



Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

Türk Halkbilimi Anabilim Dalı

HALK EKONOMİSİ VE GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ BAĞLAMINDA KAZ

Hasan Ali DİKEN

Doktora Tezi

Ankara, 2022

HALK EKONOMİSİ VE GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ BAĞLAMINDA KAZ

Hasan Ali DİKEN

Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

Türk Halkbilimi Anabilim Dalı

Doktora Tezi

Ankara, 2022

KABUL VE ONAY

Hasan Ali Diken tarafından hazırlanan ‘‘Halk Ekonomisi ve Geleneksel Mutfak Kùltürü Bağlamında Kaz’’ başlıklı bu çalışma, 28.01.2022 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından Doktora Tezi olarak kabul edilmiştir.

Prof. Dr. Özkul ÇOBANOĞLU (Başkan)

Prof. Dr. Metin ÖZARSLAN (Danışman)

Doç. Dr. şirin YILMAZ (Üye)

Prof. Dr. Nezir TEMUR (Üye)

Prof. Dr. Nedim BAKIRCI (Üye)

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

Prof. Dr. Uğur ÖMÜRGÖNÜLşEN
Enstitü Müdürü

YAYIMLAMA VE FİKRÎ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI

Enstitü tarafından onaylanan lisansüstü tezimin tamamını veya herhangi bir kısmını, basılı (kâğıt) ve elektronik formatta arşivleme ve aşağıda verilen koşullarla kullanıma açma iznini Hacettepe Üniversitesine verdiğimi bildiririm. Bu izinle Üniversiteye verilen kullanım hakları dışındaki tüm fikri mülkiyet haklarım bende kalacak, tezimin tamamının ya da bir bölümünün gelecekteki çalışmalarda (makale, kitap, lisans ve patent vb.) kullanım hakları bana ait olacaktır.

Tezin kendi orijinal çalışmam olduğunu, başkalarının haklarını ihlal etmediğimi ve tezimin tek yetkili sahibi olduğumu beyan ve taahhüt ederim. Tezimde yer alan telif hakkı bulunan ve sahiplerinden yazılı izin alınarak kullanılması zorunlu metinleri yazılı izin alınarak kullandığımı ve istenildiğinde suretlerini Üniversiteye teslim etmeyi taahhüt ederim.

Yükseköğretim Kurulu tarafından yayınlanan **“Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge”** kapsamında tezim aşağıda belirtilen koşullar haricince YÖK Ulusal Tez Merkezi / H.Ü. Kütüphaneleri Açık Erişim Sisteminde erişime açılır.

- Enstitü / Fakülte yönetim kurulu kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren 2 yıl ertelenmiştir. ⁽¹⁾
- Enstitü / Fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren ... ay ertelenmiştir. ⁽²⁾
- Tezimle ilgili gizlilik kararı verilmiştir. ⁽³⁾

.../.../...

Hasan Ali DİKEN

1 “Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge”

- (1) Madde 6. 1. Lisansüstü teze ilgili patent başvurusu yapılması veya patent alma sürecinin devam etmesi durumunda, tez danışmanının önerisi ve **enstitü anabilim dalının** uygun görüşü üzerine **enstitü** veya **fakülte yönetim kurulu** iki yıl süre ile tezin erişime açılmasının ertelenmesine karar verebilir.
- (2) Madde 6. 2. Yeni teknik, materyal ve metotların kullanıldığı, henüz makaleye dönüşmemiş veya patent gibi yöntemlerle korunmamış ve internetten paylaşılması durumunda 3. şahıslara veya kurumlara haksız kazanç imkanı oluşturabilecek bilgi ve bulguları içeren tezler hakkında tez danışmanının önerisi ve **enstitü anabilim dalının** uygun görüşü üzerine **enstitü** veya **fakülte yönetim kurulunun** gerekçeli kararı ile altı ayı aşmamak üzere tezin erişime açılması engellenebilir.
- (3) Madde 7. 1. Ulusal çıkarları veya güvenliği ilgilendiren, emniyet, istihbarat, savunma ve güvenlik, sağlık vb. konulara ilişkin lisansüstü tezlerle ilgili gizlilik kararı, **tezin yapıldığı kurum** tarafından verilir *. Kurum ve kuruluşlarla yapılan işbirliği protokolü çerçevesinde hazırlanan lisansüstü tezlere ilişkin gizlilik kararı ise, **ilgili kurum ve kuruluşun önerisi** ile **enstitü** veya **fakültenin** uygun görüşü üzerine **üniversite yönetim kurulu** tarafından verilir. Gizlilik kararı verilen tezler Yükseköğretim Kuruluna bildirilir.
Madde 7.2. Gizlilik kararı verilen tezler gizlilik süresince enstitü veya fakülte tarafından gizlilik kuralları çerçevesinde muhafaza edilir; gizlilik kararının kaldırılması halinde Tez Otomasyon Sistemine yüklenir.

* Tez danışmanının önerisi ve **enstitü anabilim dalının** uygun görüşü üzerine **enstitü** veya **fakülte yönetim kurulu** tarafından karar verilir.

ETİK BEYAN

Bu çalışmadaki bütün bilgi ve belgeleri akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, görsel, işitsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçları bilimsel ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, kullandığım verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı, yararlandığım kaynaklara bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunduğumu, tezimin kaynak gösterilen durumlar dışında özgün olduğunu, **Prof. Dr. Metin ÖZARSLAN** danışmanlığında tarafımdan üretildiğini ve Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Yönergesine göre yazıldığını beyan ederim.

Arş. Gör. Dr. Hasan Ali DİKEN

TEŞEKKÜR

Bu çalışma kapsamında, teşekkürü birer borç bildiğim insanlar söz konusudur. Öncelikle, bu çalışmanın, konu seçiminden başlamak üzere; malzeme toplama sürecine kadar hemen her aşamasında, sahip olduğu birikimleri ve deneyimleri ile bana destek olan tez danışmanım ve hocam Prof. Dr. Metin ÖZARSLAN'a sonsuz şükranlarımı sunarım. Ayrıca beni; Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Halkbilimi Anabilim Dalı, Türk Halkbilimi Programı'nda görevlendirildiğim günden bugüne dek; dışarıdan gelen bir yabancı gözüyle görmemekle birlikte, bana, sanki uzun yıllardır bu programın bir elemanıymışım gibi davranan anabilim dalı başkanım ve hocam Prof. Dr. Özkul ÇOBANOĞLU'na teşekkürlerimi bir borç bilirim. Ayrıca yenilikçi fikirleri sayesinde bende her daim bir beyin fırtınası yaratan hocam Prof. Dr. Nebi ÖZDEMİR'e, titiz çalışma anlayışı ile örnek aldığım ender insanlardan biri olan hocam Doç. Dr. Refia Gülin ÖĞÜT EKER'e ve bu araştırma kapsamında desteğini benden hiçbir zaman esirgemeyen Doç. Dr. Şirin YILMAZ'a sonsuz şükranlarımı arz ederim. Yine tez jürimde yer alarak, tezime sağladıkları katkılardan ötürü; saygıdeğer hocalarım Prof. Dr. Nezir TEMUR'a ve Prof. Dr. Nedim BAKIRCI'ya da ayrıca teşekkür ederim. Son olarak, bugünlere gelmemde en önemli pay sahipleri olan annem Songül DİKEN'e ve merhum babam İbrahim DİKEN'e; tez yazım sürecim boyunca sabırlarını benden bir an olsun esirgemeyen ablalarım Tülay DİKEN ALLAHVERDİ'ye, Emine Hatun DİKEN'e ve Evren DİKEN AĞYEL'e; saygı, sevgi ve minnet duygularıyla esenlikler dilerim.

ÖZET

DİKEN, Hasan Ali, *Halk Ekonomisi ve Geleneksel Mutfak Kültürü Bağlamında Kaz*, Doktora Tezi, Ankara, 2022.

Halk ekonomisi, halkın; kendine has geçim kaynaklarını yaratmak ve bu noktadaki gereksinimlerini gidermek maksadıyla meydana getirdiği geleneksel öğeleri içine alan bir halkbilimi dalıdır. Bu kapsamda, halk; kendine göre belirlediği birtakım kurallardan hareketle, üretim etkinliklerini ve tüketim faaliyetlerini yönetebilmektedir. Bahse konu durumun bir devamı olarak, halk; bir yandan kendi geleneksel kültür değerlerinden faydalanabilmekte, diğer yandan da dış kültürlerin klasik tavırlarından etkilenebilmektedir. Bu açıdan bakıldığında, halk kültürünün en temel öğelerinden biri halini alan halk ekonomisi; kültürel yapının aslı belirleyicilerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Geleneksel mutfak kültürü ise halkın; yeme-içme davranışlarını, beslenme alışkanlıklarını, mutfak uygulamalarını ve bunlara dair inanışlarını esas alan bir halkbilimi dalıdır. Bir başka ifadeyle, geleneksel mutfak kültürü, halkın; ürettiği yiyecek ve içecek mahsullerinin hazırlanmalarında, saklanmalarında, korunmalarında, sunulmalarında ve tüketilmelerinde tuttuğu yolları, yöntemleri, usulleri, teknikleri ve bu çerçevede kullandığı araçları, gereçleri, aletleri ve edevatları derleyip değerlendirmeyi hedefleyen bir sistemi temel almaktadır. Dolayısıyla geleneksel mutfak kültürünün kapsamına, halkın; geleneksel metotlarla edinerek, geçmişten bugüne kadar ilerletmek suretiyle uyguladığı; ülkelere, bölgelere ve yörelere göre farklılıklar sergileyen mutfak anlayışları yer almaktadır. Bu çalışmada, geçmişten bugüne kadar süregelen önemli bir kültürel miras unsuru olması münasebetiyle, kaz yetiştiriciliğinin; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında, çok çeşitli cepheleri göz önüne alınmak suretiyle tetkik ve analiz edilmesi hedeflenmiştir. Bahsedilen çerçevede, kaz, halk nezdindeki geleneksel ekonomi kültürü ve geleneksel mutfak kültürü doğrultularında gerçekleştirilen; bakılma, beslenme, yetiştirilme, üretilme, tüketilme, pazarlanma, kesilme, hazırlanma, kurutulma, dondurulma, saklanma, korunma, sunulma ve benzeri prensipler kapsamında ele alınmıştır. İlgili hususlardan hareketle, kaz kültürü; halkbiliminin tarihsel ve işlevsel verileri ışığında, halkta karşılık bulan ekonomik etkinlikleri ve mutfak faaliyetleri doğrultusundaki değişim ve dönüşüm süreçlerine istinaden incelenerek; Türk Halkbilimi alanına kazandırılmaya çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler

Halk Ekonomisi, Geleneksel Mutfak Kültürü, Kaz, Kazcılık, Kaz Yetiştiriciliği, Kaz Besiciliği, Kaz Kültürü.

ABSTRACT

DIKEN, Hasan Ali, *The Goose in the Context of Folk Economy and Traditional Kitchen Culture*, Doctoral Thesis (Ph. D. Dissertation), Ankara, 2022.

Folk economy is a branch of folklore that includes traditional elements that were created by the people in order to create their own livelihoods and meet their needs. In this regard, people can manage production and consumption activities based on a set of rules determined by themselves. As continuation of the said situation, the people can benefit from their traditional cultural values on the one hand and benefit from the classical attitudes of other cultures on the other hand. When considered from this point of view, folk economy, which has become one of the most basic elements of folk culture, stands out as one of the main determinants of cultural structure. Traditional culinary culture, on the other hand, is a branch of folklore that is based on the eating and drinking behaviors, eating habits, culinary practices and beliefs of the people regarding these. To put it another way, traditional culinary culture is based on a system that aims to compile and evaluate the ways, methods, procedures and techniques used in the preparation, storage, preservation, presentation and consumption of food and beverage products produced by the people, and the tools, instruments, means and equipment used within this framework. Therefore, within the scope of the traditional culinary culture, there are culinary understandings that differ according to countries, regions and territories, which the people have acquired with traditional methods and applied by advancing them from the past to the present. The aim of this study is to examine and analyze goose breeding in the context of folk economy and traditional culinary culture, considering its various aspects, as it is an important cultural heritage element from the past to the present. In the framework mentioned, goose was discussed within the scope of the principles of care, nutrition, breeding, production, consumption, marketing, slaughtering, preparation, drying, freezing, storing, preserving, presenting and similar principles, which are carried out in line with the traditional economy cultures and traditional culinary cultures of the people. Based on the relevant subjects, goose culture was studied in the light of the historical and functional data of folklore, its economic activities regarding the people and the processes of change and transformation in the direction of culinary activities, and it was tried to be brought into the field of Turkish Folklore.

Keywords

Folk Economy, Traditional Kitchen Culture, Goose, Goose Raising, Goose Breeding, Goose Fattening, Goose Culture.

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY	i
YAYIMLAMA VE FİKRÎ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI	ii
ETİK BEYAN	iii
TEŞEKKÜR	iv
ÖZET.....	v
ABSTRACT	vi
İÇİNDEKİLER	vii
KISALTMALAR DİZİNİ.....	xx
ÖN SÖZ.....	xxi
GİRİŞ	1
BİRİNCİ BÖLÜM: HALK EKONOMİSİ, GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ VE KAZ KÜLTÜRÜ KAVRAMLARINA DAİR ARAŞTIRMA SİSTEMATİĞİ	54
1.1. ARAŞTIRMANIN PLANI.....	54
1.1.1. Araştırmanın Konusu	56
1.1.2. Araştırmanın Amacı	64
1.1.3. Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılığı.....	75
1.1.4. Araştırmanın Yöntemi	87
1.2. ARAŞTIRMA SAHASINA DAİR TÜRKİYE’DE YAPILAN BAŞLICA ÖNEMLİ ÇALIŞMALAR.....	92
1.2.1. Kitaplar	96
1.2.2. Makaleler	127
1.2.3. Bildiriler	150
1.2.4. Tezler	166
1.2.4.1. Yüksek Lisans Tezleri.....	169
1.2.4.2. Doktora Tezleri	173
1.2.5. Türkiye’de Konuya Dair Yapılan Başlıca Önemli Çalışmalar	

Üzerine Genel Bir Genel Değerlendirme	179
1.3. ARAŞTIRMANIN KURAMSAL ALTYAPISI VE ÖNERİLEN	
ARAŞTIRMA MODELİ	187
1.3.1. Sözlü Tarih Kuramı	191
1.3.2. İşlevsel Kuram	194
İKİNCİ BÖLÜM: HALK EKONOMİSİ	199
2.1. EKONOMİ KAVRAMI	201
2.1.1. Ekonomi Kavramının Tarihî Perspektifi ve Gelişimi	218
2.1.1.1. Ekonomi Kavramının Dünyadaki Tarihsel Gelişim Süreci	220
2.1.1.2. Ekonomi Kavramının Türkiye’deki Tarihsel Gelişim Süreci	245
2.2. HALK EKONOMİSİ KAVRAMI	280
2.2.1. Halk Ekonomisi Kavramının Tarihî Perspektifi ve Gelişimi	297
2.2.1.1. Halk Ekonomisi Kavramının Dünyadaki Tarihsel Gelişim Süreci	299
2.2.1.2. Halk Ekonomisi Kavramının Türkiye’deki Tarihsel Gelişim Süreci	325
2.2.2. Halk Ekonomisinin Özellikleri	359
2.2.3. Halk Ekonomisinin İşlevleri	365
2.2.4. Halk Ekonomisi ile İslam Ekonomisi İlişkisi	372
2.2.5. Halk Ekonomisi ile Modern Ekonomi İlişkisi	378
2.2.6. Halk Ekonomisi Uygulamaları	384
2.2.6.1. Üretim	385
2.2.6.2. Tüketim	386
2.2.6.3. Pazarlama	387
2.2.6.4. Ticaret	389
2.2.7. Halk Ekonomisindeki Alışveriş Usulleri	391
2.2.7.1. Trampa Usulü Alışveriş	392
2.2.7.1.1. Mübadele	393
2.2.7.1.2. Takas	395
2.2.7.2. Ücret Usulü Alışveriş	397
2.2.8. Halk Ekonomisindeki Geleneksel Malzemeler	399
2.2.8.1. Ham Maddesi Lif Olan Geleneksel Malzemeler	400
2.2.8.2. Ham Maddesi Ahşap Olan Geleneksel Malzemeler	401

2.2.8.3. Ham Maddesi Taş Olan Geleneksel Malzemeler.....	403
2.2.8.4. Ham Maddesi Toprak Olan Geleneksel Malzemeler	404
2.2.8.5. Ham Maddesi Metal Olan Geleneksel Malzemeler.....	405
2.2.8.6. Ham Maddesi Cam Olan Geleneksel Malzemeler.....	406
2.2.8.7. Ham Maddesi Deri Olan Geleneksel Malzemeler	407
2.2.8.8. Ham Maddesi Kemik Olan Geleneksel Malzemeler	408
2.2.9. Halk Ekonomisindeki Geleneksel Meslek Kolları	409
2.2.9.1. Toplayıcılık	412
2.2.9.2. Avcılık.....	414
2.2.9.3. Hayvancılık.....	416
2.2.9.4. Çobanlık.....	418
2.2.9.5. Çiftçilik.....	419
2.2.9.6. Arıcılık	422
2.2.9.7. İpek Böcekçiliği.....	424
2.2.9.8. Çerçilik	425
2.2.9.9. Dokumacılık	428
2.2.9.10. Keçecilik.....	429
2.2.9.11. Örmecilik	431
2.2.9.12. Dikişçilik.....	432
2.2.9.13. Dericilik	434
2.2.9.14. Taş İşlemeciliği.....	435
2.2.9.15. Ormancılık	436
2.2.9.16 Ağaç İşlemeciliği	438
2.2.9.17. Maden İşlemeciliği	439
2.2.9.18. Seramikçilik.....	441
2.2.9.19. Çinicilik	443
2.2.9.20. Taşımacılık.....	444
2.2.9.21. Aydınlatma İşçiliği	446
2.2.9.22. Isıtma İşçiliği	447
2.2.9.23. Ressamlık.....	449
2.2.9.24. Heykeltıraşlık.....	451
2.2.10. Halk Ekonomisinin Halk Hayatındaki Yeri, Değeri ve Önemi	454

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM: GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ	460
3.1. MUTFAK KAVRAMI	462
3.1.1. Maddî Bir Kültür Unsuru Olarak Mutfak Kavramı.....	465
3.1.2. Manevî Bir Kültür Unsuru Olarak Mutfak Kavramı	466
3.2. MUTFAK KÜLTÜRÜ KAVRAMI	467
3.3. GELENEKSEL MUTFAK KAVRAMI	470
3.4. HALK MUTFAĞI KAVRAMI.....	473
3.5. GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ KAVRAMI	477
3.5.1. Geleneksel Mutfak Kültürü Kavramının Tarihî Perspektifi ve Gelişimi	482
3.5.1.1. Geleneksel Mutfak Kültürü Kavramının Dünyadaki Tarihî Gelişim Süreci.....	484
3.5.1.2. Geleneksel Mutfak Kültürü Kavramının Türkiye’deki Tarihî Gelişim Süreci.....	502
3.5.2. Geleneksel Mutfak Kültürünün Özellikleri.....	521
3.5.3. Geleneksel Mutfak Kültürünün İşlevleri.....	527
3.5.3.1. Prestij ve Statü Sağlama İşlevi	529
3.5.3.2. Arkadaşlık ve İletişim Kurma İşlevi	530
3.5.3.3. Hediyeleşme ve Paylaşma İşlevi	531
3.5.3.4. Kutlama, Şenlik, Eğlence, Festival, Şölen ve Ziyafet Düzenleme İşlevi	532
3.5.3.5. Ritüelistik İşlev	532
3.5.3.6. Sosyalleşme ve Toplumsallaşma İşlevi.....	533
3.5.3.7. Ailenin Yüceltilmesi ve Üstün Tutulması İşlevi	534
3.5.3.8. Turizm, Tanıtım ve Bilgi İşlevi.....	535
3.5.3.9. Diğer Açık ve Gizli İşlevler	536
3.5.4. Geleneksel Mutfak Kültürü ile Modern Mutfak Kültürü İlişkisi	536
3.5.5. Geleneksel Mutfak Kültürü Uygulamaları.....	542
3.5.5.1. Üretme	543
3.5.5.2. Hazırlama.....	546
3.5.5.2.1. Hazırlama Usulleri	547

3.5.5.2.1.1. Izgara (Izgaralama)	548
3.5.5.2.1.2. Fırınlama	548
3.5.5.2.1.3. Haşlama (Kaynatma)	548
3.5.5.2.1.4. Kızartma.....	548
3.5.5.3. Saklama.....	549
3.5.5.3.1. Saklama Usulleri	550
3.5.5.3.1.1. Tuzlama (Salamura)	550
3.5.5.3.1.2 Dumanlama (Tütsüleme)	551
3.5.5.3.1.3. Pişirme	551
3.5.5.3.1.4. Dondurma (Kara Gömme veya Kara Yatırma)	552
3.5.5.3.1.5. Kuyulama (Toprağa Gömme)	553
3.5.5.3.1.6. Kurutma	553
3.5.5.3.1.7. Konserve	554
3.5.5.3.1.8. Asma	554
3.5.5.4. Tüketme	554
3.5.6. Geleneksel Mutfak Kültüründeki Araçlar ve Gereçler	557
3.5.6.1. Malzemesi Taş Olan Geleneksel Araçlar ve Gereçler	559
3.5.6.2. Malzemesi Toprak Olan Geleneksel Araçlar ve Gereçler.....	560
3.5.6.3. Malzemesi Ahşap Olan Geleneksel Araçlar ve Gereçler	561
3.5.6.4. Malzemesi Metal Olan Geleneksel Araçlar ve Gereçler.....	562
3.5.6.5. Malzemesi Plastik Olan Geleneksel Araçlar ve Gereçler	563
3.5.6.6. Malzemesi Cam Olan Geleneksel Araçlar ve Gereçler	564
3.5.6.7. Malzemesi Deri Olan Geleneksel Araçlar ve Gereçler.....	565
3.5.6.8. Malzemesi Lif Olan Geleneksel Araçlar ve Gereçler	567
3.5.7. Geleneksel Mutfak Kültüründeki Mekânlar	568
3.5.7.1. Hazırlama Mekânları	572
3.5.7.2. Saklama Mekânları	573
3.5.7.2.1. Kiler.....	574
3.5.7.2.2. Ambar	574
3.5.7.2.3. Mahzen	575
3.5.7.2.4. Depo	575
3.5.8. Geleneksel Mutfak Kültüründeki Besin Türleri ve Çeşitleri.....	575

3.5.9. Geleneksel Mutfak Kültüründeki Alışkanlıklar ve Davranışlar	586
3.5.10. Geleneksel Mutfak Kültürünün Halk Hayatındaki Yeri, Değeri ve Önemi	592

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM: KAZ KÜLTÜRÜ	599
4.1. KAZ KÜLTÜRÜ KAVRAMI	601
4.1.1. Kazın Tanımı	605
4.1.2. Kaz Hakkındaki Genel Bilgiler.....	622
4.1.3. Kaz Cinsleri	630
4.1.3.1. Kara Kazlar	631
4.1.3.1.1. Bernacle Kazı	632
4.1.3.1.2. Brent Kazı	633
4.1.3.1.3. Cackling Kazı	634
4.1.3.1.4. Kanada Kazı	634
4.1.3.1.5. Hawaii Kazı	635
4.1.3.1.6. Kırmızı Göğüslü Kaz	636
4.1.3.2. Gri Kazlar	636
4.1.3.2.1. Bar Başlı Kaz	637
4.1.3.2.2. Fasulye Kazı	638
4.1.3.2.3. Büyük Beyaz Cepheli Kaz (Beyaz Yüzlü Kaz).....	638
4.1.3.2.4. Boz Kaz	639
4.1.3.2.5. Küçük Beyaz Önlü Kaz	640
4.1.3.2.6. Pembe Ayaklı Kaz	640
4.1.3.2.7. Kuğu Kaz.....	641
4.1.3.3. Beyaz Kazlar.....	642
4.1.3.3.1. İmparator Kaz.....	643
4.1.3.3.2. Ross'un Kazı (Ross Kazı)	644
4.1.3.3.3. Kar Kazı	644
4.1.3.4. Yarı Kazlar	645
4.1.3.4.1. And Kazı.....	646
4.1.3.4.2. Mavi Kanatlı Kaz	646
4.1.3.4.3. Cape Barren Kazı	647

4.1.3.4.4. Mısır Kazı.....	647
4.1.3.4.5. Saksagan Kazı	648
4.1.3.4.6. Orinoco Kazı	649
4.1.3.4.7. Mahmuz Kanatlı Kaz	650
4.1.3.5. Sheldgeese Kazları.....	650
4.1.3.5.1. Ashy Başlı Kaz	651
4.1.3.5.2. Macellan Kazı	651
4.1.3.6. Yerli Kazlar	652
4.1.3.6.1. Afrika Kazı	653
4.1.3.6.2. Amerikan Buff Kazı	653
4.1.3.6.3. Çin Kazı	654
4.1.3.6.4. Pamuklu Yama Kazı	654
4.1.3.6.5. Çek Kazı.....	655
4.1.3.6.6. Danimarka Landrace Kazı.....	656
4.1.3.6.7. Diepholz Kazı.....	656
4.1.3.6.8. Emporda Kazı.....	657
4.1.3.6.9. Faroe Kazı	658
4.1.3.6.10. Normandiya Kazı	658
4.1.3.6.11. Öland Kazı.....	659
4.1.3.6.12. Pomeranya Kazı	659
4.1.3.6.13. Roma Tepeli Kazı (Roma Tepeli Kaz)	660
4.1.3.6.14. Scania Kazı.....	661
4.1.3.6.15. Sebestopol Kazı (Sivastopol Kazı).....	661
4.1.3.6.16. Emden Kazı (Embden Kazı)	662
4.1.3.6.17. Toulouse Kazı.....	663
4.1.3.6.18. Mast Kazı	663
4.1.3.6.19. Mamut Kazı.....	665
4.1.3.6.20. Landes Kazı.....	666
4.1.3.6.21. Linda Kazı	666
4.1.3.6.22. Çorum Kazı	667
4.1.3.6.23. Kars Kazı.....	668
4.1.4. Kaz Kültürü Kavramının Tarihî Perspektifi ve Gelişimi.....	671

4.1.4.1. Kaz Kültürü Kavramının Dünyadaki Tarihsel Gelişim Süreci	673
4.1.4.2. Kaz Kültürü Kavramının Türkiye’deki Tarihsel Gelişim Süreci	688
4.1.5. Kazın Özellikleri	710
4.1.6. Kazın İşlevleri.....	716
4.1.7. Kaza Dair Yer Adları	722
4.1.7.1. Dünyada Kaza İsnat Edilen Yer Adları	722
4.1.7.1.1. Kazvin	723
4.1.7.1.2. Kaz Suyu	724
4.1.7.2. Türkiye’de Kaza İsnat Edilen Yer Adları.....	725
4.1.7.2.1. Kazlıçeşme	725
4.1.7.2.2. Kazova.....	727
4.1.7.2.3. Kaz Gölü	730
4.1.7.2.4. Kaz Dağı.....	731
4.1.8. Kaz Yetiştiriciliği	735
4.1.8.1. Dünyada Kaz Yetiştiriciliği.....	738
4.1.8.2. Türkiye’de Kaz Yetiştiriciliği	744
4.1.9. Kaz Yetiştiriciliğindeki Uygulamalar	748
4.1.9.1. Kazın Bakımı	749
4.1.9.2. Kazın Beslenmesi	754
4.1.9.2.1. Entansif Kaz Besleme Yöntemi.....	755
4.1.9.2.2. Yarı Entansif Kaz Besleme Yöntemi	756
4.1.9.2.3. Ekstansif Kaz Besleme Yöntemi	756
4.1.9.2.4. Geleneksel Kaz Besleme Yöntemi	758
4.1.9.3. Kazın Kesimi	758
4.1.9.4. Kaz Çobanlığı	763
4.1.10. Mitolojik Bir İmge Olarak Kaz	765
4.1.10.1. Dünya Mitolojilerinde Kaz	768
4.1.10.2. Türk Mitolojisinde Kaz.....	773
4.1.11. Bir Halk Edebiyatı unsuru Olarak Kaz	788
4.1.11.1. Halk Edebiyatındaki Konuşmalık Türlerde Kaz.....	789
4.1.11.1.1. Atasözlerinde Kaz.....	790
4.1.11.1.2. Deyimlerde Kaz.....	793

4.1.11.1.3. Tekerlemelerde Kaz	796
4.1.11.1.4. Bilmeceelerde Kaz	798
4.1.11.2. Halk Edebiyatındaki Söylemelik Türlerde Kaz	800
4.1.11.2.1. Türkülerde Kaz	800
4.1.11.2.2. Mânilerde Kaz	804
4.1.11.3. Halk Edebiyatındaki Anlatmalık Türlerde Kaz.....	806
4.1.11.3.1. Destanlarda Kaz.....	806
4.1.11.3.2. Efsanelerde Kaz.....	810
4.1.11.3.3. Masallarda Kaz	814
4.1.11.3.4. Halk Hikâyelerinde Kaz	818
4.1.11.3.5. Fıkralarda Kaz	823
4.1.11.4. Halk Edebiyatındaki Seyirlik Türlerde Kaz.....	826
4.1.11.4.1. Köy Seyirlik Oyunlarında Kaz	827
4.1.12. Bir Halk Ekonomisi Faktörü Olarak Kaz	831
4.1.13. Bir Geleneksel Mutfak Kültürü Ögesi Olarak Kaz	840
4.1.14. Geleneksel Mutfak Kültüründeki Kaz Yemekleri.....	851
4.1.14.1. Kazayağı Bitkisinden Yapılan Geleneksel Yemekler.....	853
4.1.14.1.1. Süt Aşı	853
4.1.14.1.2. Katıg Aşı.....	853
4.1.14.1.3. Cılvır (Cılbır).....	854
4.1.14.1.4. Kazayaklı Bulgur Pilavı	854
4.1.14.1.5. Pirinçli Kazayağı Aşı.....	854
4.1.14.1.6. Bulgurlu Kazayağı Aşı	855
4.1.14.1.7. Kazayağı Kavurması	855
4.1.14.1.8. Kazayağı Mücveri	855
4.1.14.2. Kaz Etinden Yapılan Geleneksel Yemekler	856
4.1.14.2.1. Kaz Çorbası	856
4.1.14.2.2. Kaz Paça	856
4.1.14.2.3. Kaz Lokması	857
4.1.14.2.4. Kaz Böreği.....	857
4.1.14.2.5. Kaz Mantısı	857
4.1.14.2.6. Herise	858

4.1.14.2.7. Kaz Yahnisi.....	858
4.1.14.2.8. Kaz Buğulama	859
4.1.14.2.9. Güveçte Kaz	859
4.1.14.2.10. Kaz Tiridi.....	860
4.1.14.2.11. Kaz Dolması	860
4.1.14.2.12. Ayvalı Kazlı Bulgur.....	861
4.1.14.2.13. Papaz Yahnisi	861
4.1.14.2.14. Kaz Kebabı.....	861
4.1.14.2.15. Kaz Çevirme (Kaz Asması).....	862
4.1.14.2.16. Mazruf Kebabı.....	862
4.1.14.2.17. Tandırda Kaz Çekmesi	863
4.1.14.2.18. Fırında Kaz.....	863
4.1.14.3. Kaz Yağından Yapılan Geleneksel Yemekler.....	864
4.1.14.3.1. Erişte Aşı (Kesme Aşı)	865
4.1.14.3.2. Katmer (Feselli).....	865
4.1.14.3.3. Kuymak	865
4.1.14.3.4. Un Helvası.....	866
4.1.15. Kazın Halk Hayatındaki Yeri, Değeri ve Önemi	866
 BEŞİNCİ BÖLÜM: KAZ KÜLTÜRÜNÜN İŞLEVSEL ZEMİNİ	875
5.1. KAZIN İŞLEVLERİ	877
5.1.1. Kazın Sosyal İşlevleri.....	883
5.1.2. Kazın Kültürel İşlevleri	898
5.1.3. Kazın Ekonomik İşlevleri.....	914
5.1.4. Kazın Toplumsal İşlevleri.....	930
5.1.5. Kazın Tarihî İşlevleri	939
5.1.6. Kazın Siyasî İşlevleri.....	944
 ALTINCI BÖLÜM: KAZ KÜLTÜRÜNÜN BAĞLAMI	952
6.1. KAZIN ÖNE ÇIKTIĞI ORTAMLAR	954
6.1.1. Kazın Öne Çıktığı Fizikî Ortamlar	958
6.1.2. Kazın Öne Çıktığı Sosyal Ortamlar	973

6.1.3. Kazın Öne Çıktığı Kültürel Ortamlar	987
6.1.4. Kazın Öne Çıktığı Ekonomik Ortamlar	1020
6.1.5. Kazın Öne Çıktığı Teknolojik Ortamlar	1026
SONUÇ	1034
KAYNAKLAR	1051
A. BASILI KAYNAKLAR	1051
B. İNTERNET KAYNAKLARI	1094
C. KAYNAK KİŞİLER	1097
EKLER	1103
EK-1: SOSYOKÜLTÜREL VE SOSYOEKONOMİK YÖNLERİYLE	
KAZ KÜLTÜRÜNÜN GÖRSEL BELGELERİ	1103
Fotoğraf 1: Kazların Yayıldığı Mera Ortamı	1103
Fotoğraf 2: Kaz Çobanı ile Kazları	1103
Fotoğraf 3: Kaz Çiftliği	1104
Fotoğraf 4: Kazların Beslenme Alanı	1104
Fotoğraf 5: Kaz Kümesi	1105
Fotoğraf 6: Kazların Su İhtiyacını Karşılama Üzere Kurulan Depo	1105
Fotoğraf 7: Kazların Su İçmesini Sağlamak Maksadıyla Konulan	
Leğen.....	1106
Fotoğraf 8: Geleneksel Bir Kaz Lokantası	1106
Fotoğraf 9: Geleneksel Kaz Ürünlerinin Satıldığı Bir İşletme	1107
Fotoğraf 10: Geleneksel Bir Kaz Lokantasının Logosu	1107
Fotoğraf 11: Kaz Yemeklerinin Sunulduğu Geleneksel Bir	
Lokantada Cereyan Eden Eğlence Ortamı	1108
Fotoğraf 12: Geleneksel Bir Kaz Restoranı.....	1108
Fotoğraf 13: Kaz Etinin Kızartıldığı Tandır	1109
Fotoğraf 14: Kaz Figürlü Çömlek	1109
Fotoğraf 15: Kaz Eti Üzerine Söylenmiş Bir Tekerleme Örneği.....	1110
Fotoğraf 16: Yemek Menülerinde Kaz	1110

Fotoğraf 17: Kazlara Özel Olarak Tasarlanan Minyatür Bir Hayvanat Bahçesi	1111
Fotoğraf 18: Kaz Çobanı Çadırı	1111
Fotoğraf 19: Kadın Bir Kaz Çobanı	1112
Fotoğraf 20: Otlakta Yayınlan Kazlar.....	1113
Fotoğraf 21: Kaz Biçimli Bir Çömlek.....	1114
Fotoğraf 22: Üzerinde Kaz Resmi Bulunan Bir Çömlek.....	1115
Fotoğraf 23: Kaz Motifli Bir Çömlek.....	1116
Fotoğraf 24: Kesim Sonrası Asılan Kazlar	1117
Fotoğraf 25: Kara Yatırılan Kazlar	1117
Fotoğraf 26: Kaz Eti Pazarlayan Ticarî Bir İşletme	1118
Fotoğraf 27: Süs Eşyalarında Kaz	1119
Fotoğraf 28: Organik Ürünlerde Kaz	1120
Fotoğraf 29: Menülerde Kaz Yemeği Çeşitleri.....	1120
Fotoğraf 30: Coğrafi Adlandırmalarda Kaz.....	1121
Fotoğraf 31: Fırında Kaz Yemeği	1121
Fotoğraf 32: Kaz Etinin Asıldığı Geleneksel Bir Tandır	1122
Fotoğraf 33: Kardan Yapılmış Bir Kaz Heykeli	1122
Fotoğraf 34: Kazlıçeşme.....	1123
Fotoğraf 35: Kesim Sonrası Bekletilen Kazlar.....	1124
Fotoğraf 36: Kaz Kesim Aşaması.....	1125
Fotoğraf 37: Kaz Temizleme Aşaması.....	1126
Fotoğraf 38: Geleneksel Bir Kaz Gecesi	1127
Fotoğraf 39: Minyatür Bir Kaz Heykeli	1127
Fotoğraf 40: Kaz Yağı.....	1128
Fotoğraf 41: Eski Zamanlarda Kaz Kültürü	1128
Fotoğraf 42: Kuluçkaya Yatan Kazlar	1129
Fotoğraf 43: Kaz Etinden Yapılan Misafir Yemeği	1130
Fotoğraf 44: Hediyelik Eşyada Kaz Tasarımı.....	1130
Fotoğraf 45: Selçuklu Yıldızı İçindeki Kaz Figürü	1131
Fotoğraf 46: Yöresel Bir Sembol Olarak Kaz	1132
Fotoğraf 47: Tandırda Kaz Çekmesi.....	1132

Fotoğraf 48: Kaz Tüyü Yastık	1133
Fotoğraf 49: Bir Kaz Heykelciği	1133
Fotoğraf 50: Kaz Heykeli	1134
Fotoğraf 51: Sarıkız Heykeli (Mitolojik Bir İmge Olarak Kaz).....	1135
Fotoğraf 52: Kızartılmış Kaz Ciğeri.....	1136
EK-2: DOKTORA TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU.....	1137
EK-3: Ph. D. DISSERTATION ORIGINALITY REPORT	1138
EK-4: TEZ ÇALIŞMASI ETİK KOMİSYON MUAFİYETİ FORMU	1139
EK-5: ETHICS COMMISSION FORM FOR THESIS	1140



KISALTMALAR DİZİNİ

ABD	: Amerika Birleşik Devletleri
Bkz.	: Bakınız
Çev.	: Çeviren
DLT	: Divanü Lugatı't-Türk
Ed.	: Editör
Haz.	: Hazırlayan
ICANAS	: International Congress of Asian and North African Studies
ICH	: Intangible Cultural Heritage
INRA	: Institut National de la Recherche Agronomique
IUCN	: International Union for the Conservation of Nature
İSAM	: İslam Araştırmaları Merkezi
İTO	: İstanbul Ticaret Odası
KATSO	: Kars Sanayi ve Ticaret Odası
M.Ö.	: Milattan Önce
M.S.	: Milattan Sonra
ODTÜ	: Orta Doğu Teknik Üniversitesi
SOKÜM	: Somut Olmayan Kültürel Miras
T.C.	: Türkiye Cumhuriyeti
TBMM	: Türkiye Büyük Millet Meclisi
TDK	: Türk Dil Kurumu
TDV	: Türkiye Diyanet Vakfı
TPE	: Türk Patent Enstitüsü
TTK	: Türk Tarih Kurumu
TÜİK	: Türkiye İstatistik Kurumu
t.y.	: Tarih Yok.
UNESCO	: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
YİH	: Yaşayan İnsan Hazinei
YÖK	: Yüksek Öğretim Kurulu

ÖN SÖZ

Bu çalışma; giriş, sonuç ve ekler bölümleri hariç tutulmak suretiyle, toplam altı temel bölümden oluşmaktadır. Ancak girişi, sonucu ve ekleri içeren bölümler işin içine katıldığında; bu tezin, toplamda dokuz bölümü kapsadığını belirtmekte fayda vardır. İlgili doğrultuda, bilhassa temel bölümler itibarıyla; halk ekonomisi, geleneksel mutfak kültürü ve kaz kavramlarının; tarihsel, işlevsel ve bağlamsal tetkikleri ile tahlilleri gerçekleştirilmeye çalışılmıştır.

Giriş bölümünde, bu tezin konu hakkında genel birtakım çıkarımlarda bulunulmuştur. Birinci bölümde, bu doktora tezine esas teşkil eden araştırma sistematikinden bahsedilmiştir. İkinci bölümde, halk ekonomisine ait kavramsal açıklamalara, ayrıntılı bakımlardan yer verilmiştir. Üçüncü bölümde, geleneksel mutfak kültürüne ait kavramsal çerçeveye, yine detaylı açılardan değinilmiştir.

Dördüncü bölümde, kaz kültürünü ortaya çıkaran başlıca kavramların izahları, etraflı yönlerden yapılmıştır. Beşinci bölümde, kazcılık faaliyetinin işlevlerine girilmiştir. Altıncı bölümde, kazın öne çıktığı ortamlar ortaya konulmuştur. Sonuç bölümünde, kaz kültürüne dair genel bir değerlendirmede bulunularak, malum eksenlerdeki tartışmalar gündeme getirilip; bu bağlamdaki öneriler sunulmaya çalışılmıştır. Ekler bölümünde ise kaz kültürüne ilişkin olarak; sözlü, yazılı ve elektronik kültür ortamlarından toplanan folklorik malzemeler paylaşılmıştır.

Sonuç itibarıyla, bu doktora tez çalışması, Türkiye'deki sosyal bilimler disiplinleri açısından bakıldığında; akademik yönden üzerinde yüzeysel olarak durulmuş olan kaz kültürünün, yalnızca mitoloji konusuna ait yaklaşımlarla yorumlanmayıp, aynı zamanda geleneksel ekonomi ve geleneksel mutfak hususlarına dair kimi değerlendirmelerle de zenginleştirilmesini teşvik etmek doğrultusundaki mütevazı bir çabanın ürünüdür. Söz konusu durumla birlikte, bu doktora tezi vasıtasıyla, kaz eksenli olarak teşekkül ve tekâmül eden kültürel zeminin; ekseriyetle bölgesel, yöresel veya yerel zeminlerden hareketle; daha farklı bir kısım araştırmalara ve çalışmalara esas teşkil etmesi amaçlanmaktadır.

GİRİŞ

Bilindiği üzere; “kültür” olgusu, 19. yüzyılın sonlarına kadar; “mükemmelleşmek” anlamını taşımıştır. Bu minvalde, kültür kavramı; “insanlığın gelişerek mükemmelleşmesi” şeklinde tanımlanmıştır. Malum çerçevede, kültür mefhumu; sadece entelektüel meraka sahip olan insanların ortak özellikleri arasında gösterilmiştir (Arnold, 1869: 5).

Kültür nosyonunun karşıladığı anlam; “insanlığın topyekûn bir biçimde ilerlemesi” temeline uygun bir muhteva kapsamında ele alınmıştır. Bu eski tanımı açısından bakıldığında, kültür; “bilginin bilinçli bir yolla öğrenilmesi”, dolayısıyla “beynin ve ruhun terbiye edilmesi” süreçlerini ifade eden bir tasarım olarak nitelendirilmiştir (Schoemaker, 1990: 1).

Kültürün; yeni bir içerik kazandırılmak suretiyle belli bir analize tabi tutulduğu 19. yüzyılın ikinci yarısına dek, insanlığın; yalnızca “manevî” birikimini esas alan, “maddî” deneyimini ise göz ardı eden bir konsepti vurgulamak amacıyla tanımlandığının altını çizmekte yarar vardır. İlgili durum, kültüre; insanlardaki “eğitililik”, “okumuşluk”, “bilgililik”, “görgülülük”, “entelektüellik”, “malumatfuruşluk” ve benzeri hususiyetlere dayanılarak bir mana yüklemiştir. Bu bağlamda, kültür olgusu, tamamen soyut kavramlara dönük olarak düşünülmüştür. Dolayısıyla kültürün münderecatı, manevî unsurlar temel alınarak doldurulmuştur.

19. asrın sonlarına kadar süregelen bir müddet dâhilinde, “kültür” tasavvurundan anlaşılan şeyler; daha ziyade “sözlü kültür ortamı”, kısmen de “yazılı kültür ortamı” eksenlerinde gerçekleşen “öğrenme” eyleminin bir neticesi olarak; “beynin içinde yer alan bilgiler” şeklinde açıklanmıştır. Özkul Çobanoğlu’nun (2019: 20) tabiriyle, 19.

asrın ikinci yarısına dek, kültürden bahsedilince; “edep”, “muaşeret”, “ince bir sanat zevki”, “üst tabaka yaşantısı”, “modayı takip etme alışkanlığı”, “yüceltilen hisler” ve “salt bilgi edinme süreci” gibi; somut olmayan ve ölçülebilir nesnel desteklerden mahrum kalan anlamlar kastedilmiştir. Malum periyot açısından bakıldığında, “kültürlü insan” söylemi; “bilgili insan” veya “görgülü insan” tarifleriyle eşdeğer bir zemine oturtulmuştur.

19. asrın son çeyreği itibarıyla, kültürün; tanımı, anlamı ve mahiyeti farklılaşmıştır. Bu durumun akabinde, kültür, olduğundan daha karmaşık bir sistemi işaret etmeye başlamıştır. Malum minval üzere, kültüre isnat edilen düşüncelerin değiştikleri ve dönüştükleri görülmüştür. Dolayısıyla kültürün, kapsam olarak genişlediğine şahit olunmuştur. Bu şekilde, 19. yüzyılın son çeyreğinden itibaren, kültürün; “mücerret” ve “ruhanî” yönlerinin yanında, “müşahhas” ve “beşerî” yönleriyle de ilgilenilmeye başlanmıştır. İlgili kapsamda, kültür, yeniden bir inceleme ve çözümleme sürecine sokulmuştur.

Başlangıcı 1871 yılına tekabül etmek kaydıyla, 19. yüzyılın sonlarından itibaren; bir İngiliz antropolog olan Edward Burnett Tylor’un geliştirdiği yeni kültür teorisinin paralelindeki yeni kültür tanımıyla beraber, o döneme kadarki kültür anlayışının belli bir değişim ve dönüşüm sürecine girdiğini belirtmekte fayda vardır. Bu bağlamda, kültür kavramı; “bir toplumun bütün bir hayat tarzı”, bir başka deyişle; “bir toplumun üyeleri tarafından öğrenilen maddî ve manevî unsurların tamamı” anlamlarını ihtiva etmiştir. Mevzubahis çatı altında, kültür mefhumu, mana bakımından; “insanlığın yapıp ettiği her türlü şeyi” içine alan bir temel üzerinde biçimlenmiştir.

Özellikle 20. yüzyılın başlarından itibaren, insanların; birbirleriyle olan ilişkileri, hayatta kalabilmek uğruna gerçekleştirdikleri fiilleri, fizikî ve ruhî deneyimleri, yaşama dair tecrübeleri, sorunları çözebilme becerileri ve hayatla mücadele edebilme yöntemleri gibi daha birçok faktör; kültürün ilgi alanına dâhil edilmeye başlanmıştır. İlgili

açıklamalara binaen, kültür, Bronislaw Malinowski'nin (1990: 39) de dikkat çektiği üzere; artık “soyut ve somut yaratımlardan ve donatılardan meydana gelen bütünsel bir toplam” olarak algılanmıştır. Dolayısıyla kültürün, manevî yönünün yanında; maddî yönü de vurgulanmaya başlamıştır.

Edward B. Tylor tarafından izahı yapılan yeni kültür tanımıyla birlikte, malum kavram, insanın; “bilgi edinmesi” ve “görgü kazanması” süreçlerinin de ötesine geçmiştir. Bu durumdan hareketle, kültürün; kendi bünyesinde, zamanla insanlık âleminin bir bütün olarak ortaya koyduğu maddî ve manevî mirasa dair hemen hemen her çeşit ögeyi barındırdığını dile getirmekte yarar vardır. İlgili doğrultuda, kültür, 19. asırdan itibaren; hayatın tüm safhalarını ilgilendiren bir etmen olarak ön plana çıkmıştır.

Söz konusu doğrultuda, kültürün; dünya hayatını, çok çeşitli cepheleriyle alakadar eden bir yapı etrafında temellendiğini ifade etmek gerekmektedir. İlgili hususu takiben, kültür; 19. yüzyılın ikinci yarısını kapsayan bir süreç içerisinde, yeniden yorumlanmak suretiyle; yaşamın hemen her alanının anlamlandırılmasında ve şekillendirilmesinde çok önemli bir rol üstlenmeye başlamıştır. Bu durum, kültüre yüklenen anlamın genişlemesine dayanılarak; hayatın da yeniden tanzimine mühim bir katkı sunmuştur.

Her türden bilgiyi ve görgüyü içinde bulunduran yeni kültür tasarımı, hayatı derinden etkilemeye bugün bile devam etmektedir. Nitekim Nebi Özdemir'in (2012a: 27) de beyan ettiği üzere, hayattaki muhtelif alanların “kültür” adı altında anılmaları; söz konusu mevzuyu özetleyen bir nitelik taşımaktadır. Dolayısıyla 21. yüzyılın dünyasında, hayatın değişik merhalelerinin; birer “kültür alanı” olarak nitelendirildiğini dile getirmekte fayda vardır. Bahsedilen çerçeve etrafında, kültür, birey ve toplum yaşamının tümüne sirayet eden bir münderecata sahiptir.

Bugünkü sosyal bilimler disiplinleri ile beşerî bilimler disiplinleri açısından bakıldığında, kültür, muhteva yönünden; “bir toplumun ifade ediliş tarzı”, “bir toplumun belirtiliş şekli”, “bir toplumun dile getiriliş süreci” ve benzeri manalara gelmektedir. Toplumların kendilerini ortaya koyma biçimleri; örf, âdet, teamül, anane, gelenek, görenek, töre ve moda gibi sosyal normlar başta olmak üzere; karakter, tavır, davranış, alışkanlık, tutum ve dünya görüşü gibi çok farklı yollarla cereyan edebilmektedir. Bu durumun paralelinde, kültürün; bireylerin toplumlarından meydana gelen toplumları sürekli olarak etkileyen bir mefhum olduğunun altını çizmek lazımdır.

Daha açık bir ifadeyle, bireysiz bir toplum olamayacağı gibi; kültürsüz bir toplum da düşünülemez (Haviland, 2002: 65-66). Dolayısıyla kültür, toplumsal hafızanın sağlam temeller üzerinde yükselmesindeki en etkili sistemdir. Bahse konu çerçevede, kültür; bir “insan ve toplum teorisi”dir (Güvenç, 1979: 95). Bu yüzden, kültür, toplumsal gelişme süreci içerisindeki bütün somut ve soyut değerleri kapsamına alabilmektedir. Nitekim kültür mefhumu, maddiyat ve maneviyat ayrımı veya toplumsal oluşum ve bireysel irade ayrımı yapmaksızın, bir medeniyet çerçevesinde meydana getirilmiş olan her türlü eserin adıdır (Özakpınar, 2015: 174).

Kültürün, bireyleri ve toplumları ayakta tutan, dolayısıyla da toplum üyelerini birbirlerine sıkı sıkıya bağlayan bir işleve sahip olduğunu vurgulamak gerekmektedir. Bu durumdan hareketle, her toplumsal ve kültürel sisteme denk gelen bir değerler dizgesi mevcuttur (Bostancı, 2010: 113). Dolayısıyla toplumsal çatı, bu değerler dizgesi sayesinde inşa edilebilmektedir. Malum minval üzere, E. Burnett Tylor’un 1871 yılı itibarıyla yaptığı yeni tanımlama doğrultusunda kazanmış olduğu yeni anlamıyla beraber, kültür; bireysel ve toplumsal hayatın bütününe yayılan bir olgu olarak dikkat çekmiştir. Dolayısıyla kültür, hayatın hemen her alanıyla ilgilenebilen bir noktaya taşınmıştır.

E. B. Tylor'un (1871: 1) tanımlamasıyla, kültür; bilgi, inanç, sanat, ahlak, hukuk, örf, âdet, gelenek, görenek ve benzeri yetenek, beceri ve alışkanlık nevinden şeyleri içine alan karmaşık bir bütündür. Tylor'un bu tanımından anlaşılabileceği gibi, kültür, insanların; yaşayarak öğrendikleri ve aktararak öğrettikleri unsurların tamamını bünyesinde barındıran bir kavramdır. Bu yüzden, insanın; sosyal ilişkiler kurmasının ve süreklilik gösteren toplumsal yapılar meydana getirmesinin temelinde, kültür kavramının çok önemli bir yeri vardır (Özakpınar, 2009: 19).

Buraya kadar verilen bilgilerin ve yapılan yorumların akabinde, kültür; insanların biyolojik kalıtlarının ötesindeki ihtiyaçlarının, doyumlarının ve doyumsuzluklarının şekillendirdiği bir nosyon olarak; bizzat insanlar tarafından “edinme” ve “öğrenme” yollarıyla kazanılan, edinilen ve inşa edilen bir zeminin etrafında değerlendirilmektedir. Zira kültür (culture), insanların ürettikleri maddî ve manevî birikimlerin, değerlerin, yönelimlerin, duyguların, düşüncelerin, davranışların, alışkanlıkların, teknolojilerin ve sanatların tamamını karşılayan bir düzeni temel almaktadır. Dolayısıyla kültür olgusu, doğaya (nature) eklenmiş olan yaratmalar ve donatmalar bütünüdür (Çobanoğlu, 2019: 20).

Kültürün, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan ve yaşatılan her türlü değeri içerdiğini belirtmekte fayda vardır. Nitekim kültür, ortaya konulan çok çeşitli yaratım ve donatım unsurlarının kullanılmalarında ve nesilden nesile iletilmelerinde başat bir rol oynamaktadır. Ayrıca kültür, insanın doğal çevresine olan egemenliğinin ölçüsünü gösteren medeniyet unsurlarının tümünü ifade eden bir kavram olarak da dikkat çekmektedir. Ancak medeniyetin, herhangi bir kavme mal edilememesine karşılık; kültürün, belli bir millete ait olarak vuku bulduğunu belirtmek lazımdır. Zira fikrî unsurlar ve içtimâî gerçekler, belli bir muhitin mahsulleri olmaktan ziyade; müşterek medeniyetlerin meyveleridir (Ayverdi, 1976: 215).

Kültürü, bir bütün halinde; çok değişik boyutlarıyla inceleyen bir disiplin olarak “halkbilimi” (folklor) ise bu eksenindeki tespit, tasvir, tasnif ve tahlil mevzularını gözden geçiren bir bilim dalıdır. Zira kültürel malzemeleri, tetkiklere ve analizlere tabi tutan halkbilimi disiplini; sosyal ve beşerî bilimlerin “birleşim yeri” olarak kabul edilmektedir. Malum doğrultuda, halkbiliminin (folkloristik); “çok yönlü” bir işleyişe sahip olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Halkbilimi, bu çok yönlülüğüyle birlikte; bir yandan sosyal bilimler ile beşerî bilimler arasında, diğer yandan akademinin duvarları ile geniş halk kitleleri arasında birer “köprü kurma” işlevine de sahiptir.

Bahse konu durum, halkbilimi sahasının; sosyal bilimler ile beşerî bilimler arasındaki “kavşak noktası” olma potansiyeliyle yakından ilişkilidir. Mevzubahis çerçevede, Umay Günay (1987: 26), kültürün; hayattaki her türlü unsuru içine alan cephesine dikkat edildiğinde, halkbilimi için derlenen verilerin de kültür tarifiyle eşdeğer oldukları fikrindedir. Malum fikir, halkbiliminin; aynı zamanda bir “kültür bilimi” olarak, kültürün bütün katmanlarıyla alakadar olduğunun ve kültür kavramına eğilen diğer bilimsel disiplinlerle sıkı bir ilişki kurduğunun izahı bakımından oldukça önemlidir.

Halkbiliminin, bir “kültür bilimi” olması nedeniyle; içerisinde, her şeyden evvel “millî” bir kimliği bulundurması şarttır. Zira halkbilimi, 18. asrın sonlarından itibaren; dünyada cereyan eden “milliyetçilik” hareketleriyle organik bir bağa ve bütünlüğe sahiptir. Bu durumun paralelinde, milletlerin; birbirlerine benzeyen veya birbirlerinden ayrılan birtakım hususiyetleri, kültürün münderecatına girmekle beraber; halkbiliminin de ilgi alanını teşkil etmektedir.

Sedat Veyis Örnek’in (1977: 15) tanımlamasıyla, halkbilimi veya folklor; bir ülke ve belirli bir bölge veya yöre halkına ait maddî ve manevî alanlardaki kültürel ürünleri konu edinen, bu ürünleri; kendine özgü yöntemlerle derleyen, sınıflayan, inceleyen, çözümleyen, yorumlayan ve en son aşamada; belli bir bireşime veya senteze vardırılmayı hedefleyen bir bilimsel disiplindir.

Sedat V. Örnek'in malum tanımının akabinde, halkbilimsel (folklorik) malzemeleri; millî bir perspektife dönük olarak ele almak lazımdır. Bahse konu minvalde, kültürün kapsamına giren her türden somut ve soyut unsur vasıtasıyla; halkbiliminin, kültürü yönlendirici bir etkiye sahip olduğunu vurgulamakta fayda vardır. Hakikî bir kültürde, insanların tüm faaliyetleri; onlar için çok manalı olan bir bütünün içinde yer almaktadır (Güngör, 1999: 30). Söz konusu kapsam içerisinde, halkbilimi, bu yöndeki ulusal kültür verilerinin bütüncül analizlerini yapmakla birlikte; malum verileri belli sentezlere ulaştırmayı amaçlamaktadır.

Halkbilimi ekseninde yapılan araştırmaların ve bu araştırmalara dayalı olarak vücuda getirilen çalışmaların millî bir muhteva kapsamında ele alınmasının gerekliliği, U. Günay'ın ifade etmiş olduğu halkbilimi tanımında da açık ve net olarak görülebilmektedir. Nitekim Günay'ın (1987: 29) tanımlamasıyla, halkbilimi; “millî kültür” denilen pek çok unsuru bünyesinde barındıran birikimin; tarihî gelişim süreci içinde, bir milletin çeşitli grupları tarafından farklı ölçülerde yaşanan verilerinin varyantlarına ve bu verileri inceleyen ilme verilen isimdir.

Söz konusu tanımdan hareketle, halkbilimi alanının; yerel kimlikleriyle beraber, bütün bir ulusal kültür hazinesinin inşasında mühim bir rol oynadığını dile getirmekte yarar vardır. Ayrıca halkbilimi disiplininin; üzerinde çalışılan halk kültürü mahsulleriyle birlikte, malum mahsulleri inceleyen bilim dalını işaret etmek kaydıyla; iki aşamalı bir yol izlediğini de vurgulamak gerekmektedir.

Halkbilimi, Çobanoğlu'nun (2019: 22) tespitleri doğrultusunda; esas itibarıyla iki kola ayrılmaktadır. Bu kollar, “saf ve teorik bilgi üretimini temel alan çalışmalar” ile “uygulamalı boyutu gözetilen çalışmalar” olarak sıralanmaktadır.¹ Bahse konu branşlar,

¹ Saf ve teorik bilgi üretimini esas alan çalışmalar; saptama, betimleme, sınıflama ve çözümleme safhalarını içermektedir. Uygulamalı boyutu gözetilen çalışmalar ise “toplum mühendisliği” veya “kültür mühendisliği” alanlarında kullanılan aşamaları içermektedir. Konu hakkında bakınız. (Çobanoğlu, 2019: 22).

halkbiliminin benimsediği teorik ve pratik bakış açılarının ortaya konulması bakımından büyük birer önem arz etmektedirler.

S. Veyis Örnek (2000: 16); belli bir insan topluluğuna ait yaşam alanının tümünü kapsayan, temelinde o insan grubunun ortak ve yaygın tavrını, çevresini ve dünyayı algılayışını açıklamada; geleneksel ve törensel yaşamı düzenleyen, zenginleştiren ve renklendiren bir dizi beceriyi, beğeniyi, yaratıyı, donatıyı, töreyi, kurumu ve kurumlaşmayı gözler önüne sermede; bir ucuyla geçmişe, diğer ucuyla bugüne uzanan gelenekler, görenekler ve âdetler zincirini saptamada; bu zincirin köstekleyici veya destekleyici halkalarını tek tek belirlemede; halk kültürünün atardamarlarını yakalayarak, bunlardan özgün ve çağdaş yaratmalar ve donatmalar çıkarmada; halkbiliminin birinci dereceden rolünün ve öneminin olduğunu belirtmiştir.

S. V. Örnek'in ilgili açıklamasından yola çıkılarak, halkbiliminin; "seçmeci" bir bakış açısı doğrultusunda, çok geniş bir yelpazeye hitap eden metodolojik ve teorik bir altyapıyı içermek suretiyle; "bütüncül" bir işleyişe sahip olduğunu vurgulamakta fayda vardır. Çünkü her milletin, kendi kültürel niteliklerine göre değişkenlik gösteren halkbilimi disiplini, sözlü geleneğe bağlı bir zemin içerisinde; sözlü iletişimi temel alıp, bu yöndeki malzemeleri kuşaktan kuşağa aktarmayı hedeflemektedir. Dolayısıyla elde edilen sonuçlara bağlı olarak, yeni verilerin ortaya konulmasında; halkbiliminin çok mühim bir etki alanına malik olduğunu ifade etmek gerekir. Bununla birlikte, folklor; malzemelerin toplanmasına ve vasıtaların bir araya getirilmesine koşut olarak, kendi iç dinamiğini oluşturmak suretiyle; diğer ilmi alanlardan ayrılmaktadır (Fındıkoğlu, 1949: 7).

Maddî ve manevî pek çok kültürel unsuru çalışma sahasına sokan halkbilimi, bir ülkede yaşayan halkın; kültür ürünlerini, geleneklerini, göreneklerini, törelerini, halk inançlarını, halk müziğini, halk oyunlarını, halk edebiyatını, halk mimarlığını, halk mutfağını, halk ekonomisini ve benzerlerini inceleyerek, bunların birbirleriyle

ilişkilerini ortaya koyan; kaynak, gelişim ve etkileşim gibi sorunlarını kendine has yöntemlerle çözmeye yönelen; sonuç, kural, kuram (nazariye) ve yasaları bulmaya çalışan bir bilim dalıdır (Çobanoğlu, 2010: 19). Söz konusu minvalde, halkbiliminin, kendi ilkelerini ortaya koymaya çalışırken; öncelikle bir toplumun sözlü kültür ürünlerine, dolayısıyla da kültürel belleğine başvurduğunu dile getirmek gereklidir.

Bu durumun bir devamı olarak, insana özgü davranışları ve alışkanlıkları merkezine alan halkbilimi dalı; kendi bünyesinde vücuda getirilen çalışmaların “kuru birer kitap bilgisi”nden ibaret olmadığını ispat etme yoluna giderek; bu kapsamdaki çalışma sistematliğini tayin etmektedir. Malum şekilde, halkbilimi çalışmalarının; sadece kitabî bilgilere dayanılarak yürütülmediklerinin altını çizmek lazımdır. Zira halkbilimi araştırmalarının, çoğunluk itibarıyla “sahadan derleme” usulüne müstenit olarak yapıldıklarının belirtilmesinde yarar vardır. Bu şekilde, folklor, halkın yaşayış tarzında cereyan eden tipik ve iptidaî faktörleri arayarak; bunları nesilden nesile intikal ettiren sayısız kültür yadigârlarını toplamakla mükelleftir (Yener, 1960/1: 25).

Bir toplumun, ihtiyaçlarını karşılamak üzere benimsemiş bulunduğu hayat tarzı; bütün maddî ve manevî unsurlarıyla birlikte, o toplumun kültürünü teşkil etmektedir (Güngör, 1990: 76). Her millet, kendisine ait maddî imkânları ve manevî değerleri ölçüsünce; birer kültür parçasıdır. Dolayısıyla kültür, belli bir cemiyete intisap eden mensupların ekserisinde müşterek olan ve o cemiyeti diğer cemiyetlerden ayırt eden hususî bir hayat tarzını temin etmekle yükümlüdür (Turhan, 1969: 56). Halkbilimi alanı, malum kültür parçalarının her birini derinlemesine incelemek kaydıyla; “yerel” olandan “ulusal” olana, “ulusal” olandan da “evrensel” olana doğru bir yol çizmeyi amaçlamaktadır.

Bu bağlamda, halkbilimi; başta tarih, edebiyat, sosyoloji, antropoloji, psikoloji, etnoloji, arkeoloji, dinler tarihi, sanat tarihi, dilbilimi, coğrafya ve ekonomi disiplinleri olmak üzere; tıp, hukuk, mimarlık, veterinerlik ve ilahiyat gibi; sosyal ve beşerî eksenlerdeki bilim alanlarının tamamına yakınıyla sıkı birer ilişki kuran bir bilim dalı olma

hüviyetini taşımaktadır. Malum durumu; halkbiliminin, çok taraflılığı esas alan bir araştırma ve çalışma prensibini benimsediğinin en mühim göstergesi olarak kabul etmek mümkündür.

Halkbilimi, diğer sosyal ve beşerî bilim alanlarıyla kendisi arasında birtakım bağlantılar kurmak suretiyle, üzerinde çalıştığı malzemelerden de yola çıkarak; temel aldığı çalışma yöntemlerinden kaynaklanan geniş bir yelpazeye sahip bilimsel bir şubedir. Bu yüzden, halkbilimi çalışmalarının esasını meydana getiren araştırma süreçlerinde; yönemsiz bir yaklaşım, genellikle olanaksızdır (Erdek, 1977: 5).

Örnek (1977: 16), halkbiliminin; gerektiğinde diğer bilimsel disiplinlerin yöntemlerinden ve bulgularından istifade ederek, sırası geldikçe başka ülkelerin halkbilimsel verileriyle koşutluklar kurup; karşılaştırmalar yapmak üzere, bunların kökenlerine inmeye çalıştığı düşüncesindedir. Bu minvalde, halkbiliminin; yerellikten ulusallığa, ulusallıktan evrenselliğe doğru giden bir çizgiyi takip etmek kaydıyla; insanlığın ortak kültür mirasına katkılar sunmaya yöneldiğinin altını çizmek lazımdır. Zira evrensel kültüre yapılabilecek katkının yegâne yolu; yerel zenginlikleriyle veya yöresel çeşitlilikleriyle beraber, öncelikle millî kültürü özümseyerek, bu kültür havzasını çağdaş değerler ışığında yorumlamaktadır.

Halkbiliminin, ulusal bünyelere ait her türlü kültürel faktörü; tespit, tasvir, tasnif ve tahlil hedefleriyle yakından ilgilidir. Nitekim halkbilimi disiplini, ulusal kültür hazinesinin pek çok ögesini çalışma sahasının içine alan bir zemini işgal etmektedir. Dolayısıyla halkbiliminin, ulusal kültüre ait birçok etmeni; zamanın ihtiyaçlarına göre tetkik ve analiz edip, bahse konu etmenlerden yeni yaratımlar ve donatımlar ortaya koymaya çalıştığının belirtilmesinde fayda vardır. Bu şekilde, folklor, halkın meydana getirdiği mahsullerin somut ve soyut bütün yönlerini temel alarak; halk edebiyatı, halk dini, halk âdetleri ve benzeri tevatürlerle meşgul olmaktadır (Hamit Zübeyr, 1932: 13).

İbrahim Kafesoğlu (2013: 9), yaşayan her milletin birer kültüre sahip olduğunu ifade etmiştir. Dolayısıyla bir kültürün varlığı, bir milletin mevcudiyetini; bir milletin varlığı da bir kültürün mevcudiyetini göstermektedir. Milletlerin hayatlarında, tarih sahnesine çıktıkları anlardan itibaren; varlıklarını, bütünlüklerini ve farklılıklarını koruyan; ihtiyaçlarını her anlamda karşılayan ve süreklilik vasfı gösteren düzenler “gelenek” olarak adlandırılmaktadır.

Fonksiyonları her ne olursa olsun, herhangi bir milletin hayatında yer alan geleneklerin tümü, o milletin kültürünü meydana getirmektedir (Yıldırım, 1989: 6). Bu bağlamda, “gelenekler bileşkesi” şeklinde de tanımlanabilen “kültür” olgusunun tetkikini ve analizini esas alan halkbilimi disiplini; çalışma sahasını oldukça geniş bir atmosfere dayalı olarak sürdürmektedir.

Kültür tanımları ile halkbilimi tanımları arasında çok mühim benzerlikler söz konusudur. Bilindiği gibi, kültür, devingen bir yapıya sahiptir. Dolayısıyla kültür, kendi bünyesindeki belli başlı kodlar sabit kalmak şartıyla; değişerek ve dönüşerek gelişim göstermektedir. Bu durum, kültüre, toplumsal çerçevede yaşayabilecek bir zemin oluşturmaktadır. Ancak millî kimliklerin inşa edilme süreçlerinde en önemli rolleri üstlenen halk kültürü unsurlarının, zaman içinde unutulmaya yüz tutabileceklerini de göz ardı etmemek gerekmektedir. Söz konusu minval üzere, halkbilimi, malum olumsuzluğu ortadan kaldırma amacını güden dinamik bir iletişim süreci olarak ön plana çıkmaktadır. Bu mevzuya binaen, halkbilimi sahası, bireylere ve toplumlara; birbirleriyle iletişim kurma imkânını tanıyarak, bağlam bilgisini sağlamaktadır (Magoulick, 2019: 15).

Bilindiği üzere, dünyadaki halkbilimi çalışmalarının yaygın olarak kabul gören iki başlangıç yılı vardır. Söz konusu yıllar, halkbiliminin dünya ölçeğinde resmî bakımdan kabul edilen ilk dönemlerini kapsamaktadır. İlgili ekseninde, halkbilimi veya folklor,

malum yıllardan itibaren bağımsız bir ilmî disiplin olarak dünya bilim literatüründeki yerini almıştır.

Bu yıllardan birincisi, 1812'dir. Zira 1812 yılında, Almanya'da; Jacob Ludwig Karl Grimm ve Wilhelm Karl Grimm (Grimm Kardeşler) tarafından *Çocuk ve Ev Masalları* (*Kinder und Hausmärchen*) adıyla, sözlü gelenekten derlenen masalları içeren iki ciltlik masal külliyyatı yayınlanmıştır. Bahse konu külliyyat, başlangıçta; Grimm Kardeşler'e sözel olarak anlatılan ve daha sonraki süreçte çeşitli değişimlere uğrayan masalları içermektedir. Grimm Masalları, Alman halkının geleneklerini ve göreneklerini anlatan metinler olarak ele alınmıştır.

Malum yıllardan ikincisi ise 1846'dır. Nitekim 1846 yılında da İngiltere'de, "folklor" terimi; "Folk-Lore" başlıklı bir yazı dâhilinde, William John Thoms tarafından icat edilip; *Atheneum* adlı bir dergiye "Ambrose Merton" müstear (takma) ismiyle gönderilerek yayınlatılmıştır.² Bu yazı, folklor teriminin, ilk kez bir "bilim alanı" adı olarak teklif edilmesi bakımından oldukça önemlidir.

Mevzubahis çalışmaların akabinde, halkbilimi, dünyadaki bilim çevrelerinde tanınmaya ve bilinmeye başlanmıştır. Zira ilgili çalışmalar, halkbiliminin resmen "dünyadaki ilk iki belgesi" kabul edilmektedir. Bu şekilde, halkbilimi, bağımsız bir bilim dalı olarak; bahse konu başlangıç yıllarında vücuda getirilen malum çalışmaların beraberindeki bir resmiyet çerçevesinde oluşmaya, gelişmeye ve yerleşmeye başlamıştır.

Esas olarak, dünyadaki halkbilimi çalışmalarının başlangıç yıllarını; fiilî açıdan daha önceki dönemlere kadar götürmek mümkündür. Zira her resmî olayın veya durumun

² Bahsedilen yazı, halk edebiyatı ve halk kültürü bağlamlarındaki verilerin derlenmelerini, toplanmalarını ve düzenlenmelerini öngörmektedir. Nitekim ilgili yazıda, halkın; gelenekleri, görenekleri, âdetleri, inançları ve atasözleri üzerinde yeniden bir merak uyandırılmaya çalışılmıştır. Konuyla ilgili olarak bakınız. (Thoms, 2019: 14).

geri planında, birer fiilî başlangıcın yattığını ifade etmek gerekir. Nitekim halkbilimi de milletlerin, kendi kültürel faktörlerini ortaya koymak maksadıyla; fiiliyatta başlattıkları kimi araştırmalar ve bu araştırmaları destekleyen başlıca çalışmalar doğrultusunda, zamanla bilimsel bir zemine kavuşmuştur.³

Bu bağlamda, dünyadaki folklor çalışmalarına temel teşkil eden araştırmalar; özellikle Avrupa kıtasındaki ülkeler başta olmak üzere, dünyanın birçok bölgesinde; millî kimliği inşa etmek amacıyla meydana getirilmiştir. Malum ekseninde, ilk olarak; halkın bağrından kopan sözlü verimlerin derlenmelerinin ve toplanmalarının gerekliliği üzerinde durulmuştur.

Halkbilimine yol açan bir araştırma sistematigi doğrultusunda, ilk olarak; halktan tedarik edilen sözlü kültür ürünlerinin yazıya geçirilmelerine dair bir yol seçilmiştir. Bilhassa 18. yüzyılda, İngiltere’de; İngiliz bir şair olan James Macpherson’un yazdığı ve “Ossian” mahlaslı bir halk şairine ait olduğunu öne sürdüğü şiirler, daha sonraki süreçte “Ossiancılık” adıyla anılacak bir akımın doğmasını sağlamıştır.

Bu fiilî başlangıcı takiben, yine 18. yüzyılda, Almanya’da; halk edebiyatına ilk önemli yönelişin, bir Alman dilbilimci olan Johann Gottfried (von) Herder’in çalışmalarıyla başladığının altını çizmek lazımdır. Halkbiliminin, resmen ileri sürülmesinin daha öncesinde fiilen başlamasını; Avrupa merkezli olarak gelişen siyasî, sosyal, kültürel ve ekonomik ortamın bir sonucu olarak yorumlamak muhtemeldir.

³ Halkbilimi veya folklor, resmî yönden genç bir ilim şubesi olmakla beraber; fiilî bakımdan çok eski bir bilim sahasıdır. Zira halkın âdetleri ve ananeleri hakkındaki belli başlı tespitlere, çok önceki devirlerde rastlanmaktadır. Yunanlılardan Homer’in tasvirlerinde, Romalılarda Sezar ve Tacitus gibi klasik müelliflerin eserlerinde, Orta Çağ Hristiyan ve İslam müverrihlerinde, eski seyahatnamelerde; örflerden ve âdetlerden bahseden kısımlarla sık sık karşılaşılacaktır. Bu konu dâhilindeki daha ayrıntılı bilgilere ulaşmak için bakınız. (Saintyves, 1951: 15).

Bilindiği şekliyle, Fransızcadan Türkçeye geçen “folklor” terimi; “folk” ve “lore” kelimelerinin birleşmeleriyle teşekkül etmiştir. İngilizce bir kelime olan folk, Arapça karşılığıyla “halk” manasına; yine İngilizce bir kelime olan lore, Türkçe karşılığıyla “bilim” manasına gelmektedir. Türkçede “halkbilimi” anlamını karşılayan “folklor” teriminin yerine, bu terimin son zamanlarda uluslararası literatürdeki gerçek anlamını yitirmeye başlaması ve bahse konu terime dair yanlış kullanımların çoğalması gibi sebeplere dayanılarak; “folkloristik” teriminin kullanımı yaygınlaşmıştır.

Nevzat Gözaydın (1992: 1020), folklorun, bir terim olarak; ilk defa kullanıldığı yıllardan daha önce, aynı anlamı taşıyan Almanca “volkskunde” teriminin; 1782 yılında, Almanya’da yayınlanan *Der Reisende (Gezgin)* adlı haftalık bir dergide bilinçli bir seçimle kullanıldığını dile getirmiştir. N. Gözaydın, ilgili terimi ortaya atan ismin ise malum dergide genel yayın yönetmeni olarak görev yapan Friedrich Ekkard olduğunu ifade etmiştir.

Volkskunde teriminin, genel olarak, bilim çevrelerinde yaygınlık kazanmadığının altını çizmekte yarar vardır. Dolayısıyla Gözaydın’ın saptamış olduğu “volkskunde” teriminden ziyade, “folklor” ve “folkloristik” terimlerinin; dünyadaki bilim çevrelerinde daha yaygın birer kullanım alanına sahip olduklarını vurgulamak lazımdır.

19. asrın başları ve ortaları itibarıyla, dünyada; Ludwig K. Grimm ve Wilhelm K. Grimm ile William J. Thoms’un teşebbüsleri doğrultusunda resmiyet kazanan halkbilimi disiplininin Türkiye’deki doğuşunun baş mimarı ise hiç şüphesiz Ziya Gökalp’tir. 18. asrın sonlarına doğru, Almanya ölçeğinde olmak suretiyle; Johann Gottfried Herder’in ileri sürdüğü “halka inme” fikri, 20. yüzyılın başlarından itibaren; Türkiye’de, bir Türk sosyolog olan Gökalp tarafından takip edilmiştir.⁴ Bu açıklamalara binaen, Gökalp’in,

⁴ J. Gottfried Herder’in; 18. yüzyılda, Almanya’da derlediği ve iki cilt halinde yayınladığı “halk şarkıları koleksiyonu”nu içeren *Halk Şarkıları Antolojisi (Volkslieder: Stimmen der Völker in Liedern)* adlı eseri; halkbiliminin bağımsız bir ilmî disipline doğru evrilmesinde mühim bir role sahiptir. Zira Johann G. Herder’in, “milliyetçilik” konusundaki görüşleri; ulusal halkbilimi kuramlarının birçoğu için teorik birer zemin oluşturmuştur. Bir başka ifadeyle, J. G. Herder’in çalışmaları sayesinde; folklorun bilimsel

Anadolu Türk coğrafyasında cereyan eden “halka doğru” adlı hareketin başlatıcısı olduğunu vurgulamak gerekir. Malum minvalde, Ziya Gökalp, millî kimliğin; sözlü kaynaklara eğilmek suretiyle inşa edilebileceğini öne sürmüştür.

Bu durumun bir devamı olarak, Gökalp, Türk ulus-devlet düşüncesinin teorisyenliğini de yapmıştır.⁵ Dolayısıyla halkbiliminin Türkiye sahasında ilmî bir disiplin niteliğini kazanarak sistemleşmesi, Ziya Gökalp’in öncülüğünde gerçekleşmiştir. Zira Johann Gottfried Herder’in tesiriyle, halk edebiyatı ve halk kültürü mahsullerinin derlenmeleri noktasında önemli fikirler ortaya koyan Gökalp, söz konusu düşüncelerinin millî bir devlet temeline uygun olarak hayata geçirilmesinde çok önemli bir vazife üstlenmiştir. Gökalp, bu şekilde, Türk Halkbilimi alanındaki ilk düzenli araştırmaların ve çalışmaların da öncülüğünü yapmıştır.

Bilindiği üzere, Türkiye’deki halkbilimi çalışmalarının yaygın olarak kabul gören iki başlangıç yılı vardır. Söz konusu yıllar, halkbiliminin Türkiye sahasında resmî bakımdan kabul edilen ilk dönemlerini kapsamaktadır. Zira malum yılları kapsayan dönemler, halkbiliminin Türkiye’de bağımsız bir ilmî disipline dönüşmesi açısından oldukça önemlidir. Nitekim malum yöndeki ilk çalışmalar, söz konusu yıllarda vücuda getirilmiştir.

Bu yıllardan birincisi, 1913’tür. Zira Ziya Gökalp’in; 23 Temmuz 1913 tarihinde, *Halka Doğru* adlı dergide yayınladığı “Halk Medeniyeti I: Başlangıç” başlığını taşıyan yazısı; halkbiliminin Türkiye’de bilimsel bir disiplin olarak sistemleşmesini sağlamıştır. Malum yıllardan ikincisi ise 1914’tür. Nitekim Ziya Gökalp’in ilgili yazısını, Mehmed Fuad’ın (Köprülü); 6 Şubat 1914 tarihinde, *İkdam* adlı gazetede yayınladığı “Yeni Bir İlim: Halkiyat-Folklore” başlıklı yazısı takip etmiştir. Mevzubahis yazıyı ise Rıza

altyapısının vücuda getirildiğini belirtmekte fayda vardır. Konuya dair ayrıntılı bilgiler için bakınız. (Aslan, 2017: 9).

⁵ Türk tarihini, Türk kültürünü ve Türk medeniyetini incelemek için modern sosyoloji metotlarını kullanan ilk Türk düşünürü Ziya Gökalp’tir. Bu doğrultuda, Gökalp, söz konusunu incelemelerini halkiyat sahasında da sürdürmüştür. Bu hususta bakınız. (Filizok, 2005: 69).

Tevfik'in (Bölükbaşı); *Peyam* adlı gazeteye ilave olarak sunulan ve aynı gazetenin 5 Mart 1914 tarihli “edebiyat eki”nde yer alan “Folklor: Folklore” başlığını içeren yazısı izlemiştir.

Bahse konu yazılar, resmî açıdan; “Türkiye’de folklorun ilk üç yazısı” olarak kabul edilmek kaydıyla, bugün; akademik manada sürdürülen Türk Halkbilimi araştırmalarının da başlangıç unsurları olarak görülmektedirler. İlgili yazıların, daha sonraki süreç açısından bakıldığında; Türkiye sahası halkbilimi araştırmalarına ve çalışmalarına devamlılık kazandırdıklarını dile getirmekte yarar vardır. Özellikle folkloristiğin mühim konularından biri olan “gelenek kültürü” kapsamındaki araştırmalar ve çalışmalar, Ziya Gökalp’in ve M. Fuad Köprülü’nün girişimleriyle başlamıştır.

Ziya Gökalp, Mehmed Fuad Köprülü ve Rıza Tevfik Bölükbaşı; birbirlerinden habersiz olarak kaleme aldıkları söz konusu yazılarıyla beraber, yaşadıkları devirlerdeki Anadolu Türk coğrafyasında teşekkül eden “Türkçülük” hareketinin fikir önderleri olmalarının yanı sıra; Türk Halkbilimi alanındaki çalışmaların ilk düzenli adımlarını atan şahsiyetler olarak bilinmektedirler. Dolayısıyla bu şahsiyetler, duruma Türkiye sahası halkbilimi açısından bakıldığında; Türk Folkloru kapsamındaki araştırmaların öncü isimleri olarak da kabul edilmektedirler.

Bilhassa Ziya Gökalp, “Türkçü” düşünce sisteminin mahiyetini halka anlatabilmek adına; 1912 yılında, Türk Ocağı’na bağlı bir süreli yayın olarak kurduğu *Halka Doğru* dergisinin çıkarılmasında etkili bir rol oynamıştır. Bu gelişmeden daha önce ise 1908 yılında kurulan “Türk Derneği” ve bu derneğe bağlı olarak aynı yıl yayınlanmaya başlanan *Türk Derneği Mecmuası* aracılığıyla, halktan sözlü edebiyat ürünlerinin derlenmesi istenilmiştir.

1911 yılında, İstanbul merkezli olarak kurulan “Türk Yurdu” ve “Türk Ocağı” gibi, halktan toplanan sözlü kültür verimleri aracılığıyla Türkçülük fikrini yaymayı hedefleyen bazı kuruluşlardan da bahsetmek mümkündür. 1912 yılında, Türk Yurdu ve Türk Ocağı oluşumları, yine “Türk Ocağı” adı altında birleşmiştir. Türk Ocağı’na bağlı olarak yayınlanan *Türk Yurdu Mecmuası*’nın ise 1911 yılında faaliyete geçtiğini dile getirmekte fayda vardır. *Türk Yurdu Mecmuası*, halk kültürünün araştırılmasında ve halk kültürü ürünlerinin derlenmesinde etkili bir rol oynamıştır.

Temel olarak, Türkiye’deki halkbilimi çalışmalarının başlangıç yıllarını da fiilî açıdan daha önceki devirlere kadar götürmek mümkündür. Nitekim Dursun Yıldırım’ın (1983: 3) saptamalarına göre, Türkiye’de folklorla fiilen yönelişin köklerini; 18. yüzyıldaki “mahallîleşme cereyanı”nda aramak muhtemeldir. Dolayısıyla mahallîleşme cereyanı, 19. yüzyılın ikinci yarısına denk gelen Tanzimat dönemine kadar; hayatın farklı cephelerinde devam etmiştir. Zira Tanzimat etkisinde gelişen Türk edebiyatının öncüleri olan Namık Kemal ve İbrahim Şinasi gibi şahsiyetler, halka ait mevzuların gündeme gelmesinde etken birer rol oynamışlardır.

N. Kemal’in “vatan” ve “millet” gibi, halka yönelik konuları sıkça ifade etmesi bu durumun mühim göstergeleri arasında yer almıştır. Yine İ. Şinasi’nin, atasözü gibi; halka dönük sözlü kültür ürünlerine yoğunlaşması da halkbiliminin esasını teşkil etmiştir.⁶ Bu şekilde, halkbilimi, Türk ulusunun, kendi kültürel unsurlarını ortaya çıkarmak amacıyla; fiiliyatta başlattığı araştırmalar doğrultusunda, zamanla bilimsel bir içeriğe bürünmüştür. Bu minval üzere, Türkiye’deki folklor çalışmaları da millî kimliği inşa etmek maksadıyla meydana getirilmiştir. İlgili doğrultuda, ilk olarak; halkın sinelerinden kopan sözlü verimlerin derlenip halkbilimi literatürüne kazandırılma zorunluluğu üzerinde durulmuştur.

⁶ Bu kapsamda, İbrahim Şinasi’nin hazırlamış olduğu *Durûb-ı Emsâl-i Osmâniye* adlı eser; halk edebiyatı ve halk kültürü bağlamında, halkbiliminin fiilî bakımdan Tanzimat dönemine dek götürülebileceğini ortaya koymaktadır. Çünkü o dönem dâhilindeki mahallîleşme akımına öncülük eden ismin İ. Şinasi olduğunu belirtmekte fayda vardır. Zira Şinasi; Nedim, Sabit ve Belîğ gibi klasik Türk edebiyatı şairlerinin Türk cemiyet hayatından akisler taşıyan en orijinal mahallî örneklerini temel almıştır. Aynı durumun Muallim Naci ve Namık Kemal için de geçerli olduğunun altını çizmek gerekmektedir. Bu konuyla ilişkili olarak bakınız. (Pala, 1992/5: 417).

Herder'den Gökalp'e sirayet eden “halka yönelme” fikri; genelde dünyadaki, özelde ise Türkiye'deki millî kültür unsurlarının ortaya çıkarılmalarına katkı sunmuştur. Ancak buradaki “halk” tabirinden; “kimin” veya “kimlerin” kastedildiği, daha sonraki halkbilimciler tarafından irdelenmeye başlanmıştır. Çünkü Herder, halkı; “soylu” ile “vahşî” olarak nitelendirdiği iki grup arasındaki “köylü” kesimi biçiminde zikretmiştir. Herder'in bu vurgusunun akabinde, halk; “genel nüfus içindeki aşağı tabakayı meydana getiren kaba ve bayağı insan topluluğu” olarak izah edilmiştir. Bu yaklaşım, halkbilimi mahsullerinin; yalnızca “kırsal bölgeler”de ve yerel birim olarak ise “köyler”de aranması gerektiği izlenimini doğurmuştur.

Söz konusu durum, halkbiliminin dar bir çerçeve içerisine hapsedilmesi sonucunu da ortaya çıkarmıştır. Halk tanımının köylü anlamında dar bir şekilde kullanılışının devamında, sadece ilkel toplumlar değil; aynı zamanda şehir toplumu da dışarıda bırakılmıştır (Dundes, 2006: 15). Bahse konu minvalde, Johann von Herder tarafından açıklanan “halk” tanımı üzerinde yeniden durulmaya başlanmıştır. Bu şekilde, halk kavramıyla alakalı olarak yeni tanımlama arayışlarına girilmiştir. Dolayısıyla da “eski halk tanımı”ndan “yeni halk tanımı”na doğru bir yol tutulmaya çalışılmıştır. Mevzubahis edilen yeni halk tanımı ise halkbilimi kapsamındaki araştırma ve çalışma süreçlerini doğrudan yönlendiren bir etki yaratmıştır.

Halkbilimi çalışmaları ekseninde, yeniden gözden geçirilen halk kavramıyla ilgili olarak; mevcut sınırlılığı ortadan kaldırmak amacıyla, 20. asrın ikinci yarısında, bir Amerikan halkbilimci olan Alan Dundes (2006: 16), halkı; “en az bir ortak faktörü paylaşan herhangi bir insan grubu” şeklinde tanımlamıştır. Bu doğrultuda, halk; belli bir ülke, bölge, yöre, il, ilçe, kasaba, belde, nahiye veya köy fark etmeksizin; “herhangi bir coğrafi alandaki bütün kültürel kümeleri vücuda getiren insanların genel adı” olarak anılmaya başlanmıştır. Bahse konu esnek tarife göre, halk; nüfus itibarıyla “bir millet

kadar büyük” veya “bir aile kadar küçük” mecralarda yer alan insan grubunu karşılamaktadır.⁷

A. Dundes tarafından sistematize edilen bu yeni halk tanımıyla birlikte, halk mefhumunun münderecatı genişlemiştir. Dolayısıyla halk telakkisi, köylere sıkıştırılmaktan kurtarılmıştır. Yine halk kavramının sayı bakımından kaç kişiyi karşılaması gerektiğine de açıklık getiren Dundes (2006: 21), halkın; “en az iki kişi”den teşekkül ettiğinin altını çizmiştir. Kısa ve öz haliyle, halk tanımı; “aralarında müşterek bir faktör bulunan en az iki kişinin meydana getirdiği insan grubunun adı” olarak öne çıkarılmıştır.

Alan Dundes’in (1977), halkı; “herhangi bir sebebe bağlı olarak bir araya gelen herhangi bir insan topluluğu” biçiminde şematize ettiğini dile getirmekte yarar vardır. Bu çerçeve etrafında, halkın bütün katmanlarına ait olan kültürel unsurlar, halkbiliminin ilgilendiği hususlar arasında yer almaya başlamıştır. Söz konusu durumun akabinde, Herder’in açıkladığı “eski halk tanımı”ndan; Dundes’in altını doldurduğu “yeni halk tanımı”na doğru bir yol çizilerek, halkbiliminin araştırma sahası genişletilmiştir.⁸

Halkbilimi disiplini, bugün, kendi içinde pek çok kola ayrılmış durumdadır. Bu kollar, halkbiliminin; çok çeşitli konuları içerdiğini ve çok yönlü bir çalışma yöntemini benimsediğini göstermeleri bakımından oldukça önemli birer konuma sahiptir. Ancak

⁷ A. Dundes’in tarif etmiş olduğu bu yeni halk tanımı, sadece geçmiş devirlerle sınırlı kalınmamak suretiyle, içinde yaşanan her döneme ait folklor verilerinin; saptanmaları, betimlenmeleri, sınıflanmaları ve çözümlemeleri açısından son derece önemli bir gelişme olarak halkbilimi tarihindeki yerini almıştır. Zira malum tanımın paralelinde, halkbilimi malzemelerinin; artık “eski devirlerin kültür kalıntıları” olarak kabul görme eğilimleri sona ermiştir. İlgili bağlamda, halkbilimi disiplini; “geçmiş” ile “bugün” olguları arasında derin bağlantılar kurabilen ve “gelecek” faktörünün şekillenmesinde etkili bir rol oynayan “dinamik bir iletişim süreci” olarak kayda geçmeye başlamıştır. Bu konuya yönelik olarak bakınız. (Artun, 2011: 5).

⁸ Malum eksende, “Herder’in halk tanımı” geçerliliğini yitirmiştir. Bu yüzden, ilgili tanıma “eski halk tanımı” adı verilmektedir. Bununla birlikte, “Dundes’in halk tanımı” ise geçerlilik kazanmıştır. Bu nedenle, söz konusu tanıma “yeni halk tanımı” denilmiştir. Esas olarak, Herder’in halk tanımlamasında; halkın yer almadığını vurgulamak lazımdır. Ancak Dundes’in halk tanımlamasında, halkın, bütün tabakalarıyla baskın olarak ön plana çıkarıldığını görmek mümkündür. Konuya dönük olarak bakınız. (Ekici, 2007: 43-44).

Sedat Veyis Örnek'in (2000: 17) ifadelerine dayanılarak, halkbiliminin münderecatındaki konuların eksiksiz, yeterli ve herkesin üzerinde ittifak edebileceği bir çerçevesini çizmek veya şemasını hazırlamak çok güçtür. Söz konusu sebepten ötürü, halkbilimi çalışma başlıklarının değişik konuları içerdiğini belirtmekte fayda vardır.

Sosyal bilimlerin birçok alanında gözlemlenebildiği gibi, halkbiliminde de kimi mevzuların kesin sınırlarını belirlemek ve halkbiliminin diğer bilim dallarıyla yaşadığı “sınır anlaşmazlıkları”nın önüne geçmek imkânsız bir hal alabilmektedir. Ancak “folklorun kadroları” konusu, halkbilimi disiplininin; üzerinde sıklıkla durduğu konular arasında yer almaktadır. Nitekim halkbilimine komşu olan diğer disiplinlerin kadro ile ilgili dikkatleri, folklorda olduğu kadar belirgin değildir (Gürçayır Teke, 2016: 262).

Her bilimsel disiplin; diğer bilim alanlarıyla koşut bir vaziyette, kendi ilkelerini ortaya koymaya çalışmaktadır. Bu yüzden, her bilim dalı, yeri geldiğinde diğer bilimsel sahalarda bilgi ve fikir alışverişinde bulunabilmektedir. Dolayısıyla halkbiliminin de bu bakımdan diğer bilimsel disiplinlerle aynı işleyişe sahip olduğunu vurgulamakta fayda vardır. Söz konusu kapsamda, halkbiliminin diğer bilimsel alanlarla bağlantılı bir çalışma prensibini benimsediğinin altını çizmek lazımdır. Bahse konu nedenden ötürü, halkbiliminin perspektifiyle analiz edilmesi muhtemel olan herhangi bir konu; başka bir bilim dalının bakış açısıyla da tetkik edilebilmektedir. İlgili hususu, artık her bilim dalının birbiriyle eş güdümlü olarak çalışmasının bir neticesi olarak kabul etmek gerekir.

Bugünün bilimsel disiplinleri açısından bakıldığında, herhangi bir bilim sahasının; diğer bilim alanlarından bağımsız olarak hareket edebilmesi, dolayısıyla da kendi içine kapanarak çalışabilmesi mümkün görünmemektedir. Zira ilmî çevrelerdeki her yeni icat veya keşif, beraberinde yeni problemleri doğurabilmektedir. Bu bağlamda, her yeni sorun; insanlığı yeni çözüm yolları aramaya sevk etmektedir. Malum durum, Thomas S. Kuhn'un (1982: 7) ifadeleri doğrultusunda; yeni araştırma alanlarının yaratılmalarını

zorunlu kılmalıdır. Söz konusu sebeple birlikte, her bilimsel alan; disiplinlerarası (interdisipliner) birer araştırma ve çalışma modelini koordine etme zorunluluğunu kendisinde görmektedir.

Halkbilimi de bu zorunluluğun bir gereği olarak, sosyal bilimler ile beşerî bilimler arasındaki bir kesişim noktasında yer almasının akabinde; pek çok bilim alanıyla iletişim ve etkileşim halindedir. Bu minval üzere, halkbiliminin münderecatında yer eden konu başlıklarının da sınırsız olduğunu vurgulamak gerekmektedir. İlgili durumun bir devamı olarak, şayet halkbilimi çalışma kadrosu içinde bulunan konulardan herhangi birinin üzerinde araştırma yapmak gerekirse; malum konunun daha aşağı basamaklarına inmek ve bu ekseninde birtakım ayrıntılara girmek lazımdır. Nitekim halkbiliminin kapsamına giren bazı konularda, belli uzmanlık alanlarına da hâkim olunması gerekebilmektedir.

Halkbilimi çalışmalarına ışık tutan araştırmalar; çok yönlü bir çatı etrafında oluşturulabilmekle beraber; bu minvaldeki ana ve alt konu başlıkları, halkbilimcilerin işlerini kolaylaştırıcı birer “rehber” işlevi görebilmektedir. Mevzubahis durum, üzerinde herkesin anlaşılabileceği bir halkbilimi araştırma ve çalışma kadrosunun tam manasıyla belirlenememesine rağmen, bu yöndeki açığı kapatıcı bir özellik taşımaktadır (Örnek, 2000: 17-20). Dolayısıyla halkbilimi çalışmalarının kadrosu, malum minvaldeki araştırma sistematığının meydana getirilmesi yönünden oldukça önemlidir.

Halkbiliminin araştırma sahası ve çalışma kadrosu dâhilinde cereyan eden temel konular, toplumsal çerçevedeki sosyokültürel ve sosyoekonomik sorunlara çözümler bulma amacına dönük bir ekseninde ele alınmaktadır. Zira halkbilimi, esas itibarıyla; söz konusu problemlerin giderilmelerine yönelik bir zeminde; “toplum mühendisliği” veya “kültür mühendisliği” (Çobanoğlu, 2019: 22) olarak zikredilen bir uygulama alanına sahiptir. Bu uygulama alanı, halkbilimine; halkın sorunlarını göz önünde bulundurarak, malum sorunlara pratik çözümler sunma fırsatını vermektedir.

İlgili durumdan hareketle, malzemesi “insan” olan halkbiliminin konusu; “halka ait her şey”dir (Tezel, 1969: 5). Aynı şekilde; bütün sosyal, kültürel, toplumsal ve iktisadî kurumlar; folklorun ilgili alanına girmektedir. Türk Halk Bilgisi Derneği (1928: 3) tarafından da ifade edildiği üzere, folklorun mevzusu; halka ait her şey olmakla beraber, halkın hafızasında ve muhitinde yaşayan eski medeniyetlerin manevî enkazlarından yola çıkarak bugünü öğreten her türlü öğeyi içine almaktadır.

Söz konusu zemine istinaden, Halk Bilgisi Derneği ile birlikte metot kazandığı görülen halkbilimi hareketlerinin, aynı zamanda folkloru; halkı yükseltme yollarından biri olarak gördüğü de açıktır. Dolayısıyla halkbilimi çalışmalarının, ferdî zevkleri tatmin etmeye yönelik çalışmalar olmaktan çıkarılıp; bir anlamda toplumsal fayda elde edilmesi beklenen çalışmalara dönüştürülmesi de bu anlamda önemlidir (Gürçayır Teke, 2020: 73).

Halkbiliminin araştırma sahası içine giren ana konuların; halk nezdinde karşılık bulan birtakım gereksinimlere cevap verebilecek nitelikte, pratik kimi çözümler sunduklarının belirtilmesinde fayda vardır. Malum konular arasında, halkın geleneksel ekonomik etkinliklerini ve geleneksel beslenme faaliyetlerini içeren bazı başlıkların yer aldığını dile getirmek lazımdır.

Bu minval üzere, halkbilimi çalışmalarının kadrosu içerisinde bulunan temel konular ekseninde; “halk ekonomisi” ve “geleneksel mutfak kültürü” başlıklarının önemli birer yere sahip olduklarının ayrıca vurgulanması gerekmektedir. Bahse konu bağlamda, halkın geleneksel zeminlerdeki ekonomik etkinlikleri ve beslenme faaliyetleri; halkbilimi çalışma şemasında yer alan halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü mevzularının ilgi alanlarına girmektedir.

Halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü hususları, halkbilimi araştırmaları açısından mühim birer pozisyona sahiptirler. Zira ilgili hususlar, halkın ekonomik davranışlarına ve beslenme alışkanlıklarına ilişkin olarak; başlıca bilgilerin, bulguların ve belgelerin ortaya çıkarılmalarındaki en temel faktörler arasında yer almaktadırlar. Bu durumun bir devamı olarak, söz konusu mevzuları; halk nezdindeki belli başlı geçim kaynaklarına paralel bir boyutta, halkbilimi araştırmalarına ve çalışmalarına ışık tutabilecek etkenler içerisinde değerlendirmek mümkündür.

Söz konusu açıklamalardan hareketle, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü faktörleri, halkın; kendine özgü bazı yollarla geliştirdiği kimi kültürel miras unsurlarının ortaya konulmaları bakımından, halkbilimi çalışma kadrosu dâhilindeki çok önemli iki temel konu başlığı olarak dikkat çekmektedir. Nitekim halkbiliminin bu ana başlıklarını, “kültürel yapıların birinci dereceden belirleyicileri” olarak kabul etmek muhtemeldir.

Halkın; geçimini sağlayabilmek adına giriştiği başlıca çabaların akabinde, hayatta kalabilmek uğruna verdiği birtakım mücadeleler; “halk ekonomisi” ve “geleneksel mutfak kültürü” konularının ilgi odağındadır. Bu kapsamda, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü hususlarını; “birbirini tamamlayan iki temel halkbilimi çalışma alanı” olarak görmek gerekir. Çünkü halkın ekonomik etkinlikleri ile mutfak faaliyetleri; tarihsel bir seyir içerisinde, sürekli olarak birbirlerini etkilemiştir.

Halk tarafından icra edilen başlıca geleneksel ekonomik faaliyetler, halktaki geleneksel mutfak kültürüne bağlı birtakım ihtiyaçların şekillenmelerinde etkili olabilmektedir. Bahse konu zeminin paralelinde, halk ekonomisi ile geleneksel mutfak kültürü unsurlarını; “iç içe geçmiş halkalar” olarak düşünmek lazımdır. Geleneksel çevrelerde, halkın; hayatı yazılı belgelere bağlı olmayan bir kısım anlaşmalara ve uygulamalara dayalı pratiklerle daha kolay bir hale getirdiği, bir vakiadır (Özarslan, 2005: 54).

Ekonomi kültürü ile beslenme kültürü, daha önce de belirtildiği üzere; birbirini devamlı olarak etkilemektedir. Dolayısıyla halk mutfağındaki gereksinimler, halk ekonomisinin verdiği imkânlar ölçüsünce karşılanabilmektedir. Yine halk ekonomisindeki ihtiyaçlar da halk mutfağının sunduğu olanaklar doğrultusunda belirlenebilmektedir. Bu gibi durumlar; geleneksel mutfak kültürünün halk ekonomisine göre, halk ekonomisinin de geleneksel mutfak kültürüne göre biçimlendiğinin göstergeleri arasında sayılabilirler. Çünkü ekonomi ve beslenme arasında doğru bir orantı söz konusudur. Dolayısıyla halk ekonomisi ile geleneksel mutfak kültürü mevzularının; birbirlerini doğrudan etkileyen ve tetikleyen özelliklere sahip oluklarını vurgulamakta yarar vardır.

Halk ekonomisi, halkın; kendine has geçim kaynaklarını yaratmak ve bu noktadaki gereksinimlerini gidermek maksadıyla meydana getirdiği geleneksel öğeleri içine alan bir halkbilimi dalıdır. Bu kapsamda, halk; kendine göre belirlediği birtakım kurallardan hareketle, üretim etkinliklerini ve tüketim faaliyetlerini yönetebilmektedir. Bahse konu durumun bir devamı olarak, halk; bir yandan kendi geleneksel kültür değerlerinden faydalanabilmekte, diğer yandan da dış kültürlerin klasik tavırlarından etkilenebilmektedir. Bu açıdan bakıldığında, halk kültürünün en temel öğelerinden biri halini alan halk ekonomisi; kültürel yapının aslî belirleyicilerinden biri olarak öne çıkmaktadır.

Halkın; geçmişten bugüne kadar süregelen bir zaman dilimi ekseninde, geçimini sağlamak için giriştiği çabaların tümünde halk ekonomisinin etkisi bulunmaktadır. Malum bağlamda, halk ekonomisi; halkın edindiği, öğrendiği, benimsediği ve özümsemiği üretim, tüketim, pazarlama ve mübadele alışkanlıklarını ve davranışlarını temel almak suretiyle; geleneksel yol, yöntem, usul, teknik, araç, gereç, alet ve edevat türünden unsurların tümünü derleyip değerlendirmeyi amaçlayan bir sistemi içermektedir.

Bu şekilde, toplayıcılık, avcılık, hayvancılık ve çiftçilik gibi ana üretim ve tüketim tarzlarının işleyişlerini araştıran halk ekonomisi kavramını; insanlıkla yaşıt olarak kabul etmek mümkündür. Zira ekonomi, öncelikle maddî kültürün önemli bir alanı olması bakımından; insanlığın doğuşuyla eşdeğer bir zemin içerisinde görülmektedir (Kocakaplan, 2016: 24). Nitekim insanlığın, dünya hayatına adımını attıktan hemen sonraki fiilleri; ekonomik etkinliklere yönelik bir seyir içerisinde gelişme göstermiştir.

Geleneksel mutfak kültürü ise halkın; yeme-içme davranışlarını, beslenme alışkanlıklarını, mutfak uygulamalarını ve bunlara dair inanışlarını esas alan bir halkbilimi dalıdır. Bir başka ifadeyle, geleneksel mutfak kültürü, halkın; ürettiği yiyecek ve içecek mahsullerinin hazırlanmalarında, saklanmalarında, korunmalarında, sunulmalarında ve tüketilmelerinde tuttuğu yolları, yöntemleri, usulleri, teknikleri ve bu çerçevede kullandığı araçları, gereçleri, aletleri ve edevatları derleyip değerlendirmeyi hedefleyen bir sistemi temel almaktadır. Dolayısıyla geleneksel mutfak kültürünün kapsamına, halkın; geleneksel metotlarla edinerek, geçmişten bugüne kadar ilerletmek suretiyle uyguladığı; ülkelere, bölgelere ve yörelere göre farklılıklar sergileyen mutfak yordamları yer almaktadır.

Malum açıdan bakıldığında, geleneksel mutfak kültürünün; halkta karşılık bulan beslenme eylemlerine paralel olarak, kendine özgü birikimleri nesilden nesile intikal ettiren bir bütünlüğe sahip olduğunu belirtmekte fayda vardır. Bahse konu durumdan hareketle, insan hayatının devam etmesindeki en temel ihtiyaç olan “beslenme” faktörünün akabinde; geleneksel mutfak kültürünün de insanlık ile yaşıt sayılabileceğini dile getirmek mümkündür. Zira insan, ortaya çıktığı ilk dönemlerden itibaren; beslenme sorununu çözmekle uğraşmıştır. Nitekim insanlığın, dünya hayatına adımını attıktan hemen sonraki fiilleri; beslenme faaliyetlerine dönük bir zemin etrafında gelişme göstermiştir.

Halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü konuları, kapsam olarak geniş bir çalışma alanına sahiptir. Bu çalışma alanı içerisinde pek çok unsurun yer aldığını belirtmek lazımdır. Malum unsurlar arasında “hayvancılık” faaliyetinin ayrı bir yere, değere ve öneme sahip olduğunu ifade etmekte yarar vardır. Söz konusu minval üzere, kökeni avcılığa dayanan hayvancılık faaliyeti; hayvanlardan elde edilen birtakım ürünler doğrultusunda, halkın; geleneksel çerçevedeki ekonomisine ve mutfağına azımsanmayacak derecelerde katkılar sunmaktadır.

Hayvancılık faaliyeti, her milletin kültür havzasına önemli oranlarda yansıyan mühim meşgaleler arasında yer almaktadır. Nitekim hayvancılığın temelindeki çok çeşitli ögeler; halkın sosyokültürel ve sosyoekonomik hayat çizgisi yönünden oldukça önemli karşılıklara sahiptir. Bilhassa tarımın elverişli olmadığı arazilerde yaşayan halk kitleleri için, tarımdan sonraki en temel geçim kaynağı hayvancılıktır. Çünkü tarıma müsait olmayan yerlerde yaşayan ahali, hayvancılığa başvurarak geçimini sağlamaktadır. Malum bağlamda, hayvancılığın, içtimaî ve iktisadî yaşam alanları içerisindeki hemen hemen her noktada öne çıktığını vurgulamak lazımdır.

Bu kapsamda, hayvancılık şümülündeki her türlü etkinlik alanı, milletlerin; sosyal, kültürel, ekonomik, toplumsal, psikolojik, sosyolojik, mitolojik, edebî, siyasî, dinî, millî, sıhhî, tarihî, coğrafi, arkeolojik, etnografik, sanatsal, folklorik, gastronomik, mizahî ve benzeri hayat kalıplarını düzenleyen bir ilişkiler bütününe içine almaktadır. İlgili doğrultuda, hayvancılık, bünyesinde pek çok hayatî etmeni barındıran en temel belirleyicilerin ve yönlendiricilerin başında gelmektedir.⁹

⁹ Hayvancılık, ulusların; özellikle yeme-içme faaliyetleri ve giyim-kuşam etkinlikleri açısından çok mühim bir konumu işgal etmektedir. Bu durum, hayvancılık etrafında gelişen belli başlı zanaat unsurlarına önemli bir zemin hazırlamıştır. Dolayısıyla birçok geleneksel meslek kolunun bu sayede ortaya çıktığını belirtmekte fayda vardır. İlgili konuda, Türklerin hayvanlarla olan münasebetlerini örnek olarak göstermek mümkündür. Nitekim tarihsel sürece bakıldığı zaman, Türklerin büyük bir bölümü; edindikleri hayvan sürüleriyle geçinmişlerdir. Konuyla bağlantılı olarak bakınız. (Ziya Gökalp, 2018a: 338-339).

Hayvancılık faaliyeti, geçmişten bugüne kadarki bir tarihî süreç içerisinde; birçok milletin en esaslı uğraşlarından biri olarak varlığını sürdürmüştür. Zira hayvancılık, her millet için yaşamsal bir yere, değere ve öneme sahip olmuştur. Bununla birlikte, milletlerin ekonomi ve mutfak alanları bakımından; hayvansal üretimin ve tüketimin mühim bir rol üstlendiğini vurgulamakta fayda vardır.

Aynı durum, Türk milleti için de geçerlidir. Nitekim İ. Kafesoğlu'nun (2013: 304-305) bu konu hakkındaki düşüncelerine göre, Türk bozkır hayatının ekonomisini ve mutfakını; iklim şartları gereği, hayvansal gıdalar teşkil etmiştir. Dolayısıyla hayvancılık, Türk ulusunun; tarih sahnesine çıktığı ilk devirlerden itibaren, “göçerevli” ve “yerleşik” olarak adlandırılan yaşam dairelerinde benimsemiş ve özümsemiş olduğu ana unsurların başında gelmektedir.

Türkler, tarih boyunca, içinde yaşadıkları coğrafyalardaki doğal koşulların birer neticesi olarak; hayvan besleme zorunluluğunu sürekli bir biçimde hissetmişlerdir. Bu minvalde, Türkler, hayvanlarını idare ederlerken; geliştirdikleri teşkilatçı yapılarının büyük yararlarını görmüşlerdir. Bilhassa Türk kültür tarihinde cereyan eden “göçerevli hayvancılık” (Çobanoğlu, 2012: 985) tipinin mevcudiyeti de bilinen bir gerçektir.

Bozkır hayatının önemli bir getirisi olan hayvancılık meşguliyeti, özellikle de “besicilik” veya “besi hayvancılığı”; Türklerin, üzerine en fazla eğildikleri uygulamalardan biridir. Bu kapsamda, “göçerevli bozkır” (Çobanoğlu, 2012: 983) yaşamına da paralel olarak; ilk dönemlerden son dönemlere dek, Türk halk ekonomisinin ve geleneksel Türk mutfak kültürünün; bilhassa hayvancılık temelindeki pratikler doğrultusunda geliştiği aşikârdır.

Halk ekonomisinin ve geleneksel mutfak kültürünün kaynağını, ilk başta; beslenme ve giyinme ihtiyaçları meydana getirmiştir. Söz konusu ihtiyaçlar, özellikle bozkır

hayatının devamlılığı için; ayrı birer yere, değere ve öneme sahiptirler. Malum ihtiyaçların karşılanmasında, hayvancılık faaliyetinin çok mühim bir rol oynadığının altını çizmek gerekmektedir. Zira bozkır kavimlerindeki ekonomi ve mutfak kültürleri, genellikle hayvancılık ön plana alınarak vücuda getirilmiştir.

Aynı durumun Türk kavmi için de geçerli olduğunu dile getirmek lazımdır. Nitekim Türk bozkır ekonomisinin ve mutfağının esası, “hayvan besleyiciliği”ne dayalı olarak gelişmiştir. Çünkü tarihî zemin açısından bakıldığı zaman, yerleşik hayata geçen Türk topluluklarında bile; konargöçer bir yapıdan ileri gelen bir kısım alışkanlıklar ve davranışlar doğrultusunda, mevsimlere göre “yaylak” ve “kışlak” biçimlerinde ifa edilen bir yaşam tarzı; Türklerin hayvancılık eylemini düzenli olarak sürdürmelerinde etkili olmuştur. Konargöçerlerin, yaylaklarda ve kışlaklarda; sınır ölçüde de olsa ziraat ile meşgul oldukları bilinmektedir (Gündüz, 2012: 117).

Bu hususu, içinde yaşanan coğrafyaların ve dönemlerin şartlarına ayak uydurma durumuyla açıklamak mümkündür. İlgili minval üzere, Türklerdeki hayvancılığa temel oluşturan avcılık faaliyetinin dahi muhtelif şekillerde ve usullerde yapıldığının belirtilmesinde fayda vardır. Bunlar arasında; “mevsimine göre av yapmak” ve “avlanacak hayvanlara göre silah kullanmak” (Ocakcıoğlu, 1938: 30-31) koşulları aranmaktadır. Bahse konu esaslar, Türklerin, içinde yaşadıkları zaman dilimine uygun olarak kendilerini ayarladıklarının ifade edilmesi yönünden dikkat çekicidir.

Kültürel faktörler, içinde yer alınan fizikî çevrelerin ve devirlerin sundukları imkânlar ölçüsünce şekillenmektedir. Ayrıca, içinde yaşanan coğrafyaya ve zaman dilimine bağlı olarak, insanların duygu ve düşünce dünyaları da farklılaşabilmektedir. Bu durum, toplumlara ait kültürel unsurların belirlenmelerinde çok önemli bir role sahiptir. Malum minval üzere, her dönemin ve her coğrafyanın; kendi içinde birtakım kıstaslara sahip olduğunun dile getirilmesinde fayda vardır. Dolayısıyla insanlar, doğal şartlar icabı,

yaşamış oldukları çağlara ve çevrelere göre; kimi zorluklarla ve kolaylıklarla karşılaşmışlardır.¹⁰

Bu bağlamda, Türk'ün kadim yaşantısının da mevzubahis durumlara yönelik olarak bir gelişme gösterdiğinin altını çizmek lazımdır. Bahse konu çerçevede; “insan”, “zaman” ve “mekân” algılarının; hayatı çok çeşitli yönlerden biçimlendirdiklerini dile getirmekte yarar vardır. Dolayısıyla söz konusu faktörlerin, Türkleri hayvancılığa yönelttikleri açıktır. Bu şekilde, Türk milleti; ekseriyetle yüksek ovalarda ve yaylalarda konaklamanın vermiş olduğu bir tecrübe doğrultusunda; hayvancılık faaliyetini benimsemiştir. Böylece, Türkler; coğrafyaya bağlı iklimsel hususiyetlere paralel olarak, zaman içerisinde hayvancılığı içselleştirmişlerdir.¹¹

İnsanlık tarihi açısından bakıldığında, geçmişi; “göçer”, “göçerkonar”, “göçebe”, “göçkücü”, “göçgücü”, “göçerevli”, “konargöçer” (Ögel, 1978/1: 5) ve benzeri adlarla anılan bir kısım hayat tarzlarına sahip milletlerin; “yerleşik” adı verilen bir yaşam düzenine yönelmeleriyle birlikte, toprağı işleme süreçleri de başlamıştır. Bu durum, tarım etkinliğinin ortaya çıkışını hızlandırmıştır.

Yerleşik yaşamı ön planına alan her ulus, hayvan merkezli kimi uygulamaların yanında; tarım odaklı bazı pratiklere de meyil vermiştir. Bu şekilde, tarımsal etkinlik alanları; hayvansal faaliyet alanlarını destekleyici, yönlendirici ve belirleyici etkiler yaratmıştır. İlgili mevzu, bu yönde gelişme gösteren hemen her ulusun yaşam çizgisini yakından ilgilendirmiştir.

¹⁰ İlgili mevzu, uygarlığı meydana getiren kültürün doğmasında etkili olan faktörlere önemli bir örnektir. Zira burada, “insan-mekân-zaman” üçlüsü ön plandadır. Dolayısıyla tarım ve hayvancılık hususları; coğrafyanın, çağın ve insanın niteliklerine göre farklılıklar arz etmektedir. Konuyla ilgili geniş bilgilere ulaşmak için bakınız. (Kafesoğlu, 2013: 26-31).

¹¹ Mevsimlere göre olmak kaydıyla, yaylaklarda ve kışlaklarda yaşanan bir hayat stili; Türklerin Orta Asya veya Türkistan bozkırlarından Anadolu bozkırlarına aksettirdikleri bir yaşam biçimidir. Bu yaşam biçimi, kışlaklarda “çiftçilik”; yaylaklarda ise “hayvancılık” yapılarak inşa edilmiştir. Konu dâhilindeki detaylı bilgilere ulaşmak için bakınız. (Sümer, 1972: 346).

Aynı durumun Türk milleti için de geçerli olduğunun belirtilmesinde yarar vardır. Zira Türklerin; çoğunluk itibarıyla yerleşik yaşama geçişlerinde, hayvancılık faaliyetine koşuk olarak; tarımsal etkinliklere önemli ölçüde yer verdikleri bilinmektedir. Bu minval üzere, tarım, Türkler arasında; genellikle hayvancılığa destek veren bir unsur olarak gelişme göstermiştir.

Türklerde; “göçerevli”, “göçerkonar” veya “konargöçer” olarak idame ettirilen bir yaşamsal zeminin en önde gelen birikimleri arasında sayılan hayvancılık; zamanla tarımın bir koluna dönüşmüştür. Bahse konu çerçevede, Türkler, toprağı ekip biçmek suretiyle elde ettikleri envaiçeşit tarım ürünlerini hayvan yetiştiriciliğinde sıklıkla kullanmışlardır. İlgili hususa binaen, Türk milleti; tarımı ve hayvancılığı, birbirine paralel olarak; geçmişten bugüne kadar sürdürmüştür.¹²

Hayvancılık, geçmişte olduğu gibi, bugün de Türkler için tarımsal üretim faaliyetindeki en temel kollardan biri olarak kabul görmektedir. Dolayısıyla hayvancılık, tarımsal üretimi tetikleyen en önemli faktörlerin arasında sıralanmaktadır. Nitekim bugün, Türkiye’de; tarım etkinliğine koşut olarak sürdürülen hayvancılık faaliyeti, birçok yönden getiriye sahip olan hayvanların; beslenmeleri, bakılmaları, yetiştirilmeleri ve benzeri unsurlar üzerine kurulu bir sistemi içermektedir.

Bu doğrultuda, hayvanlardan; et, süt, yoğurt, yumurta, peynir, yağ, bal, yün ve tüy gibi başlıca ürünlerin elde edilmelerine imkân tanıyan hayvancılık faaliyeti; ekseriyetle hayvansal üretimin, artan ihtiyaçlara cevap verebilmesi için, “ekonomik” ve “gastronomik” değerlere dönüştürülmesini amaçlayan bir meslek kolu olarak da dikkat

¹² Türklerin, tarımı ve hayvancılığı; birbirine paralel olarak, Orta Asya’dan Anadolu’ya getirdiklerini belirtmekte fayda vardır. Bu durum, Türklerin ziraat üretim konusunda dile getirdikleri kelimelerden anlaşılmaktadır. Örneğin; “tarlag” (tarla), “tarıgçı” (tarlacı), “ekinci” (çiftçi), “ekin” (ekin), “ekinlig” (ekinlik) ve benzeri isimlendirmeler; Türklerin eski dönemlerden beri ziraat kültürüyle uğraştıklarını ortaya koymaktadır. Türkler, tarlalarını ekip biçerken; aynı zamanda hayvan gücünden de faydalanmışlardır. Dolayısıyla Türklerde, tarım ve hayvancılık unsurları; birbirine yön veren bir mahiyet etrafında gelişmiştir. Bu hususta detaylı bilgiler edinmek için bakınız. (Ögel, 1978/2: 1-5).

çekmektedir. Dolayısıyla insanlara fayda sağlayan evcil hayvanların bakımı, beslenmesi ve yetiştirilmesi; kırsal kalkınma yönünden oldukça önemlidir.

Hayvansal istihsalin artırılmasını hedefleyen hayvancılık faaliyeti kapsamında, hayvanların; bakılmaları, beslenmeleri, ıslahları, yetiştirilmeleri, muhafazaları ve benzeri adımlar; hayvansal besinlerin ortaya konulmasındaki sacayaklarını meydana getirmektedir. Nitekim eski Türklerden gelen bir alışkanlık olarak, bugünkü Türklerin de yiyecek ve içecek malzemeleri, çoğunlukla hayvansal ürünlerden elde edilmektedir.¹³

Eski Türklerden itibaren, Türk toplumu, birçok hayvandan farklı biçimlerde istifade etmiştir. Bununla da yetinmeyerek, Türkler, sürüler halinde besledikleri hayvanlara birtakım sembolik anlamlar da yüklemişlerdir. Bahse konu minval üzere, hayvancılığın, geçmişten bugüne kadar süregelen bir tarihsel seyir içinde; Türkler arasındaki öneminin artarak devam ettiği malumdur.

Hayvancılığın, umumiyetle kırsal kesimlerde; bilhassa da yerel birim olan köylerde, kasabalarda, beldelerde ve nahiyelerde; adeta “tarımın sigortası” olarak kabul edildiğinin altını çizmekte fayda vardır. Bu durumdan hareketle, yöresel veya yerel ölçeklerdeki tarımsal üretimin; hayvancılığa dayalı olarak geliştiğini dile getirmek mümkündür.

Tarımsal üretimin gerçekleşebilmesi için, hayvan gücünden de istifade edildiğinin vurgulanması lazımdır. Ayrıca hava durumunun kararsız seyrettiği, dolayısıyla da tarımsal üretimin askıya alınmasının zorunlu olduğu hallerde; halkın, en temel geçim kaynaklarından biri olarak hayvancılığa ağırlık verdiği bilinmektedir.

¹³ Bozkır Türklerine ait ekonomik sistemin hayvancılığa dayalı olması, yeme-içme faaliyetlerinin hayvansal mahsullerden yola çıkılarak şekillendirilmesini zorunlu kılmıştır. Aynı durum, bugün için de geçerlidir. Dolayısıyla Türkler, bugüne ait yeme-içme ürünlerinde; hayvanlardan tedarik edilen belli gıdalara göre mutfak kültürlerini inşa etmektedirler. İlgili mevzunun tarihsel arka planına dair bakınız. (Diyarbakirli, 1972: 33).

Öte yandan, tarıma elverişli olmayan araziler üzerinde yaşayan ahalinin de hayvancılığı en temel gelir kaynakları arasında gördüğünü ifade etmekte fayda vardır. Aynı hususu takiben, soğuk iklim kuşağına sahip havalilerde meskûn durumda bulunan halkın en önde gelen geçim kapılarından biri olarak; hayvancılığa başvurduğu aşikârdır. Dolayısıyla insan ile doğa ilişkisinde; hayvancılık faktörünün çok yönlü ve çok önemli bir rol oynadığını belirtmekte yarar vardır.

Bu kapsamda, insanın, kendisini doğal koşullara hazırlamak kaydıyla hayata tutunmaya çalıştığının en mühim göstergelerinden biri; hayvanla olan ilişkisidir. Zira insan ve hayvan ilişkisi, çok eski dönemlerden beri süregelmektedir. Nitekim hayvancılık faaliyetinin, toplumsal yapı içerisinde; “kültür yaratıcı” bir işleve sahip olduğunu vurgulamak gereklidir. İlgili minval üzere, Türklerde “hayvancılık” merkezli olarak gelişen belli bir kültürel birikimin varlığı kuşkusuzdur.¹⁴

Duruma Anadolu Türk sahası açısından bakıldığında, hayvancılığı esas alan bir kültürel mirasın varlığını açık ve net olarak görmek mümkündür. Bu minval üzere, geçmişten bugüne; Anadolu sahası Türklerinin, hayvancılık konusunda; coğrafya, iklim, bitki örtüsü, hava durumu, zaman dilimi ve benzeri şartlara istinaden kendilerini ayarladıklarının altını çizmek lazımdır.

Eski Türklerden gelen karakteristik bir özellik olarak, göçerevli yaşam tipinin henüz özelliğini kaybetmemesi; ilgili hususun en belirgin kanıtları arasında yer almaktadır. Dolayısıyla bugün bile, Türklerin yurt edindikleri hemen hemen her coğrafi bölgede; “kışlık” ve “yazlık” olarak nitelendirilen ev ortamlarının bulunması, bu türlü bir yaşam tarzının; birtakım değişim ve dönüşüm unsurlarıyla beraber, canlı olarak idame ettirildiğini ortaya koymaktadır.

¹⁴ Türklerin, eski zamanlardan beri; iktisadî hayatlarını hayvanî mahsuller şekillendirmiştir. Dolayısıyla Türklerin; yediklerinden ve içtiklerinden, giydiklerine kadar hemen her şey; hayvanlardan sağlanan ürünler vasıtasıyla işlenmiştir. Bu şekilde, Türk milleti, geçmişten bugüne dek; sanayisinde hayvansal malzemeleri sıkça kullanmıştır. İlgili hususa binaen bakınız. (Ziya Gökalp, 2015: 197).

Bahaeddin Ögel (1978/1: 3), modern hayata girildikçe; “yayla” ve “kışla” çizgisinde yaşama isteğinin daha da arttığını beyan etmiştir. Bu bağlamda, Türkler; geçmişlerinden bugünlerine kadarki bir periyot dahilinde, geleneksel hayat kalıplarını; modern hayat kalıbına uydurarak, yaşamlarını dünyanın her yerinde sürdürmeye çalışmışlardır. Söz konusu nitelikler, esasen hayvancılık faaliyetinin Türkler üzerindeki etkisinden ileri gelmektedir. Malum açıklamalardan hareketle, Türklerin, bilhassa yayla hayatını; hayvan beslemeye yönelik olarak kurguladıklarının vurgulanmasında fayda vardır. Zira Türkler, konargöçer yaşam biçimlerine paralel bir şekilde, hayvan besiciliğini geniş oranda benimsemişlerdir.

Bugün açısından bakıldığında, Türkiye’deki hayvancılık faaliyetinin; değişik şubelere ayrılarak devam ettirildiğini ifade etmek mümkündür. Bu şubeler, resmî kurumlar ve kuruluşlar vasıtasıyla belli standartlara bağlanmıştır.¹⁵ Dolayısıyla hayvancılığa ilişkin olarak belirlenen ilgili branşların da kendi içlerinde belli başlı grupları içerdiklerinin altını çizmek gerekmektedir.

Türkiye’deki hayvancılık faaliyeti dâhilinde, doğal şartların ön planda tutulduğu “açık otlatma” usulüne dayanan “mera hayvancılığı” ile yapay koşulların göz önüne alındığı “kapalı yemleme” yöntemine müstenit “ahır hayvancılığı” olmak üzere; toplamda iki çeşit hayvancılık sistemi uygulanmaktadır. Bu iki sistemden yola çıkılarak, hayvancılığın, toplam altı ana üretim grubuna ayrıldığını da dile getirmek gerekmektedir.

Bahse konu gruplar, sığır ve deve yetiştiriciliklerini içeren “büyükbaş hayvancılık”; koyun ve keçi yetiştiriciliklerini içeren “küçükbaş hayvancılık”; tavşan ve şinsilla (çinçilla) yetiştiriciliklerini kapsayan “kürk hayvancılığı”; ipek böceği yetiştiriciliğini

¹⁵ Söz konusu oluşumların başında, “Türkiye Cumhuriyeti Tarım ve Orman Bakanlığı” gelmektedir. Zira Türkiye’nin tarım ve hayvancılık envanteri kapsamındaki adlandırma ve sınıflandırma işlemleri, bahse konu devlet kurumu aracılığıyla yapılmaktadır. Ayrıca her yıl, ilgili kurumun bünyesinde; hayvancılığa dair faaliyet raporları yayınlanmaktadır. Bu hususta bakınız. (<https://www.tarimorman.gov.tr> – Erişim Tarihi: 10 Ocak 2019).

kapsayan “ipek böcekçiliği”; arı yetiştiriciliğini ihtiva eden “arıcılık”; bıldırcın, deve kuşu, tavus kuşu, hindi, keklik, ördek, sülün, tavuk, horoz ve kaz yetiştiriciliklerini ihtiva eden “kanatlı hayvancılık” olarak sıralanmaktadır.¹⁶

Hayvancılık grupları içerisinde yer alan kanatlı hayvancılığa, ayrıca; “kümes hayvancılığı” veya “kanatlı kümes hayvancılığı” gibi isimlendirmelerde de bulunulabilmektedir. Kanatlılar grubuna giren hayvanların; genelde “ticarî” kaygılara dönük olarak; özelde ise “hobi” veya “boş zaman” algılarına yönelik olarak yetiştirildiklerinin belirtilmesinde fayda görülmektedir. Bu sebepten ötürü, kanatlı hayvancılığı “çift yönlü” olarak düşünmek gerekmektedir. Mevzubahis çerçeveye binaen, kanatlı yetiştiriciliği; Türkiye’nin büyük bir bölümünde hâkim olan hayvancılık grubudur. Çünkü kanatlı hayvanlar, diğer hemcinslerine oranla daha az masraf gerektirmektedir.

Türkiye’deki hayvancılık etkinlikleri arasında, bilhassa “kanatlı hayvan yetiştiriciliği” veya “kanatlı yetiştiriciliği” olarak da adlandırılan bu şubenin; çok yoğun bir işlerlik kazandığını vurgulamakta yarar vardır. Bu durumun en önemli nedenlerinden biri olarak, kanatlı hayvan yetiştiriciliğinin; diğer hayvancılık kollarına nazaran daha az külfet gerektirmesi gösterilebilir. Zira kanatlı hayvancılık, “ticaret” odaklı yapılmasının yanında; “boş zamanı doldurma” ilkesinden hareketle de icra edilebilmektedir.¹⁷

¹⁶ Sıralanan bu kollara, “balık yetiştiriciliği”ni içine alan “balıkçılık” faktörünü de dâhil etmek mümkündür. Nitekim son dönemler açısından bakıldığı zaman, Türkiye’de, tabii şartlarına uygun olarak yapılan balıkçılığın yanı sıra; “kültür balıkçılığı” adı altında başlıca üretim tesisleri kurulmuştur. İlgili minval üzere, balıkçılığın da göz önüne alınarak; hayvancılık faaliyetini yedi ana kolda toplamının daha gerçekçi olabileceğini dile getirmekte fayda vardır. Türkiye’deki hayvancılık şubeleri hakkındaki ayrıntılı bilgiler için bakınız. (<https://www.tarimorman.gov.tr/Konular/Hayvancilik> - Erişim Tarihi: 15 Ocak 2019).

¹⁷ Bu konuyu takiben, kültür ile boş zaman kavramları arasında doğru bir orantının söz konusu olduğunu ifade etmek lazımdır. Malum eksende, Abraham H. Maslow’un (1970: 35-46) öne sürmüş olduğu “motivasyon teorisi”ndeki “fizyolojik ihtiyaçların giderilmesi” başlığı; kültürel üretime dair boş zamanın yaratılması bağlamında önemli bir anekdottur. Zira boş zaman etkinliklerinde, kültür üretimi; folklorun, William R. Bascom (1954: 343) tarafından belirlenen “eğlenme, eğlendirme ve hoşça vakit geçirme” işlevini hatırlatması yönünden dikkat çekicidir.

Bu minvalde, kanatlı yetiştiriciliğinin artıları; eksilerinden daha fazladır. Nitekim kanatlı hayvanların; diğer hemcinslerine göre, genellikle küçük cüsseli olmalarından dolayı; yetiştiricilikleri hususunda daha az zaman harcanmaktadır. Bu durum ise diğer hayvancılık çeşitlerine göre; daha az emek, çaba ve zaman gerektirmektedir. İlgili eksende, kanatlı hayvan yetiştiriciliği, Türkiye ölçeği açısından daha fazla tercih edilen bir hayvancılık koludur.

Kanatlı hayvan grubu, çok farklı hayvan türlerini kapsamaması nedeniyle; Türkiye’deki ekonomi ve mutfak sahaları açısından ayrı bir yere, değere ve öneme sahiptir. Bu durum, malum hayvan grubundaki çeşitliliğin bir göstergesidir. Bu minvaldeki çeşitliliğin en temel nedeni, kanatlı hayvan türlerinin, coğrafyalara ve iklimlere göre; çok değişik kollara ayrılmalarıdır. Zira fizikî çevrenin gerekli kıldığı birtakım şartlar neticesinde, kanatlı türlerinin de mahiyeti farklılaşabilmektedir. Dünyadaki ve Türkiye’deki kanatlı hayvancılık sektörleri, ekseriyetle; et, yumurta ve tüy üretimleri noktasında mühim bir gelişme göstermektedir.

Ekonomi-mutfak ikilemindeki değer yaratma sürecinde, kanatlı hayvancılığın rolü büyüktür. Yakın bir gelecekte, kanatlı yetiştiriciliğinin; Türkiye’deki ekonomik ve gastronomik gidişatı etkileyebilecek bir seviyeye ulaşması beklenmektedir. Bununla beraber, kanatlı kümes hayvancılığının; Türkiye ekonomisine yön veren başlıca unsurlardan biri haline gelebileceğini de vurgulamak mümkündür.

İlgili duruma yönelik olarak, Türkiye’deki yükseköğretim düzeyinde; “Kanatlı Hayvan Yetiştiriciliği” adıyla kürsülerin kurulması, bu mevzunun ciddi bir biçimde tartışılması anlamına gelmektedir.¹⁸ Bahse konu minval üzere, kanatlı hayvancılığın, sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam süreci bakımından; ayrı bir yerinin, değerinin ve öneminin olduğunu dile getirmekte fayda vardır.

¹⁸ Kanatlı Hayvan Yetiştiriciliği lisans programı için bakınız. (<https://yokatlas.yok.gov.tr/netler-tablo.php?b=18003> – Erişim Tarihi: 25 Ocak 2019).

“Kanatlı hayvan yetiştiriciliği”, “kümes hayvanı yetiştiriciliği”, “kanatlı kümes hayvanı yetiştiriciliği” veya “kanatlı yetiştiriciliği” olmak üzere; farklı biçimlerde telaffuz edilen bu hayvancılık branşı, kendi içinde birçok kola ayrılmış durumdadır. İlgili branşın, geleneksel bağlamlardaki ekonomi ve mutfak kültürleri bakımından en mühim şubeleri arasında “kaz yetiştiriciliği”ni göstermek mümkündür. Zira kaz, açık ve kapalı ortam usulleriyle yetiştirilebilen bir kanatlı hayvandır. Bunun bir devamı olarak, kaz; genelde dünya, özelde ise Türkiye sahaları itibarıyla; küçük üretim birimleri kapsamındaki dar çevrelerde yetiştirilmektedir. Malum sebebe bağlı olarak da kaz yetiştiriciliği; dünya genelinde ve Türkiye özelinde geri plana itilmiştir.

Bu durum, esas olarak; kazın geniş çevrelerde tanınmamasından ve bilinmemesinden kaynaklanmaktadır. Ayrıca insanların çoğunda, kaz yetiştiriciliği ile ilgili olarak herhangi bir fikrin oluşmaması da ilgili durumun başlıca nedenleri arasındadır. Buna rağmen, kaz yetiştiriciliğinin; diğer hayvancılık kollarına nazaran, çok fazla bir maddî ve manevî külfeti bulunmamaktadır. Söz konusu durum, kazın, gündüzleri dışarıda tutulmak suretiyle; genel olarak doğal alanlarda beslenmesinin bir sonucudur. Kazın yetiştirilmesinde; diğer hayvancılık kollarına göre, fazlaca bir ekonomik sıkıntıya düşülmediğinin altını çizmek lazımdır. Ancak kazın yetiştirilmesi ve kesimi, insanların sahip olduğu maddî imkânlarla göre kolaylık veya zorluk gösterebilmektedir.

Kazın; meralarda açık otlatma yapılarak, kümeslerde ise kapalı yemleme yapılarak beslenmesi; bu bağlamdaki ekonomikliğinin açık ve net bir göstergesidir. Malum durumun bir sonucu olarak, kaz, her iki şekilde de yetiştirilme imkânına sahiptir. Söz konusu minval üzere, kaz yetiştiriciliğinin, çok fazla bir masrafı bulunmamaktadır.¹⁹ Buna rağmen, kazcılığın, diğer kanatlı hayvancılık kollarına göre yeterince ilerleyemediği görülmüştür.

¹⁹ Yılın büyük bir bölümünde, kazların gözetim altında tutulma zorunluluğunun doğal bir sonucu olarak, kaz yetiştiriciliğinin de kendine göre birtakım zorlukları vardır. Zira kaz yetiştiriciliğinde, kazlara, özel bakım yöntemleri uygulanmaktadır. Bu durum, kaz yetiştiriciliğinin de zor bir kısım tarafları olduğunu göstermektedir. İlgili konuya, dördüncü bölümde belirlenecek olan “kaz” bağlamındaki kavramsal çerçeve dâhilinde ayrıntılı olarak yer verilecektir.

Bu durumun önemli nedenleri arasında, kaz yetiştiriciliğinin; yöresel veya yerel çevresinin dışında yeterince tanıtılamaması gösterilebilir. Zira kazcılık faaliyeti, sınırlı çevrelerde yapılmasından ötürü, diğer hayvancılık kollarına göre daha gerilerde seyretmektedir. Ancak kazın, asgarî seviyelerde yetiştirilmesine karşın; kesimi yapıldıktan sonra ekonomik yönden önemli bir getiriye sahip olduğunu belirtmekte fayda vardır. Ayrıca kazın, kesildikten sonra; ekonomik bakımdan yüksek maliyetli bir iş gücü neticesinde mutfaklara ulaştırıldığını da vurgulamak gerekmektedir.

Bu doğrultuda, kazın; canlı olarak kolaylıkla yetiştirilebilmesine karşılık, cansız (karkas) olarak zorlukla tanzim edildiğini ifade etmekte yarar vardır. Çünkü kaz etinin hazırlanması, kurutulması, dondurulması ve saklanması; uzunca bir zaman alabilmektedir.²⁰ Dolayısıyla büyük birer emek, çaba ve sabır gerektirerek hazır hale getirilen kaz eti; kaz yetiştiriciliğinin halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü hususlarındaki yerini, değerini ve önemini ortaya koyan gerekçelerin bir dökümü niteliğindedir. İlgili çerçevede, kaz yetiştiriciliğinin yöresel veya bölgesel sınırlar içerisinde yürütülmesi, esasen bu işten yüksek bir verim alınmasına ve önemli bir ekonomik kazanç sağlanmasına yol açmaktadır.

Kaz eti, özellikle Anadolu'nun başlıca yörelerinde yaşayan halk açısından bakıldığında, birçok fonksiyona sahiptir. Zira kaz etinin, ilgili yörelerdeki ahali için sosyokültürel ve sosyoekonomik kazançlara vesile olduğunun altını çizmek gerekmektedir. Nitekim kaz eti, malum yörelerde ikamet eden insanlar açısından; “misafir ağırlama” ve “asker uğurlama” gibi birtakım özel zamanlarda tüketilebilen “yemeklik” bir yiyecektir. Bununla beraber, kaz etinin, söz konusu havalilerdeki insanlar arasında; “sosyal saygınlık” veya “toplumsal itibar” göstergelerinden biri olarak da kabul gördüğünü belirtmek lazımdır.

²⁰ Kaz etinin; ince bir işçilik doğrultusunda hazır hale getirildiğinin altının çizilmesinde yarar vardır. Dolayısıyla kaz eti, Anadolu Türk coğrafyasındaki belli başlı yörelerde vuku bulan ekonomik etkinliklerin ve mutfak faaliyetlerinin “ayrıcalıklı” olarak nitelendirilebilecek unsurları arasında yer almaktadır. Konuyla ilgili olarak detaylı bilgilere ulaşmak için bakınız. (Belli ve Belli, 2012a: 59).

Büyük bir zahmet sonucunda hazırlanan kaz eti, Türkiye sahasındaki bir kısım halk kesiminin geleneksel ekonomisine ve geleneksel mutfağına önemli oranlarda etki etmektedir. Bahse konu minval üzere; bölgesel, yerel veya yöresel bağlamlara hitap eden kaz eti; bu doğrultudaki halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü için büyük bir önem taşımaktadır. Çünkü kaz etinden yapılan belli başlı geleneksel yemekler, yerel ölçeklerdeki ekonomi ve mutfak kültürlerinin yaşatılmalarında etkili olabilmektedir.

Bu yüzden, kaz eti, yöresel eksenlerdeki ekonomik etkinlikler ve mutfak faaliyetleri açısından; bir katkı ve destek unsuru olarak görülmektedir. Ayrıca kaz eti, Anadolu'daki kimi yöreler için; bir "değer yaratma" faktörüdür. Malum çerçevede, kaz eti, zahmet ve gayret gerektiren bir yöne sahip olmasına binaen; bölgesel, yöresel veya yerel eksenlerdeki geleneksel ekonomi ve mutfak kültürlerini harekete geçirici bir etki yaratabilmektedir.

Kaz eti, özellikle kış mevsiminde, Türkiye'nin başlıca havalilerindeki halkın ekonomik kazancının sağlanmasında ve mutfak ihtiyacının karşılanmasında mühim işlevlere sahiptir. Nitekim kış aylarının çok sert ve çok soğuk geçtiği yerlerde, kaz etinin; genellikle "kışlık yiyecek" kategorisinde yer aldığını ifade etmek lazımdır. Zira soğuk iklim kuşağı dâhilindeki yörelerde, kaz eti, bilhassa "kışlık gıda" gereksinimlerinden başlıcalarını teşkil etmektedir. Dolayısıyla kaz eti, yerel kapsamlardaki ekonomik etkinlikleri ve mutfak faaliyetlerini yönlendirebilmektedir.

Bu durumu takiben, kazın, yöresel çaptaki içtimaî yaşam alanlarını da etkileyen bir yanı vardır. İlgili husus, kazın, arka planında belli bir kültürel mirası da barındırdığını ortaya koymaktadır. Nitekim kaz etinden yapılan geleneksel yemekler, halkın ekonomi ve mutfak eylemlerinin; özellikle kış aylarındaki en temel taşlarından biridir. Çünkü kaz eti, Anadolu'nun belirli yörelerinde yaşamını devam ettiren halk için, kış mevsimine göre programlanmıştır.

Bu minval üzere, kazcılığı esas alan birtakım faaliyet alanlarının, Anadolu'daki bazı yörelerde yerleşik bulunan halk için ayrı birer yere, değere ve öneme sahip olduğunun altını çizmekte yarar vardır. Mevzubahis çerçeveye ek olarak, ilgili yerlerde yaşayan halkın bir kısmı, kazın beslenme ve kesilme zamanlarına göre kendi takvimini oluşturabilmektedir.

Türkiye'de, genellikle kırsal kesimlerdeki halk kitleleri tarafından icra edilen kaz yetiştiriciliği; küçük ölçekli aile işletmelerinin, yoğun olarak “açıkta otlatma” şeklinde sürdürdükleri geleneksel bir üretim yapısına sahiptir. Söz konusu durum, Türkiye'deki belirli yerlere özgü olarak üretilen, tüketilen ve pazarlanan kaz etinin; yalnızca bölgesel veya yöresel ev yemeklerinde kullanılmasına binaen, daha geniş çevrelerde tanınmasını ve bilinmesini engellemektedir. Bu olumsuzluğa rağmen, kazın; bilhassa son dönemler açısından bakıldığında, Anadolu coğrafyasının geneli itibarıyla; biraz daha ön plana çıkmaya başladığının altını çizmek gerekir.

Malum gelişmenin geri planında, insanın doğal olan şeylere yönelme ihtiyacı yatmaktadır. Çünkü insanlar, özellikle son birkaç sene içerisinde, kent yaşamının yapaylığından uzaklaşarak; yüzlerini köy yaşamının doğallığına çevirmişlerdir. İlgili kapsamda, kazcılık faaliyeti; daha çok kırsal bölgelerde yürütüldüğü için; insanların ilgi odağına girebilmektedir. Bu vaziyet ise kazcılığın daha yakından tanınmasına yardımcı olabilmektedir. Zira kazcılık, Türkiye'nin belirli yerleri için; bir somut ve soyut kültür varlığıdır.

Kazcılık; ekonomi ve mutfak kültürlerinin özelinde, bahse konu yerlerdeki halkın; edebiyatına, inancına, oyununa ve benzeri aktivitelerine belli oranlara yansıyabilmektedir. Son birkaç yıl içerisinde, yöresel veya yerel kültürlerin; ulusal ve küresel düzeylerdeki farkındalıkları artırılmaya çalışılmaktadır. Bu kapsamda tertip edilen kimi etkinliklere şahit olmak mümkündür. Bilhassa düzenlenen bazı seyahat programları sayesinde, yöresel değerlerin öne çıkarılmaları sağlanmaktadır. Aynı

durumun kaz yetiştiriciliği için de geçerli olduğunun belirtilmesinde yarar vardır. Nitekim belli başlı gezi faaliyetleri aracılığıyla, kazcılığın arka planındaki kültürel birikim unsurları; ön plana çıkarılabilmektedir.

Söz konusu doğrultuda, kazcılığın bütün canlılığıyla ifa edildiği bölgelere veya yörelere yönelik olarak gerçekleştirilen başlıca kültür turları; malum yerlerde yapılan geleneksel kaz yemeklerinin yerli ve yabancı turistlere tanıtılmalarını kolaylaştırabilmektedir. Çünkü bahse konu havalilerin tarihî ve kültürel dokularını merak eden kültür turistleri veya kültürel deneyim avcıları; bu civarlardaki geleneksel yemeklere de ilgi gösterebilmektedirler.

Malum çerçeve etrafında, yerel veya yöresel yemekler, bilhassa kültürel maksatlı yolculuklar kanalıyla; daima deneyimlenmek istenen faktörler arasında yer almaktadır. Dolayısıyla kaz yemekleri de bu faktörlerin başlıcaları arasına girmekle birlikte; ilgili durumdan nasiplerini alabilmektedir. Nitekim kültürel amaçlı seyahatlerde, geleneksel mutfak kültürü; yöresel bağlamı ekonomik kalkınmayı destekleyici bir pozisyona sahiptir. Mevzubahis durumdan hareketle, kaz yemekleri de yöresel kültürle istinaden yapıldıkları için, geleneksel mutfak kültürünün ekonomiyi besleyen mühim unsurları arasında görülmektedirler.

Buraya kadarki bilgilendirmelerden, açıklamalardan, yorumlamalardan ve değerlendirmelerden hareketle; bu doktora tez çalışmasının konusu, geçmişten bugüne kadar süregelen önemli bir kültürel miras unsuru olması münasebetiyle, kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında, çok çeşitli cepheleri göz önüne alınmak suretiyle tetkik ve analiz edilmesi olarak belirlenmiştir. Bahsedilen çerçevede, kaz, halk nezdindeki geleneksel ekonomi kültürü ve geleneksel mutfak kültürü doğrultularında gerçekleştirilen; bakılma, beslenme, yetiştirilme, üretilme, tüketilme, pazarlanma, kesilme, hazırlanma,

kurutulma, dondurulma, saklanma, korunma, sunulma ve benzeri prensipler kapsamında ele alınacaktır.

Bu şekilde, Türkiye’deki kazcılık hususu etrafında yer eden kültürel birikim faktörleri; halk tarafından icra edilen geleneksel bağlamlı ekonomik etkinlikler ve mutfak faaliyetleri öne çıkarılmak üzere, halkbilimi disiplininin bakış açılarıyla bağdaştırılarak incelenmeye ve çözümlenmeye çalışılacaktır. Dolayısıyla bu çalışmanın konusu; halkbilimi çalışma kadrosu içerisinde mühim birer yer tutan halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü başlıklarından hareketle, kazın arka planındaki kültürel atmosferin ortaya konulma sorunsalı üzerinde temellendirilmiştir.

Güzin Sühran Belli ve Oktay Belli (2012a: 7), kazın, Türkiye sahasında çok uzun süreli bir geçmişe sahip olduğu düşüncesindedirler. Bu düşünce, esas itibarıyla; kaza ilişkin olarak yapılan kimi arkeolojik araştırmalar ve tarihsel çalışmalar ışığındaki birtakım çıkarımlara dayanmaktadır. Zira kaz, bugün için, Türkiye’nin özellikle doğu kesimlerindeki sınır bölgelerinde; yetiştirilme bakımından çok yoğun olarak tercih edilen bir hayvandır.

Kazcılık ekseninde yaratılan ve yaşatılan bir kültürel altyapının mevcut olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Bu durum ise özerk bir “kaz kültürü”nün ortaya çıkarılmasını zorunlu kılmaktadır. İlgili kapsamda, kaz kültürünün, bugün; Türkiye’nin belli yörelerinde, artık bir “gelenek kültürü” haline geldiğinin de altını çizmek lazımdır. Bu yüzden, kazcılığı içeren birtakım eylemlerin; çok çeşitli yönleri göz önünde bulundurularak Türk Halkbilimi sahasına kazandırılmaları, bu tez çalışmasının öncelikli hedeflerindendir.

Bu tez bünyesinde, kanatlı hayvancılığın veya kanatlı yetiştiriciliğinin etki alanına giren kazcılık faaliyeti etrafındaki kültürel çevre; çok farklı bakımlardan belli bir tahlile tabi

tutulmaya çalışılacaktır. Kazcılık etrafında gelişen kültürel arka plan; halkbilimi çalışma kadrosunun iki önemli başlığı olan “halk ekonomisi” ile “geleneksel mutfak kültürü” unsurlarının eşliğinde irdelenmelidir.

Kaz olgusunun, Türkiye’deki lisansüstü (yüksek lisans ve doktora) seviyeler itibarıyla; şayet sağlık bilimleri, fen bilimleri ve eğitim bilimleri alanları bir kenara bırakılırsa, sosyal bilimler ve beşerî bilimler dâhilindeki dalların hiçbirinde; doğrudan veya dolaylı olarak bir tez ekseninde araştırılmadığını veya çalışılmadığını ifade etmek mümkündür. Aynı duruma, sosyal bilimler ve beşerî bilimler kapsamındaki disiplinlerin kesişme noktasında bulunan halkbilimi sahası açısından bakıldığında; kazın bu alanda da Türkiye sahası itibarıyla henüz herhangi bir lisansüstü tez araştırmasına veya çalışmasına doğrudan veyahut dolaylı olarak tabi tutulmadığının altını çizmek gerekir.

Lisansüstü düzeylerdeki tezlerin dışında da kaz; yine sağlık bilimleri, fen bilimleri ve eğitim bilimleri alanları bir kenarda tutulursa; bazı yöresel veya bölgesel bağlamlı araştırmalar ve çalışmalar müstesna olmak üzere, sosyal bilimler ve beşerî bilimler içerisindeki alanların neredeyse hiçbirinde; herhangi bir kitap, makale ve bildiri araştırmasına veya çalışmasına konu edilmemiştir. Aynı durumun, halkbilimi alanı için de geçerli olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Zira kaz ile ilgili olarak, Türkiye sahasında vücuda getirilen kitap, makale ve bildiri çalışmaları dâhilinde; halkbilimine ait hemen hemen hiçbir araştırmanın bulunmadığını vurgulamak gerekmektedir.

Türk Halkbilimi alanında, bazı tebliğler istisna olmak üzere; kaz kültürüne eğilen hiçbir çalışmanın veya araştırmanın mevcut olmaması, malum saha adına gayet düşündürücüdür.²¹ Ayrıca sosyal ve beşerî bilimler içerisindeki hangi disiplin söz

²¹ Hayatın neredeyse her alanının kültürel bir isimlendirmeye vurgulandığı 21. yüzyılda; “mikro ve özerk bir kültürel alan” şeklinde değerlendirilebilecek kaz yetiştiriciliği veya kazcılık faaliyeti üzerinde çalışılmaması ve araştırma yapılmaması, bir “kültür bilimi” olarak nitelendirilen halkbiliminin bu yöndeki eksikliğini ortaya koymaktadır. Bu tezdeki maksat, ilgili boşluğu doldurmak ve bu noktadaki açığı kapatmaktır. Bilindiği üzere, kültür, değişimleri ve dönüşümleri yaratan etkileşimler bütünüdür. Dolayısıyla kültür bilimciler de bütün alanlarını inceledikleri kültürün

konusu olursa olsun, Türkiye’de kazın arka planındaki kültürel atmosferi doğrudan veya dolaylı olarak esas alan herhangi bir araştırmancının veya çalışmanın hali hazırda var olmaması üzerinde de kafa yormak lazımdır.

Kazı, yerelde veya yöreselde ele alan nadir çalışmalar hariç tutulmak suretiyle; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü konuları doğrultusunda işleyen herhangi bir kitap, makale, bildiri ve tez araştırmasına veya çalışmasına rastlanılmaması; yüzlerce, hatta binlerce senelik bir geçmişi (Yıldırım, 2020: 1) bünyesinde barındırdığı düşünülen bu olgu bakımından dikkat çekicidir. Malum sebepler, Türkiye’deki kaz kültürünün; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü öğeleri öne çıkarılmak kaydıyla, çok farklı açılardan ele alınarak Türk Halkbilimi sahasına kazandırılmasını gerektirmiştir.

Bu yüzden, tezde belirlenen amaca dönük olarak, Türkiye ölçeğindeki kazcılık faaliyetinin Türk halk ekonomisine ve geleneksel Türk mutfak kültürüne sirayet eden yönleri; halkbiliminin çalışma sistemiği doğrultusunda ortaya konulmaya çalışılacaktır. Böylelikle kaz yetiştiriciliğine dair kültürel birikimin araştırılma ve çalışılma problematiği konusundaki eksiklik; genelde sosyal ve beşerî bilimlerden, özelde ise halkbilimi açısından; bu tez aracılığıyla giderilecektir. Dolayısıyla kazın Türk kültür tarihindeki yeri, değeri ve önemi; bu tez çalışması vasıtasıyla saptanmaya çalışılacaktır.

Bahse konu izahların bir devamı olarak, bu doktora tez çalışmasının konusu; genelde sosyal ve beşerî bilimlerden, özelde ise halkbilimi eksenlerinde kaz kültürüne yönelik olarak cereyan eden boşluğun doldurulması amacıyla seçilmiştir. Bu çerçevede, kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamındaki temel dayanakları; kendine özgü olarak gelişen, değişen ve dönüşen bir kaz kültürünün ortaya konulmasını zorunlu kılmaktadır. Dolayısıyla kaz kültürüne dair

öncüleridir. Malum açıklamalara dayanılarak, özerk bir kaz kültürünün tetkik ve analiz edilmesi; bir kültür bilimi olan halkbilimi açısından gereklidir. Kültür biliminin yaratıcı ve çözümleyici yönlerine ilişkin olarak bakınız. (Özdemir, 2017: 7).

pek çok boyut, halk ekonomisi ile geleneksel mutfak kültürü hususlarının etrafında sorgulanmalıdır.

Söz konusu duruma binaen, kazın geri planında vuku bulan kültürel birikim unsurları; derin ayrıntılar esas alınmak kaydıyla ortaya çıkarılmalıdır. Malum minval üzere, kazın; halkta karşılığı olan ekonomik etkinliklere ve mutfak faaliyetlerine dönük tarafları, çok değişik yönleriyle beraber araştırılmalıdır. Bu yüzden, çalışma bünyesinde, ilgili mevzuyla ilişkin olarak yürütülen araştırma planı; Türkiye’deki kaz kültürünü detaylı bir biçimde izah etmek amacıyla meydana getirilmiştir. Nitekim kaz yetiştiriciliğinin veya kazcılık faaliyetinin; uzun bir geçmişe sahip olmasına rağmen, kültürel boyutunun üzerinde çok nadir durulması; bu tezin konu seçimindeki en temel sebeptir.²² Dolayısıyla Türkiye’deki sosyal bilimler alanında yeterince araştırılmayan kaz kültürü, bu çalışma doğrultusunda etraflı bir biçimde sorgulanacaktır.

Bu tez çalışmasıyla beraber, Türkiye’deki kazcılık faaliyetinin temelinde vuku bulan kültürel miras; halkbiliminin penceresinden sunularak, Türk Halkbilimi sahasına kazandırılmaya çalışılacaktır. Malum doğrultuda, Türkiye’deki kaz kültürü, halkbilimi disiplininin temel kabulleri ekseninde tetkik edilecektir. İlgili durumun bir devamı olarak, kazın arka planında yatan kültürel birikim; halkbiliminin bakış açılarıyla bağdaştırılmaya çalışılıp, bu yönde belli bir analize tabi tutulacaktır. Bahse konu minval üzere, halkbilimi ekseninde uygulanan başlıca kuramlar ve yöntemler kanalıyla; kazcılık etrafındaki kültürel altyapı ortaya konulmaya çalışılacaktır.

Söz konusu açıklamalardan hareketle, kazın; Türk kültür tarihindeki yerini, değerini ve önemini takiben; Türk kültürüne sunduğu başlıca katkılar, halkbiliminin perspektifi göz önünde bulundurulmak suretiyle; tespiti, tasvir, tasnif ve tahlil süreçlerinden geçirilerek; belli bir senteze vardırılmaya gayret edilecektir. Dolayısıyla bu tezde,

²² Kaz kültürünün, özellikle Türkiye’deki birtakım bölgelerde ve yörelerde; sosyal yapıyı ve toplumsal yaşamı etkileyen bir yönü bulunmaktadır. Bu yüzden, bu kültürel alanın, geleneksellik kapsamındaki ekonomik etkinlikler ve mutfak faaliyetleri doğrultusunda incelenmesi elzemdir. Malum hususu takiben, bu tez çalışmasında; kaz, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü unsurlarından yola çıkılarak; pek çok yönden değerlendirilmeye çalışılacaktır.

mevzubahis süreçler, belirli bir sıraya göre işletilerek; kaz kültürünün mahiyeti tespit edilmeye çalışılacaktır. Bahsedilen çerçeveye ek olarak, kazcılığın geri planındaki kültürel atmosfere ait pek çok detayın; bu araştırma doğrultusunda ortaya konulması hedeflenmektedir. Bu şekilde, kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin teferruatları, belli bir kültürel yapıya dönük olarak ele alınmaya çalışılacaktır.

Bu tez çalışması, konusu itibarıyla; Türkiye sahasında gelişen kazcılığın geleneksel ekonomi ve geleneksel mutfak boyutlarını öne çıkararak, bu yöndeki kültürel öğeleri açıklamayı amaçlamaktadır. Söz konusu doğrultuda, bu tezin konu seçiminde birçok etken göz önünde bulundurulmuştur. Nitekim Türkiye’de kazcılığa dair geleneklerin zengin olarak yaşatıldığı yöreler, halk ekonomisine ve geleneksel mutfak kültürüne yönelik mühim miraslar barındırmaktadır. Bu minval üzere, geçmişten bugüne kadarki araştırmalar ve çalışmalar bağlamında, halkbilimcilerin konuya neredeyse hiç yoğunlaşmadıkları görülmüştür.

Daha önce de ifade edildiği gibi, kaz ile ilgili olarak Türkiye sahasında vücuda getirilen kitap, makale, bildiri (tebliğ) ve tez (yüksek lisans tezi ve doktora tezi) çalışmaları içerisinde; neredeyse halkbilimi menşeli hiçbir araştırmaya ve çalışmaya rastlanılmadığını vurgulamak lazımdır. Malum sebep, Türkiye’deki kaz kültürünün; çok değişik açılardan ele alınarak Türk Halkbilimi alanına kazandırılmasını zorunlu kılmıştır.

Bu doktora tezinin konusu dâhilinde belirlenen hedeflere yönelik olarak; Türkiye ölçeğindeki kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin kültürel yönleri üzerinde etraflıca durulmalıdır. İlgili bağlamda, kazın Türk halk ekonomisine ve geleneksel Türk mutfak kültürüne tesirlerinin ayrıntılı izahları, halkbiliminin çalışma sistematığıne paralel olarak yapılmalıdır. Dolayısıyla bu doktora tez çalışmasının konusunu oluşturan kaz kültürünün, geçmişten bugüne intikal etmesinde etkili olan belli başlı iktisadî ve

içtimaî faktörlerin, mühim birer kültürel miras unsuru olarak kabul edilip; bu yöndeki tetkiklerine ve analizlerine eğilmek gerekmektedir.

Bugün, Türkiye'nin başlıca bölgelerinde ve yörelerinde, bütün canlılığıyla sürdürülen kaz yetiştiriciliği veya kazcılık faaliyeti; geleneksel mutfak kültürü bağlamında hazırlanan kaz yemeklerini takiben, yerel eksenlerdeki önemli ekonomik gelir kaynakları arasında yer almaktadır. Söz konusu yönüyle, kazcılığın, ilgili bölgelerdeki ve yörelerdeki turizm potansiyeli bakımından itici bir güç halini aldığını belirtmekte yarar vardır. Bu durum, esasen, malum bölgelere ve yörelere gerçekleştirilen kültür turlarının içeriklerinde kendini belli etmektedir.

İlgili minval üzere, kazcılığın yoğun olarak yapıldığı malum yerlere düzenlenen kültürel geziler vasıtasıyla, kazın; bilinçli bir biçimde tanıtımı yapılabilmektedir. İlgili çerçevede, kazın, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü cephelerinden hareketle; kültür ekonomisi, kültür endüstrileri ve kültür turizmi açılarından da ele alınması elzemdir. Dolayısıyla kazın arka planında yer eden kültürel atmosferin; çok farklı hususlardan yola çıkılarak ortaya konulması gerekmektedir.

Bilhassa son birkaç yıl itibarıyla, “Doğu Ekspresi” adı altında; Kars, Ardahan ve Iğdır illerini kapsayan tren seyahatleri; kaz kültürünün, yerelden veya yöreselden ulusala; ulusaldan da küresele yayılmasında büyük bir etkiye sahiptir. Zira bu seyahat etkinlikleri dâhilinde açıklanan “yemek menüleri” içerisinde “kaz eti”nin de yer alması, tesadüfî olmamakla beraber; dikkat çekici bir durumdur. Dolayısıyla kazcılık etkinliğinin akabinde, malum yörelere; “kültür turisti” veya “kültürel deneyim avcısı” (Özdemir, 2012a: 228-229) olarak nitelendirilen turist tipinin ilgisi rahatlıkla çekilebilmektedir. Bu durum, Kuzeydoğu Anadolu'nun “ekoturizm” ve “gastroturizm” potansiyellerinin öne çıkması yönünden oldukça önemlidir.

Malum açıklamalardan hareketle, bu araştırmanın bünyesinde, kaz kültüründen kaynaklanan geleneksel birikim unsurlarının ayrıntılı olarak ortaya konulmaları hedeflenmektedir. Bu şekilde; kazcılığa, kaz yetiştiriciliğine veya kaz besiciliğine bağlı olarak gelişen kültürel faktörlerin yaratılmaları ve yaşatılmaları noktasındaki sorunsallar; belli yöntemler ışığında çözüme kavuşturulabilecektir.

Kültür turistlerinin veya kültürel deneyim avcılarının, geleneksel bilgiye yönelmek kaydıyla; “bölgesel”, “yöresel” veya “yerel” kapsamlardaki ürünleri “merkezinde” veyahut “yerinde” deneyimleme istekleri ve bu isteklerine ilişkin merakları; kazcılığın yoğun olarak idame ettirildiği coğrafyalar açısından son derece önemlidir. Söz konusu doğrultuda, kültürel temelli turizm gezileri kanalıyla; kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin daha geniş çevrelerde yakından tanınması sağlanabilmektedir. Bu durum, aynı zamanda; seyahat edilen yerlerin ekonomilerine ve mutfaklarına büyük katkılar sunabilmektedir.

Mevzubahis çerçeveye ek olarak, kazın etrafında gelişen kültürel yapı; sürdürülebilirlik bakımından oldukça mühim bir aşamaya dikkat çekmektedir. Dolayısıyla malum husus, bu tez çalışmasını yakından ilgilendirmektedir. Nitekim kazcılık, yereldeki sürdürülebilir kalkınmayı; belirli yönler doğrultusunda etkileyebilen önemli uğraşılardan biri olarak göze çarpmaktadır.

Bugün için, Türkiye’de; bütün canlılığıyla devam ettirildiği yöreler açısından bakıldığında zaman, kaz yetiştiriciliğini veya kazcılık faaliyetini; halk mutfağının geleneksel boyutu doğrultusunda, ekonomik yönden bir “yerel sürdürülebilir kalkınma” unsuru olarak kabul etmek mümkündür.²³ İlgili durumun ışığında, kazcılığın, sosyokültürel ve

²³ Kazın, bilhassa mutfak kültürü çerçevesinde; ekonomik bir değerinin bulunduğunu vurgulamak lazımdır. Bu minval üzere, kazcılığın, ekonomi ve mutfak unsurları ekseninde; kültürel bir gelişme unsuru olarak ele alınmasının gerekliliği; bu tezin temel kabulleri arasında sayılmaktadır. Bahse konu düşünceye binaen, bu doktora tezinde, kazın geri planında yer eden kültürel birikim öğeleri kapsamındaki derin detaylar; gözler önüne serilmeye çalışılacaktır.

sosyoekonomik yaşamı ve yapıyı şekillendirme potansiyeline sahip olduğunu belirtmekte fayda vardır.

Kazı, bir somut olmayan kültürel miras unsuru olarak da görmek mümkündür. Bahse konu minvalde, bu doktora tezinin araştırma sahasına, kazcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği çerçevesindeki belli başlı uygulamalara binaen; Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) ayağının da girdiğini ifade etmekte yarar vardır. Bu ekseninde, kaz kültürü; altyapısı UNESCO tarafından oluşturulan SOKÜM yaklaşımları etrafında da ele alınmalıdır. Zira kaz kültürünü, gündelik hayattaki bütün alanlarda cereyan eden “mikro kültür yapıları”ndan biri olarak değerlendirmek gerekmektedir.

N. Özdemir (2012a: 27), “toplumsal yaşam” sisteminin akabindeki bu tür mikro kültür sahalarının; “özerk kültür alanları” arasında sayılmaları gerektiği fikrindedir. Bu fikrin paralelinde, kaz kültürünü de özerk kültür alanlarından biri olarak kabul etmek lazımdır. Çünkü kazcılık etkinliğinin etrafında gerçekleştirilen bölgesel, yöresel veya yerel bağlamlı bir kısım kutlamalar, şenlikler, festivaller ve temsiller; bu mevzunun SOKÜM yaklaşımları doğrultusunda da incelenmesini zorunlu kılmaktadır.²⁴ Çünkü malum aktiviteler vasıtasıyla, kaz olgusunun; özellikle sosyal, toplumsal, kültürel ve ekonomik bağlamları gözler önüne serilebilmektedir.

Kazı merkezine alan belli başlı eğlence programları, bu yöndeki somut olmayan kültürel miras faktörlerinin ön plana çıkarılmalarında etkili olabilmektedir. Zira ilgili programlar, genellikle Türkiye’nin nüfusça büyük kentlerinde kurulan bölgesel, yöresel veya yerel eksenli kulüplerin, derneklerin veyahut vakıfların; “hemşhircilik”

²⁴ İngilizcedeki karşılığıyla; United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO), Türkçedeki karşılığıyla; Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Teşkilatı olarak adlandırılan kuruluşa ait kültür tanımında yer alan; edebiyat, hayat tarzı, birlikte yaşama biçimi, değerler sistemi, gelenek ve inanç gibi maddeleri; kazın öne çıkarıldığı yöresel eğlence ortamlarında da görmek mümkündür. Bu nedenle, bu doktora tezinde, kaz kültürüne dönük olarak; bilhassa Türkiye’deki büyükşehirlerde organize edilen bölgesel ve yöresel bağlamlı eğlence faaliyetleri, UNESCO tarafından belirlenen ve İngilizcedeki karşılığıyla, Intangible Cultural Heritage (ICH); Türkçedeki karşılığıyla ise Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) yaklaşımlarına yönelik bir zeminde incelenmeye çalışılacaktır.

kapsamındaki yardımlaşma ve dayanışma işlevlerini ortaya koyan önemli ögeler arasında yer almaktadır. Bu bakımdan, kazın; geleneksel eksenlerdeki bazı lokal etkinliklere yön veren “birleştirici” ve “bütünleştirici” birtakım özelliklerinin bulunduğunu da vurgulamakta fayda vardır.

Söz konusu eğlence ortamlarını içeren birtakım etkinlikler kanalıyla, mahallî kültürlere yönelik bazı tanıtımlar gerçekleştirilebilmektedir. Yine geleneksel kaz yemekleri sunan kimi lokantalar veya restoranlar aracılığıyla, yerel eksenlerdeki bir kısım kültürel faktörlerin; çeşitli eğlence ortamlarıyla sergilenebildiklerini de dile getirmekte yarar vardır.²⁵ Bu şekilde, söz konusu mevzulara da dikkat çekmenin gerekliliği ortadadır. Malum durumu takiben, bu doktora tezinde; bahse konu eylemlere de belli yönleriyle yer verilmeye çalışılacaktır. Dolayısıyla kazın, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü içindeki konumu; başlıca eğlence unsurları yoluyla tartışmaya açılacaktır.

Kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin, özellikle “Ön Asya” olarak adlandırılan bir coğrafi çevre içerisinde doğup geliştiği düşünülmektedir. Zira söz konusu coğrafi çevredeki “Kafkasya” veya “Kafkaslar” olarak isimlendirilen bir bölge dâhilinde, kazcılığın uzun süreli bir geçmişe sahip olduğu da beyan edilmektedir.²⁶ Malum durumun bir devamı olarak, kazın etrafında yaratılan ve yaşatılan kültürel mirasın, bu uzun süreli geçmiş çerçevesinde teşekkül ettiğini belirtmek mümkündür. Nitekim kazcılık, bugün için de Anadolu’nun Kafkasya’ya bakan kanadındaki havalilerin ahalisince sürdürülmektedir.

İlgili durum, kazcılığın, malum bölgede uzunca bir geçmişe dayalı olarak geliştiğini destekler niteliktedir. Bahse konu minval üzere, kaz kültürünün dayandığı çok çeşitli cepheler, izaha muhtaçtır. Kaz, bilhassa Kafkasya’dan Anadolu’ya geçiş bölgelerinde

²⁵ Bu eğlence ortamları, umumiyetle kışın tertip edilmektedir. Zira kaz eti, özellikle kışlık yemekler için vazgeçilmez bir unsurdur. İlgili doğrultuda, “kaz geceleri” veya “kaz âlemleri” olarak adlandırılan malum eğlence programları; kırsal ve kentsel kesimlerde, gelenekselleşen kültürel bir olay olarak yaşatılmaktadır. Konuya dair bakınız. (Özdemir, 2005: 51-52).

²⁶ Konu hakkında daha geniş bilgiler için bakınız. (Belli ve Belli, 2012a: 7).

yaşayan insan topluluklarının kendilerine özgü yaşam çizgileri açısından bakıldığında, kültür yaratıcı bir faktör olarak göze çarpmaktadır. Dolayısıyla kaz, ilgili bölgelerdeki insanların hayatlarına birçok yönden şekil veren bir özelliğe de sahiptir.

Malum doğrultuda, kazın; yerel, yöresel veya bölgesel bağlamlardaki topluluk yaşamına çok çeşitli biçimlerde sirayet ettiğinin ortaya konulması gerekmektedir. Nitekim kaz; mahallî çevrelerde meskûn olarak yaşayan halkın; sosyal, kültürel, iktisadî, içtimaî, psikolojik, sosyolojik, mitolojik, edebî, siyasal, dinsel, ulusal, sıhhî, tarihsel, coğrafi, arkeolojik, etnografik, sanatsal, folklorik, gastronomik, mizahî ve benzeri yaşam biçimlerini derinden etkileyen bir konumda yer almaktadır.

Buraya kadar verilen bilgilerin ve yapılan yorumların ışığında, belli bir kültürel mirasın yaratıcısı, taşıyıcısı ve aktarıcısı olarak ele alınması gereken kaz faktörünün; halkta karşılık bulan ekonomik faaliyetler ve mutfak etkinlikleri esas alınmak suretiyle incelenmesi, büyük bir önem arz etmektedir. Bu şekilde, kazın geri planında yatan kültürel atmosferin üzerinde önemle durulması lazımdır.

Bahse konu minval üzere, Türkiye sahasındaki Türk halkına ait sosyokültürel ve sosyoekonomik hayat süreci içerisinde, belirgin yönleriyle yer eden kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin; çok çeşitli cepheleri esas alınarak tetkik ve analiz edilmesinin zorunlu olduğunu vurgulamakta yarar vardır. Dolayısıyla kazın, halkbilimi çalışma kadrosu içerisinde bulunan halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü ana başlıklarından hareketle; çok farklı boyutlarının ortaya konulması gerekmektedir.

Malum bağlamda, bu doktora tezinin konusu; kazcılığın arka planında yatan kültürel atmosferi sorgulamak maksadıyla belirlenmiştir. Zira kaz, yetiştirildiği yerlerdeki halkın sosyal ve toplumsal yaşantısı bakımından, kültür yaratıcı bir içeriğe sahiptir. İlgili çerçeveyi takiben, kazın etrafında meydana gelen kültür ortamının kaybolmasını ve

unutulmasını önlemek lazımdır. Bilhassa kazcılığın oluşumu, gelişimi, değişimi ve dönüşümü gibi başlıca ögeler; belli bir sistematik doğrultusunda izah edilmelidir. Söz konusu noktadan hareketle, bu doktora tez çalışmasında; kaz kültürünün pek çok tarafına, geleneksel bağlamlardaki ekonomi ve mutfak hususları göz önüne alınarak vurgu yapılmaya çalışılacaktır.

Bu araştırma ekseninde; kaz yetiştiriciliğine temel oluşturan kültürel altyapının, metinsel ve bağlamsal zeminler esas alınmak kaydıyla; tarihsel ve işlevsel hususlarını takiben tetkik ve analiz edilmesi amaçlanmaktadır. İlgili ekseninde, kaz kültürünün; çok farklı boyutlarıyla beraber, Türk Halkbilimi sahasının kapsamına alınması hedeflenmektedir. Kaz yetiştiriciliğine veya kazcılık faaliyetine dayalı olarak gelişen geleneksel ekonomi kültürü ile geleneksel mutfak kültürü mevzuları, detaylara girilmek suretiyle bu tez bünyesinde izah edilecektir. Mevzubahis çerçevede, kazcılığın altyapısındaki kültür envanteri; “eklektik” bir bakış açısı geliştirilerek, “holistik” bir perspektif doğrultusunda irdelenecektir.

Bu kapsamda, kaz olgusunu içine almak suretiyle oluşan, gelişen ve yerleşen kültürel miras; halkbilimi disiplininin bakış açılarıyla bağdaştırılıp sorgulanacaktır. İlgili zemine ek olarak, kaz kültürü, belirli kodlar etrafında incelenmeye ve çözümlenmeye çalışılacaktır. Bu sayede, kaz kültürünün bugüne taşınmasında etkili olan birtakım faktörler sıralanarak, kazcılık etrafındaki gelenek ve görenek unsurları üzerinde ayrıntılı bir değerlendirmeye gidilecektir. Dolayısıyla bu tezde, kazcılığın bünyesindeki başlıca kültürel malzemeler; kazın bazı simgesel yönleri de işin içine katılarak ortaya konulmaya çalışılacaktır.

Söz konusu bağlamlara istinaden, bu tez; giriş, sonuç ve ekler bölümleri hariç tutulmak kaydıyla, toplamda 6 ana bölümden meydana getirilecektir. Ancak girişi, sonucu ve ekleri içeren bölümler işin içine katıldığında; bu tezin, toplam 9 bölümden müteşekkil olduğunu da belirtmek gerekmektedir. Mevzubahis doğrultuda, ana bölümler itibarıyla;

halk ekonomisi, geleneksel mutfak kültürü ve kaz kavramlarının; tarihsel, işlevsel ve bağlamsal tetkikleri ile tahlilleri gerçekleştirilmeye çalışılacaktır.

Giriş bölümünde, buraya kadarki açıklamalardan da anlaşılacağı üzere; konu hakkında genel birtakım çıkarımlarda bulunulmuştur. Birinci bölümde, bu doktora tezine esas teşkil eden araştırma sistematikinden bahsedilecektir. İkinci bölümde, halk ekonomisine ait kavramsal açıklamalara, ayrıntılı bakımlardan yer verilecektir. Üçüncü bölümde, geleneksel mutfak kültürüne ait kavramsal çerçeveye, detaylı açılardan değinilecektir. Dördüncü bölümde, kaz kültürünü ortaya çıkaran başlıca kavramların izahları, etraflı yönlerden yapılacaktır. Beşinci bölümde, kazcılık faaliyetinin işlevlerine girilecektir. Altıncı bölümde, kaz kültürünü besleyen ortamlar ortaya konulacaktır. Sonuç bölümünde, kaz kültürüne dair genel bir değerlendirmede bulunularak, malum eksenlerdeki tartışmalar gündeme getirilip; bu bağlamdaki öneriler sunulmaya çalışılacaktır. Ekler bölümünde ise kaz kültürüne ilişkin olarak; sözlü, yazılı ve elektronik kültür ortamlarından toplanan folklorik malzemeler paylaşılacaktır.

Sonuç itibarıyla, bu doktora tez çalışmasının bünyesinde, Türkiye'deki kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin temelini teşkil eden kültürel birikim; halkbilimi çalışma kadrosuna dâhil edilen halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü ana başlıkları ekseninde, çok değişik boyutlarıyla beraber ele alınacaktır. Bu durumun bir devamı olarak, kaz; sosyokültürel ve sosyoekonomik zeminlerde tetkik edilmeye çalışılacaktır. Söz konusu minvalde, kaz, halkbilimi disiplininin metin ve bağlam merkezli yaklaşımlarına paralel olarak; tarihî ve işlevsel bakış açıları göz önüne alınmak suretiyle; belli bir etüde tabi tutulacaktır. Dolayısıyla kaz, altyapısını meydana getiren kültürel miras unsurlarından hareketle; saptama, betimleme, sınıflama ve çözümleme süreçlerinden geçirilerek; belli bir bireşime vurdurılmaya çalışılacaktır.

İlgili durumu takiben, bu doktora tezinde; kaz, kazcılık, kaz yetiştiriciliği veya kaz besiciliği bünyesinde vuku bulan faaliyetlerin devamındaki kültürel atmosfer,

halkbiliminin teorileri ve metotları esas alınarak; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü başlıklarından hareketle, ayrıntılı biçimlerde açıklanacaktır. Böylelikle, kaz kültürüne dair Türk Halkbilimi sahasındaki araştırma boşluğu doldurulmaya çalışılacaktır. Bu durumun bir devamı olarak, kazcılığın; genelde sosyal ve beşerî bilimler disiplinleri, özelde ise sosyal ve beşerî bilimlerin kesişim noktasında yer alan halkbilimi disiplini bağlamındaki kültürel çerçevesine dair çalışma açığı da kapatılmış olacaktır. Bahse konu doğrultuda, kaz, Türk halkının zihin dünyasındaki anlamı ve mahiyeti bakımından; yoğun bir tetkik, analiz ve sentez süreci içerisinde ele alınmak suretiyle; belli bir değerlendirmeye tabi tutulacaktır.



BİRİNCİ BÖLÜM

HALK EKONOMİSİ, GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ VE KAZ KÜLTÜRÜ KAVRAMLARINA DAİR ARAŞTIRMA SİSTEMATİĞİ

Bu bölümde, araştırma sistematliğini meydana getiren bir kısım ölçütlere yer ayrılacaktır. Bahse konu bünyeye binaen, birinci bölümde, araştırmanın sistematığı inşa edilmeye çalışılacaktır. İlgili minval üzere, bu doktora tez çalışmasının birinci bölümünde; araştırmanın planına, araştırma sahasına dair Türkiye’de yapılan başlıca önemli çalışmalara, araştırmanın kuramsal altyapısına ve önerilen araştırma modeline; detaylara girilmek suretiyle temas edilecektir. Dolayısıyla birinci bölüm kapsamında, araştırmanın sistematik çerçevesi belirlenmeye çalışılacaktır.

Sonuç itibarıyla, çalışmaya temel teşkil eden araştırma düzeni, birinci bölüm dâhilindeki açıklamaları takiben belli bir sistem içerisinde sunulacaktır. Söz konusu eksende, bu tez çalışmasına zemin hazırlayan araştırma konusunun seçimi esnasında dikkate alınan kıstaslar; belli bir sıraya tabi tutulmak kaydıyla ortaya konulacaktır. Bu durumun bir devamı olarak; bu tezdeki konu, amaç, kapsam, sınırlılık, yöntem, literatür taraması, kavramsal çerçeve ve kuramsal altyapı hususları; geniş açılardan ele alınmaya çalışılacaktır.

1.1. ARAŞTIRMANIN PLANI

Bu çalışmanın hazırlanma aşaması itibarıyla tasarlanmış olan araştırmanın planına, detaylı şekillerde yer verilmesi gereklidir. Söz konusu minval üzere, bu doktora tezi kapsamında temel alınan araştırmaya dair metodolojik altyapı meydana getirilmeye çalışılacaktır. Bu doğrultuda, bu tez çalışmasının planına yönelik olarak belirlenen sınırlar üzerinde durulacaktır. Malum durumun bir devamı olarak, bu tezin bünyesinde

esas alınan yöntemsel arka planı teşkil eden başlıca hususlar açıklanmaya çalışılacaktır. İlgili çerçevede, kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin akabindeki kültürel birikimin Türkiye sahasında vuku bulan çok çeşitli cepheleri; bu yönde belirlenen ilkelere dayandırılarak izah edilecektir.

Türk kültür ve medeniyet tarihi açısından bakıldığında zaman, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında kaz konusunun, halkbilimi perspektifinden ele alınma biçimi; bu tez kapsamındaki araştırma planında detaylı olarak sunulmaya çalışılacaktır. Bu şekilde, “seçmeci” bir bakış açısından hareket edilmek suretiyle; “bütüncül” bir yol takip edilecektir. Bahse konu duruma binaen, kazcılığın çevresinde cereyan eden kültürel mirasın mahiyetine ilişkin olarak; birtakım çıkarımlarda bulunulmaya çalışılacaktır.

Bu doktora tezinin esasını oluşturan araştırma planı dâhilinde; araştırmanın konusu, araştırmanın amacı, araştırmanın kapsamı, araştırmanın sınırlılıkları, araştırmanın yöntemi ve araştırma aşamasında kullanılan teknikler; detaylı şekillerde açıklanacaktır. Nitekim ilgili hususlar; bu doktora tez çalışmasındaki metodolojik altyapının meydana getirilebilmesi amacıyla belirlenen konuları içermektedir. Malum doğrultuda, halkın; geleneksel manadaki ekonomik etkinliklerine ve mutfak faaliyetlerine yansıyan kaz yetiştiriciliği bağlamındaki yöntemsel çerçeve, belirtilen şekillerde inşa edilmeye çalışılacaktır.

Bu tezin gelişimindeki sistemsal kurgu; ilgili yönde gerçekleştirilen araştırmayı takiben, bütün bölümlerin rahatlıkla anlaşılabilmelerini sağlayıcı bir rol üstlenmektedir. Nitekim bu doktora tez çalışması, sınırları tayin edilen belli bir plana ve programa göre vücuda getirilecektir. Dolayısıyla bu tezdeki gidişatın, belli bir düzene göre şekillendirilmesi gerekmektedir. Bahse konu süreç çerçevesinde, bu tez kapsamındaki derleme, düzenleme ve araştırma yolları; kazın, halkta karşılığı olan geleneksel ekonomi ve beslenme kültürlerine dayanılarak belirlenen bir sistematik kapsamında ele alınacaktır.

Sonuç itibarıyla, araştırmanın planı doğrultusunda; bu doktora tezinin yöntemsel veya metodolojik zeminini meydana getiren; konu, amaç, kapsam, sınırlılıklar, yöntem ve teknik mevzularının izahları; ayrıntılı biçimlerde yapılmaya çalışılacaktır. Söz konusu ifadelerin bir devamı olarak, bu tezin esasını teşkil eden araştırma planı; ilgili yönde elde edilen kimi bilgiler, belgeler ve bulgular yardımıyla sistematize edilecektir. Dolayısıyla araştırma aşamasındaki plana dayalı olarak, bu tez çalışmasının bünyesinde belirlenen ana ve alt başlıklar; detaylara girilmek suretiyle tetkik ve analiz edilmeye çalışılacaktır. İlgili ekseninde, araştırma planı; bu doktora tez çalışmasındaki temel bölümlerin açık ve net olarak anlaşılabilmelerini mümkün kılacaktır.

Bahse konu açıklamalardan hareketle; kazın sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam sürecindeki yeri, değeri ve önemi; izlenecek olan araştırma planının bünyesinde açıklığa kavuşturulmaya çalışılacaktır. Zira bu tezin; girişinden sonucuna kadar çizilen çerçevesi, araştırma planı dâhilinde takdim edilecek olan; “konu”, “amaç”, “kapsam”, “sınırlılık”, “yöntem” ve “teknik” hususlarının paralelinde; birbirlerini tamamlayıcı başlıklarla desteklenecektir. Bu şekilde, halk hayatının temelindeki faktörlerden biri olarak zikredilebilecek kazcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği etrafında cereyan eden kültürel birikimin; belli bir plana göre incelenmesi ve çözümlenmesi sağlanmaya çalışılacaktır.

1.1.1. Araştırmanın Konusu

Bu doktora tezinin bünyesinde belirlenen araştırmanın konusu, kazın; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında tetkik ve analiz edilmesidir. Malum minval üzere, Türkiye’deki kazcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği doğrultusundaki kültürel birikim; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü hususları ön planda tutulmak suretiyle, çok çeşitli cephelerden ortaya konulmaya çalışılacaktır. Bu durumun bir devamı olarak, kazcılık; halkta karşılık bulan geleneksel ekonomi kültürü ve geleneksel mutfak kültürü faktörlerinin akabinde, çok farklı boyutlarıyla ele alınacaktır. Dolayısıyla bu tezin konusu; kazın, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü

bağlamında, çok değişik yönleriyle incelenmesi ve çözümlenmesi sorunsalı üzerine bina edilmiştir.

Bahse konu sorunsaldan hareketle, Türkiye’de cereyan eden kaz yetiştiriciliği veya kazcılık faaliyeti; halkın sosyokültürel ve sosyoekonomik hayat çizgisindeki yerinin, değerinin ve öneminin ortaya çıkarılması kapsamında detaylı olarak analiz edilmek suretiyle; belli bir senteze vardırılmaya çalışılacaktır. Söz konusu duruma ek olarak, bu doktora tez çalışması dâhilinde; kazcılığın Türk kültür ve uygarlık sahasına olan katkıları, halkbilimi disiplininin penceresinden sunularak; bu yöndeki birtakım çıkarımlar sıralanmaya çalışılacaktır. Malum noktada, kaz; halkbilimi çalışma kadrosu içerisindeki iki mühim başlık olan “halk ekonomisi” ve “geleneksel mutfak kültürü” konularının kapsamında, çok taraflı olarak; tespit, tasvir, tasnif ve tahlil süreçlerine tabi tutulacaktır. Dolayısıyla kaz kültürü, halkbilimi bakış açısıyla bağdaştırılarak açıklanmaya çalışılacaktır.

Bilindiği gibi, insan ile hayvan arasındaki ilişki; insanlığın var olduğu ilk dönemlerden itibaren süregelmektedir. Bu açıdan bakıldığında, hayvancılık faktörünün; her devirdeki toplumsal yapı içerisinde “kültür yaratma” işlevine sahip olduğunu dile getirmekte yarar vardır. İlgili minval üzere, hayvancılık temelindeki uğraşı alanlarının; toplum katmanlarında yaratılan ve yaşatılan geleneksel ekonomi etkinlikleri ve mutfak faaliyetleri için önemli birer kültürel birikimi ihtiva ettiklerinin altını çizmek lazımdır.²⁷

Malum durumdan hareketle, bu doktora tezinde; hayvancılık kollarından biri olan kazcılığa dayalı bir şekilde gelişen kültürel mirasın, halktaki geleneksel ekonomik faaliyetler ve geleneksel mutfak etkinlikleri esas alınmak suretiyle; saptanması,

²⁷ Halkın hayatında, sürekli ve aralıksız olarak gelenek türeten ve yeni gelenek formları yaratan bir “cevher” vardır. Halk kültürünün varlığı, ancak bu cevher aracılığıyla; halka bağlı gelenek kaynaklarına ve gelenek ihtiyaçlarına kök salarak işlemektedir. Bu bağlamda, hiç durmaksızın yeni gelenekler ortaya çıkarılabilmektedir. İlgili açıklamaların bir devamı olarak, hayvancılığın; eski geleneklere binaen, yeni gelenekleri vücuda getiren bir kültür yaratma işlevine sahip olduğunu belirtmekte fayda vardır. Dolayısıyla hayvancılık kollarından biri olan kazcılığın da bu doğrultuda düşünülmesi gerekmektedir. Gelenek ve ilerleme mevzularına dair bakınız. (Alangu, 1983: 82).

betimlenmesi, sınıflanması ve çözümlenmesi amaçlanmaktadır. Söz konusu zemine ek olarak, halkbilimi disiplininin öngördüğü kurallar ve yasalar vasıtasıyla, kazın Türk kültüründeki konumu; bu tez doğrultusunda vurgulanmaya çalışılacaktır. Dolayısıyla Türk kültür tarihinde özel bir anlama sahip olduğu varsayımından da hareketle, kazın; Türk halk ekonomisi ve geleneksel Türk mutfak kültürü mevzularının temelinde, halkbiliminin bakış açılarıyla incelenmesinin gerekliliği; bu tez çalışmasının konusunu tayin eden en önemli etkidir.

“Kazcılık faaliyeti”nin veya “kaz yetiştiriciliği”nin etrafında yaratılan ve yaşatılan kültürel birikimi, “özerk kültür alanları”ndan biri olarak görmek mümkündür. Zira “hayvancılık” kolunun; “kanatlı hayvancılık”, “kümes hayvancılığı”, “kanatlı kümes hayvancılığı”, “kanatlı yetiştiriciliği” veya “kanatlı hayvan yetiştiriciliği” grubuna giren kazcılık, kazın; bakımı, beslenmesi, yetiştirilmesi, üretilmesi, tüketilmesi, pazarlanması, kesilmesi, hazırlanması, kurutulması, dondurulması, saklanması, korunması, sunulması ve benzeri fiiller doğrultusunda idame ettirilmektedir.

Söz konusu fiiller, arka planlarında belli bir kültürel atmosferi de barındıran sahaları meydana getirmektedir. Dolayısıyla ilgili fiiller, hayatın bütün alanlarında şekillenen “mikro kültür yapıları”ndan yalnızca birkaçı olarak sıralanabilir. Özdemir (2012a: 27), toplumsal yaşam içindeki gelişmelerin birer sonucu olarak beliren bu “mikro kültür dizileri”nin; “özerk kültür alanları” olarak kabul edilmesi gerektiği fikrindedir. Bahse konu durumdan hareketle, kazın etrafında teşekkül eden kültür mirasını da “kaz kültürü” olarak nitelendirmek lazımdır.

Kaz kültürünü de yaşamın “mikro” ve “özerk” olarak adlandırılabilen sahalarından sadece biri olarak kabul etmek mümkündür. Malum bağlamda, kaz kültürünü; ekonomi kültürü ve mutfak kültürü konularının çerçevesinde değerlendirmek gerekmektedir. Çünkü kazcılığa dair eylemlerin geri planında, belli bir kültürel birikim yatmaktadır. Kazı merkezine alan başlıca uygulamaların temelinde, halkın; iktisadî ve içtimaî hayat

sürecine dair birtakım etmenler vardır. Bu etmenlerin, bir bütün halinde incelenmesinin lüzumu; bu doktora tezinin konusunu meydana getirmektedir.²⁸

Kaz kültürü, bilhassa Ön Asya coğrafyasının Kafkasya veya Kafkaslar bölgesinde sürdürülmek suretiyle; uzun süreli bir geçmişi bünyesinde barındıran bir faktör olarak göze çarpmaktadır. Bu açıdan bakıldığında; yüzlerce, hatta binlerce yıllık (Belli ve Belli, 2012a: 7) bir mirası beraberinde getiren bu kültür alanının müstakil olarak incelenmesi gerekmektedir. İlgili durum, bu doktora tezinin konusunun belirlenmesinde etkili olmuştur.

Bu şekilde, kaz kültürünü içine alan çok farklı uygulamalar; saptama, betimleme, sınıflama ve çözümleme yolları gözetilerek tetkik edilmelidir. Malum doğrultuda, kazcılık hususundaki başlıca öğelerin; halk nezdinde karşılık bulan geleneksel ekonomik etkinlikler ile geleneksel mutfak kültürü faaliyetleri göz önüne alınarak, belli bir analize tabi tutulmaları gereklidir. Nitekim kazın, geleneksel çerçevede cereyan eden ekonomi ve mutfak kültürleri içindeki yeri, değeri ve önemi; çok farklı cepheler ölçüt alınmak kaydıyla açıklanmalıdır. Böylece, kazın geri planında yatan kültürel atmosfer de ortaya konulmalıdır. Dolayısıyla bu doktora tezinde, söz konusu hedeflere yönelik olarak sınırları çizilen konuya dair bir değerlendirme yapılacaktır.

Bugünkü kültür bilimi kabullerine göre, yaşamı oluşturan; hukuk, ticaret, siyaset, beslenme, ekonomi ve benzeri unsurların yanı sıra; hayvancılık da kültürel bir alandır.²⁹ Dolayısıyla malum alana dâhil edilen kanatlı hayvancılık grubu içerisindeki kazcılık,

²⁸ Bu doktora tez çalışmasının konusundan hareketle, ilgili etmenler üzerinde detaylı olarak durulacağına altını çizmek gerekir. Zira kazcılığın bünyesinde, pek çok kültür ögesi yer almaktadır. Nitekim “özerk” ve “mikro” bir kültür alanı olarak değerlendirilebilecek kaz kültürü dâhilinde, öne çıkarılması gereken bir kültürel atmosfer mevcuttur.

²⁹ Her disiplin, kendine göre bir kültür tanımı ortaya koyma çabası içindedir. Bu tür bir çeşitlenme, doğal olarak kültürü temel alan bilim dallarının farklılaşmalarını, birbirlerine yaklaşımlarını, yeni çatılar altındaki disiplinlerin doğuşlarını; dolayısıyla ara alan araştırmalarının ve disiplinlerarası çalışmaların öneminin daha iyi kavranmasını beraberinde getirmektedir. Türkiye’de henüz yoğunluk kazanmasa da bu türden gelişmelerin, yakın bir gelecekte; etkinliklerini artırmaları beklenmektedir. Konu hakkındaki detaylı bilgilere ulaşmak için bakınız. (Özdemir, 2012a: 28).

kültür bilimi araştırmaları kapsamında incelenmelidir. Bu durumun bir devamı olarak, konusu; kazın halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında çok çeşitli yönleriyle incelenmesi üzerine bina edilen bu doktora tezi, mikro ve özerk bir kültür sahası içinde gösterilebilecek olan kazcılık faaliyetini veya kaz yetiştiriciliğini ayrıntılı bir biçimde tanıtmaya gayesini taşımaktadır.

Bahse konu gayenin akabinde; bu doktora tez çalışmasıyla beraber, Türkiye’deki kaz kültürü; “halk iktisadı” ve “halk mutfacı” temellerinde ele alınarak, Türk milletinin geleneksel yaşam süreci içerisindeki rolü bağlamında sorgulanacaktır. Özellikle Türkiye’deki belli başlı yörelere mensup olan ahalinin topluluk yaşamında kazcılığın önemli bir rolü vardır. Zira kazcılık temelinde gelişen bir kısım faaliyet alanları, Türkiye’deki başlıca havalilerde yaşayan Türk halkı açısından oldukça mühim birer konuma sahiptir. Bu kapsamda, kazcılığın, halk hayatındaki ilişkileri kuran bir topluluk düzeni sağladığını ifade etmek mümkündür.

Kazcılığın, Türkiye’deki belirli bölgelerde veya yörelerde; topluluk yaşamını şekillendiren özel bir tarafının bulunduğunu ifade etmekte fayda vardır. Kaz eksenli kültür araştırmaları ve bu araştırmalara dair kültür çalışmaları artırıldıkça, kazın; sosyal yapılarda, kültürel malzemelerde, ekonomik kazançlarda, toplumsal katmanlarda, psikolojik yönelimlerde, sosyolojik tasavvurlarda, mitolojik anlatılarda, edebî metinlerde, siyasî simgelerde, dinî sembollerde, millî kimliklerde, sıhhi uygulamalarda, tarihî belgelerde, coğrafi isimlerde, arkeolojik bulgularda, etnografik eşyalarda, sanatsal çizimlerde, folklorik ürünlerde, gastronomik çevrelerde, mizahî anlatımlarda ve benzerlerinde yerini almaya başladığı rahatça gözlemlenebilecektir.

İlgili durumların akabinde, kazın, millî kültür hazinesi bakımından çok önemli bir konumda bulunduğunu belirtmek mümkündür. Bu minval üzere, kazın, Türk millî kültürü açısından da çok mühim bir yer işgal ettiğinin dile getirilmesinde yarar vardır. Zira kaz, Türklerin eski yazılı kaynaklarında da ismen geçen bir hayvan olarak dikkat

çekmektedir. Nitekim söz konusu kaynaklarda, kazın, bazı sembolik özelliklerine dair birtakım vurguların yapıldığı görülmüştür.³⁰ Ayrıca kazın, Türk sözlü edebiyatı dâhilindeki kimi anlatmalık, söylemelik, konuşmalık ve seyirlik türlerde de dillendirildiğinin vurgulanması gerekmektedir.

Kazın, Türkler arasında itibar gören bir unsur olduğunu ifade etmekte fayda vardır. Dolayısıyla kaz, kültür araştırmaları açısından bakıldığı zaman, üzerinde önemle durulması gereken bir kavramdır. Yaşar Kalafat ve Nagihan Çetin (2013: 350) tarafından ileri sürülen bir görüş doğrultusunda, kazın, özellikle bir inanç objesi olarak; Türk kültüründe yerini almaya başlamasının geçmişi, mitolojik dönemden haber getiren bilgilere göre; hemen hemen Türk kültürüyle yaşıttır. Malum değerlendirmenin paralelinde, kazın, ilk Türk destanı olma özelliğini taşıyan “Yaratılış Destanı”nda yer almasını; bu yöndeki izahın açık bir göstergesi olarak kabul etmek mümkündür.

Bahse konu minvalde, kazın, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamındaki çok çeşitli cepheleri; Türk kültüründe iz bırakan kimi hususlar etrafında ele alınmalıdır. Zira son dönemler itibarıyla, Türkiye’deki hayvancılık şubeleri arasında yaygınlık kazanan ve kendine özgü bir konumu seyreden kanatlı hayvancılık dâhilindeki kazcılığın; yöreselden ulusala, ulusaldan da evrensele taşınma noktasındaki gelişim, değişim ve dönüşüm süreçleri; bu doktora tezinin konusunu yakından ilgilendirmektedir. Bu nedenlere dayalı olarak, kazın etrafında yaratılan ve yaşatılan gelenekler; belli bir sistematik esas alınmak kaydıyla ortaya çıkarılmalıdır. Nitekim bu doktora tez çalışmasının konusu dâhilinde, söz konusu hedefe odaklanılmıştır.

Buraya kadarki bilgilerin ve yorumların ışığında, bu tezin konusunu oluşturan en temel ölçüt; kazın arka planındaki kültürel miras unsurlarının ortaya konulmasıdır. Dolayısıyla

³⁰ Örneğin, Kaşgarlı Mahmud’un Türkler için büyük bir önem arz eden *Dîvânü Lügâti’t-Türk* adlı eserinde ve Türk kültürü açısından ayrı bir yere, değere ve öneme sahip anonim bir eser olan *Dede Korkut Kitabı*’nda, kazın; birtakım hususiyetleriyle beraber ifade edilmesi, Türk milletinin bu hayvana atfettiği ehemmiyeti gösteren başlıca emarelerdir.

Türkiye sahasında vuku bulan kaz yetiştiriciliğinin veya kazcılık faaliyetinin; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamındaki çok çeşitli yönlerinin öne çıkarılarak tetkik ve analiz edilmesi, bu tezin konusunun seçimindeki temel problematiktir. Söz konusu kapsama binaen, kaz kültürünün “eklektik” bir bakış açısından hareketle “holistik” bir perspektif doğrultusunda ele alınmasının gerekliliği; bu tezdeki ana hedeftir. İlgili durumun bir devamı olarak, Türkiye’nin kimi yörelerindeki geleneksel ekonomi ve mutfak kültürlerine ait kimliklerin inşa edilmesinde kazın mühim bir rol oynadığını belirtmek lazımdır.

Bu varsayım çerçevesinde, kazın; Türklerdeki sosyal, kültürel, iktisadî, içtimaî, psikolojik, sosyolojik, mitolojik, edebî, siyasal, dinsel, ulusal, sıhhî, tarihsel, coğrafi, arkeolojik, etnografik, sanatsal, folklorik, gastronomik, mizahî ve benzeri hayat süreçlerini etkileyen bir unsur olduğu gerçeği, bu tez çalışmasının bünyesinde gözler önüne serilmeye çalışılacaktır. Ayrıca bugünkü kültür bilimi kabulleri açısından bakıldığında, kazın, “geleneksel ekonomi” ve “geleneksel mutfak” hususları bağlamındaki yerel sürdürülebilir kalkınma unsurlarından biri olarak; “kültür ekonomisi”, “kültür endüstrileri” ve “kültür turizmi” mevzuları eşliğinde de belli bir değerlendirmeye tabi tutulmasının lüzumu, bu tez çalışmasının konusunu etkileyen diğer bir faktördür.

Türkiye sahasındaki kazcılık eyleminin çok aktif şekillerde yapıldığı yerler arasında, bilhassa Doğu Anadolu Bölgesi’nin Kuzeydoğu Anadolu Bölümü’ndeki Kars, Ardahan ve Iğdır yöreleri; en başta gelen havaliler olarak dikkat çekmektedir. Zira geçmişten bugüne kadarki bir tarihî süreç doğrultusunda, malum havalilerdeki kazcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği, çok yoğun olarak icra edilmeye devam etmektedir. Bu durumdan hareketle, kazın, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü açısından; ilgili yörelerin kültürel birikimlerine önemli oranlarda katkılar sunduğunu dile getirmekte yarar vardır.

Bahsedilen çerçeve doğrultusunda, kazın, söz konusu yörelerdeki kültürel kimlikleri de inşa eden öğelerden biri olduğunu belirtmek gerekmektedir. Dolayısıyla kaz, etkisini; bu yörelerin kültürel kimliği içerisindeki birçok alanda hissettirebilmektedir. Bahse konu minval üzere, kazcılık; topluluk hayatı bakımından, kendine has olarak ilerleyen bir kültür yaratma sürecine sahiptir. Bu yüzden, kazcılık; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerindeki halk hayatı açısından oldukça mühim bir konumda yer almaktadır. Nitekim kaz, sahip olduğu birtakım özelliklere paralel olarak, belli bir kültürel kimliği yaratan ve yaşatan faktörler arasında gösterilebilmektedir.

Türkiye ölçeği açısından bakıldığı zaman, sosyal bilimler ve beşerî bilimler eksenlerinde; kaz kültürüne dair araştırmaların ve çalışmaların çok eksik ve çok yetersiz olduğu rahatlıkla gözlemlenebilmektedir. Zira Türkiye sahasında, kaz kültürü dâhilindeki araştırmalara ve çalışmalara yönelik olarak ortaya konulan belli başlı kaynaklar ekseninde; yalnızca bir veya birkaç kitap, makale ve bildiri ile sınırlı kalmıştır. Bu durumu takiben, kazın; ilgili kaynaklarda; genellikle halk inançları ve halk edebiyatı yönleriyle incelenerek, bu yöndeki bazı yüzeysel tespitlerle ve birbirlerini tekrar eden kimi boyutlarla sınırlı tutulduğunun altını çizmekte fayda vardır.

Halkbilimi de dâhil olmak üzere, sosyal ve beşerî bilimler etrafında kazı merkezine alan bir kısım çalışmaların ve araştırmaların, halkbilimi verilerine göre; bütüncül bir yaklaşım gözetilmeden ve yeterli doku analizi yapılmadan vücuda getirildiklerini belirtmek gerekmektedir. Yine kaz kültürüne dönük olarak, Türkiye'deki lisansüstü (yüksek lisans ve doktora) düzeylerde; herhangi bir tez araştırmasının veya çalışmasının henüz vücuda getirilmediğini de ifade etmek lazımdır. Malum nedenler, kaz kültürünün çok değişik yönlerden incelenmesini zorunlu kılmaktadır. Dolayısıyla bu araştırma kapsamında seçilen konuyla beraber, kazın kültürel altyapısına dönük olarak; genelde sosyal ve beşerî bilimlerdeki, özelde ise halkbilimindeki boşluğun doldurulması amaçlanmaktadır. İlgili şekilde, geleneksel ekonomi ve mutfak unsurlarından hareketle; kaz kültürünün Türk Halkbilimi alanına kazandırılması hedeflenmektedir.

Sonuç itibarıyla, bu doktora tezindeki konu seçiminde; birçok etkenin göz önüne alındığını belirtmekte fayda vardır. Bahse konu minval üzere, kazcılığın Türkiye’de bütün canlılığıyla devam ettirildiği bölgeler ve yöreler; bu yöndeki geleneksel ekonomi kültürünü ve geleneksel mutfak kültürünü yaşatan havaliler olarak, bünyelerinde bu konuya dair zengin kültürel miras unsurlarını barındırmaktadır. İlgili yerleri içeren örneklemelerden hareketle, “halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında kaz” konusu; çok farklı cepheleriyle Türk Halkbilimi sahasına kazandırılmalıdır.

Bugüne kadarki kaz kültürü araştırmaları ve çalışmaları açısından bakıldığında, halkbilimcilerin konuya hemen hemen hiç eğilmedikleri görülmüştür. Söz konusu doğrultuda vücuda getirilen kaynakların ise salt derleme aşamasında kaldıkları da ayrıca gözlemlenmiştir. Bu durum, halkbilimi disiplini bakımından oldukça düşündürücüdür. Dolayısıyla halkbilimi verileri esas alınarak, kaz kültürünün seçmeci bir bakış açısıyla ve bütüncül bir yaklaşımla ele alınmasının gerekliliği ortadadır.

Bu şekilde, kazın Türk kültüründeki yeri, değeri ve önemi; çok farklı yönlerden tetkik ve analiz edilmelidir. Çünkü kazın Türk kültüründeki yerinin, değerinin ve öneminin; halkbilimi de dâhil olmak üzere, sosyal ve beşerî bilim dalları ekseninde henüz belirlenmediğini ifade etmek gerekmektedir. Bütün bu açıklamaların akabinde, bu doktora tezinin konusu itibarıyla; kaz hususundaki malum eksikliklerin giderilmesi amaçlanmaktadır. Nitekim bu doktora tez çalışmasında, bahsedilen boşluğun doldurulması hedeflenmektedir. Böylece, kaz kültürüne ilişkin olarak gündeme gelen araştırma açığı da kapatılmaya çalışılacaktır.

1.1.2. Araştırmanın Amacı

Bu doktora tezinin bünyesinde, kaz yetiştiriciliği kapsamındaki kazcılık faaliyetinin; kendi çevresinde oluşan ve gelişen özgün bir kültürel mirasın taşıyıcısı ve aktarıcısı olduğu hipotezinden hareketle, Türk kültürü içindeki yeri, değeri ve önemi belirlenmeye

çalışılacaktır. Bahse konu minval üzere, kazcılık; Türk sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam süreci doğrultusunda, metinsel ve bağlamsal zeminler dikkate alınarak; tarihsel ve işlevsel hususları dâhilinde; tespit, tasvir, tasnif ve tahlil süzgeçlerinden geçirilecektir.

Bu amaçlara yönelik olarak, hayvancılık grubu içerisinde önemli bir yer kapladığı düşünülen kazcılık bağlamındaki birtakım uygulamalar, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü faktörleri ön plana çıkarılmak suretiyle; sosyal, kültürel, ekonomik, toplumsal, psikolojik, sosyolojik, mitolojik, edebî, siyasî, dinî, millî, sıhhî, tarihî, coğrafi, arkeolojik, etnografik, sanatsal, folklorik, gastronomik, mizahî ve benzeri cepheler etrafında çözümlenecektir.

İlgili çerçevenin bünyesinde, kazcılık; kültür ekonomisi, kültür endüstrileri ve kültür turizmi boyutlarıyla da incelenmeye çalışılacaktır. Böylelikle, bu tezde, kazın; “geleneksel ekonomi” ve “geleneksel mutfak” hususlarından yola çıkılarak; “gastroturizm” ve “ekoturizm” başta olmak üzere, çok çeşitli taraflarıyla ele alınması amaçlanmaktadır. Dolayısıyla kazcılık etrafında üretilen, geliştirilen ve zenginleştirilen geleneksel bilginin; yeni açılımlar doğrultusundaki yansımaları da ortaya konulmuş olacaktır.

Bakılma, beslenme ve yetiştirilme aşamalarının bir sonucu olarak; kesimi gerçekleştirilen kazın; kurutulması, dondurulması, saklanması, hazırlanması, korunması ve benzeri safhalar; kazdan elde edilen etin; üretilme, pazarlanma, tüketilme ve sunulma süreçlerini hızlandırmaktadır. Bu prensiplere binaen yapılan kaz yemeklerinin tadını ve lezzetini kuşaktan kuşağa aktarabilmek maksadıyla; özellikle son yıllarda, bu yöndeki görevleri icra eden bazı geleneksel “lokanta” veya “restoran” tipi yemek işletmeleri kurulmuştur.

Söz konusu yemek işletmelerinde, kaz, arka planındaki birtakım kültürel birikim öğeleriyle beraber; malum işletmeleri ziyaret eden misafirlerin ilgisine ve dikkatine sunulabilmektedir. Bahse konu durumun bir devamı olarak; bölgesel, yöresel veya yerel bağlamlı çatılar altında meydana getirilen bu iş yerlerinde; belli yerlere özgü olan kültürel geleneklerin yansıtıldıklarına şahit olunabilmektedir.

Başta Kars, Ardahan ve Iğdır olmak üzere; Türkiye'nin kimi illerinde inşa edilen bu tarz işletmeler, bahse konu illere akın eden yerli ve yabancı turistlerin sosyalleştikleri ve lokal kültürleri yakından tanıdıkları muhitler arasında yer almaktadır. Bu minval üzere, dünyanın ve Türkiye'nin farklı coğrafyalarından mevzubahis bölgelere veya yörelere düzenlenen kültürel temelli turizm etkinliklerinde, ilgili yerleri ziyaret eden insanlar aracılığıyla; kaz kültürünün ulusal ve uluslararası sahalara yönelik tanıtımı yapılabilmektedir. Dolayısıyla kaz yetiştiriciliği veya kazcılık faaliyeti çerçevesindeki kültürel miras unsurlarının; yerelden veya yöreselden ulusala, ulusaldan da küresele doğru seyreden gelişim, değişim ve dönüşüm süreçlerinin ortaya konulması; bu doktora tez çalışması kapsamındaki hedefler arasındadır.

Kazın; kültür ekonomisi, kültür endüstrileri ve kültür turizmi zeminlerinde; çok önemli bir konuma sahip olduğunu ifade etmekte fayda vardır. Zira söz konusu öğeler doğrultusunda, kazın eti kullanılarak yapılan başlıca geleneksel yemekler; kültür turistlerinin veya kültürel deneyim avcılarının ilgi odağında yer almaktadır. Bu şekilde, kaz, yerel veya yöresel yemek kimliklerinin üretilmelerinde mühim bir rol üstlenebilmektedir. Zira kazcılığın yapıldığı yerlere gerçekleştirilen kültür turlarında, kaz yemeklerinin tarihî ve kültürel altyapıları; yerli ve yabancı turistler için merak konusu olabilmektedir.

İlgili açılardan bakıldığında zaman, kaz, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü dâhilindeki yerel sürdürülebilir kalkınmada; sosyal, kültürel, toplumsal ve ekonomik yönlerden çok mühim bir rol oynayabilmektedir. Dolayısıyla kültürlenme, kültürleme,

kültürleşme, kültürel miras, kültürel kimlik, kültür üretimi, kültür aktarımı, kültürel süreklilik, kültürel birikim ve benzeri cepheler; kazcılığa ilişkin olarak gelişen çok farklı boyutları kapsamaktadır. Bu yüzden; bölgesel, yöresel veya yerel kalkınmanın ekonomik ve mutfak boyutlarının dikkate alınmasının gerekliliği, bu tez çalışmasının temel kabulleri arasında sayılmaktadır.

Türkiye’deki kazcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği, bilhassa nüfus bakımından kalabalık ve büyük kentlerde yaşayan insanların; “hemşehrilik” veya “hemşehricilik” bağlamlarında bir araya geldikleri ortamların tesis edilmesine vesile olabilmektedir.³¹ Bu kapsamda, kazcılığın; ayrı bir yere, değere ve öneme sahip olduğunun belirtilmesinde fayda vardır. Örneğin, Türkiye’nin büyükşehirlerinde ikamet eden Karşılar, Ardahanlılar ve Iğdırlılar; bu doğrultudaki kulüpleşme, dernekleşme veya vakıflaşma türünden oluşumları meydana getirebilmektedirler. Dolayısıyla bu tür oluşumların bünyelerinde “özel kaz geceleri” de tertip edilebilmektedir. Yine bu oluşumlar vasıtasıyla, halka dönük olarak “kaz pazarları”nın kurulması; malum eksenindeki ekonomi ve mutfak kültürlerini destekleyici niteliktedir.

Bahse konu etkinlikler, bölgesel, yöresel veya yerel minvaldeki birliğin ve beraberliğin pekiştirilmesi noktasında; kaza ait sosyokültürel ve sosyoekonomik işlevlerin öne çıkarılmasını sağlamaktadır. Malum etkinliklerin yanı sıra, özellikle son birkaç sene içinde, belirli müddetler gözetilerek; Kars’ta düzenlenen “Altın Kaz Film Festivali” adlı bir faaliyet çerçevesinde, yerli ve yabancı sinema filmi yapımcılarına ve oyuncularına “altın kaz heykelcikleri”nin takdim edilmesi de dikkat çekici bir gelişmedir. Söz konusu durum, kaz olgusunun; kültür ekonomisinde, kültür endüstrilerinde ve kültür turizminde kazandığı ivmeyi göstermektedir. Mevzubahis açıklamaların bir neticesi olarak, bu doktora tezinde; kaz kapsamındaki yöresel bağlamli festival, şenlik ve kutlama gibi kimi aktivitelerin; içerik endüstrileri doğrultusundaki işlevsel yönleri ortaya konulmaya çalışılacaktır.

³¹ Türkiye dışındaki bazı ülkelerde de Karşıların, Ardahanlıların ve Iğdırlıların düzenledikleri özel kaz gecelerinin mevcut olduğunun belirtilmesinde fayda vardır. Bu ülkelerin başında; Türk nüfusun yoğun olduğu Almanya, Fransa ve Hollanda gelmektedir.

Kazcılık çerçevesinde yaratılan ve yaşatılan kültürel birikim, kaz kültürünün geniş bir çevrede tanınmasının ve bilinmesinin önünü açmaktadır. Bu şekilde, kazı, yerel sürdürülebilir kalkınmanın; ekonomi kültürü ve mutfak kültürü eksenlerindeki temel dinamikleri arasında göstermek mümkündür. Zira kazcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği esastaki birtakım uygulamaların “ulusal” ve “küresel” çaplardaki tanıtımları; sözlü, yazılı ve elektronik kültür ortamları aracılığıyla; etkin bir şekilde gerçekleştirilebilmektedir.

Kaz yetiştiriciliğinin çok yoğun olarak yapıldığı yöreler açısından bakıldığında, kazın; ekonomik ve kültürel girdilerde etkili nitelikler taşıdığıının altını çizmekte fayda vardır. Ayrıca dijital kültür ekseninde öne çıkan içerik endüstrileri de kazın çok geniş muhitlerdeki tanınırlığını ve bilinirliğini artırmaktadır. Bu husus, kazcılık eksenindeki geleneksel ekonomi ve mutfak kültürlerini yönlendirici bir etmen olarak da düşünülebilir. Dolayısıyla geri planında mühim bir kültürel mirası barındıran ve Türk kültür coğrafyası temelindeki Türk kültür ekolojisi (Çobanoğlu, 2011: 11) içerisinde yoğunlaşmak suretiyle geçmişten bugüne kadar süregelen kazcılığın, dijital ortamdaki popüleritesi tartışmaya açılmalıdır.

Söz konusu bağlamda, kaz merkezli dijital kültür ürünlerinin; folklorik bir zemine paralel olarak ele alınmaları gereklidir. Nitekim bu doktora tezinde, kaz ile ilgili olarak meydana getirilen dijital kültür ortamlarının; sosyal ve toplumsal yapıları değiştirici ve dönüştürücü yönlerine de birtakım vurgular yapılması planlanmaktadır. Çünkü kazcılığın, bugün, bilhassa dijital ortamlardaki ticaret araçları vasıtasıyla da devam ettirildiğini dile getirmekte yarar vardır.

Sözlü kültür ortamı, yazılı kültür ortamı ve elektronik kültür ortamı kapsamalarında dijitale aktarılan kültürel malzemeler sayesinde hayata geçirilen belgeseller, klipler, sosyal medya kanalları ve benzeri görsel ve görsel-işitsel unsurları içeren kimi faktörler; kazcılığa dair kültürel mirasın ortaya çıkarılmasını sağlayabilmektedir. Bu yüzden, bu

tez çalışmasının ilgi alanına; kazı merkezine alan dijital kültür öğelerinin de girdiğini dile getirmekte fayda vardır. Nitekim sözlü kültür ortamının ve yazılı kültür ortamının bir kesişim noktası olan elektronik kültür ortamı çerçevesindeki dijital kültürün; içeriğine yüklenen belli sosyal medya ağlarıyla birlikte, kaz kültürünü tanıtıcı bir fonksiyona sahip olduğunun altını çizmek gerekmektedir.

Bilhassa sosyal medyanın aktif olarak kullanılmakta olduğu bugünün dünyasında, kaz yetiştiriciliğine veya kazcılık faaliyetine dair belli başlı iletişim kanallarının meydana getirildiğini belirtmek lazımdır. Örneğin; “Facebook”, “Instagram” ve “Twitter” gibi sosyal ağlar vasıtasıyla, kazcılığın mahiyetine ilişkin olarak düzenlenen bazı içerikler sunulabilmektedir. Yine bu kanallar etrafında, kaz alım satımı kolaylıkla yapılabilmektedir.³² Ayrıca bahse konu ağlar yardımıyla, kaz yetiştiricileri arasında birtakım sosyal ilişkiler de kurulabilmektedir. Mevzubahis konuların akabinde, dijital kültürün kazcılık faaliyetine önemli ölçüde etki ettiğinin ifade edilmesinde yarar vardır. Dolayısıyla bu tezde, kazcılığı temel alan başlıca dijital kültür ürünleri de işlenmeye çalışılacaktır.

Türkiye ölçeği açısından bakıldığında zaman, kaz yetiştiriciliğinin veya kazcılık faaliyetinin en etkin şekillerde idame ettirildiği yörelerin, daha önce de dile getirildiği üzere; Kars, Ardahan ve Iğdır çevreleri olduğunu vurgulamak gerekmektedir. Söz konusu durumun yanı sıra, bu yörelerin dışında da kazcılığın kısmî olarak yapıldığı belli başlı yörelerin var olduğunu ifade etmekte fayda vardır. Ancak malum yörelerdeki kazcılığın; Kars, Ardahan ve Iğdır illerine nazaran; sosyokültürel ve sosyoekonomik hayatı daha az etkilediğinin ve ilgilendirdiğinin altını çizmek gerekir. Zira bu yerlerdeki kazcılık uygulamaları, daha ziyade “ticarî” kaygılara dayanmaktadır.

³² Bu bağlamda, genelde dünyanın; özelde ise Türkiye’nin karşı karşıya kaldığı “Covid-19” salgını, dijital kültürün önemini artırmıştır. Zira dijital kültür aracılığıyla, ekonomik ve gastronomik bağlamlarda pek çok etkinlik ortamı yaratılabilmektedir. Kazcılık da bu etkinlik ortamlarından biri olarak, dijital kültür içerisindeki yerini almıştır.

Kaz kültürü; bahse konu yerlerdeki sosyal, toplumsal, kültürel ve ekonomik yapıya daha az yansımıştır. Nitekim başta Ağrı, Muş, Van, Bitlis, Samsun, Bolu, Tekirdağ, Kocaeli, Amasya, Tokat, Kayseri, Çorum, Konya, Kırıkkale, Yozgat, Kütahya, Uşak, Elazığ, Sivas, Ankara, İstanbul, Manisa, Bursa, Nevşehir, Düzce, Sinop, Tekirdağ, Antalya ve Aksaray olmak üzere; Türkiye'nin pek çok ilinde icra edilen kazcılık faaliyeti; Kars, Ardahan ve Iğdır illerindeki kaz yetiştiriciliğine göre çok zayıf kalmaktadır.³³

Malum duruma binaen; Kars, Ardahan ve Iğdır yöreleri itibarıyla; kaz besiciliği çerçevesinde ortaya konulan geleneksel yol, yöntem, usul, teknik, araç, gereç, alet, edevat ve benzeri unsurlar; diğer yörelerde çok daha geriye düşmektedir. Dolayısıyla Kars, Ardahan ve Iğdır çevreleri dışındaki yerlerin geleneksel eksendeki ekonomi ve mutfak kültürleri içerisinde; kazın çok geniş bir etki alanı yoktur. Bahse konu nedenlere binaen, bu doktora tezinin bünyesinde, kaz kültürü; yoğun olarak idame ettirildiği Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinin örnekleminde izah edilmeye çalışılacaktır.

Coğrafi konumları itibarıyla, Türkiye'nin kuzeydoğu ucunda yer alan Kars, Ardahan ve Iğdır vilayetleri; iklim ve bitki örtüsü özellikleri bakımından, Türkiye'deki kazcılığın en elverişli olduğu sahaları kapsamaktadırlar. Dolayısıyla soğuk iklim kuşağında bulunan malum yörelerdeki kaz yetiştiriciliğini veya kazcılık faaliyetini özel kılan gerekçeler bir hayli fazladır.³⁴ Bu doğrultuda, kazın, beslenme kültürü cihetiyle; genel olarak soğuk iklime sahip malum yerlerde daha fazla tercih edildiğini ifade etmekte yarar vardır. Bahse konu durum, içinde yaşanan coğrafyanın insanlarda karşılık bulan ekonomik

³³ Söz konusu havaliler arasında; Ağrı ile Ağrı'nın Taşlıçay ve Tutak ilçeleri, Muş ile Muş'un Bulanık ilçesi, Van ile Van'ın Erciş ilçesi, Bitlis ile Bitlis'in Güroymak ilçesi, Nevşehir ile Nevşehir'in Kozaklı ilçesi, Samsun ile Samsun'un Havza, Ladik ve Vezirköprü ilçeleri, Bolu'nun Gerede ilçesi, Düzce'nin Akçakoca ilçesi, Tekirdağ'ın Kapaklı ilçesi, Amasya ile Amasya'nın Merzifon ilçesi, Elazığ ile Elazığ'ın Kovancılar ilçesi, Muğla ile Muğla'nın Bodrum ilçesi; kaz kültürünün kısmen yaşatıldığı yerlerdir. Ancak yerelde Kars, Ardahan, Iğdır illeri ile bu illere bağlı ilçeler; kaz kültürünün merkezi konumundadır. Zira ilgili yörelerde, kaz kültürü, dünden bugüne kadar uzanan bir tarihsel süreç itibarıyla; çok uzun bir zaman aralığını kapsamakla birlikte, çok yoğun bir biçimde; bütün canlılığıyla idame ettirilmektedir.

³⁴ Iğdır ili; "mikroiklim" veya "mikroklima" alanı olarak tanımlanmasına rağmen, sert bir iklimin hâkimiyetindedir. Bu minval üzere, Iğdır, kaz kültürünün etkin bir biçimde sürdürüldüğü önemli bir merkez konumundadır.

faaliyetlere ve mutfak kültürü etkinliklerine önemli ölçülerde yansıdığını ortaya koymaktadır.

İlgili minvalde, kazın; bilhassa “kışlık yiyecek” kategorisine alınması sebebiyle, kış mevsiminde yapabilecek fazla bir işi olmayan bu yörelerdeki halka sağladığı sosyokültürel ve sosyoekonomik girdilerinin ortaya konulması; bu tezin münderecatı doğrultusunda hedeflenmektedir. Zira kazcılık, özellikle kış aylarında; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerindeki kültür ve medeniyet gelişimlerini tetikleyen etkenlerin başında gelmektedir. Bu yüzden; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinin geleneksel ekonomisine ve geleneksel mutfağına etki eden faktörlerin en başındaki unsurlardan birinin “kaz” olduğunu vurgulamak lazımdır.³⁵ Bu durum, malum yörelerdeki kış koşullarına bağlı olarak; kazcılığın etki alanını artırmasıyla alakalıdır.

Nezihe Araz (2000: 7; 2009: 7), Orta Asya’dan Anadolu’ya göçen Türk boylarının; geldikleri yerlerdeki zengin kültür birikimlerini, eski uygarlıkların mayaladığı yeni yurtlarına büyük bir ustalıkla, yol boyu geçerken uğradıkları her coğrafyadan alınan yeni kültürel malzemeler doğrultusunda daha da zenginleştirerek taşıdıkları fikrindedir. Bahse konu göç hareketi esnasında, Türkler, doğal olarak mutfak kültürüne de gereken değeri ve önemi vermişlerdir. Söz konusu eksende, Türk mutfağı, yüzyıllar süren bir gelişme sonucunda; kendine has bir üslup kazanmıştır (Halıcı, 1990: 3). Bu durum, Türk milletine ait mutfak kültürünün; ister istemez çok değişik kaynaklardan beslenmek suretiyle kendi özgün şeklini aldığını göstermesi yönünden ilgi çekicidir.

Kaz etinin de bu özgün mutfak kültürü içerisinde yer alan bir faktör olmasının akabinde, kendine has birtakım nitelikler doğrultusunda geliştiğini ve yerleştiğini dile getirmek mümkündür. Zira kaz etinden yapılan çeşitli geleneksel yemekler, bilhassa Kafkaslar

³⁵ İlgili kapsamda; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerini; bu yöndeki kültür mirasını bünyelerinde barındıran üç önemli kazcılık merkezi olarak kabul etmek mümkündür. Bu sebebe dayanılarak, bu doktora tezinin içeriğinde; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerindeki kazcılığa dair uygulamaların esas alındığını vurgulamak lazımdır.

üzerinden Kuzeydoğu Anadolu'ya göç eden Türk topluluklarınca geleneksel Türk mutfak kültürüne kazandırılmıştır. Dolayısıyla kaz yemekleri, farklı damak zevklerine hitap etmeleri yönünden; Türk mutfağı dâhilinde mühim birer yer işgal etmektedir. Bu nedenlerden ötürü, bu doktora tez çalışmasının muhtevasında; kaz yemeklerinin halk ekonomisi ve halk mutfağı bağlamındaki geleneksel zeminlerinin üzerinde detaylıca durulması amaçlanmaktadır.

Buraya kadar verilen bilgilerin, yapılan yorumların ve sunulan açıklamaların paralelinde, bu doktora tezinin içerdiği plana ek olarak; kazın sürdürülebilir kalkınma merkezli analizine de ağırlık verileceğinin altını çizmekte fayda vardır. Malum minval üzere, kaz, geleneksel bağlamdaki ekonomi kültürü ve mutfak kültürü cephelerinden hareketle; kültür ekonomisi, kültür endüstrileri ve kültür turizmi faktörleri ışığında da ele alınmalıdır. Zira kaz tüyü doldurularak üretilen yastık, döşek ve yorgan gibi bir kısım mesken konseptlerinin veya kaz derisi kullanılarak imal edilen mont, palto ve pardesü gibi başlıca giyim-kuşam modellerinin; bu doktora tezine ait konu içeriği itibarıyla açıklanması gereken faktörler arasına girdiklerini vurgulamak lazımdır.

Bu çalışmanın bünyesinde belirlenmiş olan temel kabullerle beraber, Türkiye'deki kazcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği uygulamalarının önemli birer somut olmayan kültürel miras unsuru oldukları varsayımından hareketle; kazın UNESCO tarafından sınırları çizilen SOKÜM yaklaşımlarıyla da incelenmesi hedeflenmektedir. İlgili durumu takiben, Türk Halkbilimi alanına; kazcılık etrafında gelişen kültürel birikime yönelik olarak, yeni bakış açılarının kazandırılması amaçlanmaktadır.

Daha önce de beyan edildiği gibi, gündelik hayatın “mikro” ve “özerk” sayılan kültür alanları arasında gösterilebilecek kazcılık etkinliği; Türkiye sahasındaki halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında mühim bir rol oynamakla beraber, özellikle yılın belli dönemlerinde; birtakım yerlerdeki sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam sürecini derinden etkileyebilmektedir. Bu minvalde, kazın arka planındaki kültürel

yapının; halkbilimsel perspektifler esas alınmak kaydıyla araştırılması ve soruşturulması, halkbilimi disiplindeki ilgili açığın kapatılması yönünden oldukça önemlidir.

Malum ekseninde, bu tez çalışmasıyla beraber; kaz kültürü kapsamındaki araştırma ve çalışma boşluğunun doldurulması hedeflenmektedir. Dolayısıyla bu tezden hareketle, kazcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği bağlamında süregelen kültürel dokunun Türk halk ekonomisine ve geleneksel Türk mutfak kültürüne dönük izleri; halka ilişkin olarak cereyan eden kimi pratiklerin paralelinde, halkbilimi disiplininin ilkeleri, kuralları, yasaları, verileri, bakış açıları, perspektifleri ve görüş açıları çerçevesinde işlenecektir. Bu şekilde, sosyal bir olay ve dinamik bir iletişim süreci olan halkbiliminin; insan hayatında “neyi” veya “neleri” çağrıştırdığı sorunsalına da kaz kültürü üzerinden birtakım cevaplar aranmaya ve bulunmaya çalışılacaktır.

Halkbilimi disiplinine, kaz kültürü doğrultusundaki bilgilerin, belgelerin ve bulguların kazandırılması elzemdir.³⁶ İlgili bağlamda, kaz kültürü, halkbilimi disiplinine dair yeni açılımların meydana getirilmesinde mühim bir unsur olarak kabul edilmelidir. Nitekim kazcılığın, halkbilimi çalışma kadrosu dâhilindeki temel başlıklar arasında yer alan halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında incelenmesi ve çözümlenmesi; bu yönde ortaya çıkan araştırma ve çalışma eksikliğinin giderilmesini sağlayacaktır. Zira kaz kültürü, sosyal yaşamı ve toplumsal yapıyı etkileyen ve biçimlendiren başlıca kültürel sahalardan biridir. Bu durumun bir devamı olarak, kaz kültürünün; çok çeşitli yönlerden tetkik ve analiz edilmesi, ilgili kültürel saha aracılığıyla halkbiliminin görüş alanının genişlemesine de katkıda bulunabilecektir.

³⁶ Halkbilimi, kendi bünyesine eklenen bir kısım bilgiler aracılığıyla; yeni yaratımların ve donatımların ortaya çıkarılmasını sağlamaktadır. Dolayısıyla halkbilimi, söz konusu bilgileri yeni bir çalışma alanı haline getirerek; bu yöndeki araştırmalara ve incelemelere katkıda bulunmaktadır. Aynı durum, kazcılık temelinde elde edilen bilgiler için de geçerlidir. Zira kazcılığın esasında ortaya konulan kültürel birikim, halkbilimini ilgilendiren pek çok cepheye sahiptir. Halkbiliminin sosyokültürel boyutu hakkında bakınız. (Ekici, 2019: 8).

Bu doktora tezinde, söz konusu amaca hizmet etmek üzere, kaz kültürüne ait olarak ortaya çıkan öğelerin; tespit, tasvir, tasnif ve tahlil süreçleri üzerinde ayrıntılı olarak durulacaktır. Malum çatıya istinaden, kazcılık, arka planında yer alan belli bir kültürel birikime dönük olmak kaydıyla; halkbilimi disiplini dâhilindeki öngörüler ekseninde ele alınmaya çalışılacaktır. Bu şekilde, kaz kültürünün, Türk Halkbilimi alanına eklemlenmesi sağlanacaktır.

Sonuç itibarıyla, bu doktora tezinin amacına yönelik olarak, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında kaz konusu; halkbiliminin öngördüğü bakış açısı doğrultusunda, çok çeşitli cepheleriyle beraber; saptama, betimleme, sınıflama ve çözümleme aşamalarından geçirilecektir. Dolayısıyla Türkiye’de sürdürülen kazcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği bünyesindeki kültürel atmosfer; çok farklı boyutlarıyla incelenecektir.

Bahse konu kapsamda, kazın; geleneksel ekonomi kültürü ve geleneksel mutfak kültürü dâhilindeki yeri, değeri ve önemi belirlenmeye çalışılacaktır. Ayrıca kazcılık faktörü çerçevesinde gerçekleştirilen birtakım uygulama sahaları, halktaki iktisadî kültüre ve mutfak kültürüne yapılan kimi katkılar bağlamında detaylı birer açıklamaya ve yorumlamaya tabi tutulacaktır.

İlgili durumun bir devamı olarak, kazcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği; metin merkezli ve bağlam merkezli yollar izlenmek kaydıyla; tarihî, işlevsel ve bağlamsal hususları gözetilerek tetkik ve analiz edilecektir. Bu kapsamda, eklektik bir perspektiften hareketle; holistik bir zemin takip edilecektir. Malum minval üzere, Türkiye’deki kazcılığın gerisinde yatan maddî ve manevî kültür unsurları; çok farklı yönleriyle birlikte, Türk Halkbilimi alanına kazandırılmaya çalışılacaktır.

1.1.3. Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılığı

Bu doktora tezi, kendi bünyesindeki araştırma planına dayanılarak, müstakil başlıklarla açılan; “Giriş”, “Sonuç” ve “Ekler” bölümleri dışarıda tutulmak kaydıyla; “Araştırmanın Kavramsal Çerçevesi”, “Araştırmanın İşlevsel Çerçevesi” ve “Araştırmanın Bağlamsal Çerçevesi” olarak tanımlanan bir plana istinaden; toplamda 6 ana bölümden meydana getirilecektir. Ancak bu tez kapsamındaki girişi, sonucu ve ekleri içeren malum bölümler; ana bölümlerle ilişkilendirilerek, söz konusu doğrultuda bir bütünlük sağlanmaya çalışılacaktır.

Giriş, sonuç ve ekler bölümleri; bu doktora tez çalışmasının “tarihsel”, “işlevsel” ve “bağlamsal” konularını içeren ana bölümlerini destekleyici birer “yardımcı bölüm” mahiyetinde ele alınacaktır. Nitekim bahse konu bölümler, temel bölümlerin kolaylıkla anlaşılabilmesi yönünden, bu tezdeki genel hususların açıklanacağı kısımlar olarak; temel bölümlere yapılan birtakım göndermeler bakımından mühim birer yer işgal etmektedirler.

Bu şekilde, geçmişten bugüne kadar uzanan bir süreç açısından bakıldığında zaman, halkbilimi sahasında epeyce ihmal edilen kaz kültürünün; çok çeşitli boyutları esas alınarak incelenmesi ve çözümlenmesi, bu doktora tez çalışmasının elverdiği olanaklar ölçüsünce; ilgili bölümler etrafında gerçekleştirilmeye çalışılacaktır. Dolayısıyla kaz mefhumu, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü mevzularının akabinde; metin ve bağlam eksenlerindeki tarih, işlevsel ve bağlam verilerine dayandırılarak; birtakım ana, alt ve yan bölümleri takiben; halk hayatındaki yeri, değeri ve önemi boyutlarıyla izaha kalkışılacaktır.

Tezin giriş bölümünde, belli bir sınırlandırmaya tabi tutulan araştırmanın “hazırlık” aşamasına yer verilmiştir. Nitekim giriş bölümü dâhilinde verilen bilgilerin, yapılan yorumların ve sunulan açıklamaların birer devamı olarak; bu tez çalışmasındaki

sistematikğin belirginleştirilmesi amaçlanmıştır. Söz konusu ifadelerden hareketle, giriş kısmı, bu doktora tezinin sonraki safhalarında ele alınan ana bölümlerin; kolayca anlaşılabilmelerine katkı sağlamak maksadıyla oluşturulmuştur. Malum sebep doğrultusunda, giriş bölümü; müstakil bir başlık altında verildiğini ifade etmek gerekir.

Giriş bölümünde, bu doktora tezinin konusunu ortaya çıkaran; “kültür”, “halkbilimi”, “halk ekonomisi”, “geleneksel mutfak kültürü” ve “kaz” kavramlarına; belirgin özellikleriyle, kısa ve öz olarak değinilmiştir. İlgili hususlar, ana hatları göz önüne alınarak, bu yönde verilen belli başlı örnekler bağlamında açıklanmıştır. Bu vaziyetin bir devamı olarak, giriş bölümünde; bu doktora tez çalışmasının gidişatına dair bazı ön değerlendirmelerde bulunulmuştur. Mevzubahis çerçeveden hareketle, kazın; geleneksel boyutlardaki ekonomi ve mutfak kültürlerine yansımaları, bu tez çalışmasının giriş bölümü itibarıyla; kısaca izah edilmeye çalışılmıştır.

Tezin birinci bölümü dâhilinde, ilk olarak; araştırmanın planına değinilmektedir. Söz konusu plandan hareketle, araştırmanın konusuna ve araştırmanın amacına yer verilmiştir. İlgili durumu takiben, araştırmanın kapsamı ve sınırlılığı üzerinde durulmaktadır. Bu vaziyete binaen de araştırmanın yöntemi ve araştırma aşamasındaki teknikler işleme alınacaktır. Dolayısıyla araştırma planına bağlı olarak takdim edilecek çalışma sistematigi, muayyen bir sıra gözetilmek kaydıyla; birinci bölümde, kimi detaylara girilmek üzere açıklanacaktır.

Malum çerçevede, birinci bölümle beraber; bu doktora tezinin metodolojik altyapısı inşa edilmeye çalışılacaktır. Söz konusu minvalde, bu teze ait yönetsel arka planın oluşturulması hedeflenmektedir. Bahse konu kapsama ek olarak, bu tez çalışmasındaki çatı; belli bir sistematige bağlanmak suretiyle kurulacaktır. Bu nedenlere binaen, bu tezin planını meydana getiren unsurların; belli bir sıraya tabi tutulmak suretiyle izah edilmeleri sağlanacaktır. Dolayısıyla bu doktora tezindeki plan doğrultusunda, ana ve alt başlıklara dönük bir dizilişin belirginleştirilmesi amaçlanmaktadır. Zira bu doktora

tezindeki plan; kazın, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü içerisindeki belirgin yönleri öne çıkarılmak koşuluyla; tarihsel, işlevsel ve bağlamsal bağlamlarındaki ayrıntılı çözümlemeleri temel alınarak belirlenen pek çok ana ve alt başlığı içermektedir.

Birinci bölüm ekseninde, ikinci olarak; Türkiye sahası açısından bakıldığında zaman, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında kaz konusuna dönük olmak şartıyla vücuda getirilen başlıca önemli çalışmalar üzerinde durulacaktır. İlgili duruma istinaden; bu doktora tezinin araştırma sahasına yönelik olarak Türkiye’de yapılan kimi mühim çalışmalara birtakım atıflarda bulunulacaktır. Bahse konu çalışmaların; ana hatlarıyla ve eleştirel bakış açılarıyla değerlendirileceklerinin altını çizmek lazımdır. Bu minvalde, bu doktora tezinin konusunu doğrudan veya dolaylı olarak ilgilendiren bir kısım çalışmalar, temel yönleriyle ve belirgin özellikleriyle tanıtılacaktır. Söz konusu durumun akabinde, bu tezin konusuyla ilişkilendirilen başlıca önemli çalışmaların içeriklerindeki ana eğilimler de açıklanacaktır.

Mevzubahis edilen ehemmiyetli çalışmalar; “kitaplar”, “makaleler”, “bildiriler” ve “tezler” olmak üzere; dört temel çatı altında toplanacaktır. Bu yapılırken de kronolojik bir sıralama ölçütü gözetilecektir. Bir başka ifadeyle; bu tezin konusu bakımından önemli görülen birtakım çalışmalar, tarihsel bir sıraya göre; kısa, öz, açık ve net olarak; genel bir değerlendirmeye tabi tutulacaktır. Dolayısıyla bahse konu çalışmalar, nitelik ve nicelik yönlerinden izah edilmeye çalışılacaktır.

Birinci bölüm doğrultusunda, üçüncü olarak; araştırmanın kuramsal çerçevesine temas edilecektir. Bu bağlamda, metin merkezli ve bağlam merkezli olmak üzere; iki türlü teorik yaklaşıma başvurulacağına dair birtakım çıkarımlarda bulunulacaktır. Söz konusu minvalde, bu doktora tezine uygulanacak olan metin merkezli halkbilimi kuramları ile bağlam merkezli halkbilimi kuramları; ana hatlarıyla açıklanacaktır. Bu durumun bir devamı olarak; bu doktora tezine uygulanmak üzere belirlenen tarihsel, işlevsel ve bağlamsal eksenlerindeki kuramlar veya teoriler hakkında birtakım bilgiler verilecektir.

Malum araştırma modeli çerçevesinde; sözlü tarih kuramı ve işlevsel kuram mevzuları; belirgin yönleriyle ele alınacaktır. İlgili kapsama dair; “seçmeci” bir bakış açısı geliştirilerek, “bütüncül” bir perspektif temelindeki başlıca çıkarsamalar ortaya konulmaya çalışılacaktır. Böylece, Türkiye’deki kaz kültürünün; halkbilimi tarafından temel alınan öngörülere dönük bir çatısı meydana getirilecektir. Dolayısıyla araştırmanın kuramsal altyapısı dâhilinde; araştırma zeminindeki kuramların veya teorilerin uygulanma alanları hakkında başlıca malumatların sunulması amaçlanmaktadır. Bu şekilde, bu doktora tezinin araştırma modeli; en temel yönleriyle ortaya konulmaya çalışılacaktır.

Tezin ikinci, üçüncü ve dördüncü bölümlerinde; araştırmanın kavramsal çerçevelerine yer verilecektir. Mevzubahis çerçeve etrafında, bu doktora tezine dair tarihsel analiz gerçekleştirilmeye çalışılacaktır. Malum doğrultuda, bu doktora tez çalışmasındaki ikinci, üçüncü ve dördüncü bölümlerin ana başlıkları ile alt başlıkları belirginleştirilecektir. Bahse konu minval üzere, bu tez çalışmasının sistematğine yönelik olarak; belli bir etüt ortaya konulacaktır.

İlgili kapsamda, bu tezin konusu dâhilindeki temel kavramlar; detaylı şekillerde ele alınmaya çalışılacaktır. Dolayısıyla araştırmanın kavramsal çerçevesi istikametinde, bu tezin başlığında yer alan ifadelerin izahları üzerine yoğunlaşılacaktır. Bahse konu çerçeveden hareketle, bu doktora tezinin başlığında yer verilen kelimelerin terim ve kavram odaklı açıklamaları; malum yöndeki bilgilerin, belgelerin, bulguların ve yorumların ışığında; birtakım örneklerin paralelinde yapılmaya çalışılacaktır.

Söz konusu minval üzere; bu doktora tezindeki ikinci, üçüncü ve dördüncü bölümlerde; araştırmanın tarihî çerçevesi çizilmeye çalışılacaktır. Malum durumun bir devamı olarak, bu tezin kavramsal zeminini meydana getiren araştırma sahası kapsamındaki “halk ekonomisi”, “geleneksel mutfak kültürü” ve “kaz” hususları; tarihsel bağlamları içerisinde ele alınacaktır. Dolayısıyla söz konusu hususlar, geçmişten bugüne kadar

süregelen gelişim, değişim ve dönüşüm süreçleri ön plana çıkarılmak suretiyle; ayrıntılı olarak açıklanmaya çalışılacaktır.

Bu bağlamda, halkın geleneksel istikametlerdeki ekonomik faaliyetleri ve mutfak etkinlikleri; kazcılık üzerinden verilecek olan bir kısım örnekler doğrultusunda değerlendirilecektir. Bahse konu ekseninde; halk ekonomisi, geleneksel mutfak kültürü ve kaz kavramları; kendi içlerinde açılacak olan birtakım ana ve alt başlıklara paralel olarak, kazcılığın sosyokültürel ve sosyoekonomik cepheleri etrafındaki başlıca kültürel birikim unsurlarına istinaden incelenmeye ve çözümlenmeye çalışılacaktır.

İlgili bünye etrafında; bu doktora tez çalışmasının ikinci, üçüncü ve dördüncü bölümleri itibarıyla; halkın geleneksel boyutlardaki ekonomi ve mutfak kültürlerine dair belli başlı kavramsal izahların ortaya konulması amaçlanmaktadır. Mevzubahis ekseninde; halkbilimi çalışma kadrosu içerisinde önemli birer yer tutan halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü ana konularının daha alt kademelerine inilmek suretiyle, bu yöndeki birtakım çıkarımlar üzerinde durularak; kazın bu konular etrafındaki tarihî çözümlemesi gerçekleştirilmeye çalışılacaktır. Bu şekilde, Türkiye’deki kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin sahip olduğu kültürel birikim; tarihî bağlamı gözetilmek kaydıyla, belli bir tetkike ve analize tabi tutulacaktır.

Kazın; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü unsurlarının akabinde, sosyal ve toplumsal yaşam alanlarını belirleyici ve yönlendirici bir niteliğe sahip olduğunun dile getirilmesinde yarar vardır. Zira kaz; özellikle bölgesel, yöresel veya yerel eksenlerdeki kültürel öğeleri ortaya çıkaran bir faktör olarak dikkat çekmektedir. Nitekim Türkiye’nin oldukça stratejik kesimlerinde yürütülen kaz yetiştiriciliği veya kazcılık faaliyeti, bu yönde cereyan eden kültürel mirası da büyük ölçüde etkilemektedir. Dolayısıyla malum kültürel mirasa ait bir tarihî geri planın olduğu kuşkusuzdur.³⁷ Bahse

³⁷ Bir konunun tarihsel yönüne eğilmeden, o konunun mahiyetini anlamak çok zordur. Bu nedenle, bu doktora tezinin bünyesinde belirlenen başlıktaki temel kavramların tarihî gelişim süreçlerine değinilmesi gerekmektedir. İlgili durumun bir sonucu olarak; halk ekonomisi, geleneksel mutfak

konu sebebe dayanılarak; halk ekonomisinin, geleneksel mutfak kültürünün ve kazın; tarihsel bir zemin etrafında detaylı bakımlardan incelenmesi ve çözümlenmesi elzemdir.

Söz konusu durum, kazın Anadolu Türk coğrafyasında gelişen geleneksel ekonomi kültürüne ve geleneksel mutfak kültürüne dönük taraflarının tarihsel zeminlerde sorgulanmasını zorunlu kılmaktadır. Bu yüzden; bu tez çalışmasının ikinci, üçüncü ve dördüncü bölümlerinde; halkın ekonomik etkinlikleri, mutfak faaliyetleri ve kazcılık eylemleri doğrultusunda beyan ettiği bilgilerin, belgelerin ve bulguların Türk Halkbilimi sahasına kazandırılması hedeflenmektedir.

Mevzubahis çatı altında; kaz olgusunun geçmişten bugüne kadarki gelişim, değişim ve dönüşüm süreçleri; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü faktörlerinden hareket edilmek suretiyle, kronolojik bir çizgiye eklenilerek işlenmeye çalışılacaktır. Bu minval üzere, yüzlerce; hatta binlerce yıllık bir geçmişe sahip olduğu hipotezinden hareketle, kaz kültürünün tarihî arka planı; belli bir ilerleme çizgisine koşut bir biçimde ortaya konulacaktır.

Buraya kadarki açıklamalara binaen, bu doktora tezinin ikinci, üçüncü ve dördüncü bölümlerinde; “halk ekonomisi”, “geleneksel mutfak kültürü” ve “kaz” olgularına ait belli başlı kavramsal açıklamalara; tarihsel bütünlükleri göz önünde bulundurulmak suretiyle, detaylı açılardan değinilecektir. İlgili doğrultuda, halkın geleneksel eksenlerdeki ekonomi ve mutfak kültürleri üzerinden bir kısım değerlendirmeler yapılmak kaydıyla; kaz kültürünün oluşma, gelişme ve yerleşme evreleri; bu noktadaki başlıca örneklere istinaden açıklanmaya çalışılacaktır.

kültürü ve kaz kavramlarının Türk kültür tarihindeki konumlarına dair kimi saptamaların yapılmasında fayda vardır. Dolayısıyla bu doktora tezinin bünyesinde, birinci olarak; bahse konu mevzuların tarihî çerçevelerine etraflıca yer verilecektir.

Söz konusu minval üzere, birinci bölümde; halk ekonomisi hususuna; ikinci bölümde; geleneksel mutfak kültürü hususuna, üçüncü bölümde ise kaz hususuna; geniş çerçeveler etrafında yer verilecektir. Dolayısıyla malum olgulara dayanılarak açılacak olan birtakım ana ve alt başlıklara istinaden, bu tezin kavramsal sınırları çizilmeye çalışılacaktır.

Bütün bu ifadelere ek olarak, bu tezde; “halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında kaz” ismiyle belirlenen konunun tarihsel geri plandaki yeri, değeri ve önemi; belli bir sistematik doğrultusunda ele alınacaktır. Böylece kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin Türk kültür tarihine yansımaları ile ilgili olarak belirli çıkarımlarda bulunulmaya çalışılacaktır.

Bu durumu takiben, Türkiye’de vuku bulan kazcılık etkinliklerinin kültürel altyapıları; tarihî bir perspektife dönük olarak tartışacaktır. Zira kaz kültürünün geleneksel ekonomi ve geleneksel mutfak zeminlerindeki tarihsel teşekkül süreci, bu tez çalışmasının birincil sorunsalıdır. Nitekim bu doktora tezine temel oluşturan araştırma ve çalışma safhası boyunca, birinci olarak; bahse konu sorunsalın, etraflı bakımdan ele alınmak suretiyle nihayete erdirilmesi amaçlanmaktadır.

Kısa ve öz olarak; araştırmanın ikinci, üçüncü ve dördüncü bölümlerindeki kavramsal çerçeveler; bu tezin konu başlığında yer alan “halk ekonomisi”, “geleneksel mutfak kültürü” ve “kaz” mefhumları üzerinden belli birer tetkike ve analize tabi tutulacaktır. Söz konusu olguları içeren inceleme ve çözümleme modeli ise halkbilimsel bakış açılarıyla bağdaştırılarak ortaya konulacaktır.

İlgili çerçeveye ek olarak, bu doktora tez çalışmasının iskeletini oluşturan ana başlıkların daha alt basamaklarına inilerek, bu yöndeki genel kavramlar detaylı şekillerde izah edilmeye çalışılacaktır. Bu bağlamda; halk ekonomisi, geleneksel mutfak

kültürü ve kaz hususlarının; çok geniş boyutlu bir kültürel atmosfer çerçevesinde ele alınacaklarının altını çizmekte fayda vardır. Bütün bu açıklamaların bir sonucu olarak, bu doktora tezinin ikinci, üçüncü ve dördüncü bölümlerinde; araştırma kapsamındaki tarihsel bağlamın etüdü yapılacaktır.

Tezin beşinci bölümünde, Türkiye’deki kazcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği; çok çeşitli cepheler etrafında işlenmeye çalışılacaktır. Bu bağlamda, kaz, halkın; sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam süreçleri doğrultusunda ele alınacaktır. Dolayısıyla Türk halkının; sosyal, kültürel, iktisadî, içtimaî, psikolojik, sosyolojik, mitolojik, edebî, siyasal, dinsel, ulusal, sıhhî, tarihsel, coğrafi, arkeolojik, etnografik, sanatsal, folklorik, gastronomik, mizahî ve benzeri yaşam zeminleri açısından taşıdığı anlamlar doğrultusunda değerlendirilerek, halkbilimi perspektifiyle incelenmeye ve çözümlenmeye çalışılacaktır.

Malum durumdan hareketle, bu doktora tezinin ikinci bölümde; araştırma kapsamındaki işlevsel bağlamlı tetkiklerin ve analizlerin gerçekleştirilmesi hedeflenmektedir. Bahse konu ekseninde, kazın; Türk kültüründeki yeri, değeri ve önemi ortaya konulacaktır. Ayrıca kazcılığın geri planında yatan kültürel faktörler; “insan”, “zaman” ve “mekân” boyutları dikkate alınmak suretiyle deşifre edilecektir. Böylelikle; Türkiye’de cereyan eden kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin dünü, bugünü ve yarını; işlevsel yönleriyle, Türk dünya görüşü gözetilerek işlenmeye çalışılacaktır.

İlgili minval üzere; kaz kültürü ile ilgili olarak elde edilen sözlü, yazılı ve elektronik verilerin; işlevsel zeminlerde açıklanmaları sağlanacaktır. Zira belli bir kültürel birikimin yaratıcısı, taşıyıcısı ve aktarıcısı olduğu hipotezinden hareketle; kaz, geleneksel ekonomi ve geleneksel mutfak çerçevelerindeki çok farklı boyutlar üzerinden belli bir işlevsel çözümlemeye tabi tutulacaktır. Bütün bu açıklamaların bir sonucu olarak, tezin ikinci bölümünde, araştırma bünyesindeki işlevsel bağlamın etüdü yapılacaktır.

Tezin altıncı bölümünde, Türkiye’deki kaz yetiştiriciliği veya kazcılık faaliyeti; çok farklı yönlerinin beraberinde ele alınacaktır. Bu şekilde, kazın, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamındaki çok değişik yönleri tetkik ve analiz edilmeye çalışılacaktır. Malum durumdan hareketle, üçüncü bölümde; kazın geleneksel ekonomi ve mutfak kültürleri etrafındaki bağlamsal hususu üzerinde durulacaktır. Söz konusu eksenle, kazın; bakımı, beslenmesi, yetiştirilmesi, üretilmesi, tüketilmesi, pazarlanması, kesilmesi, hazırlanması, kurutulması, dondurulması, saklanması, korunması, sunulması ve benzeri fiiller; etraflıca açıklanmaya çalışılacaktır.

Bahsedilen bünye içerisinde, kaz kültürünün; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü eksenlerindeki dinamik yönleri, detaylı şekillerde izah edilecektir. Nitekim kazcılığın Türk kültür ve medeniyet çizgisi üzerindeki konumu; detaylara inilmek suretiyle teşhir edilecektir. Bütün bu açıklamaların bir sonucu olarak, bu doktora tezinin üçüncü bölümünde; araştırma eksenindeki bağlam etüdü yapılacaktır.

Tezdeki sonuç bölümünde, araştırma süreci boyunca sınırları çizilen çerçeveden hareketle; sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşamı ve yapıyı pek çok yönden etkileyen kazcılığa dair birtakım çıkarsamalarda bulunulacaktır. Bahse konu minval üzere, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında kaz konusu; halkbiliminin çalışma sistematigi içerisindeki tetkik ve analiz süreçlerine istinaden; belli bir senteze vardırılmaya çalışılacaktır. Malum doğrultuda, Türkiye’deki kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin geleneksellik arz eden ekonomi ve mutfak ayakları, metin merkezli ve bağlam merkezli zeminleri takiben; tarihî ve işlevsel hususlarına dayanan gelişim, değişim ve dönüşüm süreçleriyle beraber deşifre edilecektir.

Bu şekilde, kazın Türk kültür tarihi yönünden üstlendiği roller öne çıkarılmaya çalışılacaktır. Dolayısıyla kazın, Türk kültürüne sağladığı başlıca katkılar ortaya konulacaktır. Ayrıca kazın; değer yaratmadaki yeri ve hayvancılığa sağladığı önemi de vurgulanacaktır. Nitekim kazın; dünü, bugünü ve geleceği tartışılacaktır. Yine kaz

yetiştiriciliğinin veya kazcılık faaliyetinin; geleceğe taşınması ve gelecekteki konumu gibi başlıca sorunsallar; halkbiliminin bakış ve görüş açısına göre çözüme kavuşturulmaya çalışılacaktır.

Sonuç bölümü kapsamında, birinci olarak; bu doktora tezinin mahiyetini meydana getiren belli başlı hususlar; genel bir değerlendirmeye tabi tutulacaktır. Malum doğrultuda, kazcılık; eleştirel bir gözle ele alınacaktır. Dolayısıyla kazcılık eksenindeki uygulama sahaları, belli bir izaha tabi tutulacaktır. Ayrıca Türkiye'deki kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü içerisindeki yeri, değeri ve önemi de tartışılacaktır. İlgili kapsamda, kazcılığın arka planındaki kültürel atmosfer; çok farklı boyutlarıyla ele alınacaktır. Malum durumun bir devamı olarak, kazın etrafında yer eden kültürel birikime dair problematikler; belli bir çözüme kavuşturulmaya çalışılacaktır.

Bu doğrultuda, kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin, çok yoğun şekillerde yapıldığı ve bütün canlılığıyla devam ettirildiği yörelere olan birtakım etkileri de açıklanacaktır. Dolayısıyla kazı merkezine alan başlıca uygulamaların, geleneksel ekonomi kültürü ve geleneksel mutfak kültürü bakımlarından; yereldeki veya yöreseldeki çok değişik yönleri üzerine yoğunlaşılacaktır. Böylelikle, halkın geleneksel çerçevedeki ekonomisine ve mutfağına belirgin taraflarıyla yansıyan kaz faktörü; gerisinde yatan bir kültürel yapı da dikkate alınmak suretiyle, bu yöndeki kimi gelişmelere istinaden açıklanacaktır. Zira mikro ve özerk bir kültürel alan olarak nitelendirilebilecek kaz kültürünün, çok farklı boyutlarına bir kısım göndermeler yapılarak; malum bağlamdaki kültürel miras, belli bir sonuca ulaştırılacaktır.

Sonuç bölümü bağlamında, ikinci olarak; bu doktora tezini sonuçlandıracak birtakım hususlar; belirli sınırlar doğrultusunda tartışmaya açılacaktır. Malum minval üzere, kazcılık faaliyetini veya kaz yetiştiriciliğini ortaya çıkaran başlıca faktörler sıralanacaktır. Bu durumun bir devamı olarak, kazın; halk ekonomisini ve geleneksel

mutfak kültürünü destekleyici bazı yönleri üzerinde durulacaktır. Bahse konu çerçevede, kazcılığı olumlu ve olumsuz açılardan etkileyen bir kısım unsurlar açıklanmaya çalışılacaktır. Dolayısıyla kazcılığı geriye götüren ve ileriye taşıyan belli başlı nedenler sıralanacaktır.

Kazcılığı etkileyen bölgesel, yöresel veya yerel girdiler ve çıktılar da vurgulanacaktır. Yine kaz yetiştiriciliği veya kazcılık faaliyeti kapsamındaki geleneksel ve modern ögeler de karşılaştırılacaktır. Söz konusu ekseninde, kaz kültürünün; gelişim, değişim ve dönüşüm süreçleri ile ilgili sorunsallar, belli bir çözüme kavuşturulmaya çalışılacaktır. Böylece halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamındaki kaz mevzusu; Türkiye sahasında vuku bulan çok farklı taraflarıyla beraber tartışılmaya çalışılacaktır. İlgili şekillerde, kaz, geleneksel kapsamlardaki ekonomi ve mutfak kültürleri göz önüne alınmak kaydıyla; çok yönlü bir tartışma doğrultusunda ele alınacaktır.

Sonuç bölümü minvalinde, üçüncü olarak; bu doktora tezini sona erdirecek hususlar; belirli öneriler etrafında ele alınmaya çalışılacaktır. Bahse konu durumun bir devamı olarak, ilgili hususların geliştirilmeleri yönündeki birtakım çözüm önerilerine yer verilecektir. Zira kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin arka planında yatan kültürel birikime ilişkin olarak, kazın gündelik hayattaki rolü belirlenmeye çalışılacaktır. Dolayısıyla kazın, sosyokültürel ve sosyoekonomik bazı özellikleri öne çıkarılacaktır.

Bu durumun yanı sıra, kazın; sosyal, kültürel, ekonomik, toplumsal, psikolojik, sosyolojik, mitolojik, edebî, siyasî, dinî, millî, sıhhî, tarihî, coğrafi, arkeolojik, etnografik, sanatsal, folklorik, gastronomik, mizahî ve benzeri niteliklerine dair bir kısım değerlendirmelerde bulunulacaktır. Ayrıca kazın Türk kültür dairesindeki konumuna yönelik bazı sorunsallar da belli bir çözüme kavuşturulmaya çalışılacaktır.

Araştırmada ayrıca, kazın; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü eksenindeki yeri, değeri ve önemi mevzularından hareketle; altyapısında barındırdığı çok değişik yönler, belli başlı önerilere dayalı bir çerçeve esas alınmak suretiyle sıralanacaktır. Bu şekilde, kazcılık; geleneksel bağlamlardaki ekonomi ve mutfak kültürleri temel alınarak, çok yönlü bir zemin etrafında işlenmeye çalışılacaktır. Nitekim kaz merkezli olarak gelişen kültürel mirasın da izahı yapılacaktır.

Tezdeki ekler bölümünde ise Türkiye'deki kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü etrafındaki çok taraflı altyapısı, araştırma sahasından derlenen ve literatür taramasından sağlanan; sözlü, yazılı ve elektronik kaynaklar yoluyla desteklenecektir. Zira malum kaynaklardan elde edilen bazı bilgiler, belgeler ve bulgular; bu doktora tezi dâhilinde yapılacak atıfları içermektedir. Nitekim ilgili kaynaklardan temin edilen fotoğraf, resim, anlatı, belgesel, klip ve benzeri referanslar; ayrıntılarına girilmek suretiyle sergilenecektir.

Bahse konu referanslara, bu doktora tezi doğrultusundaki araştırmanın gidişatını belirleyen akışın kesilmemesi amacıyla; metin içi atıflarla veya dipnot atıflarıyla da birtakım göndermelerde bulunulacaktır. İlgili minval üzere, bu doktora tez çalışmasının konusunu alakadar eden başlıca halkbilimsel öğeler; metinlerin içeriklerinde verilen bilgilere, yapılan yorumlara ve sunulan açıklamalara koşut olarak izah edilmeye çalışılacaktır. Söz konusu durumun bir devamı olarak, ekleri kapsayan kaynaklara sıklıkla başvurulacağını ve malum kaynaklardan etkili bir biçimde istifade edileceğini belirtmekte yarar vardır. Dolayısıyla bu tezin temel aldığı araştırma planından hareketle edinilen kimi verilerin konu hakkındaki başlıca yönleri, bir kısım detaylara girilmek kaydıyla; seçmeci ve bütüncül bakış açıları gözetilerek takdim edilecektir.

Sonuç itibarıyla, vücuda getirilmekte olan bu tez çalışmasının bünyesinde cereyan eden araştırmanın kapsamı ve sınırlılıkları doğrultusunda; Türkiye'deki kaz yetiştiriciliği veya kazcılık faaliyeti, halkbilimi disiplininin öngördüğü kabuller temel alınmak

suretiyle; metinsel ve bağlamsal zeminler etrafındaki tarihsel, işlevsel ve bağlamsal hususlarına binaen; tespit, tasvir, tasnif ve tahlil süreçlerinden geçirilecektir. Bahse konu minval üzere, kaz olgusunun; sosyal, kültürel, iktisadî, içtimaî ve benzeri cepheleri irdelenerek, Türk kültüründeki yeri, değeri ve önemi belirlenmeye çalışılacaktır. Dolayısıyla kazın halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü içindeki konumu, çok çeşitli boyutlar göz önünde bulundurularak ele alınacaktır.

İlgili bağlamda, kazın Türk kültürüne sunduğu birtakım katkılara da ayrıntılı olarak yer verilecektir. Zira tarihî çerçevede bakıldığında zaman, bünyesinde çok uzun süreli bir geçmişi barındırdığı düşünülen kaz kavramı, bu yöndeki belli bir kültürel birikimin de yaratıcısı, taşıyıcısı ve aktarıcısı olarak; geleneksel ekonomi ve geleneksel mutfak faktörlerinden hareketle, çok farklı açılardan sorgulanacaktır. Mevzubahis kapsamı ve sınırlılığı takiben, kazın arka planındaki kültürel birikimi ön plana çıkaran bir kısım derin ayrıntılar; geniş çerçevelerde ortaya konulmaya çalışılacaktır.

1.1.4. Araştırmanın Yöntemi

Bu doktora tez çalışmasının bünyesindeki araştırmaya dair yöntem veya teknik hususları doğrultusunda; sözlü, yazı ve elektronik kültür ortamlarından; gözlem, görüşme ve tarama usulleriyle tedarik edilen verilerin değerlendirilme problematikleri üzerinde durulacaktır. Bahse konu minval üzere, kazın, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamlarındaki teorik ve pratik yönlerini içeren alan araştırmasına istinaden; bu doktora tezinin metodolojik altyapı meydana getirilecektir.

Malum durumun bir devamı olarak, kazcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği bağlamındaki birincil ve ikincil kaynaklara başvurulacaktır. Söz konusu kaynaklardan hareketle, bu tez çalışmasındaki yöntem ve teknik mevzularının akabinde, halkbilimi dalının bakış açıları temel alınarak derlenen birtakım malzemelerin; kazcılık geleneğini yaratan, yaşatan ve aktaran yönleri öne çıkarılacaktır.

Bu çerçeve etrafında, Türkiye’deki kaz yetiştiriciliğinin veya kazcılık faaliyetinin; halkbilimi çalışma kadrosu içerisindeki temel başlıklardan ikisi olan “halk ekonomisi” ile “geleneksel mutfak kültürü” konularından yola çıkılarak, çok çeşitli cepheleri ortaya konulmaya çalışılacaktır. Zira halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında kaz mevzusu, çok farklı boyutlara dayanılmak suretiyle; halkbilimi alanına dâhil edilecektir. Dolayısıyla Türkiye’de cereyan eden kaz kültürünün Türk Halkbilimi disiplindeki izahı, bu tezin esasını teşkil eden araştırma sistematığına istinaden vücuda getirilecektir. Bu şekilde, kaz kültürü; müstakil bir araştırma ve çalışma doğrultusunda, sahadan derlenen bir kısım malzemeler temel alınarak tetkik ve analiz edilmiş olacaktır.³⁸

Bu doktora tezinin araştırma yöntemine istinaden, halkbiliminin metin merkezli ve bağlam merkezli kuramsal veya teorik altyapıları doğrultusunda incelenecek olan kaz kültürü; sözlü tarih kuramı ve işlevsel kuram perspektifleri esas alınarak; halkın geleneksellik arz eden ekonomi kültürü ve mutfak kültürü pratiklerine dönük bir çatı altındaki ayrıntılı bir tetkike ve analize tabi tutulacaktır.

Araştırma aşamasında kullanılan teknikleri takiben; bir yandan metin merkezli halkbilimi kuramlarına, diğer yandan da bağlam merkezli halkbilimi kuramlarına müracaat edilecektir. İlgili ekseninde, “seçmecî” bir perspektifin temel alınacağını ifade etmekte fayda vardır. Söz konusu durumdan hareketle; Türkiye’deki kaz kültürüne dönük olarak, halk ekonomisinin ve halk mutfağının geleneksel öğelerini içeren başlıca pratikler; tarihsel, işlevsel ve bağlamsal bağlamlarındaki mahiyetlerinin eşliğinde ortaya konulacaktır.

³⁸ Kaz kültürünü oluşturan geleneklerin yaşatılması, bunların sosyal ve toplumsal yönleri vasıtasıyla elde edilen birtakım folklorik mahsullere dayalı olarak gelişmektedir. Dolayısıyla kaz kültürü eksenindeki sorunsalların belirlenmesi ve çözümlenmesi için gerekli olan bütün bilgiler ve malzemeler eksiksizce derlenmelidir. Dolayısıyla bu tezdeki veri toplama yöntemi, bahse konu minvale ilişkin olarak gerçekleştirilmiştir. Halkbilimsel malzemelerin ve bilgilerin derlenmesi hakkında bakınız. (Goldstein, 1983: 16-17).

Kaz yetiştiriciliğinin veya kazcılık faaliyetinin arka planındaki kültürel zemin; “bütüncül” bir bakış açısı esas alınarak incelenecektir. Böylece kaz; kendi çevresinde yaratılan, yaşatılan ve aktarılan bir kültürel atmosfere dayalı olarak; halk nezdindeki geleneksel ekonomi ve mutfak kültürlerine yansıyan boyutlarıyla beraber; detaylı açılardan çözümlenmeye çalışılacaktır. Bu mevzu kapsamında; araştırma sahasından derlenen bütün maddî ve manevî kültür ürünleri kullanılmaya çalışılacaktır.

Buraya kadar verilen bilgilerden, yapılan yorumlardan ve sunulan açıklamalardan da anlaşılabilceği üzere; Türkiye’deki kazcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği, halka ait sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam süreçlerini geniş ölçülerde etkileyebilmektedir. Ayrıca kaz, halkın; sosyal, kültürel, ekonomik, toplumsal, psikolojik, sosyolojik, mitolojik, edebî, siyasî, dinî, millî, sıhhi, tarihî, coğrafi, arkeolojik, etnografik, sanatsal, folklorik, gastronomik, mizahî ve benzeri hayat kesitlerini de mikro ve makro düzeylerde ilgilendirebilmektedir. İlgili durumun bir devamı olarak, bu doktora tezi dâhilinde belirlenen verilerin; metin ve bağlam zeminlerindeki tarihî ve işlevsel hususları eşliğinde; sözlü, yazılı ve elektronik kültür ortamlarından derlenen malzemeler olduğunu vurgulamakta fayda vardır.

Bu bağlamda, “seçmesiz elektrik süpürgesi metodu” esas alınmak suretiyle bir araya getirilen bahse konu malzemelerin; folklorik bakımdan bu tezin konusuyla uyuşan tarafları, “seçmeli metot” ekseninde ayıklanarak ele alınacaktır. Mevzubahis ekseninde, geçmişten bugüne kadar süregelen kazcılık; derlenen ve toplanan halkbilimsel ürünlerden hareket edilmek suretiyle incelenmeye ve çözümlenmeye çalışılacaktır. Bu minval üzere; ilgili veri toplama yöntemi kullanılarak, kaz kültürünün gelişimi; değişim ve dönüşüm boyutlarıyla birlikte ortaya konulacaktır.

Araştırma sistematığı bünyesinde; sözlü kültür ortamı dâhilindeki anlatmalık, söylemelik, konuşmalık ve seyirlik türler; yazılı kültür ortamı dâhilindeki basılı eserler; elektronik kültür ortamı dâhilindeki dijital içerikler; derlenen, toplanan ve ayıklanan

folklorik ürünlerin başlıcalarını içermektedir. Bilhassa “ikincil sözlü kültür ortamı” olarak da nitelendirilen “elektronik kültür ortamı”³⁹ içerisindeki kimi veriler, kazın, dijital çevrelerdeki tanınırlığı ve bilinirliği kapsamlarında özel bir önem arz etmektedir. Bu nedenle, kaz kültürü doğrultusunda, elektronik kültür ortamından yola çıkılarak; dijital çerçevedeki metinlerden ve videolardan sıklıkla istifade edilecektir.

Bu şekilde, görsel ve görsel-işitsel unsurların kazcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği temelindeki işlevselliklerinden faydalanılacaktır. Zira elektronik kültür ortamı eksenindeki dijital kültür unsurlarını esas alan bu görsel ve görsel-işitsel gösterimler kanalıyla; Türkiye sahasında gelişen kazcılığın; Türk halk ekonomisi ve geleneksel Türk mutfak kültürü bağlamları geniş ölçülerde tasvir edilebilmektedir. Dolayısıyla içerik endüstrileri çerçevesinde, kazın; bakılması, beslenmesi, yetiştirilmesi, üretilmesi, tüketilmesi, pazarlanması, kesilmesi, hazırlanması, kurutulması, dondurulması, saklanması, korunması, sunulması ve benzeri eylemler; halkın ilgisine ve dikkatine sunulabilmektedir.⁴⁰

Buraya kadarki bilgilendirmelere dair açıklamaların ve yorumlamaların bir devamı niteliğinde; bu doktora tezinin; insanlar ve hayvanlar üzerinde deneysel bir nitelik taşımadığını ifade etmekte yarar vardır. Dolayısıyla bu doktora tez çalışması, biyolojik açıdan herhangi bir materyal kullanımını gerektirmemektedir. Bahse konu nedenlere dayanılarak, bu tezin; beden bütünlüğüne müdahaleyi iktiza edebilecek vasıflara sahip olmadığının altı çizilmelidir. Ayrıca bu tez çalışması kapsamında, sahadan; müşahade ve mülakat yollarıyla derlenen bütün verilerin, akademik etik ve toplumsal ahlak kurallarına aykırı durumlar içermediklerini belirtmek lazımdır. Söz konusu izahlardan

³⁹ Walter J. Ong, varlığı yazı ve matbaa teknolojilerine dayanan; telefon, radyo ve televizyon dâhilindeki sözlü kültür çağına; “ikincil sözlü kültür çağı” veya “elektronik kültür çağı” adlarını vermiştir. W. J. Ong’un bu adlandırması, esasen internet temelli elektronik kültür ortamını içeren dijital kültür ürünleri için de geçerlidir. Bu konu hakkında bakınız. (Ong, 2013: 15).

⁴⁰ Bu durum, esasen; ehlî hayvanların bakımları ile ilgili olarak halk arasında yayılan bazı âdetler ve inanmalar aracılığıyla gerçekleşen birtakım boyutları içermektedir. İlgili durumun kapsamına, kaz yetiştiriciliği veya kazcılık faaliyeti temelindeki bir kısım inanışlar da girmektedir. Örneğin; kuluçka çıkarma veya kazları kimi fenalıklardan koruma gibi bazı uygulamalar; halkın bu doğrultudaki gelenekleriyle alakalıdır. Kümes hayvancılığının iktisadî ve içtimaî çerçevelerdeki önemine dair bakınız. (Koşay, 1939: 68-69).

hareketle, sosyal bir varlık olan insanın özel hayatına karışabilecek en ufak bir faktörün dahi; bu tezin içeriğinde yer almadığını dile getirmekte fayda vardır.

Malum açıklamaların bir sonucu olarak, bu tezin araştırma planı kapsamında; herhangi bir etik kurul iznine gerek duyulmamıştır. Mevzubahis durumun akabinde, bu tez çalışmasına ilişkin olarak; destek alınan herhangi bir kurumun veya kuruluşun söz konusu olmadığını da vurgulamak gerekmektedir. Bütün bu açıklamalara istinaden, bu doktora tezinin araştırma sahası itibarıyla; etik kurul iznine başvurulmamıştır. İlgili mevzuata binaen, “etik kurul izin muafiyeti” talebinde bulunulmuştur.

Sonuç itibarıyla, bu doktora tezinde; Türkiye sahasında gelişen kaz yetiştiriciliği veya kazcılık faaliyeti, halkbiliminin bakış açıları temel alınmak suretiyle derlenen birtakım bilgilere, belgelere ve bulgulara istinaden; halkbilimi çalışma kadrosundaki mühim başlıklar arasında yer alan “halk ekonomisi” ve “geleneksel mutfak kültürü” hususları ön planda tutularak izah edilecektir. Malum durumdan hareketle, kazın; maddî ve manevî açılardan halka sağladığı başlıca katkılar üzerinde durulacaktır. Bahse konu çerçevede, sırasıyla; sözlü kültür ortamı, yazılı kültür ortamı ve elektronik kültür ortamı kanallarından elde edilen halkbilimsel veriler; halk ekonomisi ve halk mutfak eksenlerinde, çok çeşitli cepheler göz önüne alınarak tetkik ve analiz edilecektir.

Kazın; Türkiye ölçeğindeki sosyokültürel ve sosyoekonomik hayata dair yeri, değeri ve önemi; belli örneklemeler doğrultusunda ortaya konulmaya çalışılacaktır. İlgili durumdan hareketle, kazın; halkta karşılık bulan geleneksel boyutlardaki ekonomi kültürü ve mutfak kültürü yönleri; metinsel ve bağlamsal zeminlerdeki tarihî ve işlevsel hususları etrafında işlenecektir. Böylelikle, kaz yetiştiriciliği veya kazcılık faaliyeti temelindeki veri toplama yöntemine dayalı olarak ortaya çıkarılan kültürel atmosfer; gelişim, değişim ve dönüşüm süreçlerini takiben tanımlanmaya çalışılacaktır. Bütün bu açıklamalardan yola çıkılarak, kaz etrafında sürdürülen kültürel miras; halk ekonomisi

ve geleneksel mutfak kültürü noktalarından hareket edilmek kaydıyla tespit, tasvir, tasnif ve tahlil edilecektir.

1.2. ARAŞTIRMA SAHASINA DAİR TÜRKİYE’DE YAPILAN BAŞLICA ÖNEMLİ ÇALIŞMALAR

Bu doktora tezinin araştırma sahasına yönelik olarak, Türkiye’de yapılan başlıca önemli çalışmaların üzerinde ayrıntılı biçimlerde durulması zorunludur. İlgili çalışmalar hakkında birtakım bilgiler verilecektir. Bahse konu minval üzere, kazın, malum çalışmalardaki konumuna ilişkin bazı çıkarımlarda bulunulacaktır. Nitekim kazın, söz konusu çalışmalarda hangi yönlerden vurgulandığına dönük olarak genel bir değerlendirme yapılacaktır. Ayrıca kazcılık faaliyetine veya kaz yetiştiriciliğine dair bilgi veren kimi kaynaklar da ele alınacaktır.

Bilindiği üzere, Türkiye’deki bilim çevrelerinde; kazcılığın meydana getirdiği kültürel atmosferi temel alan çalışmalara rastlamak neredeyse imkânsızdır. Zira bu doktora tez çalışması, mevzubahis imkânsızlığa son vermek amacıyla vücuda getirilmektedir. Kaza ve kazcılığa, belli başlı boyutlarıyla yer veren kısıtlı çalışmaların var olduğunu da dile getirmekte fayda vardır. Nitekim bahsedilen kaynaklarda, kazın ve kazcılığın doğrudan veya dolaylı şekillerde vurgulandığı bir kısım ifadeler mevcuttur. Dolayısıyla bu araştırma sistemi çerçevesinde, malum ifadelere haiz olan çalışmalar değerlendirilme kapsamına alınacaktır.

Türkiye sahasında bu doktora tez çalışmasının konusunu doğrudan veya dolaylı olarak ilgilendiren pek çok kaynak gözden geçirilmiştir. Bu çalışmanın konusuna büyük oranda etki eden başlıca mühim çalışmalar; belli bir ayıklamaya tabi tutularak, malum yöndeki literatüre dâhil edilmek suretiyle tanıtılacaktır. İlgili şekilde, Türkiye’deki kaz ve kazcılık kavramlarının bu tez çalışmasıyla örtüşen cepheleri izah edilmeye çalışılacaktır.

Dolayısıyla kaz kültürünü alakadar eden çalışmaların genel eğilimleri üzerinde de durulmaya özen gösterilecektir.

Türkiye ölçeği açısından bakıldığında, şayet “sağlık bilimleri”, “fen bilimleri” ve “eğitim bilimleri”; özellikle de fen bilimleri içerisinde yer alan “ziraat”, “mühendislik” ve “biyoloji” alanları ile sağlık bilimleri içerisinde yer alan “veterinerlik” ve “besin hijyeni ve teknolojisi” alanları dâhilindeki “kaz” konulu çalışmalar bir kenara bırakılırsa; “sosyal bilimler” ile “beşerî bilimler” eksenlerinde kaz olgusunu esas alan çalışmaların büyük bir bölümünün; “Gastronomi”, “Ekonomi”, “Güzel Sanatlar”, “Tarih”, “Coğrafya”, “Türk Dili ve Edebiyatı”, “Sanat Tarihi”, “Sosyoloji”, “Arkeoloji”, “İlahiyat”, “İşletme”, “İletişim”, “Turizm ve Otel İşletmeciliği” gibi birtakım disiplinlerin araştırma sahalarından geçirilmek suretiyle vücuda getirildiklerini vurgulamakta fayda vardır.⁴¹

Aynı durum, “sosyal bilimlerin ve beşerî bilimlerin kavşak noktası” olarak nitelendirilen halkbilimi yönünden ele alındığında; kaz merkezli çalışmaların yok denilebilecek kadar az olduğunun altını çizmek gerekir. Söz konusu doğrultuda, halkbilimi bakımından; kazın arka planındaki kültürel birikimin ortaya konulma sorunsalı büyük bir önem arz etmektedir. Bahse konu minval üzere, kaz kültürünün halkbilimi perspektifinden yola çıkılmak kaydıyla henüz incelenmemiş olması, bu doğrultudaki araştırma ve çalışma sahası açısından bakıldığı zaman; oldukça düşündürücüdür. Dolayısıyla bu doktora tezinde, sahadan derlenen ve literatürden taranan folklorik ürünler kanalıyla; bu probleme bir çözüm aranmaktadır.

⁴¹ Türkiye literatürü açısından bakıldığı zaman, sağlık bilimleri kapsamındaki veterinerlik ve besin hijyeni ve teknolojisi ile fen bilimleri kapsamındaki ziraat, mühendislik ve biyoloji çalışmalarında; kaz veya kazcılık mevzuları üzerine çok mühim bir yoğunlaşmanın olduğu gözlemlenmektedir. Zira malum disiplinlerin ilgi alanlarına giren yönüyle, kaz; yumurtasının verimi, etinin besin değeri, ırklarının doğal şartlara uyumu, kuluçka süresi, embriyo incelemeleri, tüyünün sanayideki kullanımı ve benzeri hususlar üzerinden tetkik ve analiz edilmiştir. Eğitim bilimlerinde ise kazı veya kazcılığı temel alan herhangi bir çalışmaya şahit olunmamıştır.

Halkbilimi disiplininin penceresinden bakıldığı zaman, münderecatında kazın yer aldığı araştırmaları içeren başlıca çalışmaların; daha ziyade “mitolojik” bağlamı olarak gerçekleştirildiklerini dile getirmek mümkündür. Ancak ilgili çalışmaların, çok sınırlı sayıda kaldıklarının altını çizmek lazımdır. Yine söz konusu çalışmalarda, kaz mefhumunun, belirli yörelere ait olan kimi halk inançları çerçevesinde işlendiklerinin ifade edilmesinde yarar vardır. Dolayısıyla kaz ve kazcılık bünyesindeki birtakım konular, Türkiye ölçeğindeki halkbilimi sahası kapsamında; daha çok mitoloji kaynaklı halk inanmaları ile sınırlı tutulmuştur.

Bu doğrultuda, az sayıda ve birbirlerini tekrar eden bazı çalışmalar ile yetinilmiştir. Malum vaziyet, kazın arka planında yatan kültürel mirasın varlığı dikkate alındığında, Türk Halkbilimi alanı açısından gayet düşündürücüdür. Bahse konu açıklamalardan hareketle, Türkiye’deki halkbilimi dalında; kaz kültürü ile ilgili olarak hazırlanan araştırmalara ve çalışmalara neredeyse hiç yer verilmediğini vurgulamak gerekmektedir. İlgili durumlar, Türkiye’deki halkbilimcilerin; kaz ve kazcılık bağlamlarındaki kültürel birikime hemen hemen hiç yönelmedikleri ortaya koymaktadır.

Söz konusu minvalde, bu doktora tezi vasıtasıyla; kazın geri planındaki kültür envanterine ilişkin olarak belirlenen problematik, halkbilimi çalışma başlıkları arasındaki “halk ekonomisi” ve “geleneksel mutfak kültürü” hususlarına dair belli başlı kıstaslar ölçüsünce incelenmeye ve çözümlenmeye çalışılarak, mevzubahis noksanlığın ortadan kaldırılması amaçlanmaktadır.

Türkiye’deki lisansüstü seviyeler açısından bakıldığında; genelde sosyal ve beşerî bilimlerin, özelde ise halkbiliminin bünyesinde; bu tezin konusunu ele alan herhangi bir yüksek lisans tez çalışmasının veya doktora tez çalışmasının henüz kaleme alınmadığını belirtmekte fayda vardır. Öte yandan, bu doktora tezinin konusuna dair belli başlı bilgilere, belgelere ve bulgulara; sosyal ve beşerî bilimlerin çeşitli alanlarından hareketle hazırlanan kitap, makale, bildiri ve tez çalışmalarının içeriklerinde kısmen

rastlayabilmek mümkündür. Dolayısıyla ilgili araştırma alanlarında kaleme alınan bazı çalışmaların münderecatlarında, bu doktora tez çalışmasının konusuna dönük olarak birtakım çıkarsamaların yapılabileceğini ifade etmek gerekmektedir.

Söz konusu nedenlerden ötürü, sosyal bilimlere ve beşerî bilimlere ait başlıca disiplinler kapsamında; bu tez çalışmasının konusunu destekleyici ve yönlendirici nitelikteki kaynaklardan, araştırma süreci boyunca faydalanılmıştır. Malum vaziyetin bir sonucu olarak, bu doktora tezinin kapsamı esas alındığında; bünyesinde kaz kavramını barındıran çok çeşitli sosyal ve beşerî bilim dallarındaki kimi önemli araştırmalara yer veren bir kısım mühim çalışmaların üzerinde etraflıca durulacağını dile getirmek lazımdır. Bütün bu açıklamalardan hareketle, bahsedilen kaynakların içeriklerinde yer alan kaz ve kazcılık hususlarına dair temel eğilimler; belirgin yönleriyle değerlendirilmeye ve tanıtılmaya çalışılacaktır.

Sonuç itibarıyla, bu doktora tezinin konusu bağlamında istifade edilebilecek kaynaklar doğrultusundaki Türkiye literatürü göz önünde bulundurularak belirlenen bir kısım çalışmalar, sırasıyla; “kitaplar”, “makaleler”, “bildiriler” ve “tezler” olmak üzere; belli birer sınırlandırma ve sınıflandırma ölçütü içerisinde takdim edilecektir. İlgili çerçevede, kronolojik bir sistematik takip edilecektir. Bu minval üzere, tarihsel bir düzen esas alınacaktır. Nitekim bu tezin konusunu alakadar eden başlıca önemli çalışmalar, ana hatları göz önüne alınmak suretiyle izah edilecektir.

Türkiye’deki sosyal bilimlerle beşerî bilimlerin bünyesinde; kazın geri planındaki kültürel birikime dair henüz “yüksek lisans” veya “doktora” düzeylerinde herhangi bir tez araştırmasının ve bu noktada herhangi bir kitap, makale ve tebliğ çalışmasının gerçekleştirilmemesine rağmen; kazı ve kazcılığı belli boyutlarıyla kısmen temel alan bazı kaynakların içeriklerinde bu tez çalışmasının konusuna dönük kimi atıflar yer alabilmektedir. Malum çalışmalar, bu tezin konusuna yönelik olarak yapılan literatür taramasını takiben; temel eğilimleri gözetilmek suretiyle tanıtılacaktır. Böylece,

mevzubahis kaynakların; bu doktora tez çalışmasının konusuyla örtüşen belli başlı yönleri üzerine yoğunlaşılacak suretiyle, malum hususta bazı değerlendirmelere gidilecektir. Bütün bu açıklamalara paralel olarak, bahsedilen kaynaklara istinaden; genel bir değerlendirmeye gidileceğinin altını çizmekte yarar vardır.

1.2.1. Kitaplar

Türkiye sahası itibarıyla, bu doktora tezinin konusu kapsamında yararlanılabilecek olan başlıca önemli çalışmalar kısmına, daha önce ifade edilen sıralama ölçütü de dikkate alınarak; “kitap” çalışmalarının tanıtımlarıyla başlamak gerekmektedir. Bu doğrultuda, bu tezin konusunu alakadar eden başlıca önemli kitapların; daha ziyade “mitoloji” hususunu ele alan içeriklere sahip olduklarını vurgulamakta yarar vardır. Bahse konu durumun yanı sıra, kısmî ölçüde bu doktora tez çalışmasının münderecatını ilgilendiren birtakım kitapların ise daha çok “bölgesel”, “yerel” veya “yöresel” bağlamlı “geleneksel mutfak kültürü” öğeleri göz önünde bulundurulmak suretiyle vücuda getirildiklerini belirtmek lazımdır.

Malum çerçeveye ek olarak, içeriklerinde “halk ekonomisi”ne dayanan belli başlı açıklamaların yer aldığı kimi kitapların da bu tez çalışmasının konusuyla örtüşen bir kısım yönleri bulunmaktadır. İlgili kitap kaynaklarına rağmen, genel olarak sosyal bilimler ve beşerî bilimler disiplinlerinin eksenlerinde, özel olarak ise halkbilimi disiplininin ekseninde; belirlenen başlık yönünden bu tezin konusuyla doğrudan doğruya eşleşebilen herhangi bir kitap çalışmasının mevcut olmadığının altını çizmekte fayda vardır. Dolayısıyla Türkiye sahasındaki halkbilimi alanına dair yürütülen bütün araştırmalar ve çalışmalar açısından bakıldığında zaman, bu doktora tezinin konusuyla bağdaşabilecek herhangi bir kitap çalışmasının var olmadığını dile getirmek gerekmektedir.

K. Âdil (1933), *Aşçı ve Aşhane: Mükemmel Yemek Kitabı* adlı eserinde; 20. yüzyılın başları itibarıyla, kanatlı kümes hayvanlarının etlerinden yapılan birtakım yemekler

arasında; kaz eti kullanılarak hazırlanan kimi yemekleri de tanıtmıştır. Söz konusu doğrultuda, K. Âdil'in bu eseri; geleneksel Türk mutfak kültürü çerçevesinde, kaz etinden yararlanılarak meydana getirilen bir kısım yemeklerin o dönemdeki tanınırlığı ve bilinirliği bakımından önemli bir göstergedir.

Âdil'in malum eseri, Türkiye'nin yemek tarihi bakımından oldukça mühim bir yer işgal etmektedir. Zira ilgili eser, Türkiye sahası itibarıyla, kendisinden sonra kaleme alınan birçok yemek kitabına esas oluşturmuştur. Bütün bu açıklamalara binaen, bahse konu eserin münderecatında kaz etinden yapılan başlıca geleneksel yemeklere de yer verilmesi, kazın geleneksel mutfak kültüründeki konumu ortaya koymaktadır.

Orhan Şaik Gökyay (1938), *Dede Korkut*⁴² adlı eserinde; kazın Dede Korkut Hikâyeleri'ndeki rolünü dolaylı açıdan özetlemiştir. Zira bazı Dede Korkut Boyları'nın içeriklerinde, kazın; cinsiyet başta olmak üzere, kimi benzetmelere konu edildiğini ifade etmekte yarar vardır. Bu doğrultuda, Orhan Ş. Gökyay; Oğuz Türkleri arasındaki kaz tasvirlerini öne çıkaran belli başlı söylemlerden hareketle, bir bakıma kazın Türk kültürü kapsamındaki önemini ve değerini; *Dede Korkut Kitabı* çerçevesinde öne çıkarmıştır.

Faruk Sümer (1972), *Oğuzlar (Türkmenler) Tarihleri – Boy Teşkilâtı – Destanları* adlı eserinde; Oğuz Türklerindeki avcılık faaliyetlerinden bahsetmiştir. Bahse konu doğrultuda, F. Sümer; Türkmenlerin avladıkları belli başlı kanatlı hayvanlar arasında kazın yer aldığını da dolaylı yönden vurgulamıştır. Ayrıca Sümer, bilhassa Türkmen beylerinin; vakitlerini savaşmak, avlanmak ve toy vermekle geçirdiklerini belirtmekle beraber; şahini kaz avlamak maksadıyla kullandıklarının altını çizmiştir. Faruk

⁴² Bu eser, Berlin istinsahına dayanmakla birlikte; Dresden nüshasının fotoğrafları ile karşılaştırılmıştır. Orhan Ş. Gökyay, bu neşirden otuz beş yıl sonra; Dresden nüshasını esas alarak, Vatikan nüshasındaki fazlalıkları da eklemek suretiyle; geniş bir inceleme, çeşitli konularda dizinler, kitabın yazmaları ve yayımları hakkında ayrıntılı bilgiler sunup; malum eseri, 1973 yılında, *Dedem Korkudun Kitabı* adıyla yeniden yayımlamıştır. Konu hakkında bakınız. (Gökyay, 1994/9: 80).

Sümer'in, bu eseriyle birlikte; Anadolu Türklerine ait geleneksel mutfak kültürünü dolaylı bakımdan öne çıkardığının ifade edilmesinde yarar vardır.

Orhan Şaik Gökyay (1973), *Dedem Korkudun Kitabı*⁴³ adlı eserinde; kazın Dede Korkut Hikâyeleri'ndeki konumuna doğrudan temas etmiştir. Malum durumun bir devamı olarak, bilhassa bazı boylarda, kazın; bir benzetme unsuru olmak suretiyle başlıca betimlemelere konu edildiğini belirtmek gerekmektedir. Bu durum, kazın Türk kültüründeki yerinin, değerinin ve öneminin tespit edilmesi açısından dikkat çekicidir. Bahse konu minval üzere, O. Şaik Gökyay, Oğuz Türkleri arasındaki kimi kaz betimlemelerini öne çıkaran birtakım ifadelerden hareketle, bir bakıma kazın Türk kültürü açısından taşıdığı kutsallığı Dede Korkut Boyları ekseninde ortaya koymuştur.

Abdülkadir İnan (1976), *Eski Türk Dinî Tarihi* adlı eserinde; Altay Türklerinin kurban törenlerinden bahsetmekle beraber, kamin veya şamanın; bu törenleri yönetirken okuduğu bazı dualardaki “kaz” olgusuna dolaylı yönden yer vermiştir. Zira A. İnan; eski Türklerin dinî anlayışlarını ve dünya görüşlerini tarihsel açıdan ele aldığı malum eserinde, kamin; kaza binmek suretiyle göğe uçmasının sembolik yönlerine vurgu yaparak, bir bakıma kazın Türk mitolojisindeki rolünü de ön plana çıkarmıştır.

Saim Sakaoğlu (1980), *Anadolu-Türk Efsanelerinde Taş Kesilme Motifi ve Bu Efsanelerin Tip Kataloğu* adlı eserinde; farklı milletlerin efsane motiflerinden hareketle, Anadolu-Türk efsaneleri kapsamında rastlanılmayan hayvanların taş kesilmesi hususuna yer vermekle beraber, ilgili hayvanların içerisinde kazın da bulunduğunu dile getirmiştir.⁴⁴ Bu durum, kazın; dünya ölçeğinde dillendirilen sözlü kültür ürünleri kapsamındaki önemini ortaya koymaktadır. Dünya literatürü açısından bakıldığında zaman, Sakaoğlu'nun malum eserindeki bir kısım efsanelerde; kaz sürüsünün taş kesildiğine

⁴³ Bu eser, O. Ş. Gökyay'ın, 1938 yılında yayınladığı *Dede Korkut* adlı eserinin geliştirilmiş ve genişletilmiş şeklidir.

⁴⁴ S. Sakaoğlu, bu konuya; Stith Thompson'un (1955-1958) 6 cilt halinde hazırlamış olduğu *Motif-Index of Folk Literature (Halk Edebiyatının Motif İndeksi)* adlı eserindeki örneklerden yola çıkarak temas etmiştir.

dair başlıca inanışlar çerçevesindeki kimi ifadelerle rastlamak mümkündür. İlgili bağlamda, kazın, dünyadaki halk kültürü ve halk edebiyatı verimleri açısından mühim bir anlama sahip olduğunun altını çizmek lazımdır. Bu durum, kazın kozmogonik tasavvurundan ileri gelen bir özellik olarak dikkat çekmektedir.

Nevin Halıcı (1981), *Ege Bölgesi Yemekleri* adlı eserinde; kaz etinden veya kazın belirli uzuvlarından yapılan belli başlı yemekleri de tanıtmak suretiyle, bu yönde bir tasnif denemesine girişmiştir. Bahse konu minval üzere, N. Halıcı; Ege'deki başlıca yörelerin geleneksel mutfak kültürü dâhilindeki yemeklerini ele aldığı bu eserinde, kazın; yalnızca Doğu Anadolu'da değil, Batı Anadolu'da da bilinen bir yemek unsuru olduğunu dolaylı bakımdan dile getirmiştir. Bu şekilde, Halıcı, kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin Anadolu'daki birçok yerde sürdürüldüğünü de bir bakıma ortaya koymuştur.

Besim Atalay (1985), *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi* adlı dört ciltlik eserinde; Kâşgarlı Mahmut'un Türkler için anıtsal bir nitelik taşıyan *Divanü Lûgat-it-Türk* isimli ilk Türk sözlüğünü incelemekle birlikte, kaz ile ilgili olarak pek çok tasvirin ortaya çıkarılmasına dolaylı yönden katkıda bulunmuştur. Bu durumun bir devamı olarak, B. Atalay, *Dîvan*'da; Kâşgarlı Mahmud'un, içinde kaz ifadesi geçen birtakım sözlü kültür ve sözlü edebiyat ürünlerine yer verdiğini bir bakıma vurgulamıştır.

Abdülkadir İnan (1987, 1991), *Makaleler ve İncelemeler* adlı iki ciltlik eserinde; birtakım destan motiflerine dair bazı değerlendirmelerde bulunmakla beraber, verdiği başlıca destan örneklerinin içeriklerinde geçen kaz mefhumunun sembolik açıdan kazandığı kimi anlamları vurgulayan bir kısım ifadelerle dolaylı bakımdan değinmiştir. Ayrıca A. İnan, bu eserinde; belirli destan örneklerini de karşılaştırmak suretiyle, kazın malum destanlar içerisindeki belli başlı rollerine de yine dolaylı yönden temas etmiştir. Bu şekilde, İnan, kazın Türk kozmogonisi yönünden taşıdığı kutsiyetin altını da

çizmiştir. İlgili bağlamda, Abdulkadir İnan'ın söz konusu eseri, kazın mitolojik boyutunun ön plana çıkarılması bakımından oldukça önemli bir eserdir.

Şükrü Elçin (1988), *Halk Edebiyatı Araştırmaları* adlı iki ciltlik eserinde; hayvanlara atfedilen bazı anlatı türlerine yer vermek suretiyle, münderecatında kazın bulunduğu kimi sözlü edebiyat ürünlerini de dolaylı olarak sınıflandırma kapsamına almıştır. Bahse konu durumun bir devamı olarak, Ş. Elçin, bu eserinde, bir bakıma kazın halk edebiyatı verimleri açısından önemini ortaya koymuştur. Zira kaz, Türk sözlü edebiyat geleneği açısından bakıldığında, sıkça dillendirilen hayvanlardan biri olarak göze çarpmaktadır. Bu nedenle, Elçin'in halk edebiyatı kapsamındaki nazım türlerini ve nesir türlerini kaleme aldığı bu eseri, kazın Türk halk edebiyatı ürünlerindeki yerinin, değerinin ve öneminin saptanması açısından dikkat çekicidir.

Mustafa Necati Sepetçioğlu (1990), *Karşılaştırmalı Türk Destanları* adlı eserinde; “Türk Yaratılış Destanı”na da değinmekle beraber, “tanrı” ile “insan” veya “kişi” unsurlarının kaz formunda tasvir edildiklerini dolaylı yönden vurgulamıştır. Zira bahse konu destanda, kaz, tanrıya ve insana ait bir benzetme unsuru olarak kullanılmıştır. Dolayısıyla M. Necati Sepetçioğlu, bu eserinde; bir bakıma kazın Türk mitolojisi kapsamındaki kutsallığını dile getirmiştir.

Nevin Halıcı (1990), *Türk Mutfağı: Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Öğretmeni* adlı eserinde; kümes hayvanlarından elde edilen etlerin besin değerlerine dair bazı bilgiler vermekle birlikte, kaz etinin Türk mutfağı kapsamındaki yerine, değerine ve önemine de dolaylı bakımdan değinmiştir. Bu bağlamda, N. Halıcı; kaz etinin, sadece kış mevsiminde değil; ilkbahar, yaz ve sonbahar mevsimlerinde de tüketilebilen bir besin olduğunu ifade etmiştir. Malum durumun bir devamı olarak, Halıcı; bir bakıma kaz etinin tüketim zamanı konusundaki yerleşik düşüncenin doğru olmadığını dile getirmiştir. Dolayısıyla Nevin Halıcı'nın, bu duruma ait halk takviminin de yeniden ele

alınması gerektiği hususunda dolaylı birtakım saptamalarının olduğunu belirtmek gerekir.

Lütfullah Sami Akalın (1993), *Türk Folklorunda Kuşlar* adlı eserinde, kazın; Türk folkloru çerçevesindeki kutsiyetine binaen, Türk mitolojisinin yanı sıra; Fin-Ugor Mitolojisi, Yunan ve Roma mitolojisi, Çin mitolojisi ve Hint mitolojisi gibi farklı birtakım milletlerin mitolojileri bakımından oynadığı kimi rollere dair bazı saptamalarını da sıralamıştır. Söz konusu durumun bir devamı olarak, L. Sami Akalın, malum eserinde; Türk sözlü ve yazılı kaynaklarından alıntılanmış olduğu belli başlı örneklerle yer vererek, kazın Türk kültüründeki konumunu dolaylı yünden belirlemeye çalışmıştır.

Murat Uraz (1994), *Türk Mitolojisi* adlı eserinde; kazın Türk mitolojik sistemindeki önemini belirten bazı ifadelerle de yer vermiştir. Bu bağlamda, M. Uraz, kazı; Türk mitolojisindeki “kanatlı hayvanlar” grubu içerisinde göstermiştir. Malum çerçevede, Uraz, kazın; şaman veya kam tarafından tertip edilen kimi törenlerde, tanrı ile iletişim kurma noktasındaki simgesel birtakım işlevlerine dolaylı olarak değinmiştir. Bu şekilde, Murat Uraz’ın, ilgili eseriyle beraber; kaza Türkler tarafından yüklenen anlamları da bir bakıma belirtmiş olduğunun altını çizmekte fayda vardır.

Nimet Berkok ve Kâmil Toygar (1994), *Kuzey Kafkasya Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Şapsığ – Abzah – Hatkoy – Kabartay – Besney – Abaza – Ubıh – Asetin – Çeçen – Dağıstan – Karaçay-Malkar* adlı eserlerinde; kümes hayvanlarının etleri kullanılmak suretiyle yapılan birtakım yemekleri de sınıflandırmışlardır. İlgili hususa binaen, N. Berkok ve K. Toygar; Kafkasya bölgesinde tüketilen geleneksel yemeklere paralel olarak yaptıkları bu yemek tasnifleri içerisinde; kaz etinden yapılan bazı yemeklere doğrudan yer vermişlerdir.

Naciye Yıldız (1995), *Manas Destanı (W. Radloff) ve Kırgız Kültürü ile İlgili Tespit ve Tahliller* adlı eserinde; Manas Destanı'nda yer alan bazı hayvanlara da değinmiştir. Söz konusu durumun bir devamı olarak, N. Yıldız, malum hayvanlar arasında kuşlara geniş ölçüde yer ayırmıştır. Bununla beraber, Yıldız, ilgili kuşlar arasında kazın da bulunduğunu doğrudan dile getirmiştir. Ayrıca Naciye Yıldız, kazın Manas Destanı içerisindeki belli başlı rollerini dolaylı bakımdan sıralamıştır. İlgili durum, kazın Türk destanları içerisindeki yerine, değerine ve önemine yapılan başlıca atıflar bakımından dikkat çekicidir.

Kâmil Toygar ve Nimet Berkok, (1997), *Kardeş Mutfaklar: Türk Dünyası Yemeklerinden Seçmeler (Azerî-Kazak-Kırgız-Özbek-Türkmen)* adlı eserlerinde; Türk dünyasında yer alan bazı Türk topluluklarının beslenme ve mutfak kültürlerini temel çizgileriyle açıklayıp, bu yönde birtakım örnekler sunmaya çalışmışlardır. Bu doğrultuda, K. Toygar ve N. Berkok; Azerbaycan ve Türkmenistan devletlerinin hüküm sürdükleri coğrafyalarda, kimi kanatlı hayvanların etlerinin dondurularak saklandığına dair başlıca tespitlere de yer vermişlerdir. Malum kanatlı hayvanlar arasında ise özellikle yaban kazının avlanmak suretiyle sofralara ulaştırıldığına değinen Toygar ve Berkok; kazın Türk dünyasındaki geleneksel mutfak kültürü içerisinde tanındığını ve bilindiğini dolaylı olarak belirtmişlerdir.

Metin Ergun (1998), *Altay Türkleri'nin Kahramanlık Destanı: Alıp Manaş* adlı eserinde; Alıp Manaş Destanı'nın başkahramanı Alıp Manaş'ın bir kısım mücadelelerine yer vermekle beraber, kazın; başkahraman Alıp Manaş ile Alıp Manaş'ın ailesi arasında haberleşmeyi sağlama işlevinin bir sonucu olarak, “yardımcı kahramanlık” rolünü dolaylı yünden vurgulamıştır. Bu durum, kazın, Türk destanları içindeki yerinin, değerinin ve öneminin izahı bakımından dikkat çekicidir.

Robert Dankoff, Seyit Ali Kahraman ve Yücel Dağlı (1999-2007) tarafından hazırlanan *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi* adlı on ciltlik eserde; Asya ve Afrika kıtalarının pek çok

bölgesini gezerek, bu doğrultudaki bir kısım izlenimlerini not eden Evliya Çelebi'nin; kazdan, sadece bir “kuş türü” olarak bahsettiğini içeren bazı ifadelerle dolaylı bakımdan rastlamak mümkündür. Ayrıca Evliya Çelebi'nin; o dönemki Kafkasya ahalisinin beslediği başlıca kanatlı hayvanların etlerinden yapılan belli başlı yiyeceklere değinmekle beraber, genellikle kaz etinden söz etmediğini dile getirmekte yarar vardır. Buna rağmen, Evliya Çelebi'nin; Çerkezlerin avladıkları birtakım kanatlı hayvanlar arasında yaban kazının yer aldığına dair kimi tespitlere yer verdiğini belirtmek mümkündür. Malum durumun bir sonucu olarak, Çelebi'nin, ilgili eserinde; kaz yemeklerine kısmen de olsa atıfta bulunduğunun altını çizmek gerekir.

Emine Gürsoy Naskali ve Muvaffak Duranlı (1999), *Altayca-Türkçe Sözlük* adlı eserlerinde; “kaz” maddesine de yer vermişlerdir. Bu bağlamda, Emine G. Naskali ve M. Duranlı, kazın; özellikle Altay sahası Türklerinin mitolojileri açısından taşıdığı kutsiyete dair birtakım değerlendirmelerde bulunmuşlardır. Malum durumun bir devamı olarak, bu eserle birlikte; kazın Türk kültür tarihindeki yerinin, öneminin ve değerinin dolaylı bakımdan ortaya konulduğunu belirtmekte fayda vardır. Zira eserde, kazın Altay Türk kozmolojisindeki ehemmiyeti, bu yönde verilen efsane ve destan örnekleriyle ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Abdülkadir İnan (2000), Türk inanç sistemini kronolojik açıdan tetkik ettiği *Tarihte ve Bugün Şamanizm: Materyaller ve Araştırmalar* adlı eserinde; Altay Türklerinin yaratılış efsanesine yer vermek kaydıyla, “yaratıcı” ile “yaratılan” faktörlerinin kaz tasvirini ön plana çıkaran birtakım boyutlarına dolaylı yönden temas etmiştir.

A. İnan; tanrı ile insan suretlerinin Türk Yaratılış Destanı'nda “kaz” benzetmesiyle sunulmalarını takiben, kazın Türk mitolojik evrenindeki kutsallığını da bir bakıma ortaya koymuştur. İnan'ın bu eseri, yaratılışa dair belli efsane ve destan örneklerinden hareketle; kazın Türk kozmogonisi bakımından çok önemli bir sembol olduğunun vurgulanması bağlamında dikkat çekicidir. Zira eserde, yaratılış hikâyelerine bağlı

olarak verilen bir kısım örnekler, kazın olağanüstülüklerle örülü olan kutsallığına dolaylı açıdan nüfuz eden örnekleri içermektedir.

Erhan Tuna (2000), Türk mitolojisi eksenindeki belirli olguları açıklamak kaydıyla kaleme aldığı *Şamanlık ve Oyunculuk* adlı eserinde; kazın şamanizm açısından taşıdığı simgesel anlamı ve önemi de doğrudan ortaya koymaya çalışmıştır. Bahse konu bağlamda, E. Tuna; bilhassa Anadolu’da yaşayan bazı Türk topluluklarının⁴⁵ kaza atfettiği kutsallığa değinerek, bu yönde belirlemiş olduğu belli başlı tespitlerini sıralamıştır. Dolayısıyla Tuna, Türklerin kaza yükledikleri kutsiyetten hareket ederek, bir bakıma kazın Türk mitolojisindeki sembolik yerinin, değerinin ve öneminin altını çizmiştir. Zira kaz, Anadolu sahasındaki bir kısım Türk toplulukları arasında da önemli ölçüde itibar edilen bir hayvandır. Nitekim bu durumu, bilhassa Tahtacı Türkmenlerinin geleneksel elbiselerindeki birtakım işlemelerde görmek mümkündür.

Emel Esin (2001), *Türk Kozmolojisine Giriş* adlı eserinde; eski Türklerin kuşlara yükledikleri bazı simgesel anlamlara yer vermekle birlikte, söz konusu kuşlar arasında kaza da değinmiştir. Bahse konu doğrultuda, E. Esin; kazı “su kuşları” içerisinde göstererek, bu kapsamdaki başlıca saptamalarını sıralamıştır. Esin; bu eseriyle beraber, kazın Türk mitolojik sistemi açısından mühim bir kategoride yer aldığını dolaylı bakımdan dile getirmeye çalışmıştır.

Fikret Turan (2001) tarafından hazırlanmış olan *Eski Oğuzca Sözlük: Bahşayış Lügati* adlı eserde; “kaz” maddesi de bulunmakla birlikte, kazdan; yalnızca bir “kuş türü” olarak bahsedilmiştir. Malum çerçevede, Bahşâyış bin Çalıça isimli müellif; Eski Anadolu Türkçesi döneminde gelişen Oğuz Lehçesi dil özelliklerini dikkate alarak yazdığı bu eser dâhilinde, kazın; Anadolu sahasında yaşayan Oğuz Türkleri arasında tanınan kuşlardan biri olduğunu dolaylı bir şekilde vurgulamıştır. Mevzubahis

⁴⁵ Tuna’nın, bu hususta en çok dikkat çektiği grup; Tahtacı Türkmen grubudur.

durumdan hareketle, kazın, bu eserde; yalnızca bir “kuş adı” olarak zikredildiğinin belirtilmesinde yarar vardır.

İbrahim Dilek (2002, 2007), *Altay Destanları* adlı üç ciltlik eserinde; Altay bölgesinden derlediği bazı destanlarda, kazın bir “yardımcı kahraman” olarak yer aldığını belirten bir kısım ifadelerle de yer vermiştir. Bahse konu minvalde, İ. Dilek; kazın, başkahramanları düşmanların elinden kurtarma işlevine yönelik kimi saptamalara dolaylı bakımdan değinmiştir. Söz konusu çerçeve etrafında, Dilek, bir bakıma kazı Türk mitolojisi eksenindeki önemli hayvanlardan biri olarak göstermiştir. Bu açıklamaların bir sonucu olarak, kazın Altay Türkleri arasında çok mühim bir yere, değere ve öneme sahip olduğunu belirtmekte fayda vardır. Nitekim İbrahim Dilek’in malum eseri, kazın Türk halk inanmaları bağlamındaki boyutlarının ortaya konulması doğrultusunda dikkat çekicidir.

Kemal Yavuz ve Mehmet Ali Yekta Saraç (2003) tarafından hazırlanan *Âşık Paşazade – Osmanlı’nın Tarihi* adlı eserde; kazla ilgili olarak bazı hususlara da rastlanılmıştır. Bu minval üzere, ilgili eserde; kazın, Osmanlı dönemindeki birtakım benzetmelere konu olduğu görülmüştür. Zira söz konusu eserde, kazın; insanlardaki belli organlara benzetilen bazı uzuvlar ile insanlar arasında cereyan eden kimi ilişkiler çerçevesindeki başlıca teşbihlere dayanılarak açıklandığını belirtmekte yarar vardır.

Malum duruma istinaden, kazın, Osmanlı devrinde cereyan eden sözlü kültür dâhilindeki başlıca deyim örnekleri içerisinde sıkça tekrarlanan bir teşbih unsuru olduğunun altını çizmekte yarar vardır. Ayrıca söz konusu eserde, kaza atfedilen bir yer adından da bahsedilmiştir. Bahse konu bünye etrafında, kaz, Anadolu’daki bazı eski yer adlarına temel teşkil eden yanılla da sunulmuştur. Bütün bu ifadelerin bir sonucu olarak, K. Yavuz ve M. A. Yekta Saraç; mevzubahis eserle beraber, kazın; bir bakıma Osmanlı dönemi Anadolu Türkleri arasında tanınan, bilinen ve sevilen bir kuş türü olduğunu ortaya koymuşlardır.

Özkul Çobanoğlu (2004), Türklerin yaşadıkları coğrafyaların çeşitli yerlerinden ve Kaşgarlı Mahmut'un *Divanü Lügat'it Türk (DLT)* adlı eserinden bir kısım atasözlerini derleyerek vücuda getirdiği *Türk Dünyası Ortak Atasözleri Sözlüğü* adlı eserinde; kaza dair birtakım atasözlerine de yer vererek, kazın bir bakıma Türk sözlü kültürü ve edebiyatı açısından sahip olduğu anlamı dolaylı olarak ortaya koymuştur.

Ö. Çobanoğlu'nun bu eseri, eski ve köklü bir geçmişi bünyesinde barındıran atasözlerinin içerisinde kaz unsurunun belli ölçülerde yer etmesi bakımından oldukça önemlidir. Zira atasözleri, halk edebiyatının söylemelik türleri arasında bulunmakla birlikte, milletlerin adeta "sözlü anayasaları" gibidir. Nitekim Türk atasözlerinin içerisinde kaz unsurunun da yer alması; bu faktörün Türkler açısından mühim bir konuma sahip olduğunun ortaya konulması bağlamında dikkat çekicidir. Dolayısıyla Çobanoğlu'nun malum eserini, bu kapsamdaki başvuru kaynaklarından biri olarak değerlendirmek mümkündür.

Celal Beydili (2005), *Türk Mitolojisi Ansiklopedik Sözlük* adlı eserinde; bazı eski Türk yazılı kaynaklarında kaz ile ilgili olarak geçen kimi ifadelerle değinmekle beraber, Türk kültüründe kaza yüklenen birtakım anlamları dolaylı açıdan ortaya koymuştur. Bu durum, kazın Türk mitolojik sistemindeki yerinin, değerinin ve öneminin kısmen ön plana çıkarılması bakımından dikkat çekicidir. Zira C. Beydili'nin malum eserinde, kazın kozmogonik açıdan üstlendiği belli başlı rollere dair başlıca saptamalara yer verildiğini dile getirmekte yarar vardır.

Yaşar Kalafat (2005), *Doğu Anadolu'da Eski Türk İnançlarının İzleri* adlı eserinde; Türkiye'nin doğu bölgesindeki belirli yörelerden derlediği bir kısım inanç unsurları arasında kaza da yer vermiştir. Dolayısıyla Y. Kalafat, kazın; eski Türk inançları bağlamındaki kutsiyetinin arka planında yatan birtakım tespitleri sıralamıştır. Kalafat, söz konusu eseriyle birlikte; kazın Türkler ve Türk kültürlü halklar açısından taşıdığı anlamı ve önemi, ilgili doğrultuda cereyan eden birtakım inanç motiflerinden hareketle;

doğrudan ortaya koymuştur. Yaşar Kalafat, bilhassa Kars yöresinde kaza atfedilen halk inançlarını ortaya koymak suretiyle; kazın Türk mitolojik sistemindeki ehemmiyetini de bir bakıma vurgulamıştır.

Nebi Özdemir (2005), *Cumhuriyet Dönemi Türk Eğlence Kültürü* adlı eserinde, Cumhuriyet Dönemi Türkiye’indeki Türk halk eğlencelerinin tasnifini yaparken; “Mevsimlik Toplantı ve Eğlenceler” ana başlığına eklediği “Kış Toplantıları ve Eğlenceleri” alt başlığındaki birtakım maddeler içerisinde “Kaz Âlemi”ne de yer ayırmıştır.

Malum husus; kaz etinin, özellikle kış mevsiminde tüketilmesinin bir sonucu olarak; kazın, bu yönde tertip edilen bazı eğlence ortamları kapsamındaki “kültür yaratıcı” bir unsur olduğunun izahı bakımından büyük bir önem arz etmektedir. Bu duruma istinaden, kazın; belli programlar temel alınmak kaydıyla düzenlenen “kaz geceleri” gibi kimi faaliyetlerin ekseninde, bir tür “gelenek kültürü unsuru” olduğunun da belirtilmesinde fayda vardır. Dolayısıyla N. Özdemir’in ilgili eseri, kazcılık esasındaki bir kısım eğlencelerin vurgulanması bakımından dikkat çekicidir.

Fuzuli Bayat (2006), *Ana Hatlarıyla Türk Şamanlığı* adlı eserinde; kazın Türk mitolojisi yönünden üstlenmiş olduğu başlıca rolleri de sıralamakla beraber, bu kapsamdaki birtakım örnekler üzerinde durmuştur. Söz konusu örneklerde, F. Bayat, şamanın veya kamın; tanrı ile iletişim kurma amaçlı olarak göğe yükselişinin kaz vasıtasıyla gerçekleştiğine dönük kimi saptamalara yer vermiştir. Bu durum, kazın, Türk kültüründeki hayvan sembolizmi bakımından mühim bir konuma sahip olduğunu göstermektedir.

Müjgân Üçer (2006), *Anamın Aşı Tandırın Başı – Sivas Mutfağı: İl Merkezi ve İlçe Yemekleri – Gelenek, Görenek, İnançlar ve Sözlü Kültür* adlı eserinde; Sivas’a ait

geleneksel mutfak kültürü kapsamındaki belli başlı yemekleri tanıtırken yapmış olduğu sınıflandırma itibarıyla, kümes hayvanlarının etleri kullanılarak hazırlanan birtakım yemekler arasında; kaz yemeklerine de yer vermiştir. Bu durum, kaz etinden yapılan bazı yemeklerin Sivas çevresindeki tanınırlıkları ve bilinirlikleri açısından son derece ilgi çekicidir. Nitekim söz konusu eser, kaz yemeklerinin iç bölgelerdeki geleneksel mutfak kültürlerine tesir eden kimi yönlerinin ortaya konulması kapsamında önemlidir. Bahse konu çerçevede, kazın; Orta Anadolu'daki sosyal, kültürel, toplumsal ve ekonomik yaşamı kısmen etkilediği sonucuna varmak da mümkündür.

Serap Tuba Yurteser ve Seçkin Erdi (2007) tarafından, yeni bir bakış açısı gözetilmek suretiyle hazırlanan *Dîvânü Lugâti't Türk* adlı eserde; Mahmûd el-Kâşgarî tarafından açıklaması yapılan Türkçe kelimeler arasında kaza da doğrudan ve dolaylı yönlerden değinilmiştir. Bu doğrultuda, kaz; bir hayvan olarak, çıkardığı birtakım sesler bağlamında tasvir edilmiştir. Malum minval üzere, kaza ait ses yansımalarının yazıya döküldüğü görülmüştür. Söz konusu durumun yanı sıra, malum eserde, kazın; özel isim eksenindeki anlamına dair kimi tespitler de sıralanmıştır. Bu şekilde, kazın; yazılı kaynaklardan hareketle, Türk kültür sahasının geçmişten bugüne kadarki süreci ekseninde tanındığının ve bilindiğinin vurgulanmasında yarar vardır.

Reşit Rahmeti Arat (2007) tarafından hazırlanan *Yusuf Has Hacıp – Kutadgu Bilig: Metin-Çeviri-İndeks* adlı üç ciltlik eserde; Yusuf Has Hacıb'in, Türkler için abidevî bir nitelik taşıyan *Kutadgu Bilig* isimli yapıtı; orijinal metin, çeviri metin ve dizin eşliğinde; belli bir tetkike ve analize tabi tutmakla beraber, kaza dair bazı ifadelerin de ortaya konulmasına katkıda bulunmuştur. Bu bağlamda, R. Rahmeti Arat; malum eserdeki bahar tasvirini içeren bir şiiri de tercüme ederek, ilgili şiirin bir beytinde geçen kaz ifadesine dolaylı olarak dikkat çekmiştir. Zira kazın, malum şiirde; bir “istiare” unsuru olarak kullanıldığını görmek mümkündür.

İbrahim Dilek (2007), *Altay Masalları* adlı eserinde; Altay bölgesinden derlediği bir kısım Türk masalının tasnifini yaparken, kazın; bir “hayvan kahraman” olarak oynadığı başlıca rolleri temel alan bazı masallara da değinmiştir. Zira kaz, söz konusu masalların içeriklerinde; başkahramana yardım eden kimliğiyle ön plana çıkarılmaktadır. Bu durumun bir devamı olarak, Altay Türklerinin kaza atfettikleri kutsallığı; bahse konu masallarda açık ve net olarak görmek mümkündür. Bilindiği üzere, Altay Türkleri arasındaki kimi boylar, kendilerine ait siyasî kimlikleri ortaya koymak maksadıyla kazı birer “ongun” ve “tamga” olarak belirlemişlerdir. Aynı husus, kazın Altay sahası Türk sözlü edebiyatına sirayeti yönünden dikkat çekicidir. Nitekim kaz, Altay masallarındaki “yardımcı kahramanlık” rolüyle; “uğurlu” sayılan hayvanların başında gelmektedir.

Orhan Öztürk (2009), *Folklor ve Mitoloji Sözlüğü* adlı eserinde; kaz maddesine de yer açarak, kazın çeşitli mitolojilerdeki kutsallığı üzerine birtakım bilgiler sunmuştur. Bu şekilde, O. Öztürk, kazın; mitolojik bakımdan sahip olduğu sembolik anlamını açıklamıştır. Bahse konu durum, kazın; hayvan sembolizmi açısından önemini dile getirmektedir. Kaz, bu şekilde, mitolojik yönden üzerinde durulması gereken bir unsur olarak tasvir edilmiştir. Dolayısıyla Öztürk’ün, bu eseriyle birlikte, kazın kutsallığını esas alan bazı mitolojik çıkarımlarda bulunduğunu ifade etmekte yarar vardır. Nitekim kazın mitolojik eksenindeki ehemmiyetine, birçok milletin kültüründe rastlamak mümkündür.

Çulpan Zaripova Çetin (2009), *Tatar Türklerinin Gelenek ve Görenekleri* adlı eserinde; kazın geleneksel Tatar Türk mutfak kültürü açısından taşıdığı öneme de değinmiştir. Malum doğrultuda, Çulpan Çetin, söz konusu eserinde; Tatar Türkleri arasında cereyan eden ve Tatar Türkçesinde “kaz ömase” olarak adlandırılan “kaz yolma imecesi”ne değinmiştir.

Bu bağlamda, Ç. Zaripova Çetin; Tataristan bölgesindeki geleneksel mutfak kültüründe “kaz yağı” kullanılarak yapılan bir kısım yemekleri sıralamıştır. Ayrıca Ç. Z. Çetin,

Tatar Türklerinin geleneksel hamur işi yiyeceklerinin bir kısmında da kaz yağı kullanıldığının altını çizmiştir. Yine Çetin, kazdan elde edilen bazı hayvansal unsurların; çetin kış şartları göz önünde bulundurulmak suretiyle, insanların beden fonksiyonları açısından faydalı oldukları gerekçesinden de yola çıkarak; kazın geleneksel Tatar Türk halk mutfağının paralelindeki sağaltıcı işlevinden bahsetmiştir.

Bütün bu ifadelerin bir sonucu olarak, kazın Türk dünyasındaki tanınırlığını ve bilinirliğini Çulpan Z. Çetin'e ait bu eser doğrultusunda dile getirmekte fayda vardır. Nitekim kazın; bu eserde belirtilen kimi rolleriyle birlikte, Kıpçak bozkırlarındaki Türk halklarının kışlık kullanım alanlarını ilgilendiren unsurlardan biri olduğunu vurgulamak mümkündür.

Salih Şahin (2009), mânilerin yöresel boyutlarını ortaya koymak üzere vücuda getirdiği *Kuzeydoğu Kültüründe Kars Manileri (Derleme – Araştırma – İnceleme)* adlı eserinde; kazla ilgili olarak söylenen birtakım mâni örneklerine de değinmiştir. Bu bağlamda, S. Şahin; kazın ve kazdan yapılan kimi yemeklerin halk edebiyatı verimlerine yansımalarını doğrudan ortaya koymuştur.

Şahin'in bu eseriyle birlikte, kazın; Türk sözlü edebiyat ürünlerindeki yeri, değeri ve önemi; Kars yöresi özelinde öne çıkarılmıştır. Bu eserle beraber, kaz olgusunun; bölgesel, yöresel veya yerel bağlamlı olarak zikredilen bir kısım sözlü kültür ürünleri içerisinde mühim bir rol oynadığını ifade etmek gerekmektedir. Yine bu eserle birlikte, kazın; yöresel açıdan bakıldığı zaman, halka ait geleneksel ekonomi kültürü ve geleneksel mutfak kültürü faaliyetlerini takiben; başta edebiyat olmak üzere, hayatın birçok alanına nüfuz ettiği görülmektedir.

Vaġinag Pürad (2010), farklı yemek tariflerini ve çeşitli yiyecekleri temel aldığı *Mükemmel Yemek Kitabı*⁴⁶ adlı eserinde; 20. yüzyılın başları itibarıyla, kümes hayvanlarının etlerinden yapılan bazı yemekler arasında; kaz eti kullanılarak hazırlanan bir kısım yemekleri de tanıtmıştır. Bahse konu doğrultuda, V. Pürad'ın bu eseri; Anadolu Türk coğrafyasının geleneksel mutfak kültürü çerçevesinde; kaz etinden istifade edilerek vücuda getirilen kimi yemeklerin o dönemdeki tanınırlığı ve bilinirliği bakımından mühim bir öneme sahiptir.

Pürad'ın malum eseri, Türkiye'nin yemek tarihi açısından oldukça önemli bir alan işgal etmektedir. Çünkü bu eser, Türkiye'de, kendisinden sonra yazılan birçok yemek kitabı için “örnek” teşkil etmiştir. Bütün bu açıklamalara istinaden, ilgili eserin içeriğinde kaz etinden yapılan birtakım geleneksel yemeklere de yer açılması, kazın geleneksel mutfak kültürü bakımından önemini ortaya koymaktadır.

Muharrem Ergin (2009, 2011), Türk kültürünü çok çeşitli renkleriyle yansıtan iki ciltlik *Dede Korkut Kitabı (Giriş – Metin – Tıpkıbasım, İndeks – Gramer)* adlı iki ciltlik eserinde; kazın Dede Korkut Hikâyeleri'ndeki durumuna dolaylı olarak değinmiştir. Bu şekilde, M. Ergin, Oğuz Türkleri arasındaki kaz tasvirlerini ortaya koyan kimi ifadelerden hareketle, bir bakıma kazın Türk kültürü açısından taşıdığı değerin Dede Korkut Boyları ekseninde öne çıkarılmasını sağlamıştır. Bahse konu durumun bir devamı olarak, özellikle bazı boylarda, kazın bilhassa cinsiyet tasvirlerine konu edildiğinin altını çizmek lazımdır. Bu bağlamda, *Dede Korkut Kitabı*'ndaki bir kısım hikâyelerden anlaşıldığı kadarıyla, kaz; daha ziyade “dişil” cinsiyeti ifade etmek için kullanılan bir simge halini almıştır.

Özkul Çobanoğlu (2011), *Türk Dünyası Epik Destan Geleneği* adlı eserinde; Türk epik destanlarındaki “olay örgüleri” ile “tip” ve “motif” kavramlarına yer vermiştir. Malum durumun bir devamı olarak, Ö. Çobanoğlu'nun bu eserinde yer alan bazı destanlarda;

⁴⁶ V. Pürad'ın bu eseri, 1926 yılında; Ermeni alfabesi kullanılmak suretiyle, Türkçe olarak basılmıştır.

kazın bir yardımcı kahraman olarak önemli birtakım roller üstlendiğini vurgulamak gerekmektedir. Bu şekilde, kazın, ilgili destanlardaki “yardımcı kahraman” motifleri arasında yer aldığını belirtmekte fayda vardır. Bahse konu minval üzere, Çobanoğlu, söz konusu eseriyle beraber; kazın Türk epik destanlarındaki “yardımcılık” rolünü dolaylı bakımdan vurgulamıştır. Nitekim kaz, Türk destanları içerisinde; yardımcı kahraman rolünü üstlenen ender hayvanlar arasında yer almaktadır.

Fuzuli Bayat (2011, 2012), *Türk Mitolojik Sistemi (Ontolojik ve Epistemolojik Bağlamda Türk Mitolojisi – Kutsal Dişi; Mitolojik Ana, Umay Paradigmasında İlkel Mitolojik Kategoriler; İyeler ve Demonoloji)* adlı iki ciltlik eserinde; kazın simgeselliği üzerinden bazı örnekler vermek suretiyle, bu bağlamdaki kozmogoni açısından kaza yüklenen birtakım anlamlar üzerinde durmuştur. Dolayısıyla F. Bayat’ın, bu eseriyle birlikte; Türk mitolojisinde kaz olgusunu farklı bir bakış açısıyla ele aldığının altını çizmek gerekmektedir. Zira Bayat, Türk kozmogonisi bağlamındaki varyantlaşmaya dikkat çekmek kaydıyla; kazın bu kozmogoni içindeki rolüne dair başlıca hususları doğrudan ifade etmiştir.

Deniz Karakurt (2011), *Türk Söylence Sözlüğü: Açıklamalı Ansiklopedik Mitoloji Sözlüğü* adlı eserinde; “kaz” maddesine de yer ayırmıştır. Bu minval üzere, D. Karakurt, kaz unsurunun; Türk mitolojik anlatılarındaki birtakım kuş türleri içerisinde, belli yönleriyle geçtiğini dolaylı olarak ifade etmiştir. Malum durumun bir devamı niteliğinde, Karakurt’un bu eseri; kazın Türk mitolojik evrenindeki sembolik bir kısım boyutlarının ortaya çıkarılması noktasında önemlidir. Nitekim kaz, Türk mitolojisinin yaratılış hikâyeleri bağlamında dikkat çekici bir niteliğe sahiptir. İlgili çerçevede, kaz, Deniz Karakurt’un bu eserinde; Türk mitolojisindeki belli başlı özellikleriyle yer eden kutsal bir hayvan olarak göze çarpmaktadır.

Deniz Karakurt (2012), *Türk Mitoloji Ansiklopedisi: Açıklamalı – Resimli*⁴⁷ adlı eserinde; bazı efsane, masal ve destan örneklerindeki kuş türleri içerisinde kazın da geçtiğini dolaylı olarak dile getirmiştir. D. Karakurt, bu doğrultuda; kazın üstlendiği kimi rollere dair birtakım tespitlerin öne çıkarılmasını sağlamıştır. Zira Karakurt'un bu eseri, kazın; bir yardımcı kahraman olma hüviyetinin belirtilmesi bakımından mühim bir örnek teşkil etmektedir. Bahse konu kapsamda, Deniz Karakurt; bir bakıma kazın Türk hayvan sembolizmi açısından taşıdığı önemi ortaya koymuştur. Nitekim kaz, bilhassa belli başlı Türk halk anlatılarında; başkahramana yardım etme göreviyle ön plana çıkmaktadır. Söz konusu durum, kazın, anlatılardaki olay örgüleri açısından mühim bir konuma sahip olduğunun vurgulanması bağlamında dikkat çekicidir.

Güzin Sühran Belli ve Oktay Belli (2012a), *Kars Bölgesi'nde Kaz Kültürü ve Kaz Etinden Yapılan Geleneksel Yemekler* adlı eserlerinde; kaz etinin yöresel Kars mutfağı içindeki yerini, önemini ve değerini tarihsel bir zeminde saptamaya çalışmışlardır. Bu minval üzere, Güzin S. Belli ve O. Belli; Kars yöresinde kaz etinden yapılan birtakım geleneksel yemekleri tanıtmak suretiyle sınıflandırmışlardır. Ayrıca malum eserde, kazın; Kars'taki sosyal, kültürel, toplumsal, edebî ve iktisadî hayata olan bir kısım yansımalarına da kısaca değinildiğini vurgulamakta fayda vardır.

G. Sühran Belli ve O. Belli, kaz olgusunu; Kars'a dair başlıca sözlü edebiyat ürünleri dâhilinde, belirli öneklerden yola çıkarak tasnif etmeye çalışmışlardır. Malum ifadelerin bir sonucu niteliğinde, kazın; Kars havalisindeki halk kültürü ve halk edebiyatı ürünlerine yansımalarının da yine bu eser kapsamında ele alındığının dile getirilmesinde yarar vardır. Yine bahsedilen eserde, kaz, Türk mitolojisinden hareketle de izah edilmiştir. Zira kazın, Altay Türk boyları arasındaki kutsallığına vurgu yapılmıştır. Dolayısıyla kazın, Altay Türklerindeki kutsiyetine istinaden; tamgalara, ongunlara ve tözlere konu olduğunun altı çizilmiştir. İlgili bağlamda, kaz, Altay Türklerinin kutsal hayvanlarından biri olarak ifade edilmiştir.

⁴⁷ Bu eser, D. Karakurt tarafından, daha önce vücuda getirilmiş olan *Türk Söylence Sözlüğü*'nün ansiklopedik versiyonudur.

Mehmet Korkmaz (2012), *Mitoloji Sözlüğü* adlı eserinde; “kaz” maddesine yer ayırmakla birlikte, bu maddeyi açıklarken; üzerinde durduğu Altay Türk yaratılış destan varyantlarından hareketle; “tanrı” ile “insan” faktörlerinin “kara kaz” tasviriyle ifade edildiklerini doğrudan ve dolaylı olarak ifade etmiştir. Bu bağlamda, M. Korkmaz, kazın; bilhassa yaratılış mitlerine konu olduğunu da dolaylı bakımdan dile getirmiştir. Zira kaz, Türk mitolojisi açısından bakıldığında, “yaratılış” temelindeki tasvirlerin en önde gelen faktörlerinden biri olarak dikkat çekmektedir. Bütün bu açıklamaların bir sonucu niteliğinde, Korkmaz, bir bakıma kazın Türk kozmogonisindeki kutsallığını gözler önüne sermiştir. Nitekim kazın, özellikle Türk kozmogonisi bakımından özel bir yönünün olduğunu vurgulamak gerekir.

Pertev Naili Boratav (2012), *Türk Mitolojisi: Oğuzların – Anadolu, Azerbaycan ve Türkmenistan Türklerinin Mitolojisi* adlı eserinde; Anadolu sahası Tahtacı Türkmenlerine ait bazı halk inançlarına da yer vermekle beraber, kazın; kimi Altay Türk toplulukları ile birtakım Anadolu Tahtacı Türk grupları arasında kutsallaştırılan bir hayvan olduğunun altını çizmiştir.

Pertev N. Boratav, bu eserinde; Altay Türkleri ile Anadolu Türkleri arasındaki kültürel ilişkinin inançsal yönünü “kaz” sembolü çerçevesinde dolaylı olarak ortaya koymuştur. Zira kaz, daha çok Altay Türk toplulukları içerisinde “kutlu” sayılan hayvanların en önde gelenleri arasında yer almaktadır. Bununla birlikte, başlıca Altay Türk boyları; kazı bir “ongun” veya “tamga” olarak simgeleştirmiştir. Dolayısıyla P. N. Boratav’ın, malum eserinde; Altay sahası Türkleri ile Anadolu sahası Türkleri arasındaki inanç benzerliğine belli başlı göndermelerde bulunduğu görülmektedir.

Abdulsalam Arvas (2012), *“Kitab-ı Dedem Korkut” ve “Kıpçak Sahası Epik Destan Geleneği”* adlı eserinde; Dede Korkut destanları ile Kıpçak sahası destanları arasındaki benzerlikleri karşılaştırmakla birlikte, mitolojik bir kısım hayvan motifleri arasında kaza da yer ayırmıştır. Bu durum, kazın, Anadolu’ya uzak olan Türk coğrafyalarındaki varlığı

bakımından büyük bir önem arz etmektedir. Ayrıca söz konusu durumun, kaza yöneltilen simgesellik açısından mühim bir yer işgal ettiğini de dile getirmek mümkündür. Bahse konu minval üzere, A. Arvas'ın; kaza, halk inançlarını esas almak kaydıyla; doğrudan ve dolaylı yönlerden dikkat çektiğinin altını çizmekte fayda vardır.

Kaz, Oğuz Türklerinin ve Kıpçak Türklerinin sembol haline getirdikleri hayvanlardan yalnızca biridir. Dolayısıyla Arvas, bu eseriyle beraber; bir bakıma kazın Türkler için taşıdığı mitolojik yeri, değeri ve önemi ortaya koymuştur. Bu şekilde, Abdulselam Arvas; kazın, Oğuz sahası ile Kıpçak sahası Türk destanları dâhilindeki birtakım niteliklerini sıralamıştır.

Mehmet Ateş (2012), *Mitolojiler ve Semboller: “Ana Tanrıça ve Doğurganlık”* adlı eserinde; Afrika kıtasındaki bazı kabileler açısından kazın simgesel anlamına dair birtakım saptamalarda da bulunmuştur. Malum duruma ek olarak, M. Ateş, söz konusu eserinde; Afrika'nın kuzeyindeki kimi yerli halklar için “kazayağı” motifinin “doğurganlık” anlamına geldiğini ifade etmiştir. Bu minval üzere, Ateş; özellikle bir kısım Afrikalı kabileler arasında, kazın; “hayvan simgeselliği” yönünden kutsal bir konumda bulunduğunu da bir bakıma ortaya koymuştur. İlgili çerçevede, Ateş, Asya kıtasının yanı sıra; Afrika kıtasında da kazın belli başlı “inanç” unsurları arasında yer aldığını dolaylı yönden ifade etmiştir.

Ali Öztürk (2012), *Çağların İçinden Türk Destanları* adlı eserinde; başlıca Türk destanlarını sınıflandırmakla beraber, kazın bir yardımcı kahraman rolünü üstlendiği kimi destan örneklerine de değinmiştir. Bahse konu durumun bir sonucu olarak, A. Öztürk'ün, bu eserinde; Türk destanları açısından kazın taşıdığı anlama ve öneme dolaylı bir biçimde temas ettiğinin altını çizmek gerekmektedir. Söz konusu kapsamda, Öztürk, bu eseriyle beraber; kazın Türk halk anlatıları dâhilindeki yerini ve değerini öne çıkarmıştır.

Ali Şimşek (2012), *Manavgat Halk Mutfağı* adlı eserinde; Manavgat yöresinin geleneksel mutfak kültürü kapsamındaki yiyeceklerini ve yemeklerini tasnif etmiştir. Malum doğrultuda, A. Şimşek; yaptığı birtakım derlemelere ek olarak, yemek kültürü üzerine söylenmiş olan bazı sözlü edebiyat ürünlerine de yer vermiştir. Bu edebî verimler arasında, kazın; bir yemek unsuru olarak geçtiği kimi ifadeler de mevcuttur. İlgili minval üzere, Şimşek’in bu eseri; kazın Türk halk edebiyatı eksenindeki belli başlı türler içerisinde bir “gıda” unsuru olarak geçtiğini gözler önüne sermektedir. Dolayısıyla Şimşek, ilgili eseriyle beraber, Antalya merkezli olarak gelişen kaz kültürünün geleneksel mutfak boyutunu gözler önüne sermiştir.

Pertev Naili Boratav (2013), *100 Soruda Türk Folkloru* adlı eserinde; Sarıkız efsanesine de yer ayırarak, ilgili efsanenin içeriğindeki kazlara dolaylı birtakım göndermelerde bulunmuştur. Zira malum efsanede, Sarıkız’ın, bir bakıma “kaz çobanlığı” görevinden bahsedildiğinin altını çizmek gerekmektedir. Nitekim bu efsaneye göre, babasının yardımıyla kötü niyetli insanlardan kaçarak dağlara saklanan Sarıkız’a, bu yolculuğu esnasında kazları eşlik etmiştir. Dolayısıyla Pertev N. Boratav, Türk folklorunun ana hatlarını 100 soruyla çizmeye çalıştığı söz konusu eserinde; “Tabiatüstü güçleri olan insanlar kimlerdir?” başlığına binaen, Sarıkız efsanesindeki olağanüstülüklerden yola çıkarak; bir bakıma kazların bu yöndeki rollerini de ortaya koymuştur.

Yaşar Çoruhlu (2013), *Türk Mitolojisinin Ana Hatları* adlı eserinde; farklı coğrafyalarda çeşitli isimlerle yaşamakta olan bir kısım Türk boylarının bazı inanç unsurlarına değinmiş olmakla beraber, bu yöndeki kaz sembolizmini de kısaca ele almıştır. Malum doğrultuda, Y. Çoruhlu; Türk mitolojik sistemindeki “tanrı”, “insan” ve “şaman” öğelerinin “kaz” motifi dâhilindeki tasvirlerini doğrudan ve dolaylı açılardan ortaya koymuştur. Bu durum, tanrı ve insan kavramlarının, yaratılış mitlerinde kaza benzerlikleri üzerinden özetlenmiştir. Ayrıca Çoruhlu, şaman giysisinde ve davulunda kazı simgeleyen başlıca işlemelerden de yola çıkarak, bir bakıma kazın Türk sanatındaki yerini, değerini ve önemini izah etmiştir.

Mahmut İslâmoğlu (2013), *Geleneksel Kıbrıs Türk Mutfağı* adlı eserinde; Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ndeki Türklerden yaptığı kimi derlemelerin bir sonucu olarak, geleneksel Kıbrıs Türk mutfak kültürü kapsamındaki birtakım yemekleri sınıflandırmıştır. Bu bağlamda, M. İslâmoğlu, kazın bazı uzuvlarına benzetilen bir kısım yiyeceklerin kullanıldığı belli başlı yemekleri de tanıtmıştır. İlgili durum, kazın, hayvan sembolizmi kapsamındaki öneminin dolaylı olarak ortaya konulması yönünden dikkat çekicidir.

Nevin Halıcı (2013), *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü* adlı eserinde; çeşitli bilimsel disiplinlere ait yeme-içme kültürünü içeren birtakım isimlendirmeleri kaleme almıştır. Bu doğrultuda, N. Halıcı; “kaz” maddesine de yer vererek, kazın tanımını yapmakla birlikte; kaz etinin geleneksel Türk mutfak kültürü içindeki konumunu doğrudan veya dolaylı şekillerde ortaya koymuştur. Halıcı, ayrıca bu yönde dile getirilen kimi sözlü edebiyat ürünlerine dair bir kısım örneklere de yer açmıştır. Söz konusu durum, kazın halk edebiyatı verimlerine yansıyan tarafının ön plana çıkarılması bakımından dikkat çekicidir.

Bahaeddin Ögel (2014), *Türk Mitolojisi* adlı iki ciltlik eserinde; kuş ongunlarının dine dayanan kökleri hakkında kimi bilgiler vermek suretiyle, Yakut Türklerinin bazı boyları arasında, kazın; kutsal bir hayvan olarak kabul edildiğini dolaylı bakımdan vurgulamıştır. Ayrıca B. Ögel'in, malum eserinde; kazın Türk halk edebiyatı dâhilindeki birtakım anlatı türleri içerisinde de geçmekte olduğunu, bu yöndeki başlıca örneklerden hareketle bir bakıma açıkladığının altını çizmekte fayda vardır. Bu şekilde, Ögel, Türk mitolojisi bağlamında kaza yüklenen anlamın ortaya çıkarılmasını sağlamıştır.

Yusuf Ziya Yörükân (2014), Türklerin tarihsel süreçte benimsemiş oldukları dinlerin genel bir kompozisyonunu sunduğu *Müslümanlıktan Evvel Türk Dinleri: Şamanizm (Şamanizm'in Diğer Dinler ve Alevilik Üzerindeki Etkileri)* adlı eserinde; kazın Altay

sahasındaki Türk grupları ile Anadolu sahasındaki Tahtacı Türkmen toplulukları açısından taşıdığı birtakım kutsallıkların üzerinde durmuştur.

Bu bağlamda, Yusuf Z. Yörükân; Altay Türk kamlarının, bazı törenler esnasında kaz taklitleri yaptıklarını dile getirmekle beraber; Tahtacı Türkmenlerinin de kazı mezar taşlarına bir sembol olarak işlediklerinin altını çizmiştir. Bu bağlamda, Y. Ziya Yörükân, kazın; bilhassa Anadolu sahasındaki Alevî Türkmenler içerisinde özel bir yere, değere ve öneme sahip olduğunu, doğrudan ve dolaylı olarak verdiği bir kısım örneklerden hareketle belirtmiştir.

Yaşar Çoruhlu (2014), *Kozmolojik, Mitolojik, Astrolojik, Dinî ve Edebî Tasavvurlara Göre Türk Sanatında Hayvan Sembolizmi* adlı eserinde; Osmanlı İmparatorluğu dönemindeki av çeşitleri arasında bulunan ve “kuş avı” olarak nitelendirilen avlanma etkinliklerindeki hedef kuşlar içerisinde yaban kazının da yer aldığını, tarihsel kaynaklardan hareketle izah etmiştir. Söz konusu durum, o dönemki av etkinliklerinin bir neticesi olarak; Osmanlı Saray Mutfağı’ndaki kimi yemeklerde yabanî kaz etinin de tercih edildiğini ortaya koymaktadır.

İbrahim Dilek (2014), *Resimli Türk Mitoloji Sözlüğü: Altay/Yakut* adlı eserinde; Altay Türkleri ve Yakut Türkleri arasında ayrı bir öneme sahip olan kazla ilgili bir maddeye de yer vermiştir. Bu bağlamda, İ. Dilek, kazın; Altay Türk mitolojisi ve folkloru kapsamındaki kutsallığı üzerinde durmuştur. İlgili durumun bir devamı olarak, Dilek; Altay Türk yaratılış mitinde, kazın tanrı ve insan tasvirleri bakımından çok önemli bir rol üstlendiğini dolaylı yünden belirtmiştir. Bu durum, kazın Türk kozmogonisi kapsamındaki simgeselliğinin ön plana çıkarılması bağlamında dikkat çekicidir.

Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2014) tarafından, Samsun’un yöresel yemeklerinin tanıtılması maksadıyla hazırlanan *Samsun Yemekleri* adlı eserde; “Et

Yemekleri” başlığıyla ayrı bir bölüm açılarak, bu bölümün içinde kaz etinden yapılan bazı yemeklere de yer verilmiştir. Bahse konu doğrultuda, Samsun’un yerel yemeklerinden biri olan “kaz tiridi”nin; ilgili yöredeki yemek kimliği bakımından önemi vurgulanmıştır. Malum duruma ek olarak, kazın Samsun yöresindeki sosyokültürel ve sosyoekonomik hayata sağladığı katkılara; bahse konu eser aracılığıyla değinildiğinin altını çizmekte fayda vardır.

Gonca Yayan ve Ayşen Kılıç (2014), *Kahramanmaraş Sandıklarında Kullanılan Motif ve Sembollerin Dili* adlı eserlerinde; Kahramanmaraş’a özgü sanatlardan biri olarak gösterilen oymacılık işini, geniş çerçevelerde tanıtmışlardır. Bu durumun bir devamı olarak, G. Ayan ve A. Kılıç; Kahramanmaraş’ta sürdürülen oymacılık eksenindeki bir kısım motifler ve semboller arasında kazayağına da yer vermişlerdir. Malum doğrultuda, Ayan ve Kılıç; kazayağının “doğurganlık” sembolü olduğunun altını çizmişlerdir.

Fatma Gülay Mirzaoğlu Sıvacı (2015), Anadolu’nun birçok yöresinden derlediği türkü metinlerinin akabinde kaleme aldığı *Halk Türküleri: Konu - İcra - Yapı - Anlam - İşlev* adlı eserinde; türkülerdeki mitolojik unsurlar arasında kazın da yer aldığını dile getirmiştir. Bu bağlamda, F. Gülay Mirzaoğlu Sıvacı, malum eserinde; türkülerdeki kaz betimlemelerine değinerek, kazın; diğer kanatlı hayvanlarla beraber, halk türküleri içerisinde önemli bir benzetme ögesi olarak kullanıldığını doğrudan ve dolaylı biçimlerde vurgulamıştır. Bahse konu minval üzere, Fatma G. Mirzaoğlu Sıvacı’nın ilgili eseri; kazın Anadolu sahası Türk halk türkülerindeki mitolojik unsurlardan biri olarak zikredilmesi bağlamında önemlidir.

Gürol Pehlivan (2015), *Dede Korkut Kitabı’nda Yapı, İdeoloji ve Yaratım: -Dresden ve Vatikan Nüshalarının Mukayeseli Bir İncelemesi-* adlı eserinde; Dede Korkut Boyları’nı sınıflandırmıştır. Bahse konu duruma ek olarak, G. Pehlivan; Dede Korkut Hikâyeleri’ni birçok yönden incelemiştir. Pehlivan, bunu yaparken; *Dede Korkut Kitabı’nda* geçen

başlıca ifadeleri şematik açıdan değerlendirmiştir. Malum ifadeler arasında, kazın geçtiği birtakım satırlara da rastlamak mümkündür. Bu minvalde, Pehlivan'ın, *Dede Korkut* 'taki kaz tasvirlerine dolaylı yönden değindiğinin altını çizmek lazımdır. Nitekim “kaz” unsuru, Dede Korkut Boyları bakımından; sadeliğin, temizliğin ve güzelliğin temsilcisidir.

İlhan Çapcıoğlu ve Hayati Beşirli (2015) tarafından editörlüğü üstlenilen *Türk Kültürü El Kitabı* adlı eserde; Türk kozmogonisine geniş bir yer ayrılmakla beraber, kazın Türk kozmogonik tasavvurundaki yeri, değeri ve önemi doğrudan vurgulanmıştır. Bu noktada, Altay yaratılış efsanesinin Radloff varyantı örnek gösterilerek, Tanrı (Kuday) ve kişi (insan) olgularının kaza benzerlikleri üzerinde durulmuştur. Zira Altay Türklerinin yaratılışa dair hikâyelerine göre, dünyanın oluşumu esnasında; Tanrı'nın ve insanın “kaz” biçiminde su üstünde uçtuklarına dönük bir inanç motifi vardır. Dolayısıyla ilgili eserde, kaza yüklenen tanrısallık ön plana çıkarılarak; bir nevi kazın Türk kozmolojisindeki ehemmiyeti ortaya konulmuştur.

Necati Gültepe (2015), *Türk Mitolojisi: Yeni Araştırmalar Işığında* adlı eserinde; “Yaratılış Destanı”na da yer vermekle beraber, ilgili destanın içeriğindeki “tanrı” ve “kişi” kavramlarının “kaz” betimlemesinden hareketle tanımlandıklarını dolaylı olarak gözler önüne sermiştir. Bu durum, kazın, neredeyse Türk kültür tarihiyle yaşıt olduğunun ortaya konulması bağlamında önemlidir. Zira kaz, Türkler arasında yaratılışa ilişkin olarak dillendirilen birtakım efsane ve destan örneklerinde, bir “teşbih unsuru” biçiminde ele alınmaktadır.

N. Gültepe, ilgili eserinde; yaratılış destanına dair kimi örneklerle vurgu yaparak, bir bakıma kazın kozmogonik boyutunu öne çıkarmıştır. Nitekim kaz, Türk mitolojisindeki kâinat düşüncesi kapsamında mühim bir konuma sahiptir. Çünkü kaz, evrenin yaratılışına dönük bir tasavvur dâhilinde; tanrısallık vasıflara bürünen bir faktör olarak dikkat çekmektedir.

Mehmet Faruk Bayrak (2015), *Soframda Anadolu: Doğu Anadolu Yemekleri* adlı eserinde; Doğu Anadolu Bölgesi'nin farklı yörelerinden derlemiş olduğu yemek tariflerini çeşitli başlıklar altında tasnif etmiştir. Bu durumun bir devamı olarak, Mehmet F. Bayrak; eserinin kapağında bir kaz yemeğinin fotoğrafına da yer vermiştir. Ayrıca M. Faruk Bayrak; “kaz yahnisi” ve “kaz tiridi” gibi başlıca kaz yemeklerini “kümes hayvanları” başlığı altında sınıflamak suretiyle açıklamıştır. Sonuç olarak, M. F. Bayrak'ın bu eserinde; bilhassa Kars ve Iğdır yörelerindeki geleneksel mutfak kültüründen hareketle, kaz yemeğinin mahiyetinin ana hatlarıyla ele alındığını dile getirmekte yarar vardır.

Lokman Toprak (2015), *Mardin ve Yemek Kültürü* adlı eserinde; Mardin çevresinde gelişen geleneksel mutfak kültürü unsurlarını tarihsel ve arkeolojik bakımlardan incelemiştir. Bu bağlamda, L. Toprak, Mardin'in yöresel yemekleriyle ilgili olarak birtakım tespitlerini de sıralamıştır. Malum durumun bir devamı niteliğinde, Toprak, hayvansal besinler arasında gösterdiği belli ürünlerin akabinde, Mardin'deki bazı hayvan çiftliklerinden de bahsetmek suretiyle; oluşturulan kimi modern kaz çiftliklerinde, kaz yumurtası üretildiğini dile getirmiştir. Bahse konu eksende, Lokman Toprak; kaz yumurtasının, bir hayvansal gıda maddesi olarak; Mardin yöresindeki modern kaz çiftliklerinde seri üretiminin yapıldığının altını çizmiştir. Bu minval üzere, ilgili eser; kazın Mardin yöresinde de tanındığının ve bilindiğinin ortaya konulması bakımından önemlidir.

Şükrü Elçin (2016), *Halk Edebiyatına Giriş* adlı eserinde; tasavvufî manada ortaya konulan bir kısım halk edebiyatı ürünlerine de yer vermekle birlikte, bahse konu ürünlerin münderecatlarında kazın geçtiği kimi ifadeleri dolaylı olarak ön plana çıkarmıştır. Söz konusu eksende, Ş. Elçin; bir bakıma kazın tekke ve tasavvuf edebiyatı kapsamındaki simgesel yönünü, belli başlı nazım ve nesir örnekleriyle birlikte ortaya koymuştur. Bahse konu durum, kazın; Tekke-Tasavvuf Edebiyatı kapsamındaki mühim sembollerden biri olduğunun öne çıkarılması bağlamında dikkat çekicidir. Zira kaz, halk edebiyatının belli türleri içerisinde, bazı betimleyici nitelikler sergilemektedir.

Dolayısıyla Elçin'in, ilgili mevzuya dair birtakım göndermelerde bulunduğunu vurgulamak gerekmektedir.

Sadettin Özçelik (2016), *Dede Korkut: -Dresden Nüshası- (Giriş, Notlar), (Metin, Dizin)* adlı iki ciltlik eserinde; Dede Korkut Boyları'ndaki bazı benzetme ifadelerinden hareketle, kazın; cinsiyet vurgusu üzerinden ön plana çıkarıldığı belli başlı örneklerle dolaylı bakımdan dikkat çekmiştir. Söz konusu durumun bir devamı olarak, *Dede Korkut*'taki bir kısım hikâyelerde, kazın; umumiyetle cinsiyet tasvirlerine konu edildiğini ifade etmekte yarar vardır. Zira kazın, Dede Korkut Boyları içerisindeki malum benzetmeler doğrultusunda; bilhassa kadınsılığı veya dişiliği simgelediğinin altını çizmek gerekmektedir. Dolayısıyla S. Özçelik, Oğuzlar arasında kaz benzetmelerini ortaya koyan kimi izahlardan hareketle, bir bakıma kazın Türk kültürü açısından taşıdığı değeri Dede Korkut Boyları ekseninde öne çıkarmıştır.

Ziya Gökalp (2017), *Türk Töresi* adlı eserinde; Türk kozmogonisini temel birtakım yönleriyle birlikte açıklarken, yaratılışa ilişkin olarak kimi destan örneklerine de yer vermiştir. Malum minval üzere, Gökalp, bu eserinde; “mukaddes kaz” ifadesini kullanmak kaydıyla, Yakut Türklerinin kaza atfettikleri kutsallığı ön plana çıkarmıştır. Ayrıca Gökalp, bu eseriyle beraber; Altay Türk mitolojisine de eğilerek, bu yöndeki kozmogonik kaz tasvirlerine dolaylı açıdan değinmiştir.

Saim Sakaoğlu ve Ali Duymaz (2017) tarafından hazırlanan *İslamiyet Öncesi Türk Destanları* adlı eserde; Türk Yaratılış Destanı'nın bazı varyantlarına yer verilmekle beraber, Türk kozmogonisindeki tanrı ve kişi kavramlarının kaza benzetilmelerine dolaylı yönden vurgu yapıldığını ifade etmekte fayda vardır. Bu durumun bir devamı olarak, Türkler açısından kazın önemi, bir kere daha; söz konusu eser bağlamında ortaya konulmuştur. Bahse konu doğrultuda, özellikle mitolojideki “tanrı” imgesinin “kaz” imgesiyle bütünleştirilmesi; kazın Türk mitolojik evrenindeki mukaddesliği bakımından önemli bir gelişmedir.

Emine Gürsoy Naskali ve Ayşe Şeker (2017) tarafından editörlüğü üstlenilen *Kuş Kitabı* adlı eserde; kazın Türk mitolojisi bakımından önemini anlatan bazı efsane ve destan parçalarına da değinilmiştir. Söz konusu ifadeler ek olarak, Emine G. Naskali ve A. Şeker, bu eserleriyle birlikte, kazın; bilhassa Altay Türk toplulukları arasında fazlaca itibar gören bir hayvan olduğunu dolaylı açıdan vurgulamışlardır. Zira eserdeki birtakım alıntılara binaen, kimi Altay Türk boylarının kutsal hayvanları arasında; kazın belli yönleriyle yer aldığı altını çizmek gerekmektedir. Nitekim duruma Altay Türk grupları içerisindeki hayvan sembolizmi açısından bakıldığında, kazın, bilhassa ongunlarda ve tamgalarda yer aldığını görmek mümkündür.

Abdullah Bakır (2017) tarafından hazırlanan *Tevârih-i Âl-i Selçuk [Oğuznâme-Selçuklu Târîhi]* adlı eserde; Selçuklu tarihçilerinden biri olan Yazıcızâde Ali'nin, Selçuklu dönemi Türk yemek kültürüne dair birtakım bilgiler verdiği görülmüştür. Bu minval üzere, Yazıcızâde'nin, kanatlı kümes hayvanlarından sağlanan bazı yemekleri dolaylı olarak tanıttığını belirtmekte fayda vardır. Malum bağlama istinaden, söz konusu eser itibarıyla; özellikle Anadolu Selçuklu devri dâhilindeki saray mutfağında yenilen yemeklerden biri olarak “kaz çevirme” de gösterilmiştir. Bu durum, kazın; Anadolu Selçuklu Hanedanlığı Dönemi'nde cereyan eden geleneksel Türk mutfak kültüründeki tanınırlığı ve bilinirliği bakımından oldukça önemlidir. Nitekim söz konusu eserle birlikte, kazın, Selçuklu Saray Mutfağı kapsamındaki başlıca yabanî kanatlı av hayvanları grubuna girdiği ortaya konulmuştur.

Ziya Gökalp (2018a), *Türk Medeniyeti Tarihi* adlı eserinde; kültür ve uygarlık konularındaki birtakım tespitlerini sıralamıştır. Bu doğrultuda, Ziya Gökalp, Türk kültür tarihi bağlamındaki bazı sözlü edebiyat ürünlerine atıflarda bulunmuştur. Bahse konu durumun bir devamı niteliğinde, Gökalp; Altay Türk kozmogonisi kapsamındaki kimi efsane ve destan parçalarına da yer vermekle birlikte; tanrı ve kişi (insan) unsurlarının ilk yaratılış esnasında kaz suretiyle tasvir edildiklerine dair başlıca ifadelerle dolaylı yoldan dikkat çekmiştir. Nitekim kazın; ilgili destanlarda tanrısallıkla bağdaştırılması, bu yöndeki kutsiyetini ön plana çıkarmaktadır. Zira Altay Türk grupları arasında,

kazdan türediğine inanan belli başlı boyların mevcut olduğunu belirtmek mümkündür. Bu durum, kazın; totemizme yönelen bir kısım Türk toplulukları arasındaki önemini ortaya koymaktadır.

Güzin Sühran Belli ve Oktay Belli (2018), geleneksel Ağrı mutfak kültürüne dair başlıca yemekleri tanıtmak amacıyla kaleme aldıkları *Ağrı Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri* adlı eserlerinde; Ağrı'nın yöresel yemekleriyle ilgili olarak bir sınıflandırma girişiminde bulunmuşlardır. Söz konusu durumun paralelinde, G. Sühran Belli ve O. Belli; kazla ilişkilendirilen bazı yemek isimlerine de yer vermişlerdir. Malum doğrultuda, Güzin S. Belli ve O. Belli, kazın; Kuzeydoğu Anadolu bölgesindeki illerden biri olan Ağrı'da da yetiştirildiğini ve buna bağlı olarak, Ağrı'nın yerel yemekleri arasında; kaz etinden yapılan belli başlı yemeklerin de bulunduğunu doğrudan ve dolaylı şekillerde beyan etmişlerdir. Bahse konu durum, esasen; Ağrı (Taşlıçay, Tutak ve Eleşkirt) havalisine Kafkasya bölgesinden göçüp yerleşen Türklerin aracılığıyla gerçekleşmiştir. Zira bu eserde, ilgili konuya da dolaylı olarak yer verildiğinin altını çizmek lazımdır.

Ali Osman Abdurrezzak (2018), *Türk Destanlarından Kalevala Destanına: Karşılaştırmalı Bir Mitoloji Araştırması* adlı eserinde; Türk dünyasında anlatılan belli başlı mitolojik destanlar ile Fin Kalevala destanı arasındaki birtakım benzerliklerden yola çıkarak, her iki sahadaki destanlara dair bazı yapısal tespitlerde bulunmuştur. Bu bağlamda, Ali O. Abdurrezzak; her iki sahada da cereyan eden destan motifleri üzerinde etraflıca durmuştur. A. Osman Abdurrezzak, söz konusu çerçevede; kuğu motifine de değinerek, kuğunun genellikle kaz ile karıştırıldığına dair bir kısım tespitlere yer vermiştir. A. O. Abdurrezzak, ayrıca kaz ve kuğu faktörlerinin, destanlarda birbirlerinin yerlerine geçtiğini de mevcut kaynaklardan yola çıkarak özetlemiştir. Bahse konu husus, kazın; Asya ve Avrupa kıtalarındaki sözlü edebiyat ürünleri içerisinde mühim bir konuma sahip olduğunun ortaya konulması bakımından dikkat çekicidir.

Mahmud Nedim bin Tosun (2019), *Aşçıbaşı: Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı*⁴⁸ adlı eserinde; 19. yüzyılın sonları itibarıyla; bir Osmanlı subayı olarak, o dönem Bitlis vilayetine bağlı bulunan Bulanık kazasındaki görevi sırasında, bu havalinin geleneksel mutfak kültürünü de araştırmıştır. Söz konusu vaziyet doğrultusunda, Mahmud N. bin Tosun'un, bu eserinde; kaz etinden meydana getirilen kimi geleneksel yemekler hakkında da genel birtakım bilgiler verdiğini vurgulamakta yarar vardır. Bahse konu kapsamda, bugün Muş iline bağlı olan Bulanık ilçesindeki kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin, bu yöreye Kafkaslar'dan göç edip yerleşen Karapapak (Terekeme) Türkleri kanalıyla yayıldığını belirtmek gerekmektedir. Zira M. Nedim bin Tosun'un ilgili eseri, esasen bu durumun; “yemek kültürü” boyutuyla sunulan bir özeti niteliğindedir. Nitekim M. N. bin Tosun, Bulanık'a; 1877-1878 yıllarında cereyan eden ve Kafkasya'dan Anadolu'ya göçleri tetikleyen bir dönemden sonra tayin olmuştur.

Ahmet Bican Ercilasun ve Ziyat Akkoyunlu (2020) tarafından hazırlanan *Dîvânu Lugâti't-Türk: Giriş – Metin – Çeviri – Notlar – Dizin* adlı eserde; Kâşgarlı Mahmud'un Türkler için büyük bir önem taşıyan *Dîvânu Lugâti't-Türk* isimli yapıtı, metin boyutunda yeniden kurulmak suretiyle tercüme edilmiştir. Bu kapsamda, Ahmet B. Ercilasun ve Z. Akkoyunlu; esere yönelik *Dizin* kısmını “satır başı” dizgiler halinde tasarlamakla birlikte, eserdeki çeşitli sayfalarda geçen “kaz” ifadesini, içinde yer aldığı cümle örnekleriyle beraber vererek, kaza dolaylı yoldan vurgu yapmışlardır.

A. Bican Ercilasun ve Z. Akkoyunlu; hazırlamış oldukları bu eserle beraber, kaz imgesinin tarihî ve kültürel Türk kaynaklarından biri olan *Dîvânu Lugâti't-Türk*'te ismen geçtiğine dair bir tespiti de yine dolaylı bakımdan dile getirmişlerdir. Ayrıca A. B. Ercilasun ve Z. Akkoyunlu; bu çalışmada, her kelimenin anlam ayrıntısını gözetmek suretiyle; bunları üst ve alt madde başlarına taksim etmişlerdir. Bu durum, kazın kelime anlamının ayrıntılı biçimlerde izahı açısından oldukça önemlidir.

⁴⁸ Mahmud N. bin Tosun'un bu eseri; 1900 yılında, İstanbul'da, Osmanlı Türkçesiyle basılıp yayınlanmıştır.

Özkul Çobanoğlu (2020), *Tarihte ve Günümüzde Türk Boylarının Ortak Atasözleri Sözlüğü*⁴⁹ adlı eserinde; Türk dünyasının çeşitli yerlerinden ve Kaşgarlı Mahmut'un *Divanü Lügati't Türk* isimli eserinden derlenen bin bir adet atasözünün, son bin yıl içindeki varoluş çizgilerini tespit etmeye çalışmıştır. Bu bağlamda, Ö. Çobanoğlu, geçmişten bugüne kadar süregelen bir tarihsel arka plan dâhilinde; meydana getirilen Türk sözlü ve yazılı kaynaklarından faydalanmak suretiyle, ilgili atasözlerini çeşitli başlıklar altında tasnif etmiştir. Malum çerçevede, Çobanoğlu; kaz ile ilgili olarak söylenmiş olan bir kısım atasözüne de temas etmek kaydıyla, kazın Türk atasözleri içerisindeki konumunu dolaylı açıdan ortaya koymuştur. İlgili çerçeve etrafında, kazın Türk sözlü kültüründeki anlamını içeren çeşitli anlatım yolları, bu noktadaki kimi atasözü örnekleriyle ortaya konulmuştur.

Yıldırım Çelebi (2020), *Dünyada ve Türkiye'de Kazlar* adlı eserinde; kazcılık faaliyeti ile ilgili olarak, ayrıntılı bir araştırma sürecine yer vermiştir. Y. Çelebi, bu kapsamda, dünyanın neredeyse bütün ülkelerinde kazcılığın yapıldığından bahsetmiştir. Çelebi, ayrıca, kazın; tüyleri, ciğeri ve eti için yetiştirilen bir kanatlı kümes hayvanı olduğuna da değinmiştir. Bu şekilde, Çelebi, kaz yetiştiriciliğinin; alternatif bir hayvancılık alanı olduğunu vurgulamak suretiyle, kazcılık faaliyetini bir bakıma ekonomi ve mutfak kültürleri eksenlerinde de belli bir tetkike ve analize tabi tutmuştur.

Buraya kadar tanıtımları yapılan başlıca önemli kitap çalışmaları, kazın; çoğunluk itibarıyla “mitoloji” ve “geleneksel mutfak kültürü” konuları çerçevesinde ön plana çıkarıldığı kaynaklar olarak dikkat çekmektedir. Zira söz konusu kitap çalışmalarında, kazın Türk mitolojisi dâhilindeki kutsallığı ve geleneksel Türk mutfak kültürü içerisindeki yeri; doğrudan veya dolaylı yollarla vurgulanmıştır. Bahse konu çerçeveye binaen, kazı; halk ekonomisine dayalı olarak sürdürülen birtakım etkinlikler doğrultusunda ele alan kaynakların ise yok denilebilecek derecelerde olduğunun altını çizmek lazımdır.

⁴⁹ Bu eser, Çobanoğlu'nun; 2004 yılında yayınlanan *Türk Dünyası Ortak Atasözleri Sözlüğü* adlı eserinin geliştirilmiş ve genişletilmiş bir halidir.

Malum durum, genelde sosyal ve beşerî bilimlerin pek çok alanı açısından, özelde ise halkbilimi disiplini yönünden oldukça düşündürücüdür. Bu yüzden, bu doktora tezinin bünyesinde yapılan “kitap” eksenli literatür taramasıyla birlikte; saptanan açığın kapatılması amaçlanmaktadır. Sonuç olarak, kaz mevzusunu doğrudan veya dolaylı şekillerde içeren bu kitap çalışmalarının; kaz kültürü araştırmaları bünyesinde istifade edilebilecek mühim kaynaklar arasında bulunduklarını dile getirmek mümkündür. Ancak malum kitaplarda, çoğunluk itibarıyla; kazın arka planında yer eden kültürel atmosfere hemen hemen hiç değinilmediğinin altını çizmek gerekir.

Kaz kültürünün; yüzlerce, hatta binlerce yıllık bir tarihî geçmişe sahip olmasına rağmen, bu önemli konuda; kısmî olarak vücuda getirilen yöresel bağlamlı kitaplar bir kenara bırakılırsa şayet, henüz herhangi bir kitap çalışmasının gerçekleştirilmemiş olması; malum yöndeki eksikliği ortaya koymaktadır. Dolayısıyla bu doktora tezinin konusu, kitap çalışmaları kapsamındaki araştırma boşluğunu doldurmak maksadıyla belirlenmiştir.

1.2.2. Makaleler

Türkiye sahası itibarıyla, bu doktora tezinin konusu kapsamında faydalanılabilecek olan başlıca önemli çalışmalar kısmına, daha önce dile getirilen sıralama ölçütü de göz önünde bulundurularak; “makale” çalışmalarının tanıtımlarıyla devam etmek gerekmektedir. Bu doğrultuda, bu tezin konusunu ilgilendiren başlıca önemli makalelerin; daha çok “mitoloji” hususunu ele alan münderecatlara sahip olduklarını vurgulamakta fayda vardır. Bahse konu durumun yanı sıra, kısmî ölçüde bu doktora tez çalışmasının içeriğini ilgilendiren birtakım makalelerin ise daha ziyade “bölgesel”, “yerel” veya “yöresel” bağlamlı “geleneksel mutfak kültürü” unsurları göz önüne alınmak kaydıyla vücuda getirildiklerini belirtmek lazımdır.

Malum çerçeveye ek olarak, münderecatlarında “halk ekonomisi”ne dayanan belli başlı açıklamaların yer aldığı kimi makalelerin de bu tez çalışmasının konusuyla örtüşen bir kısım yönleri bulunmaktadır. İlgili makale kaynaklarına rağmen, genel olarak sosyal bilimler ve beşerî bilimler disiplinlerinin eksenlerinde, özel olarak ise halkbilimi disiplininin ekseninde; belirlenen başlık yönünden bu tezin konusuyla doğrudan doğruya eşleşebilen herhangi bir makale çalışmasının mevcut olmadığının altını çizmekte yarar vardır. Dolayısıyla Türkiye sahasındaki halkbilimi alanına dair yürütülen bütün araştırmalar ve çalışmalar açısından bakıldığı zaman da bu doktora tezinin konusuyla bağdaşabilecek herhangi bir makale çalışmasının var olmadığını dile getirmek gerekmektedir.

Mehmet Kaplan (1951), “Dede Korkut Kitabında Kadın” başlıklı makalesinde; *Dede Korkut Kitabı*’ndaki belirli boylarda belli başlı kahraman tiplerine değinmekle beraber; bu yöndeki erkek kahramanlığının yanı sıra, kadın kahramanlığına da yer vermiştir. İlgili bağlamda, M. Kaplan; *Dede Korkut Kitabı*’ndaki birtakım hikâyelerde kadınların da başlıca kahramanlık emareleri gösterdiğini ifade ederek, kazın geçtiği satırlara değinip; bu kapsamdaki bazı tespitlerini sıralamıştır. Kaplan’ın, bu makalesinde, kaza; “cinsiyet kültürü” ekseninde dolaylı açıdan yer ayırdığının altını çizmek lazımdır. Zira makalenin konusu, Dede Korkut Boyları eksenindeki kadın imgesidir. Kaz ise Dede Korkut Hikâyeleri içerisinde “dişil” bir imge olarak zikredilmektedir.

İbrahim Dilek (1998), “Altay Türk Kayçılık Geleneği ve Kayçı N. U. Ulagaşev” başlıklı makalesinde; kazın, bir kuş türü olarak Türk mitolojisi açısından önemli bir “yardımcı kahraman” rolünde olduğunu, yer verdiği bazı destan örnekleriyle doğrudan ortaya koymuştur. Malum çerçevede, İ. Dilek, kazın; Türk halk anlatıları içerisinde önemli bir yerinin, değerinin ve öneminin olduğunu da dolaylı bir biçimde ön plana çıkarmıştır.

Müşerref Gizerler (1998), “Edirne’de Mutfak Kültürü” başlıklı makalesinde; Edirne’nin yerel veya yöresel çerçevedeki etli yemeklerini kaleme almıştır. Bu bağlamda, M.

Gizerler, halk tarafından bir mutfak kültürü ögesi olarak tüketilen belli başlı yemekler arasında; kaz etinin de yer aldığını ifade etmiştir. Bu durumun bir devamı olarak, Gizerler; kaz eti kullanılmak kaydıyla hazırlanan ve sunulan bazı yemek isimlerine de değinmek suretiyle, kaz etinin Trakya'daki tanınırlığını ve bilinirliğini dolaylı açıdan ortaya koymuştur.

Mustafa Sever (1999), “Türk Mitolojisinde Kuşlar” başlıklı makalesinde, kazın; suda yaşayan bir hayvan olmasının paralelinde, yaratılışla alakalı destanlarda ve efsanelerde sıkça geçmesinin bir sonucu olarak, Türk mitolojik sisteminde önemli bir yerinin bulunduğunu dolaylı bir biçimde dile getirmiştir. Bu durumun bir devamı olarak, M. Sever, gerçek hayatta su ile organik bir bağlantıya sahip olan “kaz” imgesi çerçevesinde; mitolojik bağlamda “insan”ın veya “kişi”nin yaratılırken, yeryüzünde yalnızca su olduğuna dair bir hatırlatmaya da doğrudan temas ettiğini belirtmekte fayda vardır.

Nezihe Araz (2000), “Osmanlı Mutfağı: Ünlü Üç Mutfaktan Biri” başlıklı makalesinde; Osmanlı dönemi Türk mutfak kültürü üzerine birtakım tespitlerini sıralamakla beraber, kanatlı hayvanların etlerinden yapılan kimi yemekler arasında kaz etinden yapılan yemeklerin mevcut olduğunu da ifade etmiştir. Bu durum, kaz eti kullanılmak suretiyle yapılan bazı yemeklerin; Osmanlı Saray Mutfağı'ndaki bilinirliği bakımından oldukça dikkat çekicidir.

Ali Duymaz (2001), “Kaz Dağı ve Sarıkız Efsaneleri Üzerine Bir Değerlendirme” başlıklı makalesinde; Sarıkız ve Kaz Dağı ile ilgili olarak halk arasında anlatılan bazı efsane metinlerine ait başlıca örnekleri incelemiştir. Bu bağlamda, A. Duymaz'ın vermiş olduğu bir kısım efsane örneklerinin içeriklerinde “kaz yetiştiriciliği” veya “kazcılık faaliyeti” ile ilişkili bulunan kimi ifadelerin yer aldığını dile getirmek mümkündür. Bu durum, kazın, Türk halk anlatılarına yansımalarının önemli bir göstergesidir. Nitekim

Sarıköz'in, kazlarıyla birlikte dağlarda gizlenmesi; bu ekseninde anlatılan efsanelerin tematik özellikleri açısından dikkat çekicidir.

Günay Kut (2002), "Türklerde Yemek Kültürü" başlıklı makalesinde; bazı yazılı kaynaklardan derlemiş olduğu birtakım bilgilere istinaden, Osmanlı dönemi Türk ziyafet sofralarında kaz etinden yapılan kimi geleneksel yemeklerin de söz konusu olduğunu ortaya koymuştur. Ayrıca G. Kut, bu makalesinde; sofrada adabını içeren başlıca klasik Türk edebiyatı verimlerine de yer vermiştir.

Kut'un örnek verdiği mesnevî nazım şekliyle yazılan bir sofrada duası örneğinde, kaz ifadesinin de geçtiğini dile getirmekte yarar vardır. Bu doğrultuda, Günay Kut, kaz olgusunun ibadet dili içindeki yerine, önemine ve değerine dolaylı yoldan vurgu yapmıştır. İlgili durumun, esasen, Türk mitolojik sisteminde kaza atfedilen kutsallıkla ilgili olduğunu ifade etmek mümkündür.

Özkul Çobanoğlu (2003), "Kağanlık ve Kamlık Kurumları Arasındaki Çekişmenin Türk Mitolojisine Yansıması Problematiklerinde Yöntem Sorunları" başlıklı makalesinde; "kamlık" ve "kağanlık" kurumlarının Türk mitolojisine yansıması problemi bağlamındaki mevcut yaklaşımları irdelemekle beraber, Türk mitolojisine ait metinlerin daha iyi anlaşılabilmesi için sosyal ve kültürel evrimci bir modelin gerekliliğini tartışmıştır. Ö. Çobanoğlu, bu doğrultuda; bir Altay efsanesine de değinmiştir. İlgili efsanede ise kazın cinsiyet kültürü ve kimliği bakımından önemini dolaylı olarak vurgulandığını dile getirmekte fayda vardır.

İlknur Haydaroglu (2003), "Osmanlı Saray Mutfağından Notlar" başlıklı makalesinde; Osmanlı Saray Mutfağı dâhilindeki belli başlı yemekler için gerekli olan kimi malzemeler arasında kaz etinin de yer aldığını vurgulamıştır. Bu şekilde, İ. Polat Haydaroglu; kaz yemeklerinin Osmanlı dönemi yemek kültürü doğrultusundaki

tanınırlıklarına ve bilinirliklerine dolaylı olarak dikkat çekmiştir. Nitekim kaz etinin; avcılık ve yetiştiricilik eksenlerinde, Osmanlı'nın geleneksel saray mutfağına belli yönleriyle sirayet ettiğinin altını çizmekte fayda vardır.

Salahaddin Bekki (2005), “Türk Halk Anlatılarında Ölüm Ruhu Motifi” başlıklı makalesinde; Altay Yaratılış Miti'nin Radloff varyantından hareketle, kazın; mitolojik açıdan önemli bir kuş türü olduğunu dolaylı olarak ifade etmiştir. Nitekim S. Bekki, bu makalesinde; Friedrich Wilhelm Radloff'un saptamış olduğu Türk Yaratılış Destanı'nın metnine yer ayırmakla beraber, kazın Türk mitolojik sistemindeki rolünü de bir bakıma ortaya koymuştur. Bilindiği üzere, bu destan varyantında, kaz; tanrısallığı çağrıştıran bir sembol olarak zikredilmektedir. Dolayısıyla kaz, Bekki'nin atıfta bulunduğu ilgili destan varyantı içerisinde; yaratılışın simgelerinden biri olarak dile getirilmektedir.

Pervin Ergun (2005), “Altay Destanlarında ve Anadolu Türk Masallarında Tastarakay-Keloğlan” başlıklı makalesinde; Altay Türk sahası destanları açısından bakıldığı zaman, “tastarakay” adıyla zikredilen ve Anadolu Türk sahası masallarında “keloğlan” ismiyle bilinen bir kahraman modelinin; bu iki saha arasındaki mukayesesini yapmıştır.

P. Ergun; söz konusu kahramanın değişim ve dönüşüm süreçlerini ortaya koymuştur. Bu durumun akabinde, Ergun, keloğlan imgesinin; Türk halkları içerisinde ve Türk kültür dairesinde yer alan diğer halklar (Türk kültürlü halklar) arasında anlatılan birtakım destanlarda ve masallarda “kaz çobanı” olarak ön plana çıktığını ifade etmiştir. Bu durum, kazın; özellikle sosyal boyutunun dolaylı bakımdan öne çıkarılması noktasında dikkat çekicidir. Zira kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin “çobanlık” cephesi; bu fiilin sosyokültürel yönünü öne çıkarmaktadır.

Fatma Gülay Mirzaoğlu Sıvacı (2005), “Türkülerde Mitolojik Unsurlar” başlıklı makalesinde, kazın; Türk mitolojik sistemindeki önemine ve özellikle bazı Altay Türk

boyları arasındaki kutsiyetine dair verdiği birtakım örneklerden yola çıkarak, türkülerdeki kaz simgeselliğine vurgu yapmıştır. F. Gülay Mirzaoğlu Sıvacı, kazın; bilhassa Türk mitolojisi açısından bakıldığı zaman, Anadolu Türk boyları arasındaki hayvan sembolizmi bağlamında da mühim bir konuma sahip olduğunu ifade etmiştir.

F. G. Mirzaoğlu Sıvacı; kazın Türk kültürü için bir “güzellik” metaforu olarak kullanıldığını da dile getirmiştir. Yine Mirzaoğlu Sıvacı, kazın, çok çeşitli milletlerin kültürlerindeki değişik manalarını da sıralamıştır. Malum minval üzere, Sıvacı, bu makalesiyle birlikte; kazın mitoloji ve folklor çerçevelerindeki bir kısım niteliklerini ortaya koyarak, bahse konu niteliklerin türkü metinlerine olan başlıca yansımalarını öne çıkarmıştır.

Güzin Sühran Belli ve Oktay Belli (2007a), “Kars Bölgesi’nin Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri” başlıklı makalelerinde; Kars’ın yöresel yemek kimliğinin meydana getirilmesinde mühim bir rol oynayan “kaz eti”nden yapılan birtakım yemeklere de değinmişlerdir. Bahse konu doğrultuda, G. Sühran Belli ve O. Belli; kaz etinin, Kars havalisinde yaşamakta olan halk kesimleri arasındaki bazı özel anlamlarına dikkat çekmişlerdir. Bilindiği üzere, kaz eti, Kars yöresinde cereyan eden belli başlı özel günlerde bolca tüketilmektedir. Dolayısıyla kaz eti, bir tür “sosyal statü” veya “toplumsal itibar” göstergesi olarak sunulabilmektedir. Malum duruma istinaden, G. S. Belli ve O. Belli, bu makalelerinde, yoğunlukla; kaz etinin yerel veya yöresel bağlamlardaki başlıca sosyokültürel ve sosyoekonomik yönlerine vurgu yapmışlardır.

Ali Duymaz ve Halil İbrahim Şahin (2008), “Kaz Dağlarında Dağ, Ağaç ve Ocak Kültü Üzerine İnanış ve Uygulamalar” başlıklı makalelerinde; Balıkesir yöresine özgü olarak anlatılan Sarıkız efsanesinden bazı örnekler sunmuşlardır. Bu örneklerde, A. Duymaz ve H. İbrahim Şahin; kaza Türk mitolojisi kapsamında atfedilen kutsiyete dair birtakım önemli hususları da belirtmişlerdir. Zira kaz, Sarıkız efsanesinde, başkahraman Sarıkız’ın; bir bakıma “yoldaşı” olarak telaffuz edilmektedir.

Özge Samancı (2008), “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü” başlıklı makalesinde; Osmanlı Hanedanlığı’nın son dönem yazılı kaynaklarındaki kimi mutfak kültürü unsurlarından hareketle, birtakım kanatlı kümes hayvanlarından elde edilen etler kategorisinde “kaz eti”nin de yer aldığını belirtmiştir. Söz konusu ekseninde, Ö. Samancı; kaz etinin Osmanlı mutfağındaki rolünü dolaylı olarak dile getirmiştir. Malum durum, kazın, bilhassa “İstanbul merkezli Osmanlı mutfağı” kapsamındaki tanınırlığı ve bilinirliği bakımlarından dikkat çekicidir.

Sibel Güler (2010), “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları” başlıklı makalesinde; Osmanlı dönemi saray mutfağı dâhilindeki hayvansal gıdalar arasında kaz etinin de bulunduğunu belirterek, kaz etinden yapılan başlıca yemeklerin tanınırlığının uzunca bir geçmişe dayandığını dolaylı yönden ortaya koymuştur. Zira kaz etinin geleneksel Osmanlı Türk mutfağındaki uzun süreli bilinirliği, bu yöndeki kültürel miras bakımından oldukça önemlidir.

Yaşar Kalafat ve İbrahim Mustafa Vuslat Noyan Güven (2011), “Altay Türk Halk İnançlarından Anadolu’ya Dair Bazı Tespitler” başlıklı makalelerinde; Altay bölgesinde yaşayan kimi Türk boylarının kazı kutsallaştırdıklarından bahsetmekle birlikte, aynı durumun Anadolu bölgesinde yaşayan birtakım Türk toplulukları için de geçerli olduğunu belirtmişlerdir. Bu durum, her iki sahada da kazın mitolojik boyutunun ön plana çıkarılması bakımından önemlidir. Zira Y. Kalafat ve İ. Mustafa Vuslat Noyan Güven, bu makalelerinde; kazın Türk kültürüne dair belirli inanış unsurları arasında özel bir konuma sahip olduğunu, doğrudan ve dolaylı bir kısım ifadeler ekseninde dile getirmişlerdir.

Mustafa Aça (2011), “Altay Türklerinin Destanlarındaki Ölüm Teması Üzerine Bazı Tespitler” başlıklı makalesinde; kazın bir “yardımcı kahraman” olarak yer aldığı bazı Altay Türk destan örnekleri üzerinde de durmuştur. Bu durumdan hareketle, M. Aça’nın; Türk mitolojik evreninde kaza yüklenen birtakım kutsallıklar doğrultusundaki

kimi manalara dolaylı bir biçimde yer verdiğinin altını çizmek gerekmektedir. Zira kazın, özellikle Altay Türk toplulukları arasında çok büyük bir öneme sahip olduğunun altını çizmek lazımdır.

Resul Çatalbaş (2011), “Türklerde Hayvan Sembolizmi ve Din İlişkisi” başlıklı makalesinde; Türklerin kullandığı hayvan sembollerinden bazılarını incelemekle beraber, söz konusu semboller arasında kaza da yer vermiştir. Bu bağlamda, R. Çatalbaş, kazı; “yırtıcı olmayan kuşlar” kategorisinde göstererek, kazın; “cinsiyet”, “şans” ve “uğur” kapsamındaki birtakım anlamlarına değinmiştir. Bahse konu mevzuya istinaden, Çatalbaş’ın; kaza Türklerce yüklenen kimi olumlu özellikleri doğrudan ortaya koyduğunu dile getirmekte fayda vardır.

Mehmet Özkartal (2012), “Türk Destanlarında Hayvan Sembolizmine Genel Bir Bakış (Dede Korkut Kitabı’ndan Örnekler)” başlıklı makalesinde; Türk destanlarının hemen hemen hepsi açısından bakıldığı zaman, “kutsal” olarak kabul gören ve “sembol” veya “simge” olan kimi hayvanlara ait birtakım anlamların; *Dede Korkut Kitabı*’nda ortaya çıkan bazı kullanımlarındaki belli başlı benzerliklerine değinmiştir. Bu doğrultuda, M. Özkartal; kazın sembolik yönüne de dolaylı yönden vurgu yapmıştır. Nitekim kaz, bir kısım Dede Korkut Destanları’nda; temizliğin ve güzelliğin simgesi olarak zikredilmektedir.

Güzin Sühran Belli ve Oktay Belli (2012b), “Kars Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültüründe Kaz Etinden Yapılan Geleneksel Yemekler” başlıklı makalelerinde; kaz etinin Kars’taki yöresel mutfak kültürü açısından önemli ve değerli bir unsur olduğunu ifade ederek, Kars ölçeğinde kaz etinden yapılan geleneksel kaz yemeklerini tanıtmışlardır. Malum tanıtım kapsamında ise G. Sühran Belli ve O. Belli, aynı zamanda; kaz etinden yapılan kimi geleneksel yemek isimlerini de belirli başlıklar altına almak suretiyle sınıflandırmışlardır. İlgili minval üzere, bu makalede, kazın; bölgesel,

yöresel veya yerel çerçevelerdeki yerinin tespit edilmeye çalışıldığını belirtmek mümkündür.

Simge Özer Pınarbaşı (2012), “Türk Kültüründe Kuşa Dönüşen Kadınlar” başlıklı makalesinde; belli başlı Türk destanlarından hareketle, kazın; sahip olduğu bazı özellikler doğrultusunda, insanlara benzetilmesinden yola çıkarak, simgesel açıdan taşıdığı birtakım anlamlara yer vermiştir. Bahse konu kapsamda, S. Özer Pınarbaşı; kazın Türk halk anlatıları içerisindeki yerini, önemini ve değerini dolaylı açıdan ön plana çıkarmıştır. Bu durum, kazın; Türk sözlü kültüründeki sembolik yönünün ortaya konulması bağlamında önemlidir. Nitekim kaz, ilgili makalenin konusuna binaen; Türk halk anlatıları içerisinde genellikle kadınlara atfedilen bir kısım özelliklere sahiptir. Dolayısıyla Pınarbaşı’nın, malum makalesinde; bu durumu vurguladığı da düşünülebilir.

Adem Aydemir (2013), “Sarıkız Efsanesindeki Sarıkız ve Eski Türk İnançlarındaki Albız Üzerine” başlıklı makalesinde, kazın; bir “kült” olarak, efsane kahramanlarının başlıca vasıfları arasında yer alan kimi özellikleri üzerinde de durmuştur. Bu bağlamda, A. Aydemir; destanlardaki bazı başkahramanların “kaz”dan hareketle betimlendiklerini, doğrudan ve dolaylı olarak verdiği bir kısım örnekler kanalıyla açıklamıştır. Malum durum, kazın; birtakım efsane ve destan varyantı içerisindeki belli başlı mitolojik niteliklerinin ortaya konulması bağlamında dikkat çekicidir. Zira kaz, özellikle yaratılış tasavvuru bağlamındaki mühim bir kutsal hayvandır.

Atila Türkyılmaz (2013), “İslamiyet Öncesi Türklerde Su Kültü ve Günümüze Yansımaları” başlıklı makalesinde; suyun Türklerdeki tarihsel bağlamına dikkat çekmekle beraber, bugüne yansımalarını da temel almıştır. Bahse konu doğrultuda, A. Türkyılmaz; bazı atasözlerine de yer vermiştir. Zira Türkyılmaz; içeriğinde kazın geçtiği kimi atasözlerine de değinerek, kaz ile su arasındaki organik bağlantıya dolaylı bakımdan işaret etmiştir. Nitekim gündelik hayat süreci açısından bakıldığında, kazın su ile organik bir bağlantısının bulunduğunu malumdur. İlgili makalede, esasen; Türk

tasavvurundaki “yaratılış” algısından hareketle, “dünyada ilk olarak su dışında hiçbir şey bulunmadığı ve ‘tanrı’ adeta bir ‘kara kaz’ gibi su üzerinde uçtuğu” anlayışıyla beraber; “kaz” ve “su” bütünlüğü üzerinde durulduğunu belirtmekte fayda vardır.

Özgür Kızıldemir, Emrah Öztürk ve Mehmet Sarıışık (2014), Türklerin; tarih sahnesinde yer alma süreçlerinden itibaren, yemek ve mutfak kültürlerinde yaşanan değişimleri ve bu değişimlerin nedenlerini ele aldıkları “Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler” başlıklı makalelerinde; Osmanlı Türk mutfağındaki hayvansal gıdalar arasında kaz etinin de yer aldığını ifade etmişlerdir. Bu şekilde; Ö. Kızıldemir, E. Öztürk ve M. Sarıışık; kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin Osmanlı Hanedanlığı döneminde de icra edildiğini dolaylı olarak vurgulamışlardır.

İsmail Kızılırmak, Aslı Albayrak ve Sema Küçükali (2014), “Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği” başlıklı makalelerinde; kazın belli uzuvlarına atfedilerek yapılan bazı yemeklerden de bahsetmişlerdir. Zira İ. Kızılırmak, A. Albayrak ve S. Küçükali, içeriğinde kaz eti kullanılmayan; fakat kaz ismi geçen yöresel bir yemeğin tanıtımını yapmışlardır.

Kızılırmak, Albayrak ve Küçükali; söz konusu yemeğin, yöresel ölçekli olarak gelişen ekonomiye sunabileceği bir kısım katkılara değinmekle beraber; ilgili kaz yemeğinin paralelinde, kazın Trabzon yöresindeki tanınırlığına ve bilinirliğine dair birtakım bilgileri ve belgeleri de dolaylı açıdan ortaya koymuşlardır. Ayrıca bu makalede, ekonomik ve gastronomik bakımlardan yerel sürdürülebilir kalkınmayı etkileyen başlıca yemekler arasında; “kaz” olgusuna ithafen hazırlanan bir yemekten bahsedilmesi dikkat çekicidir. İlgili bünyeye istinaden, makalede; kazın geleneksel mutfak kültürü dâhilindeki yeri, değeri ve önemi ortaya konulmuştur.

Muammer Mete Taşlıova (2014), “Stüdyoya Taşınan Âşıklık veya ‘Stüdyo Tipi’ Âşıklığa Doğru: Sözlü <Doğal> ve Dijital <Elektronik> İcra Yapıları Üzerine Mukayese” başlıklı makalesinde; âşıklık geleneğinin farklı icra ortamlarındaki rolünü ele almakla beraber, âşıkların sahne aldıkları kaz gecelerine de değinmiştir. Söz konusu eksende, M. Mete Taşlıova, sözlü kültür ortamından elektronik kültür ortamına taşınan âşık icralarının; yöresel veya yerel bağlamlı olarak tertip edilen bir kısım kaz geceleriyle yaşatıldığına dair kimi tespitlerini sıralamıştır. İlgili minval üzere, Muammer M. Taşlıova, “kaz” merkezinde düzenlenen kutlama, şenlik veya şölen tarzı bazı eğlence ortamlarına atıfta bulunarak; kazın gelenek kültüründeki yerini, değerini ve önemini dolaylı bakımdan ifade etmiştir.

Düriye Bozok ve Kadriye Kahraman (2015), “Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir” başlıklı makalelerinde; Balıkesir’in kırsal turizmi bağlamındaki yöresel yemek kültürünün tanıtımını yapmakla birlikte, kaz eti kullanılarak hazırlanan kimi geleneksel yemeklere de değinmişlerdir. Bu şekilde, D. Bozok ve K. Kahraman; yerel ölçekli ekonomik kalkınma doğrultusundaki yöresel temelli turizm potansiyelinin yemek kültürü üzerinden çözümlemesini yapmaya çalışmışlardır. Malum durum, kazın; yöresel mutfak kültüründen hareketle, ekonomik bakımdan sürdürülebilir kalkınma potansiyelinin ön plana çıkarılması noktasında büyük bir önem arz etmektedir.

Nurullah Şahin (2016), “Dede Korkut Hikâyeleri’ndeki Metaforlar” başlıklı makalesinde; Dede Korkut Boyları’ndaki başlıca sembollere değinmiştir. Bu bağlamda, N. Şahin; “Salur Kazan’ın Evinin Yağmalandığı Hikâye”de; en fazla tekrar edilen metaforun “kaz” olduğunu dile getirmiştir. Malum durumun bir devamı olarak, Şahin; kazın mitolojideki simgesel anlamını ortaya koymaya çalışmıştır. Bu bağlamda, kazın; Türklerdeki hayvan sembolizmi açısından önemli bir yere sahip olduğunun altının çizilmesinde fayda vardır. Zira Şahin, bahse konu makalesiyle beraber, ilgili durumun dolaylı yönden özetini yapmıştır.

Eren Canbolat, Yasin Keleş ve Yusuf Ziya Akbaş (2016), “Gastronomi Turizmi Kapsamında Samsun Mutfağına Özgü Turistik Bir Ürün: Bafra Pidesi” başlıklı makalelerinde; Samsun’a özgü geleneksel mutfak kültürü dâhilindeki yöresel birtakım yemekler arasında kaz etinden yapılan kimi yemeklere de yer vermişlerdir. Bahse konu çerçevede, E. Canbolat, Y. Keleş ve Y. Ziya Akbaş; gastroturizm kapsamındaki yöresel esaslı ekonomik kalkınmaya dikkat çekmekle beraber, kaz yemeklerinin bu husustaki önemlerini de dolaylı olarak dile getirmişlerdir. Nitekim ilgili makalede, kazın, geleneksel mutfak kültürüne olan bir kısım etkileri; gastronomik temelli yerel veya yöresel ekonomik kalkınma çerçevesinde işlenmiştir.

Onur Alp Kayabaşı (2016), “Türk Mitolojisinde Eskatoloji Mitleri” başlıklı makalesinde; dünyanın sonu ile ilgili olan birtakım mitler üzerinde durmuştur. Bu bağlamda, O. Alp Kayabaşı; Türklerin kıyametle alakalı tasavvurlarının Türk mitolojisine yansımalarını; “eskatoloji mitlerinin konusu”, “Türk eskatoloji mitlerinin genel mitoloji içerisindeki yeri” ve “Türk eskatoloji mitlerine bağlı olarak ortaya çıkan Türk tufan mitleri” üzerinden incelemiştir. İlgili açıklamalara istinaden, O. A. Kayabaşı, bazı Altay Türk eskatoloji anlatılarını da temel aldığı bu makalesinde; içinde kazın bulunduğu tufan efsanesine değinerek, kazın bu noktadaki simgeselliğine dolaylı yönden vurgu yapmıştır. Zira kaz, Altay Türklerinin mitolojilerinde “kutsal bir hayvan” konumundadır.

Oğuz Diker ve Taşkın Deniz (2017), “Kars Kültürel ve Gastronomik Kimliğinde Kaz” başlıklı makalelerinde; Türk kültüründe ve Türk mitolojisinde önemli bir yeri ve değeri olduğunu dile getirdikleri kazın, Kars’taki kültürel ve gastronomik kimliğe olan başlıca katkılarını sıralamışlardır. Bu durumun yanı sıra, O. Diker ve T. Deniz, Kars’ın yöresel yemek kültüründen yola çıkarak; kaz etinden yapılan birtakım geleneksel yemeklerin Kars ile bütünleşen yönlerini oraya koymaya çalışmışlardır.

Diker ve Deniz; Kars yöresinin kültürel kimliğini oluşturan kimi unsurların başında “kaz” olgusunun geldiğini ve bu olgunun Kars iline sağlayabileceği iktisadî katkıyı ele almışlardır. Oğuz Diker ve Taşkın Deniz, ayrıca; kazın Kars’taki kent imgelerinden biri olduğunun da altını çizerek, bu noktadaki kültürel birikime doğrudan temas etmişlerdir. İlgili makale, kazın geri planında yer eden belli başlı kültürel öğelerin varlığının irdelenmesi bakımından oldukça dikkat çekici bir niteliğe sahiptir.

Güldane Gündüzöz (2017), “Kaygusuz Abdal’ın Sımâtiyelerinde Yemek Figürü” başlıklı makalesinde; Kaygusuz Abdal’ın bazı şathiyelerinden hareketle, bir yemek kültürü unsuru olan kazın da simgesel yönden taşıdığı anlamın alegorik bir zemin çerçevesinde açıklanmasına dair birtakım tespitlerde bulunmuştur. Bu şekilde, G. Gündüzöz, kaz olgusunun; halk edebiyatı eksenindeki tekke ve tasavvuf edebiyatı şubesi içerisinde oynadığı role dolaylı bir biçimde değinmiştir. İlgili duruma binaen, Gündüzöz, kazın tekke ve tasavvuf çevreleri açısından başlıca mühim taraflarının olduğunu da bir bakıma vurgulamıştır. Nitekim Güldane Gündüzöz, bu makalesiyle beraber; Kaygusuz’a ait kimi şiir örneklerinden yola çıkarak, kazın “yemek kültürü” kapsamındaki alegorik ve sembolik cephelerini ortaya koymuştur.

Murat Tekbalkan (2017), “Yöresel Yemeklerin Bölge Turizmine Katkısı: Samsun Kaz Tiridi Örneği” başlıklı makalesinde; kaz etinden yapılan kimi yemekler arasında bulunan “kaz tiridi”nin Samsun’daki yöresel ve bölgesel temelli gastroturizme olan katkısını ele almıştır. Bahse konu doğrultuda, M. Tekbalkan; ilgili yemeğin Samsun ölçeğindeki iktisadî boyutunu ortaya koymuştur. Bu durum, esasen, Tekbalkan’ın; Samsun özelindeki kültür ekonomisine dayalı olarak gelişen birtakım faaliyet alanlarına dikkat çekmesi bakımından önemli bir yer işgal etmektedir. Zira malum makale doğrultusunda, geleneksel mutfak kültürünün kültür ekonomine olan başlıca etkileri öne çıkarılmaya çalışılmıştır.

Zeynep Akçay (2017), “17. Yüzyıl Divanlarında Et ve Et Yemekleri” başlıklı makalesinde; kaza da ayrı bir alt başlık açmak suretiyle, kaz etinin ekonomik açıdan “varlıklı” veya “zengin” aileler tarafından tüketildiğinin altını çizmiştir. Z. Akçay, ayrıca; Osmanlı Sarayı’na bağlı olarak gelişen geleneksel mutfak kültürü kapsamındaki bazı merasimleri içeren bir kısım ziyafetlerde, misafirlere sunulan ikramlar arasında kaz etinin mühim bir yere sahip olduğunu dolaylı yünden belirtmiştir. Bu bağlamda, Akçay, kazın; bir bakıma yemek kültürü eksenindeki “sosyal saygınlık” ve “toplumsal itibar” göstergeleri arasında yer aldığının da altını çizmiştir.

Gökçe Zeynep Özatalay (2017), “Türk Atasözlerinde Kuşlar” başlıklı makalesinde; kaza da ayrı bir alt başlık açarak, kazın Türk halk kültüründeki yerini belirlemeye çalışmıştır. Bu durumun akabinde, G. Zeynep Özatalay, atasözleri bağlamında kaza yüklenen birtakım olumlu ve olumsuz anlamlardan bahsetmiştir. Malum doğrultuda, G. Z. Özatalay, kazın; Türk sözlü kültüründeki ve Türk sözlü edebiyatındaki en eski konuşmalık türlerinden biri olan “atalar sözü”nde sıkça geçmesinin bir neticesi olarak, çok eski bir kültürel unsur olduğunu dolaylı bir biçimde vurgulamıştır. Bu durum, esas itibarıyla; kazın Türk yaratılış mitleri içerisindeki önemine istinaden dile getirilmiştir. Zira kaz, Türk mitolojisinde; kâinatın yaratılışı bağlamındaki ehemmiyetli faktörlerin başında gelmektedir.

Tuğrul Balaban (2017), “Anadolu Türk Efsanelerinde Kuşlar ve Uçmak” başlıklı makalesinde; kuşa dönüşme efsanelerini temel almak suretiyle sıraladığı belli başlı kuşlar arasında kaza da yer vermiştir. Bu durum, kazın; Anadolu sahası Türk sözlü kültürü kapsamındaki birtakım anlatılar içinde mühim bir yerinin olduğunu doğrudan ortaya koymaktadır. Zira T. Balaban, günlük hayatın başlıca alanlarında rastlanılabilen kazı, sıradan bir canlı türü olmasının ötesine geçirmek suretiyle anlatan kimi efsanelerin bu bağlamdaki rollerini bir bakıma öne çıkarmıştır. Nitekim Balaban, ilgili makalesiyle beraber; kazın Türk halk edebiyatı verimleri içerisinde mühim bir yanının bulunduğunu da dolaylı bakımdan ifade etmiştir.

Recep Tek (2017), “Safranbolu Masallarında Kuşlar” başlıklı makalesinde; Safranbolu yöresindeki başlıca masallarda tasvir edilen “tanrı” imgesine yakın bir kısım kuşlar arasında kazın da yer aldığını dile getirmiştir. Bu durumun yanı sıra, kazın Türk mitolojisindeki önemine de değinen R. Tek; bu hayvanın şamana veya kama yardımcı kimi unsurlardan biri olduğunu ifade etmiştir. Dolayısıyla Tek’in, bir bakıma kazın Türk mitolojik sisteminde üstlenmiş olduğu kutsallığı ön plana çıkardığının altını çizmek gerekmektedir.

Bedri Sarıca (2017), “Van Gölü Çevresinde Kuşlarla İlgili Sözcükler” başlıklı makalesinde; bazı yabancı seyyahların kaleme aldıkları birtakım seyahatnamelerde kazın da geçtiğini belirtmekle beraber, Van Gölü kıyısında yaşadığı ifade edilen kazlarla ilgili olarak kullanılan başlıca kelimelere değinmiştir. Bu doğrultuda, B. Sarıca, kazla ilişkili olan belli başlı kelimelere veya kelime gruplarına yer vererek, kazın; diğer kanatlı kümes hayvanlarıyla birlikte, Türk halk kültürü açısından taşıdığı önemi dolaylı bakımdan dile getirmiştir.

Çiğdem Sabbağ ve Ramilya Yarullina Yıldırım (2017), “Anadolu ve Kazan Tatar Türk Geleneklerinde Yeme İçme Kültürünün Yeri” başlıklı makalelerinde; Kazan Tatar Türklerinin geleneksel mutfak kültürlerine yer vererek, bu kapsamda sunulan “et” kaynaklı yemekler arasında “kaz eti” kullanılarak yapılan birtakım yemeklerin de bulunduğunu ifade etmişlerdir. Bu durumun yanı sıra, Ç. Sabbağ ve R. Yarullina Yıldırım; Kazan Tatar Türk düğünlerinde; kaz eti yemenin bir “gelenek” halini aldığından da bahsetmişlerdir. Malum ifadeler, kazın, Türk dünyasındaki bir kısım özel zamanları içeren günlerde ve gecelerde tüketildiğinin ortaya konulması bağlamında önemlidir. Bu durum, kazın, geleneksel mutfak kültürü doğrultusundaki bir “sosyal prestij” unsuru olduğunun gösterilmesi yönünden dikkat çekicidir.

Sena Küçük (2017), “Türk Edebiyatında Mitoloji Arayışları” başlıklı makalesinde; Türk edebiyatındaki mitolojik öğelerin çok yönlülük arz ettiklerini ileri sürmüştür. Bu

bağlamda, S. Küçük, Türk edebiyatının; İslamiyet'ten önce, İslamiyet'ten sonra ve Batı tesirinde gösterdiği birtakım gelişmelerle beraber; önemli değişikliklere uğradığını da iddialarının arasına eklemiştir. Söz konusu durumun bir devamı olarak, Küçük; edebiyatın esas karakterini tayin eden unsurların başında mitolojinin geldiğini dile getirmiştir. Bahse konu minval üzere, Seda Küçük, bir kısım mitolojik öğeler arasında kaza da değinmiştir. Küçük, bunu yaparken; kazın bir sembol olarak geçtiği Sarıkız efsanesine bazı göndermelerde bulunarak; bu yöndeki kimi tespitlerini dolaylı yünden sıralamıştır.

Servet Ertekinoglu (2017), “Alp Er Tonga'nın Kızı Kaz'dan Dede Korkut Yurdu Ahlat'taki Kız/Kaz Evladına” başlıklı makalesinde; Alp Er Tunga ve Dede Korkut destanlarından yola çıkarak, gelinlerin ve kızların güzellik bakımından kaza benzetildiklerini ifade etmiştir. S. Ertekinoglu, bugün için de durumun farklı olmadığından hareketle; kız çocukları için “kaz evladı” söylemlerinin kullanılmaya devam ettiğini Van gölü ve çevresinden; özellikle de Ahlat yöresinden derlediği bazı anlatılar ekseninde yorumlamıştır.

Adem Yücel ve Sema Yozgat (2018), “Türk Mitolojisindeki Kuş Sembollerinin Günümüz Logo Tasarımlarına Yansıması” başlıklı makalelerinde; Türk mitolojisi itibarıyla önemli bir yere sahip olan kuş figürünün son dönemlerdeki grafik tasarımlarına yansımaları “logo” olgusundan hareketle incelemişlerdir. İlgili minval üzere, A. Yücel ve S. Yozgat; Türk mitolojisinde kuş sembollerinin bugünkü logolara kısıtlı bir şekilde yansıdığı sonucuna varmakla beraber; malum logolar arasında kaz figürüne de yer vermişlerdir.

Yücel ve Yozgat, kuş figürlerinin, gelecek nesillere aktarılmaları için; grafik tasarım alanlarında daha çok kullanılmaları ve güzel sanatlar alanlarında daha fazla incelenmeleri gerektiğinin altını çizmişlerdir. Bahse konu doğrultuda, Yücel ve Yozgat, kuş simgelerinin; temsil ettikleri mitolojik değerler açısından bakıldığında, bugünün

logo tasarımlarında daha fazla yer almaları gerektiğini belirterek, malum simgeler içerisinde kaz figürünü de ön plana çıkarmışlardır.

Yasemin Solmaz ve Dilek Dülger Altıner (2018), “Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme” başlıklı makalelerinde; Türklerin tarihsel süreç içerisinde tükettikleri belli başlı yiyecekleri birtakım devirlere ayırarak, bu yönde dönemsel bir karşılaştırma yapmışlardır. Bahse konu durumun bir devam niteliğinde, Y. Solmaz ve D. Dülger Altıner; Türklerin, etlerini tükettikleri bazı kümes hayvanları arasında kazın da yer aldığını; mevcut yazılı kaynaklardan hareketle ifade etmişlerdir.

Bilindiği gibi, kaz, bir kısım eski yazılı kaynaklarda; bilhassa Osmanlı dönemi geleneksel mutfak kültürünün tanınan ve bilinen av hayvanlarından veya evcil hayvanlarından biri olarak geçmektedir. Dolayısıyla Solmaz ve Altıner, kazın, eldeki yazılı Türk kaynaklarından yola çıkarak, geleneksel Türk mutfak kültürü içerisinde itibar edilen yönünü ortaya koymuşlardır.

Furkan Demirgöl (2018), “Çadırdan Saraya Türk Mutfağı” başlıklı makalesinde; Selçuklu ve Osmanlı mutfaklarına dair birtakım tespitlerini sıralarken, kaz etinden yapılan kimi yemeklere de yer vermiştir. Bu bağlamda, F. Demirgöl; kaz etinden yapılan bir kısım yemeklerin, genellikle “saray mensupları” ile “zengin kesimler” tarafından tüketildiğini dile getirerek, kaz yemeklerinin bu yöndeki sosyal ve toplumsal saygınlıklarını belli başlı örnekler ışığında sunmuştur.

Demirgöl; kaz etinin ekonomik açıdan “pahalı” ve sosyal açıdan “itibarlı” olarak kabul gören bir yiyecek grubunda yer aldığını dolaylı bir şekilde açıklamıştır. Söz konusu minval üzere, kaz eti kullanılarak hazırlanan belli yemeklerin, Türk mutfağı içerisinde tarihî bakımdan uzunca bir geçmişin ürünü olduklarını ifade etmek mümkündür.

Selim Gündüz, Celile Dölekoğlu ve Dilek Say (2019), “Kaz Eti Tüketim Tercihleri ve İkame Ürünlerle Duyusal Analiz” başlıklı makalelerinde; Kars, Ardahan ve Iğdır illerinden belirledikleri bazı kaynak kişilere ait birtakım beyanlar doğrultusunda; kaz etinin tüketim tercihlerindeki yöresel bağlamı göz önüne almak koşuluyla, kaz yemeklerinin tüketilme sıklığını duyusal yönden analiz etmeye çalışmışlardır.

S. Gündüz, C. Dölekoğlu ve D. Say; bu ekseninde elde ettikleri kimi verilere bağlı olmak şartıyla; katılımcı cinsiyetlerinin, katılımcı eğitim durumlarının ve katılımcı gelir seviyelerinin; genelde et yeme tercihleri üzerinde, özelde ise kaz eti tüketme tercihleri üzerinde anlamlı bir farklılık yaratıp yaratmadığını tetkike kalkışmışlardır. Mevzubahis açıklamalara istinaden; Gündüz, Dölekoğlu ve Say; kaz etinin malum hususlar kapsamındaki “belirleyici” ve “yönlendirici” bir kısım işlevlerini sıralamışlardır. Bütün bu açıklamaların paralelinde, kaz etinin; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerindeki ekonomi ve mutfak kültürleri için mühim bir faktör olduğunu belirtmekte fayda vardır.

Özgür Kızıldemir (2019), “Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme” başlıklı makalesinde; geleneksel Afyonkarahisar mutfağında tüketilen etli yemeklere dair bazı tespitlere yer vererek, bu yemekler arasında kaz etinden yapılan bir kısım yemeklerin de bulunduğunu ifade etmiştir. Söz konusu ekseninde, Ö. Kızıldemir, kazın İç Ege yöresinde tanınırlığına ve bilinirliğine dolaylı yönden vurgu yapmıştır. Bu durum, kazın; Anadolu Türk sahası açısından bakıldığında, doğudan batıya olmak üzere; hemen her yöredeki geleneksel mutfak kültürü faaliyetlerini bir şekilde etkilediğinin ortaya konulması kapsamında dikkat çekicidir.

Aytekin Kalkan ve Eren Gönül (2019), “‘DeneySEL Mutfak’, Kültürel Mirasın Yaşatılmasında Bir Araç Olabilir Mi?” başlıklı makalelerinde; pek çok yemek türünü tanıtmakla birlikte, kazın belli uzuvlarına benzetilerek yapılan kimi yemek çeşitlerinden de bahsetmişlerdir. Bu durum, kazın hayvan sembolizmi içindeki yerinin ortaya konulması bakımından büyük bir önem arz etmektedir. Nitekim A. Kalkan ve E. Gönül,

bu makalelerinde; hayvan simgeselliğinin bir kısım yönlerinden yola çıkarak, “kaz” ismiyle anılan birtakım yemeklerin; yalnızca “kaz eti”nden ibaret olmadığını dolaylı açıdan vurgulamışlardır. İlgili minval üzere, hayvan sembolizmi kapsamında kaza atfedilen belli hususların; geleneksel mutfak kültürünü de başlıca yönler doğrultusunda etkilediğinin altını çizmek lazımdır.

Seda Derinalp Çanakçı (2019), “Gastronomi Turizmi Açısından Yöresel Mutfak Kültürünün Önemi: Kars İli Örneği” başlıklı makalesinde; Kars’taki turizm potansiyelini geleneksel yemek kültürü üzerinden incelemiş olmakla beraber, kazın; bu noktada çok önemli bir rolünün olduğunu ve Kars ile özdeşleştirildiğini vurgulamıştır. Söz konusu minval üzere, S. Derinalp, kazın; bilhassa gastronomik manadaki mühim bir Kars kent imgesi olarak, Kars’taki geleneksel yemek kültürünü belli bakımlardan etkileyen bir rol üstlendiğinin dolaylı açıdan altını çizmiştir.

Gıyasettin Aytaş (2019), “Kültürel Bir Form Olarak Türkülerde Kaz” başlıklı makalesinde; kazın türkülerdeki sembolik bir kısım cephelerine yer vermiştir. G. Aytaş, bu bağlamda, kazın; özellikle kültürel ve mitolojik bazı boyutlarının türkülerde yansımaları üzerinde durmuştur. Dolayısıyla Aytaş; kazın türkü metinlerindeki simgesel yerini, değerini ve önemini; birtakım türkü örnekleri doğrultusunda açıklamaya çalışmıştır. Bahse konu eksende, Gıyasettin Aytaş, kazın türkülerdeki “dilek”, “temenni” ve “duygu aktarımı” gibi başlıca konularda birer “araç” olarak kullanıldığını doğrudan dile getirmiştir.

Hüsne Demirel ve Satı Karabina (2019), “Kırıkkale Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması” başlıklı makalelerinde; Kırıkkale’deki yeme-içme eğilimlerini belirleyen bir kısım etkenler arasında kazdan elde edilen kimi yiyeceklerin de bulunduğunu belirtmişlerdir. Bu bağlamda, H. Demirel ve S. Karabina; Kırıkkale’nin geleneksel mutfak kültürü içerisinde kaz etinin tanınırlığı ve bilinirliği bakımından mühim birtakım tespitlere dolaylı olarak işaret etmişlerdir.

Söz konusu durum, kazın İç Anadolu'daki yetiştirildiğinin belirtilmesi bakımından dikkat çekicidir. Ayrıca Demirel ve Karabina, malum makalelerinde, kazın; yetiştirildiği yörelere sağladığı başlıca ekonomik katkılara da yer vermişlerdir. Bu minval üzere, ilgili makalede, kazın; yerel veya yöresel temelli ekonomi ve mutfak kültürlerini destekleyici belli başlı işlevleri de bir bakıma ortaya konulmuştur.

Dilara Bahtiyar Sarı ve Gülbahar Nilüfer Tetik (2019), “Gastronomi Turizmi Kapsamında Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültürü” başlıklı makalelerinde; Bulgaristan'dan Türkiye'ye göç eden bir kısım Türk gruplarının mutfak kültürleri içerisinde kazın da tüketildiğini dile getirmekle beraber, bu husustaki bazı mutfak uygulamalarını sıralamışlardır. Malum durumun bir devamı olarak, D. Bahtiyar Sarı ve G. Nilüfer Tetik; kaz etinin Balkan Türk mutfak kültürü çerçevesinde bilinen bir yiyecek olduğunu dolaylı yünden ifade etmişlerdir. Bu kapsamda, kazın; Türk dünyasının batı kanadında da tanınan bir yemek kültürü unsuru olduğunun altını çizmekte fayda vardır.

Barış Turan ve Emre Akoğul (2019), “Gastronomi Turizmine Arz Kaynağı Oluşturabilecek Ürünlerin Belirlenmesi: Erzurum Mutfağı Örneği” başlıklı makalelerinde; Erzurum mutfak kültürü kapsamındaki kimi yemekler arasında kaza ithaf edilmek suretiyle yapılan belli başlı geleneksel yemeklerin de var olduğunu belirtmişlerdir. İlgili durum, yöresel Erzurum yemekleri içerisinde kaz olgusunun varlığının ön plana çıkarılması bağlamında dikkat çekicidir. Ancak bu makalede, doğrudan kaz eti kullanılarak hazırlanan yemeklere değinilmemiştir. Sadece Erzurum yöresine has olarak, kazın belli uzuvlarına benzetilen birtakım bitkilerden sağlanan başlıca yemek isimleri üzerinde durulmuştur. Nitekim bahse konu makalede, kazın sembolik yönüne dolaylı açıdan bir kısım göndermelerde bulunulduğunu ifade etmek mümkündür.

Songül Özel (2019); “Dede Korkut Hikâyelerinde Kadın ve Aileye Verilen Önemin İncelenmesi” başlıklı makalesinde, *Dede Korkut Kitabı*'ndaki çoğu hikâyede; aile

birliğine, eşlerin birbirleriyle münasebetlerindeki saygıya, sevgiye verilen öneme, kadının yiğit davranışlar sergileyebildiğine, evlatların ailedeki ve Türk kültüründeki önemlerine dair başlıca bulguları tespit etmiştir. Bu duruma ek olarak, S. Özel, Dede Korkut Hikâyeleri'nin; sadece birer “hikâye”den ibaret olmadıklarını, aynı zamanda Türklerin sosyokültürel ve sosyoekonomik hayat süreçleri açısından mühim birer kültür taşıyıcısı olduklarını da göstermeye çalışmıştır.

Özel'in, bu durumu; *Dede Korkut*'taki bir kısım kaz tasvirlerinden hareketle de gerçekleştirmiş olduğunun ifade edilmesinde yarar vardır. Zira kazın, *Dede Korkut*'taki birtakım boylarda; “evlat sevgisi”, “evlat övgüsü”, “kadın güzelliği” ve benzeri hususlar etrafında betimlendiği malumdur. Dolayısıyla Songül Özel, bu makalesinde; ilgili hususları saptamakla beraber, kazın bu yöndeki tasvirî anlamına da başlıca cepheleriyle dikkat çekmiştir.

Atilla Bağcı (2020), “Şor Türkleri Atasözlerinde Hayvan Kültü” başlıklı makalesinde; Şor Türklerine ait bir kısım atasözlerini inceleyerek, hayvan sembolizmi bağlamındaki birçok atasözünün hiç değişmeden Anadolu Türk kültürüne de aktarıldığını ortaya koymuştur. İlgili durumun bir devamı olarak, A. Bağcı, söz konusu makalesinde; Şor Türkleri arasında kaz ile ilgili olarak söylenen kimi atasözlerine de yer vermiştir. Bu durumu, kazın Türk sözlü edebiyatındaki belli başlı türlere “kutsallık” ekseninde yansımalarının mühim bir göstergesi olarak ele almak mümkündür. Nitekim malzemesi “söz”e dayalı olarak gelişen “halk edebiyatı” ürünlerinde, kazın, başlıca vasıflarıyla yer alması; bu çerçevede kült haline getirilmesiyle yakından ilişkilidir.

Gülçin Özbay, Canan Semint ve Serkan Semint (2020); “Ardahan Gastronomik Yapısı İçinde Bir Kış Lezzeti: Ardahan Kazı” başlıklı makalelerinde, Ardahan kazını gastronomik açıdan belli bir tetkike ve analize tabi tutmuşlardır. Bu doğrultuda; G. Özbay, C. Semint ve S. Semint; Ardahan'da yaşayan ahaliden seçtikleri 22 katılımcıyla görüşme yapmışlardır. Söz konusu çerçevede ise Ardahan'daki yerli halkın kaz etine

bakış açısını yorumlamaya çalışmışlardır. Bu durumun bir sonucu olarak; Özbay, Semint ve Semint; Ardahan halkının kaz etine duyduğu yoğun ilgiyi yöresel bağlamda ortaya koymuşlardır. Zira yerli kaz ırkları arasında yer alan Ardahan kazının, diğer yerli kaz ırklarına nazaran daha görkemli olduğunun ifade edilmesinde fayda vardır.

Gülşen Bayat (2020), “Kars’ın Yerel Yemekleri ve Yerel Ürünlerin Kars’taki Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi” başlıklı makalesinde; yerli kaz ırkları arasında yer alan Kars kazına da değinmek suretiyle, kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin; Kars’taki ekonomi kültürüne ve mutfak kültürüne tesir eden bazı yönleri üzerinde durmuştur. Bu bağlamda, G. Bayat, kazın; Kars’taki gastronomi potansiyelini geliştiren ürünlerden biri olduğunun altını çizmiştir. Bahse konu durumun yanı sıra, Bayat, Kars’taki kimi ailelerin; geçimlerini kaz yetiştiriciliğinden sağladıklarını da ayrıca vurgulamıştır. Malum doğrultuda, kazın; Kars ölçeğindeki halk tarafından gerçekleştirilen ekonomi kültürü ve mutfak kültürü faaliyetleri bakımından önemli bir konuma sahip olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Zira kaz, ilgili faktörleri geliştiren bir unsur olarak göze çarpmaktadır.

Salih Demirbilek (2020), “Dede Korkut Oğuznamelerinde Aile” başlıklı makalesinde; *Dede Korkut*’un “Dresden” ve “Vatikan” nüshalarını mukayese ederek, aile kurumunun Oğuz Türkleri içerisindeki önemini vurgulamaya çalışmıştır. Bu durumun bir devamı olarak, S. Demirbilek; *Dede Korkut*’taki “kız çocuk” algısını “kaz” üzerinden verdiği bir kısım örneklerle de pekiştirmiştir. Zira kız çocukları, bir kısım Dede Korkut Boyları’nda; kaza benzeyen belli başlı yönleriyle vurgulanmaktadır. Dolayısıyla Demirbilek, ilgili makalesinde; *Dede Korkut Hikâyeleri*’ndeki bazı cinsiyet tasvirlerinden hareketle, kaza da dolaylı yönden dikkat çekmiştir.

Göksu Göner (2020), “Türk Destanlarında Kuş Figürü” başlıklı makalesinde, bir kısım Türk destanlarından hareketle ele aldığı kuş figürünü; yaratılış, koruyuculuk, yardımcılık, talih, uğur, don değiştirme, isim verme ve benzeri özellikler doğrultusunda

değerlendirmiştir. Göner, bahse konu kuş figürleri arasında; kuğu, tavuk, horoz, guguk kuşu ve kırlangıç gibi birtakım kuşların yanı sıra; kazı da saymıştır. Ayrıca G. Göner, bugün var olan başlıca kuş türlerine dair bazı deyimlerin kaynaklandıkları kimi destan örneklerini ve kuş figürlerinin Türk mitolojisi çerçevesindeki anlam hususlarını; işin içine kazı da dâhil ederek izah etmeye çalışmıştır.

Binali Kılıç (2021), “Gastronomik ve Ekonomik Bir Değer Olarak Kaz Etinin Beğenilirliği: Duyusal Kriterler Üzerinden Bir Araştırma” başlıklı makalesinde; Kars ve Ardahan havalilerinin en önemli ekonomik ve gastronomik ürünlerden biri olan kaz etini, duyusal değerlendirme kriterleri doğrultusunda; tüketici beğeni testinden hareketle, belli bir analize tabi tutmuştur.

B. Kılıç, kazın; gastronomik ve ekonomik bakımlardan Kars ve Ardahan yörelerine katkılarını da sıralamıştır. Kılıç, ayrıca, kazın; çobanlık geleneğine, festivallere konu olan yönüne, televizyon programlarındaki tanıtımına ve siyasî çevredeki diplomatik niteliğine dair birtakım vurgularda da bulunmuştur. İlgili şekillerde, Binali Kılıç, kazın sosyokültürel ve sosyoekonomik açılardan taşıdığı önemi; yerel bağlamlarıyla ortaya koymuştur.

Buraya kadar tanıtımları yapılan başlıca önemli makale çalışmaları, kazın; çoğunluk itibarıyla “mitoloji” ve “geleneksel mutfak kültürü” konuları çerçevesinde ön plana çıkarıldığı kaynaklar olarak dikkat çekmektedir. Zira söz konusu makale çalışmalarında, kazın Türk mitolojisi dâhilindeki kutsallığı ve geleneksel Türk mutfak kültürü içerisindeki yeri; doğrudan veya dolaylı yollarla vurgulanmıştır. Bahse konu çerçeveye binaen, kazı; halk ekonomisine dayalı olarak sürdürülen birtakım etkinlikler doğrultusunda ele alan makalelerin de mevcut ama yetersiz olduğunun altını çizmek lazımdır.

Bu yüzden, bu doktora tezinin bünyesinde yapılan “makale” eksenli literatür taramasıyla birlikte; tespit edilen açığın kapatılması hedeflenmektedir. Sonuç olarak, kaz mevzusunu doğrudan veya dolaylı şekillerde içeren bu makale çalışmalarının; kaz kültürü araştırmaları bünyesinde yararlanılabilecek önemli kaynaklar arasında bulunduklarını dile getirmek mümkündür. Ancak malum makalelerde, çoğunluk itibarıyla; kazın arka planında yer alan kültürel atmosfere neredeyse hiç değinilmediğinin altını çizmekte fayda vardır.

Bu durum, genelde sosyal ve beşerî bilimlerin pek çok alanı açısından, özelde ise halkbilimi disiplini yönünden oldukça düşündürücüdür. Kaz kültürünün; yüzlerce, hatta binlerce yıllık bir tarihî geçmişe sahip olmasına rağmen, bu önemli konuda; kısmen vücuda getirilen yöresel bağlamlı makaleler bir kenara bırakılırsa şayet, henüz herhangi bir makale çalışmasının gerçekleştirilmemesi; malum yöndeki eksikliği ortaya koymaktadır. Dolayısıyla bu doktora tezinin konusu, makale çalışmaları kapsamında vuku bulan ilgili boşluğu doldurmak amacıyla seçilmiştir.

1.2.3. Bildiriler

Türkiye sahası itibarıyla, bu doktora tezinin konusu kapsamında istifade edilebilecek olan başlıca önemli çalışmalar kısmına, daha önce belirtilen sıralama ölçütü de göz önüne alınarak; “bildiri” veya “tebliğ” çalışmalarının tanıtımlarını eklemek gerekmektedir. Bu doğrultuda, bu tezin konusunu ilgilendiren başlıca önemli bildirilerin; daha çok “mitoloji” hususunu ele alan münderecatlara sahip olduklarını vurgulamakta yarar vardır. Bahse konu durumun yanı sıra, kısmî ölçüde bu doktora tez çalışmasının içeriğini ilgilendiren birtakım bildirilerin ise daha ziyade “bölgesel”, “yerel” veya “yöresel” bağlamlı “geleneksel mutfak kültürü” unsurları göz önüne alınmak suretiyle vücuda getirildiklerini belirtmek lazımdır.

Malum çerçeveye ek olarak, münderecatlarında “halk ekonomisi”ne dayanan belli başlı açıklamaların yer aldığı kimi bildirilerin de bu tez çalışmasının konusuyla örtüşen bir kısım yönleri bulunmaktadır. İlgili bildiri veya tebliğ kaynaklarına rağmen, genel olarak sosyal bilimler ve beşerî bilimler disiplinlerinin eksenlerinde, özel olarak ise halkbilimi disiplininin ekseninde; belirlenen başlık yönünden bu tezin konusuyla doğrudan doğruya eşleşebilen herhangi bir makale çalışmasının var olmadığının altını çizmekte fayda vardır. Dolayısıyla Türkiye sahasındaki halkbilimi alanına ilişkin olarak dair yürütülen bütün araştırmalar ve çalışmalar açısından bakıldığı zaman da bu doktora tezinin konusuyla bağdaşabilecek herhangi bir bildiri çalışmasının mevcut olmadığını dile getirmek gerekmektedir.

Nerin Köse (2004), “Destanlarımız ve Zeybek Türkülerimiz” adını taşıyan bildirisinde; bazı Türk destanlarını zeybek türküleri ile karşılaştırmıştır. Bu bağlamda, N. Köse; içinde kazın geçtiği başlıca mısraları bulunduran birtakım nazım örneklerine de dolaylı olarak yer vermiştir. Bu durum, kazın Türk halk edebiyatı dâhilindeki konumunun belirtilmesi bakımından önemlidir. Zira kaz, halk edebiyatı sahasındaki doğa tasvirleri yönünden mühim bir unsurdur. Nitekim Köse’nin ilgili bildirisinde, kazın, bilhassa doğa benzetmelerine konu edildiğini belirtmekte fayda vardır.

Güzin Sühran Belli ve Oktay Belli (2007b), “Kafkasya’nın Damak Tadı: Kars Bölgesi’nin Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri” adını taşıyan bildirilerinde; Kars yöresine ait olan bir kısım geleneksel yemekler arasında kaz etinden yapılan birtakım yemekleri de tanıtmışlardır.⁵⁰ Bu durumun yanı sıra, G. Sühran Belli ve O. Belli; kaz yemeklerinin geleneksel yollar ve yöntemler kullanılmak suretiyle bugün de yapılmaya devam ettiğini dile getirmişlerdir.

Kaz etinin, yerel veya yöresel kimi mutfak kültürü unsurları kullanılmak suretiyle sunumu, bugün, bilhassa Kars yöresinde bütün canlılığıyla sürdürülmektedir. Bu açıdan

⁵⁰ Bu bildiri, Güzin S. Belli ve Oktay Belli tarafından daha önce kaleme alınan “Kars Bölgesi’nin Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri” başlıklı makalenin özeti niteliğindedir.

bakıldığında, bahse konu bildiride; Kars'taki geleneksel mutfak kültürü faaliyetlerinde kazın ön plana çıkarıldığını belirtmekte fayda vardır. Mevzubahis çerçeveye ek olarak, ilgili makalede, kazın; Kars'taki sosyoekonomik ve sosyokültürel dokuyu önemli ölçülerde etkilediğine dair doğrudan bir kısım saptamalarda da bulunulduğunun dile getirilmesinde yarar vardır.

Mürsel Sinan (2007), “Kars Destanı” adını taşıyan bildirisinde, Kars'ın tarih sahnesinde oynadığı mühim rollerin yanı sıra, Kars'taki yemek kültürünü tanıtan bir kısım ayrıntılara da yer vermiştir. Zira söz konusu destanın içeriğinde, Kars'taki geleneksel mutfak kültürü unsurları arasında, kaz etinin önemli ölçüde geçtiğinin ifade edilmesinde yarar vardır. Malum destan örneği, Kars'a özgü sözlü tarihin; başta yeme-içme kültürü olmak üzere, pek çok etken bağlamında gün yüzüne çıkarılması açısından dikkat çekicidir.

M. Sinan'ın; bu bildirisiyle beraber, Kars'taki kazcılık faaliyetine veya kaz yetiştiriciliğine dolaylı yoldan birtakım göndermelerde bulunduğunu dile getirmek mümkündür. Bu bağlamda, Sinan'ın, malum bildirisinde; Kars'ın yöresel yemek kültürünü “kaz” imgesi etrafında da vurgulamaya çalıştığının belirtilmesinde yarar vardır. Nitekim kaz, Kars'taki gastronomik kimliğin öne çıkarılması bakımından mühim özelliklere sahiptir.

Oktay Belli (2007), “Kars Bölgesi'nde Keşfedilen Tarih Öncesi Döneme Ait Kayaüstü Resimleri” adını taşıyan bildirisinde; Kars yöresinde bulunan bir kısım av hayvanları arasında belli başlı kanatlı hayvanlara da değinmiştir. O. Belli, söz konusu kanatlı hayvanlar arasında; başlıca yaban kazı türlerini de sıralayarak, kazın doğadaki kanatlı hayvanlar içerisinde belirgin birtakım niteliklere sahip olduğunu doğrudan vurgulamıştır. Ayrıca elde ettiği belli arkeolojik bulguların ışığında, Belli, kazın çok uzun bir geçmişe sahip olduğunun da altını çizmiştir. Bu durum, esasen bazı kayaüstü resimlerinin yorumlanmasıyla tespit edilmiştir. Ayrıca bu makalede, binlerce yıl

öncesinin kalıntıları arasında yer alan kimi çömleklerin üzerlerine işlenmiş olan belirli kaz motifleri de ilgili durumu kanıtlama amacını gütmektedir.

Güzin Sühran Belli ve Oktay Belli (2009), “Ağrı Dağı Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri” adını taşıyan bildirilerinde; Ağrı yöresinin geleneksel mutfak kültürüne yer vermekle beraber, ilgili yöredeki kimi yemeklere de değinmişlerdir. Bu bağlamda, G. Sühran Belli ve O. Belli, Ağrı’nın yerel ve geleneksel yemekleri arasında kaz etinden yapılan bazı yemekleri de tanıtmışlardır. Ayrıca G. S. Belli ve O. Belli; kaz eti kullanılmak suretiyle hazırlanan başlıca yöresel yemekleri sınıflandırmaları kapsamına almakla birlikte, bu yöndeki birtakım tespitlerini de sıralamışlardır.

Gönül Öney (2009), “Tarihten Yansımalarla Büyük Selçuklu Seramiklerinde Kadın” adını taşıyan bildirisinde, Selçuklu Dönemi Türk kadınlarının; aynı dönem Türk erkekleriyle birlikte katılmış oldukları bazı av etkinliklerine de belli oranda yer vermiştir. Bu kapsamda, G. Öney; Selçuklu dönemi Türklerinin avladıkları bir kısım hayvanlar arasında yaban kazının da önemli ölçülerde yer aldığını belirtmek suretiyle; kaz etinin tarihsel bağlamdaki tüketimine bir bakıma dikkat çekmiştir. Ayrıca Öney, kazın Selçuklu Saray Mutfağı’nda yenilen başlıca yemeklere temel oluşturduğunu da dolaylı yünden ele almıştır.

Sinan Kahyaoğlu (2011), “Edremit Yöresinde Yatırlar ve Yatır İnancı” adını taşıyan bildirisinde; Balıkesir ilinin Edremit ilçesinde bulunan “Kaz Avlusu” isimli bir yerden de bahsetmiştir. Bu bağlamda, S. Kahyaoğlu; bilhassa Alevî Türkmenlerin, 1300’lü yıllarda buraya gelip yerleşmek kaydıyla; avluya benzerliğinden ötürü ilgili yeri “Kaz Avlusu” olarak isimlendirdiklerini ifade etmiştir. Kahyaoğlu, bu avlunun içinin bugün de Türkmenler arasında kutsal sayıldığını dile getirmiştir.

Bununla beraber, Kahyaoğlu; dünyada en yüksekten uçan kuşlar arasında yaban kazlarının da bulunduğunu belirterek, kazın Türkler içerisindeki kutsiyetine doğrudan birtakım göndermelerde bulunmuştur. Bu durum, esasen; kazın Türkler arasında mitolojik açıdan yüceltilmesiyle alakalıdır. Yine gündelik hayat açısından bakıldığı zaman, yaban kazının; fiziksel olarak çok yüksek bir uçuş kabiliyetinin olduğunu belirtmekte fayda vardır. Kahyaoğlu, bu makalesinde; ilgili durumu Tahtacılar açısından ele almak suretiyle inceleyerek, ilgili yöndeki bir kısım saptamalarını ortaya koymuştur.

Aynura Mahmudova (2011), “Sarıkız Efsanesi ve Azerbaycan Efsanelerinde Dağ ve Su Kültürünün Sentezi” adını taşıyan bildirisinde; Sarıkız efsanesinin bazı varyantlarını birtakım Azerbaycan Türk efsaneleri ile mukayese etmek suretiyle incelemiştir. Bu bağlamda, A. Mahmudova, Sarıkız efsanesinin varyantlarına yer verirken, bu varyantlarda geçen kaz imgesine de değinmek kaydıyla; kazın efsanelerdeki sembolik boyutunu dolaylı açıdan dile getirmiştir. Mahmudova, ayrıca; kaz yetiştiriciliğinin veya kazcılık faaliyetinin, “Sarıkız efsanesi” özelinde dolaylı bakımdan ön plana çıkarılmasını sağlamıştır.

Didem Özhekim Atış ve Mehmet Ali Eroğlu (2011), “İvrindi Çevresinde Çuval Dokumacılığı” adını taşıyan bildirilerinde; Balıkesir ilinin İvrindi ilçe merkezi olmak üzere; Korucu Beldesi, Hacı Ahmetler, Kıbıklar, Demirciler, Değirmenbaşı, Çakmak, Çelimler ve Yürekli köylerinde üretilmekte olan bir kısım çuval dokumalarını; desen, renk, motif ve kompozisyon özellikleri itibarıyla incelemiştir. Bu bağlamda, D. Özhekim Atış ve M. Ali Eroğlu; üzerine kazayağı motifleri işlenen birtakım çuval örneklerine de yer vererek, kazın Türk kültür coğrafyası açısından taşıdığı önemi dolaylı yönden vurgulamışlardır. Malum durum, esas olarak; kazın simgesel değerinin ortaya konulması yönünden büyük bir önem arz etmektedir.

Güzin Sühran Belli ve Oktay Belli (2011), “Kars Bölgesi’nin Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri” adını taşıyan bildirilerinde; Kars’ın yerel gastronomik kimliğinin meydana getirilmesinde önemli bir rol üstlenen kaz yemeklerine de yer ayırmışlardır.

Bahse konu doğrultuda, G. Sühran Belli ve O. Belli; kaz yemeklerinin, Kars havalisinde yaşamakta olan halk kesimleri arasındaki bazı özel anlamlarına dikkat çekmişlerdir.

Bilindiği üzere, kaz etinden yapılan geleneksel yemekler, Kars yöresinde cereyan eden “misafir ağırlama” ve “asker uğurlama” gibi belli başlı özel vakitlerde bolca tüketilmektedir. Dolayısıyla kaz yemekleri, bir “sosyal statü” ve “toplumsal itibar” göstergesi olarak kabul görmektedir. Malum duruma istinaden, G. S. Belli ve O. Belli, bu bildirilerinde, yoğunlukla; kaz etinin yerel veya yöresel bağlamlardaki başlıca sosyokültürel ve sosyoekonomik yönlerine vurgu yapmışlardır.

Huraman Hummatova (2011), “‘Kazdağları ve Babadağı’ Efsanesindeki Dağ Kültünün Semantik Fonksiyonları” adını taşıyan bildirisinde; Kazdağları ve Babadağı efsanelerini belli yönlerden mukayese etmiştir. Bu doğrultuda, H. Hummatova; her iki efsanede de ortak bir “Sarıköz” motifinin yer aldığını dile getirmekle beraber, Sarıköz’ın “kaz güden” yönüne de vurgu yaparak; söz konusu bağlamdaki kaz yetiştiriciliğine veya kazcılık faaliyetine dolaylı açıdan değinmiştir. Dolayısıyla Hummatova’nın, bu bildirisinde; kaz çobanlığı cephesine de bir bakıma yer verdiğini ifade etmek gereklidir. Söz konusu durumu ise kazın sosyal boyutuna yapılmak istenen bir gönderme kapsamında düşünmek lazımdır.

Hüseyin Tutar (2011), “Serhat İllerinin Fırsat ve Gerçekleri” adını taşıyan bildirisinde; Kars, Ardahan, Iğdır ve Ağrı illerinde faaliyet gösteren Serhat Kalkınma Ajansı’nın Kuzeydoğu Anadolu’daki sosyokültürel ve sosyoekonomik potansiyelleri, fırsatları; verimlilik ve etkililik açısından ele almıştır. Bu bağlamda, H. Tutar, kaz etinin; Kuzeydoğu Anadolu havalisinde cereyan eden geleneksel mutfak kültürü bünyesindeki marka değerine yaptığı katkıdan da bahsetmiştir. İlgili durumun akabinde, Tutar, malum havalinin kültürel etkinlikleri doğrultusunda; Kars’ta gerçekleştirilen Altın Kaz Film Festivali’ne de atıfta bulunup, kazın kültürel ve ekonomik bir imge olarak üstlendiği rolü ortaya koymuştur.

Bilge Akgün ve Seçil Yurdakul Erol (2011), “Yöre Halkının Kazdağı Millî Parkı ve Ekoturizm Faaliyetlerine Yönelik Tutumu” adını taşıyan bildirilerinde; Balıkesir ilinin Edremit ilçesine bağlı başlıca köyleri örneklem olarak seçmek suretiyle, Kaz Dağı’na yapılan yerli ve yabancı turist ziyaretlerini belli bir tetkike ve analize tabi tutmuşlardır. Bu bağlamda, B. Akgün ve S. Yurdakul Erol, özellikle yörede yaşayan Alevî Türkmenlerin; Sarıkız ziyaretlerinden ötürü, ekoturizmi çok fazla benimsemediklerini belirtmişlerdir.

B. Akgün ve S. Y. Erol; malum durumun, esasen Sarıkız efsanesine ait kimi inanışlardan kaynaklandığını ifade etmekle birlikte, kazın inançsal cephesine doğrudan veya dolaylı birtakım açılardan vurgu yapmışlardır. Dolayısıyla Akgün ve Erol, kazın yerel veya yöresel bakımdan taşıdığı yere, değere ve öneme de belli başlı özellikler dâhilinde dolaylı bakımdan değinmişlerdir.

Yücel Feyzioğlu (2011); “Kars Boyları, Hazinele Diyarı...” adını taşıyan bildirisinde; Kars’tan derlediği masallara değinmekle beraber, derleme esnasındaki kaz sofrasından da dolaylı olarak bahsetmiştir. Zira Y. Feyzioğlu, Çıldır’ın köylerinden masal derlemesi yaptığı sıralarda, kendisine kaz yemeklerinin sunulduğu özel bir derleme mekanına atıfta bulunmak suretiyle; bir bakıma kazın, Kars’taki “misafir ağırlama” adeti açısından taşıdığı önemi ortaya koymuştur.

Aşiret Boran Şen (2012), “İğdır ve Çevresinde Geleneksel Halk Hekimliği” adını taşıyan bildirisinde; şifalı bitkilerle yapılan halk hekimliği uygulamalarına yer vermek kaydıyla, kazayağı bitkisinin de bu ekseninde kullanılan şifalı bitkiler arasına girdiğinin altını çizmiştir. Malum bünyede, Aşiret B. Şen, kazayağı bitkisinin; İğdır geleneksel mutfak kültürü içerisindeki konumunu dolaylı yönden vurgulayarak, söz konusu

bitkinin; halk mutfağından hareketle, halk hekimliğinin başlıca mutfak malzemeleri arasında yer aldığını bir bakıma izah etmiştir.

Güzin Sühran Belli ve Oktay Belli (2012c), “Aras Havzası Geleneksel Mutfak Kültürünün En Zengin Yemek Çeşidi: Pilavlar” adını taşıyan bildirilerinde; Kars, Ardahan ve Iğdır havalilerinde yapılan geleneksel pilav yemeklerini sıralamak kaydıyla açıklamışlardır. Bu vesileyle, G. Sühran Belli ve O. Belli, ilgili yemekler arasında; kurutulmuş “kaz etli bulgur pilavı”na da değinerek, kaz etinin; pilavla birlikte sofralardaki yerini aldığını dile getirmişlerdir.

Salih Şahin (2012a), “Kars Müziğinin Mutfak Kültürüne Yansıması” adını taşıyan bildirisinde; Kars ilinin geleneksel mutfak kültüründeki bazı unsurların yöresel müziğe tesirlerini ele almakla birlikte, kazın Kars ölçeğindeki mâni, türkü, destan ve fıkra gibi kimi halk edebiyatı mahsullerine yansımalarını, vermiş olduğu birtakım örnekler kapsamında doğrudan ortaya koymuştur. Bu durum, kazın Türk halk edebiyatı dâhilindeki yöresel boyutunun mühim bir göstergesidir. Zira kaz, Kars’ın; sosyokültürel ve sosyoekonomik atmosferi açısından bakıldığında, özellikle sonbahar ve kış mevsimlerindeki yerel yemek kültürünü tetikleyen önemli bir faktördür. Dolayısıyla S. Şahin’in, malum bildirisinde; kazın bölgesel veya yöresel bağlamı olarak gelişen yemek kültürünü, bir kısım halk edebiyatı ürünlerinden hareketle doğrudan ortaya koyduğunun altını çizmek gerekmektedir.

Yasin İpek (2012), “Adilcevaz Yöresinde Yemek Kültürü, İnaniş ve Uygulamalar” adını taşıyan bildirisinde; hayatın farklı safhalarında oluşan ve gelişen yemek kültürüne ait yerel bir kısım inaniş ve uygulama usullerine yer vermekle beraber, Bitlis ilinin Adilcevaz ilçesindeki yöresel yemek kültürünü tanıtmıştır. Y. İpek, bu tanıtıma istinaden, ilgili yörede tedavi amacıyla tüketilen kimi yiyecekler arasında “kazayağı” bitkisinin de bulunduğunu ifade ederek; malum bitkinin insan sağlığına iyi gelen başlıca özelliklerini sıralamıştır. Bahse konu minvalde, İpek, halk arasında kazın ayaklarına

benzetilen bitkisel bir yiyeceğin; geleneksel mutfak kültürü ile halk hekimliği ilişkisi doğrultusundaki mahiyetini ortaya koyuştur. Söz konusu çerçeveye dönük olarak, Yasin İpek; kazın Adilcevaz havalisindeki yemek kültürü ekseninde vücut bulan simgeselliğini dolaylı bakımdan vurgulamıştır.

Turgay Kabak (2012), “Nevşehir-Derinkuyu İlçesinde Doğum ile İlgili İnanış ve Uygulamalar” adını taşıyan bildirisinde; Nevşehir ilinin Derinkuyu İlçesi’ndeki doğum âdetlerini ve bu âdetlere yönelik olarak ortaya çıkan halk inanışlarını incelemiştir. Söz konusu ekseninde, T. Kabak, insan hayatındaki ilk geçiş dönemi olan “doğum”a bağlı yerel inanışları, Eski Türk İnanışlarıyla bağdaştırmak suretiyle değerlendirmiştir.

Kabak, kaza atfedilmek suretiyle pratiğe dökülen başlıca inanışları da tespit etmiştir. Zira bahse konu bildiride; Derinkuyu ölçeği itibarıyla, “doğum yapan kadınların yanlarına kaz bırakılması” veya “doğum yapan kadınlara kaz eti yedirilmesi” türünden kimi uygulamalara yer verilerek; bir bakıma kazın Türk mitolojisindeki ehemmiyeti vurgulanmıştır. Malum durumu takiben, Turgay Kabak; kazın, Nevşehir ilindeki bazı yerel inanışlar kapsamında itibar gören kutsal bir hayvan olduğunu doğrudan ifade etmiştir.

Salih Şahin (2012b), “Kars Yemek Kültüründe Mani ve Türkü Geleneği” adını taşıyan bildirisinde; Kars’taki mutfak kültürü ekseninde yapılan kimi geleneksel yemeklerin sözlü edebiyat mahsullerine yansımalarını ele almıştır. Bununla birlikte, S. Şahin; içlerinde kaz etinden yapılan başlıca yemeklerin geçtiği birtakım mânilere ve türkülere de yer vermiştir. Malum durumun bir devamı olarak, Şahin; kazın Türk halk edebiyatı yönünden taşıdığı önemin yöresel cephesini doğrudan veya dolaylı biçimlerde vurgulamıştır. Bahse konu ekseninde, kazın; özellikle Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinde dillendirilen kimi Türk halk edebiyatı mahsulleri için mühim bir kaynak olduğunun altını çizmekte fayda vardır. Şahin de bu bildirisinde; ilgili yönle dikkat çekmek

suretiyle, kazın yöresel veya yerel kapsamlardaki mutfak etkinliklerine yönelik belli başlı tesirlerini açıklamaya çalışmıştır.

Yaşar Kalafat (2012), “Türk Kültür Coğrafyasında Yumurta ile İlgili İnançlar” adını taşıyan bildirisinde; bazı kanatlı hayvanlardan elde edilen yumurtaların halk inançlarına yansımalarını temel almıştır. Bahse konu duruma ek olarak, Y. Kalafat; kaz yumurtasına atfedilen birtakım halk inanışlarına da yer vermiştir. Dolayısıyla Kalafat, malum bildirisinde; bu konudaki sözlü kültür mahsullerini saptamaya çalışarak, kazın halk inanmaları doğrultusundaki sembolik bir kısım yönlerine doğrudan veya dolaylı yollarla dikkat çekmeye çalışmıştır.

Örcün Barışta (2012), “Nevşehir ve Çevresindeki Osmanlı İmparatorluğu ve Türkiye Cumhuriyeti Dönemi Kültür Varlıkları Üzerine Yapılmış Bazı Yayınlar” adını taşıyan bildirisinde; “el sanatları”, “süsleme sanatları” ve “plastik sanatlar” gibi bir kısım isimler altında kümelenen başlıca maddî kültür ürünlerine dair bir döküm sunmuştur. Söz konusu doğrultuya istinaden, Ö. Barışta, kazın belli uzuvlarına isnat edilen ve geleneksel el sanatları kapsamındaki kimi işlemlerde kullanılan bir iğne modeline de değinmiştir. Barışta, “sarhoş bacağı” adıyla bilinen malum iğne modelinin; Nevşehir yöresinde “kazayağı” olarak nitelendirildiğini belirtmek kaydıyla, kazın halk nezdindeki sembolik yönünü dolaylı yoldan öne çıkarmıştır.

Mehmet Salih Mercan (2012), “Osmanlı İmparatorluğu Yemek Kültüründen Kesitler” adını taşıyan bildirisinde; özellikle “Osmanlı Saray Mutfacı” kapsamındaki bazı yemekleri tanıtmıştır. Bu durumun yanı sıra, Mehmet S. Mercan; kaz etinden yapılan başlıca yemekleri de sınıflandırma kapsamına almıştır. Malum çerçevede, M. Salih Mercan, kaz etinin; bir bakıma Osmanlı Dönemi Saray Mutfacı dâhilinde tanınan ve bilinen belli başlı yiyecekler arasında bulunduğunu ortaya koymaya çalışmıştır. Dolayısıyla M. S. Mercan’ın bu bildirisi, kazın ilgili yönlerinin dolaylı bakımdan vurgulanmasına dönük bir zemine de işaret etmektedir.

Güzin Sühran Belli ve Oktay Belli (2012ç), “Kars Bölgesi’nde Kaz Etinden Yapılan Yemekler” adını taşıyan bildirilerinde; kaz etinden yapılan birtakım yemeklerin yerel boyuttaki çıkış noktalarını veya kökenlerini doğrudan sorgulamışlardır. Bununla beraber, G. Sühran Belli ve O. Belli, söz konusu yemek çeşitlerini; geleneksel bazı boyutları ön plana çıkarmak kaydıyla sınıflandırmaya çalışmışlardır. Ayrıca G. S. Belli ve O. Belli; kaz yemeklerinin Kars yöresindeki başlıca sosyokültürel ve sosyoekonomik etkilerine de değinerek, bu kapsamdaki kimi bulgularını sıralamışlardır.

Sait Küçük (2012a), “Kağızman Yemek Kültürü” adını taşıyan bildirisinde; Kağızman yöresinde itibar edilen yemekler arasında, belli başlı yönleriyle kaza ithaf olunan bir kısım yemek çeşitlerine de dikkat çekmiştir. Bununla beraber, S. Küçük; Kars’taki âşıklık geleneği kapsamında Kağızman yemek kültürüyle ilgili olarak söylenen bir adet destan örneğine de yer vermiştir. Malum durum, kazın halk edebiyatı boyutunun öne çıkarılması bağlamında önemlidir. Nitekim kazın, halk edebiyatının bir şubesi olan “âşık edebiyatı” kapsamında önemli bir kaynak teşkil ettiğinin belirtilmesinde yarar görülmektedir. Zira Küçük’ün; ilgili bildirisinde, kazın edebî boyutunu dolaylı birtakım açılardan ortaya koymaya çalıştığının altını çizmek lazımdır.

Zeynelabidin Makas (2012), “Ozan Diliyle Yemek” adını taşıyan bildirisinde; yemek kültürünün sözlü edebiyat mahsullerine yansımalarını, yaptığı birtakım tespitlerle dile getirmiştir. Bu bağlamda, Z. Makas; kazı merkezine alan bazı konuşmalık ve söylemelik türlerden başlıca örnekler de sunmuştur. Söz konusu çerçevede, Makas; içlerinde kazın geçtiği mani, türkü, atasözü ve deyim gibi kimi halk edebiyatı unsurlarına yer vererek, kazın geleneksel mutfak kültürü dâhilindeki edebî yönüne dikkat çekmiştir.

Güzin Sühran Belli ve Oktay Belli (2012d), “Van Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri” adını taşıyan bildirilerinde; Van yöresindeki kimi yemekleri tasnif etmişlerdir. Bu bağlamda, Güzin S. Belli ve O. Belli; halkın kazdaki belli uzuvlara benzeterek yaptığı bazı bitkisel yemeklere de yer vermişlerdir. Dolayısıyla bahse konu

yemekler içerisinde “kazayağı” bitkisinden elde edilen birtakım çeşitlerin yer aldığını ifade etmekte fayda vardır.

Söz konusu durum, kazın; belirli uzuvlarının akabindeki sembolik değerinin ortaya konulması bakımından oldukça önemlidir. Zira kazdaki “perdeli ayak” şekline benzeyen kazayağı bitkisinin, özellikle Van yöresindeki bir kısım sebze yemeklerinin hazırlanmalarında önemli bir yer işgal ettiğinin altını çizmek gerekmektedir. Bütün bu açıklamaların bir sonucu olarak, G. Sühran Belli ve O. Belli, ilgili bildirilerinde; kazın simgesel açıdan taşıdığı belli başlı nitelikleri dolaylı yünden öne çıkarmışlardır.

İsmet Alpaslan (2012), “Et ve Süt Ürünlerini Saklama Yöntemleri” adını taşıyan bildirisinde; eti muhafaza altına alınan bazı hayvanlar arasında kazı da göstermiştir. Bu kapsamda, İ. Alpaslan; tarım ve hayvancılık temelindeki ekonomi ve mutfak faktörlerini temsil eden bir hayat süreci dâhilinde, et ürünlerinin uzun ömürlü hale getirilmeleri yönünden; etin kurutularak saklanma yöntemi üzerinde durmuştur. Bahse konu durum, kaz etinin kurutulmaya daha yatkın olması bakımından büyük bir öneme sahiptir. Nitekim kaz eti, özellikle sonbahar ve kış mevsimlerinde, kara bastırılmak kaydıyla dondurulup kurutulmaktadır. Bu kapsamda, Alpaslan’ın, kaz etinin hazırlanma yöntemine de doğrudan veya dolaylı olarak temas ettiğini belirtmekte fayda vardır.

Sait Küçük (2012b), “Kağızman Yemek Destanı” adını taşıyan bildirisinde; Kağızman’ın hemen hemen bütün yemeklerini tanıtan bir yemek destanına, Kars’taki âşıklık geleneği doğrultusunda yer vermiştir. Bu durumun bir devamı olarak, S. Küçük; ilgili destanın içeriğinde kaz yemeklerinin tanıtımını da dolaylı yünden yapmıştır. Malum husus, Kağızman yemek kültürünün sözlü tarih kapsamında ortaya konulması bakımından büyük bir önem arz etmektedir. Bütün bu açıklamalara istinaden, Küçük’ün, ilgili bildirisinde; kaz etinin yöresel kapsamdaki yerini, değerini ve önemini de bir bakıma ortaya koyduğunu vurgulamak lazımdır.

Oktay Belli ve Güzin Sühran Belli (2012), “Kaynak ve Seyahatnamelere Göre Erzurum Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri” adını taşıyan bildirilerinde; yerli ve yabancı birtakım seyahatnamelerden bazı örnekler vermek suretiyle, Erzurum ilinin tarihsel bağlamdaki geleneksel mutfak kültürünü ortaya koymaya çalışmışlardır. Bu kapsamda, O. Belli ve G. Sühran Belli; İngiliz bir diplomat ve seyyah olan Robert Curzon’un; Doğu Anadolu seyahati sırasında Erzurum’u adeta bir “kuş cenneti” olarak tanımlamasından hareketle, bu yönde tespit ettiği toplam 171 kuş türü arasında yaban kazını da belirttiğini ifade etmişlerdir.

G. S. Belli ve O. Belli; ayrıca tarihî çerçevede seyahat yolları üzerinde bulunan Erzurum’u esas alan bir kısım yerli ve yabancı seyyahların seyahatnamelerindeki belli başlı anekdotlara da yer ayırmışlardır. Bu bağlamda, O. Belli ve Güzin S. Belli; ilgili seyahatnamelere dair yaptıkları birtakım tespitler doğrultusunda, Erzurum ilinin geleneksel mutfak kültüründe tüketilen belirli yabanî kuş türlerinin etleri arasında yabanî kaz etinin yer aldığını da dolaylı açıdan ifade etmişlerdir.

Ziya Zakir Acar (2012), “İğdır Yöresinde Bitkiler ile Yapılan Yemekler” adını taşıyan bildirisinde; belli başlı yönleriyle kaza ve kazın belli uzuvlarına benzetilen başlıca bitkilerden yapılan kimi yemekleri de tasnif etmek suretiyle, kazın yöresel eksenindeki tanıtımına yer vermiştir. Bu durumun akabinde, Z. Zakir Acar; kazın yemek kültürü bağlamındaki simgesel anlamına dolaylı olarak dikkat çekmiştir. Zira kazayağı bitkisi, bu bağlamdaki sembolik anlamın en önde gelen unsurları arasında sayılmaktadır.

Oktay Belli (2012a), “Eski Çağ’da Doğu Anadolu Bölgesi’nde Urartu Mutfak Kültürü” adını taşıyan bildirisinde; Urartu Medeniyeti döneminde Kafkasya ve Kuzeybatı İran bölgelerindeki geleneksel mutfak kültürünün kökenlerine dair birtakım tespitlerde bulunmuştur. Bu durumun bir devamı olarak, O. Belli; elde edilen başlıca arkeolojik buluntulardan da hareketle, kazın o dönem dâhilinde tüketilen bazı etli yemeklere temel

oluşturduğuna dair kimi çıkarımlarını sıralamıştır. Bahse konu çerçeveye ek olarak, Belli, kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin; özellikle Kuzeydoğu Anadolu havalisinde çok uzun bir geçmişe sahip olduğunu da bir bakıma ifade etmiştir.

Oktay Belli (2012b), “Urartuların Tunç Kadın Kemerleri Üzerindeki Düşün ve Ziyafet Sahneleri” adını taşıyan bildirisinde; dans ve ziyafet sahneleri kapsamında sınıflandırdığı resimlerden birindeki yemek masasının üzerinde tüm olarak pişirilen bir kanatlı hayvan etini de yorumlamıştır. İlgili resme dikkatli bir şekilde bakıldığı zaman, masanın üzerindeki pişirilmiş kanatlı hayvanın kaz olduğunu görmek mümkündür. O. Belli’nin, bu şekilde; kaz etinin Eski Çağ’da da tüketildiğini doğrudan ve dolaylı bakımlardan ortaya koymuş olduğunu dile getirmekte yarar vardır.

Salih Şahin (2012c), “Kuzeydoğu Anadolu Bölgesi’nde Mani ve Türkü Geleneği” adını taşıyan bildirisinde; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerindeki mânilerin ve türkülerin sosyokültürel hayata yansımalarını açıklamakla beraber; içinde kaz unsurunun geçtiği bazı mâni ve türkü örneklerine de yer vermiştir. Bu doğrultuda, S. Şahin’in; Kars, Ardahan ve Iğdır ölçeklerindeki sözlü edebiyat ürünleri dâhilinde; kazın yerini, değerini ve önemini de dolaylı olarak belirttiğinin dile getirilmesinde yarar vardır.

Güzin Sühran Belli ve Oktay Belli (2013), “Kağızman Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri” adını taşıyan bildirilerinde; Kars’ın “mikroklima” alanı olan Kağızman ilçesindeki geleneksel mutfak kültürünü ve buna dair geleneksel yemekleri tanıtmışlardır. Bu doğrultuda, Güzin S. Belli ve O. Belli, Kağızman’ın yerel yemekleri arasında “tandırda kaz çekmesi” ile “pirinçli kazayağı aşı” yemeklerine de yer vermek suretiyle, ilgili yemeklerin tariflerine değinmişlerdir. Bahse konu minval üzere, G. S. Belli ve O. Belli, kaz eti kullanılarak yapılan yemeklerin Kağızman ölçeğindeki durumlarını gözler önüne sermişlerdir.

Yaşar Kalafat ve Nagihan Çetin (2013), “Mitoloji-Halk İnanmaları Bağlamında Türk Kültürlü Halklarda Kaz” adını taşıyan bildirilerinde; kazın, tarihsel süreç boyunca Türk kültüründeki bazı inanç uygulamaları ekseninde sahip olduğu yere, değere ve öneme dikkat çekmişlerdir. Bu bağlamda, Y. Kalafat ve N. Çetin; bilhassa Türk yaratılış efsanelerine veya destanlarına dair birtakım atıflarda bulunmak kaydıyla, kazın; Türkler açısından sahip olduğu kutsallığı mitolojik bir çerçevede vurgulamaya çalışmışlardır. İlgili durum, kazın Türk mitolojik sistemindeki konumunun ortaya konulması yönünden ilgi çekicidir.

İbrahim Ünal (2016), “Kültürlerarası İlişki Bağlamında Türk ve Arap Mutfak Kültürü” adını taşıyan bildirisinde; Türk ve Arap mutfaklarını karşılaştırmak suretiyle, bu iki mutfak sahası arasındaki bir kısım benzerlikleri tespit ederken, kaz etinden yapılan kimi yemeklerin tanıtımlarına da yer vermiştir. Bu doğrultuda, İ. Ünal’ın, bilhassa kaz eti kullanılarak hazırlanan “tirit” yemeğine özel bir yer açığının altını çizmek lazımdır. Söz konusu durumun beraberinde, Ünal, tiridin; Araplarda kuzu eti kullanılarak yapıldığını; ancak Türklerde, kuzu etinin yanında kaz eti kullanılarak da meydana getirildiğini ve bu yemeğin Anadolu’daki belli başlı yörelerde çok meşhur olduğunu doğrudan ve dolaylı yönlerden vurgulamıştır.

Vedat Çalışkan (2018), “Türkiye’de Geleneksel Panayırlar: Birbirine Bağlı Bir Sistemde Çözülme ve Kültürel Fonksiyonlarda Kayıplar” adını taşıyan bildirisinde; Türkiye ölçeğindeki bir kısım örneklemeler doğrultusunda seçtiği 13 ildeki panayırları tanıtmıştır. Bu ekseninde, V. Çalışkan; malum panayırların bazı geleneksel yönlerini ortaya koymakla beraber; ilgili panayırlarda kaz etinden yapılan kimi geleneksel yemeklerin de sunulduğunu dile getirmiştir. Söz konusu bağlamda, Çalışkan; başlıca kültürel değerlerin, etkinliklerin ve uygulamaların geleceğe taşınmalarındaki ve gelecekte yaşatılmalarındaki birtakım destekleyici rollerine, kaz yemekleri üzerinden verdiği muayyen örnekler doğrultusunda; dolaylı olarak değinmiştir.

Cansu İrmak (2019), “Ardahan Yöresinde Kaz Etrafında Gelişen İnanış ve Uygulamalar” adını taşıyan bildirisinde; kazın Ardahan yöresinde yaşamakta olan halk açısından taşıdığı önemin inançsal boyutuna dair birtakım tespitlerde bulunmuştur. Bu husus, kazın, yerel bağlamlı bazı inanışlara ve uygulamalara konu edildiğinin ortaya konulması bakımından dikkat çekicidir. Malum durumun bir devamı olarak, kazın, Ardahan yöresindeki halkın sosyal, kültürel ve ekonomik yaşantısında önemli bir unsur olarak yer aldığını dile getirmek lazımdır. Nitekim kaz, özellikle kış mevsiminde; Ardahan yöresinin ahalisi açısından çok mühim bir mutfak unsuru olarak görülmektedir. Zira kaz, Ardahan’daki yerel ekonomik yaşamı da önemli ölçüde etkileyebilmektedir. Bu çerçeve etrafında, C. İrmak; kazın mevzubahis yörelerdeki kimi inanışlara ve uygulamalara sirayet ettiğine dönük belli başlı saptamalarını ortaya koymuştur.

Kemal Alıcı ve Abdullah Badem (2021), “Samsun İline Ait Bir Yemek: Kaz Tiridi” adını taşıyan bildirilerinde; kaz tiridi yemeğinin gastronomik önemine değinmişlerdir. Bu durumun bir devamı olarak, K. Alıcı ve A. Badem, bir bakıma yerel sürdürülebilirlik yönünden; Samsun’a ait geleneksel bir yemek olan kaz tiridinin kültürel altyapısını ortaya koymaya çalışmışlardır. Dolayısıyla Alıcı ve Badem, Samsun’da geleneksel açıdan yüzyıllar boyunca yapıldığı bilinen kaz tiridinin, korunması gereken gastronomik bir değer olduğuna dair birtakım tespitlerini sıralamışlardır. Söz konusu minval üzere, Kemal Alıcı ve Abdullah Badem; özelde Samsun mutfağının, genelde ise Türk mutfağının tanıtımı bakımından, kaz tiridinin öne çıkarılması gereken bir yemek türü olduğunu vurgulamışlardır. İlgili bünye içerisinde; kaz tiridinin geleneksel Türk mutfak kültüründeki yeri, değeri ve önemi; bu bildiri itibarıyla açıklanmaya çalışılmıştır.

Buraya kadar tanıtımları yapılan başlıca önemli bildiri çalışmaları, kazın; çoğunluk itibarıyla “mitoloji” ve “geleneksel mutfak kültürü” konuları çerçevesinde ön plana çıkarıldığı kaynaklar olarak dikkat çekmektedir. Zira söz konusu bildiri çalışmalarında, kazın Türk mitolojisi dâhilindeki kutsallığı ve geleneksel Türk mutfak kültürü içerisindeki yeri; doğrudan veya dolaylı yollarla vurgulanmıştır. Bahse konu çerçeveye binaen, kazı; halk ekonomisine dayalı olarak sürdürülen birtakım etkinlikler

doğrultusunda ele alan bildirilerin de mevcut fakat yetersiz olduğunun altını çizmek lazımdır.

Bu yüzden, bu doktora tezinin bünyesinde yapılan “bildiri” veya “tebliğ” eksenli literatür taramasıyla birlikte; tespit edilen açığın kapatılması hedeflenmektedir. Sonuç olarak, kaz mevzusunu doğrudan veya dolaylı şekillerde içeren bu bildiri çalışmalarının; kaz kültürü araştırmaları bünyesinde faydalanılabilecek mühim kaynaklar arasında bulunduklarını dile getirmek mümkündür. Ancak malum bildirilerde, çoğunluk itibarıyla; kazın arka planında yer alan kültürel atmosfere neredeyse hiç değinilmediğinin altını çizmekte fayda vardır.

Bu durum, genelde sosyal ve beşerî bilimlerin pek çok alanı açısından, özelde ise halkbilimi disiplini yönünden oldukça düşündürücüdür. Kaz kültürünün; yüzlerce, hatta binlerce yıllık bir tarihî geçmişe sahip olmasına rağmen, bu önemli konuda; kısmen vücuda getirilen yöresel bağlamlı bildiriler bir kenara bırakılırsa şayet, henüz herhangi bir bildiri çalışmasının gerçekleştirilmemesi; malum yöndeki eksikliği ortaya koymaktadır. Dolayısıyla bu doktora tezinin konusu, bildiri çalışmaları dâhilinde öne çıkan ilgili boşluğu doldurmak amacıyla tayin edilmiştir.

1.2.4. Tezler

Türkiye sahası itibarıyla, bu doktora tezinin konusu kapsamında başvurulabilecek olan başlıca önemli çalışmalar kısmına, daha önce beyan edilen sıralama ölçütü de esas alınarak; “tez” çalışmalarının tanıtımlarını ilave etmek gerekmektedir.⁵¹ Bu doğrultuda,

⁵¹ 30 Eylül 2020 tarihinde, Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK) Ulusal Tez Merkezi verilerine göre; “kaz” anahtar kelimesinin taratılması neticesinde, toplam 44 adet tez kaydına rastlanmıştır. Söz konusu kayıtlardan; 33 tanesi, yüksek lisans düzeyinde; 11 tanesi, doktora düzeyinde hazırlanmış olan tezleri göstermiştir. Bu tezlerden; 10’u yüksek lisans ve 2’si doktora olmak üzere, toplamda 12’si sosyal bilimler alanlarında; 18’i yüksek lisans ve 5’i doktora olmak üzere, toplamda 23’ü fen bilimleri alanlarında; 5’i yüksek lisans ve 4’ü doktora olmak üzere, toplamda 9’u sağlık bilimleri alanlarında oluşturulmuştur. Eğitim bilimleri alanlarında ise kaza dair herhangi bir tez çalışmasına rastlanılmamıştır. Bahse konu durumu takiben, taranan tezler arasında, halkbilimi disiplinine ait

bu tezin konusunu alakadar eden başlıca önemli tez çalışmalarının; daha ziyade “mitoloji” hususunu ele alan içeriklere sahip olduklarını vurgulamakta yarar vardır. Bahse konu durumun yanı sıra, kısmî ölçüde bu doktora tez çalışmasının münderecatını ilgilendiren birtakım tezlerin ise daha çok “bölgesel”, “yerel” veya “yöresel” bağlamlı “geleneksel mutfak kültürü” unsurları göz önünde bulundurulmak suretiyle vücuda getirildiklerini belirtmek lazımdır.

Malum çerçeveye ek olarak, içeriklerinde “halk ekonomisi”ne dayanan belli başlı açıklamaların yer aldığı kimi tezlerin de bu tez çalışmasının konusuyla örtüşen bir kısım yönleri bulunmaktadır. İlgili tez kaynaklarına rağmen, genel olarak sosyal bilimler ve beşerî bilimler disiplinlerinin eksenlerinde, özel olarak ise halkbilimi disiplininin ekseninde; belirlenen başlık yönünden bu tezin konusuyla doğrudan doğruya eşleşebilen herhangi bir tez çalışmasının mevcut olmadığına altını çizmekte fayda vardır.

Türkiye sahasındaki halkbilimi alanına dair yürütülen bütün araştırmalar ve çalışmalar açısından bakıldığında zaman da bu doktora tezinin konusuyla bağdaşabilecek herhangi bir tez çalışmasının var olmadığını dile getirmek gerekmektedir. Söz konusu vaziyete istinaden, bu çalışmanın konusunu temellendiren araştırma planı; kaz kültürünün ayrıntılı olarak ele alınmasını zorunluk kılmaktadır. Bu şekilde, kaz kültürü, halkbilimi çalışma kadrosundaki ana başlıklardan ikisi olan halk ekonomisi ve halk mutfak kültürü kavramlarıyla birlikte çözümlenmeye çalışılacaktır.

Buraya kadar yapılan açıklamalardan hareketle, bu doktora tezinin konusuyla irtibatlı bulunan belli başlı tez çalışmaları; “yüksek lisans” ve “doktora” düzeyleri göz önünde bulundurulmak kaydıyla tanıtılacaktır. Söz konusu durumun bir devamı olarak, kazın; ilgili tezler kapsamındaki başlıca nitelikleri vurgulanmaya çalışılacaktır. Bahse konu çerçeveye istinaden, Türkiye sahasında cereyan eden kaz kültürünün mahiyeti ile ilgili

herhangi bir araştırma veya çalışma bulunamamıştır. Bu durumun beraberinde, yine “kaz” anahtar kelimesi kullanılarak aratılan tezler içerisinde, bu tezin konusuyla doğrudan doğruya eşleşebilen herhangi bir çalışmaya da rastlanılmadığını dile getirmek lazımdır. Ancak halkın belli başlı ekonomik faaliyetleri, başlıca mutfak kültürü etkinlikleri ve mitolojik bağlamdaki kimi inanışları dikkate alınarak meydana getirilmiş olan diğer birtakım tez çalışmalarında, bu tezin konusuna dair belirli çıkarımların yapılabileceği bir kısım etmenlerin mevcut olduğunu vurgulamak gerekmektedir.

olarak birtakım çıkarımlara yer verilecektir. Nitekim tanıtılacak olan bu tez çalışmaları bağlamında, kazın sahip olduğu kültürel arka plana dair saptanan bazı hususlar ön plana çıkarılmaya çalışılacaktır. Dolayısıyla kazın, kültürel eksenlerdeki anlamı ve önemi hakkında bir kısım izahlara yer verilecektir.

Kazın, bir kültürel değer olarak; uzun süreli bir geçmişi bünyesinde barındırmasına rağmen, bugüne kadar; bu önemli mevzu üzerine herhangi bir tez çalışmasının gerçekleştirilmemiş olması, malum konudaki eksikliği ortaya koymaktadır. Bu durum, genelde sosyal ve beşerî bilimlerin pek çok alanı açısından, özelde ise halkbilimi disiplini bakımından oldukça düşündürücüdür. Bu yüzden, bu doktora tez çalışmasının bünyesinde yapılan “tez” eksenli literatür taramasıyla birlikte; tespit edilen açığın kapatılması amaçlanmaktadır.

Sonuç olarak, bu tez çalışmalarının; kaz kültürü araştırmaları bünyesinde müracaat edilebilecek önemli kaynaklar arasında bulunduklarını dile getirmek mümkündür. Ancak malum tezlerde, kazın arka planında yer eden kültürel atmosfere hiçbir biçimde değinilmediğinin altını çizmek gerekir. Dolayısıyla bu doktora tezinin konusu, tez çalışmaları kapsamındaki ilgili boşluğu doldurmak amacıyla seçilmiştir.

1.2.4.1. Yüksek Lisans Tezleri

Türkiye sahası kapsamında, kazı temel alan kimi yüksek lisans tez çalışmalarının; “mitolojik”, “iktisadi” ve “gastronomik” birtakım boyutlarına paralel olarak; bu doktora tez çalışması ile örtüşen bazı yönleri bulunmaktadır. Dolayısıyla malum yüksek lisans tezlerinin, belli başlı nitelikleri esas alınmak suretiyle tanıtılmaları gerekmektedir. İlgili durumun bir devamı olarak, bu doktora tezinin konusuna yönelik belirli çıkarımların yapılabileceği başlıca yüksek lisans tezleri takdim edilmeye çalışılacaktır. Söz konusu tezlerdeki yoğunluğun, ekseriyetle “mitolojik” hususlar etrafında şekillendirildiğini dile getirmekte yarar vardır. Bu durumun yanı sıra, bahse konu tez çalışmalarının bazılarında; “geleneksel mutfak kültürü”ne dair belli mevzuların da altı çizilmiştir.

Mevzubahis tezlerde; bilhassa Anadolu’nun belli yörelerindeki mutfak kültürü unsurları, halkın geleneksel uygulamaları bağlamında ele alınmıştır. Ayrıca halk mutfağına ilişkin olarak hazırlanan kimi yüksek lisans tezlerinde, yöresel mutfak kültürü kapsamındaki bir kısım ekonomik faaliyetlere de yer verilmiştir. Bu duruma binaen, malum yüksek lisans tezlerinin; bu doktora tez çalışması dâhilinde belirlenen konuya temas eden belli yönleri üzerinde durulması gerekmektedir.

Buna rağmen, genel olarak sosyal bilimler ve beşerî bilimler disiplinlerinin eksenlerinde, özel olarak ise halkbilimi disiplininin ekseninde; seçilen başlık yönünden bu tez çalışmasının konusuyla doğrudan doğruya eşleşebilen herhangi bir yüksek lisans tezinin mevcut olmadığının altını çizmek gerekir. Nitekim Türk Halkbilimi sahasında da bu doktora tezinin konusuyla bağdaşabilecek herhangi bir yüksek lisans tezinin henüz hazırlanmadığını belirtmek lazımdır.

Serkan Yılbır (2006), *Türk Destanlarında İnanç ve İnanışlar* başlığını taşıyan yüksek lisans tezinde; başlıca Türk destanlarındaki inanç motiflerini ele almıştır. Bu doğrultuda, S. Yılbır; kaza atfedilen kutsiyete dair bazı tespitlerde de bulunmuştur. Nitekim kazın,

bilhassa Türk Yaratılış Destanı'nda bir teşbih unsuru olarak kullanılmasından hareketle, Yılbır; Türk mitolojik sistemi bakımından kazın taşıdığı sembolik anlamı ve önemi dolaylı açıdan ortaya koymuştur. Nitekim Türk mitolojik evreni açısından bakıldığında zaman, kaz, bilhassa kâinatın yaratılışı safhasında mühim benzetmelere konu edilmiştir.

Kadriye Aslı Tiryaki (2011), *Kütahya Halk Mutfağı* başlığını taşıyan yüksek lisans tezinde; Kütahya yöresinin geleneksel mutfak kültürünü geniş bir çerçevede tanıtmayı amaçlamıştır. Bu durumun bir devamı olarak, Kadriye A. Tiryaki; ilgili yöreye ait birtakım geleneksel mutfak kültürü unsurları hakkında da kimi bilgiler sunmuştur. Bahse konu doğrultuda, K. Aslı Tiryaki; Kütahya'daki halk mutfağı dâhilinde kaz eti kullanılarak yapılan belli yemek isimlerine de yer vererek, kazı dolaylı açıdan öne çıkarmıştır. Tiryaki, bu yüksek lisans çalışmasıyla beraber, bir bakıma kazın Ege Bölgesi'ndeki tanınırlığını ve bilinirliğini de burgulamıştır.

Lütfü Kerem Başar (2015), *Altay Destanlarında Mitolojik Unsurlar* başlığını taşıyan yüksek lisans tezinde; Altay Türk destanlarındaki bir kısım mitolojik öğeler arasında kazı da göstermiştir. Bu kapsamda, L. Kerem Başar; kazın Türk mitolojisi doğrultusundaki kutsallığına dolaylı olarak dikkat çekmiştir. Zira Lütfü K. Başar; kazın özellikle Altay Türkleri arasında çok mühim derecelerde kutsiyet atfedilen hayvanlardan biri olduğunun da altını çizmiştir. Zira Altay Türk topluluklarından bir kısmının, kazı; ongun (ongon) ve damga (tamga) olarak belirlediklerini ifade etmekte fayda vardır.

Fatma Zehra Uğurcan (2016), *Altay Destanları Üzerine Bir İnceleme: -Yaratılış, Yaşam, Öte Dünya-* başlığını taşıyan yüksek lisans tezinde, kazın; Altay Türk destanlarına belli başlı yönleriyle sirayet etmesinin bir devamı olarak, mitolojik açıdan üstlendiği kimi rollere değinmek suretiyle; bu yöndeki birtakım saptamalarını ortaya koymuştur. Nitekim Altay yaratılış mitlerinde “tanrı” ve “kişi” (insan) kavramları, kaza benzetilerek dile getirilmiştir. Bu doğrultuda, F. Zehra Şenol; Altay yaratılış mitlerinden yola

çıkarak, kazın Türk mitolojisi bakımından üstlendiği kutsal role de dolaylı bir biçimde dikkat çekmiştir.

Hasan Fehmi Öz (2017), *Dünden Bugüne Alanya Geleneksel Mutfak Kültürü* başlığını taşıyan yüksek lisans tezinde; Alanya mutfağını meydana getiren kimi yemek çeşitlerini sınıflandırmıştır. Bu bağlamda, H. Fehmi Öz; kaz isminin geçtiği başlıca yemeklere de yer ayırmıştır. Bahse konu duruma ek olarak, Hasan F. Öz, kaza ithaf edilen birtakım yemekleri, yaptığı bu sınıflandırma kapsamına almıştır. Malum durumun bir sonucu olarak, H. Fehmi Öz, kazın Alanya yöresindeki geleneksel mutfak kültürü unsurlarından biri olduğunu dolaylı bir biçimde ortaya koymuştur. Mevzubahis doğrultuda, kaz etinden yapılan bazı yemek çeşitlerinin Akdeniz Bölgesi'ndeki belli yörelerde tanındığını ve bilindiğini belirtmekte yarar vardır.

Gülten Bal (2018), *Sibiryա Sahası Türk Destanlarında Kutsal Varlıklar ve Nesneler* başlığını taşıyan yüksek lisans tezinde; Sibiryа'da yaşayan Türklerin destanlarına yansıyan birtakım kutsal varlıkları ve nesneleri sıralamıştır. Bu bağlamda, G. Bal, Sibiryа sahası Türk halk anlatılarında boy gösteren kimi kuş türlerine de ayrı bir parantez açmıştır. Malum durumun bir devamı olarak, Bal, söz konusu faktörler içerisinde kaz kavramına da işaret etmek suretiyle; kaza doğrudan ve dolaylı açılardan vurgu yapmıştır.

Göksal Metin (2018), *Tuva-Türk Destanlarında Şekil Değıştirmeler* başlığını taşıyan yüksek lisans tezinde; insanın hayvana dönüşüm motiflerini de göz önünde bulundurarak, bu yöndeki kimi tespitlerini sıralamıştır. Bahse konu doğrultuda, G. Metin, kaza dönüşme motifine de değinmiştir. Bu bağlamda, Metin, insanın kaza dönüşmesinden hareketle; kazın Türk mitolojik evreninde üstlenmiş olduğu rolü doğrudan ve dolaylı bir biçimlerde ortaya koymuştur.

Veysel Göktürk (2019), *Güney Sibiry Türk Destanlarında Gökyüzü ve Yer Altı ile İlgili Mitolojik Unsurlar* başlığını taşıyan yüksek lisans tezinde; Altay, Hakas, Şor ve Tuva/Tıva destanlarında, kahramanların gökyüzüne ve yeraltına yaptıkları birtakım yolculukları temel almak kaydıyla, bu yöndeki başlıca saptamalarını sıralamıştır. Bu doğrultuda, V. Göktürk, kazın; mitolojik bağlamda oynadığı kimi rollere de yer ayırarak, malum çerçevedeki kaz tasvirlerini açıklamaya çalışmıştır. Göktürk'ün, bu şekilde; kaza doğrudan veya dolaylı biçimlerde göndermeler yaptığının belirtilmesinde yarar vardır.

Elifcan Kaya (2020), *Kahramanı Kadın Olan Destanlara Bir Örnek: Harmandeli* başlığını taşıyan yüksek lisans tezinde; Köroğlu Destanı'na bağlı olarak gelişen “Harmandeli” kolunu açıklamaya çalışmıştır. Bu durumun bir devamı niteliğinde, E. Kaya; Harmandeli kolundaki dil ve üslup özelliklerinden hareketle yapılan kimi benzetmeler içerisinde kaz olgusuna da yer verildiğini dolaylı bir biçimde dile getirmiştir. Zira kaz, ilgili destan örneğinde; bir tür teşbih unsuru olarak ön plana çıkarılmaktadır.

Gamze Gökür Toker (2020), *Hakas Destanlarında Kadın Kahramanlar* başlığını taşıyan yüksek lisans tezinde; Hakas Türklerinin kahramanlık destanlarından dördünü ele almıştır. Bu bağlamda, G. Gökür Toker; söz konusu destanlarda yer alan kadın kahramanların olağanüstü hallerini, mücadelelerini, toplumsal saygınlıklarını ve ölümlerini işlemiştir. Ayrıca Toker'in, bu destanlara dair başlıca sınıflandırmalara da yer verdiğinin altını çizmek lazımdır. Gamze Gökür Toker, bunu yaparken; kazın bir “yardımcı kahraman” rolünü üstlendiğini de dolaylı açıdan vurgulamaya çalışmıştır.

Buraya kadar tanıtımları yapılan yüksek lisans tez çalışmaları, genellikle kazın “mitolojik” ve “geleneksel mutfak kültürü” boyutlarının ön plana çıkarıldığı referanslar olarak göze çarpmaktadırlar. Zira söz konusu yüksek lisans tez çalışmalarında; kazın Türk mitolojisindeki kutsallığı ve Türk mutfak kültüründeki önemi üzerinde doğrudan veya dolaylı yollarla durulmuştur. Bahse konu durumun yanı sıra, bazı yüksek lisans tez

çalışmalarında; geleneksel mutfak kültürü unsurları sıralanırken, kazın söz konusu bağlam içindeki iktisadî boyutuna da yer verildiği görülmüştür. Bu doktora tezi kapsamında yararlanılabilecek malum yüksek lisans tezlerinin, Türkiye’deki kaz kültürü araştırmaları hususundaki mühim başvuru kaynakları arasında sayılabileceklerini ifade etmek mümkündür.

Kazın mitolojik, ekonomik ve mutfak boyutlarını birtakım hususiyetler ekseninde işleyen söz konusu tez çalışmalarının, bu doktora tez çalışmasını belli başlı yönlerden ilgilendirdiklerinin belirtilmesinde fayda vardır. Zira bu tezlerde, kazın halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü cephelerine dolaylı açıdan değinildiğini de ayrıca vurgulamak gerekmektedir. Ancak mevzubahis yüksek lisans tezlerinde, kazın arka planında yer eden kültürel atmosfere hiçbir biçimde değinilmediğinin altını çizmekte yarar vardır. Dolayısıyla Türkiye sahasındaki halkbilimi ilişkin olarak dair yürütülen bütün araştırmalar ve çalışmalar açısından bakıldığında zaman, bu doktora tezinin konusuyla bağdaşabilecek herhangi yüksek lisans tez çalışmasının mevcut olmadığını dile getirmek gerekmektedir.

Kaz kültürünün; yüzlerce, hatta binlerce yıllık bir tarihî geçmişe sahip olmasına rağmen, bu önemli konuda; bugüne dek henüz herhangi bir yüksek lisans tez çalışmasının gerçekleştirilmemesi; malum yöndeki eksikliği ortaya koymaktadır. Dolayısıyla bu doktora tezinin konusu, yüksek lisans tez çalışmaları dâhilinde öne çıkan ilgili boşluğu doldurmak maksadıyla belirlenmiştir.

1.2.4.2. Doktora Tezleri

Türkiye sahası kapsamında, kazı temel alan kimi doktora tezlerinin; “mitolojik”, “iktisadî” ve “gastronomik” birtakım boyutlarına paralel olarak; bu doktora tez çalışması ile örtüşen bazı yönleri bulunmaktadır. Dolayısıyla malum doktora tezlerinin, belli başlı nitelikleri esas alınmak suretiyle tanıtılmaları gerekmektedir. İlgili durumun

bir devamı olarak, bu doktora tez çalışmasının konusuna yönelik belirli çıkarımların yapılabileceği başlıca doktora tezleri takdim edilmeye çalışılacaktır. Söz konusu tezlerdeki yoğunluğun, ekseriyetle “mitolojik” hususlar etrafında şekillendirildiğini dile getirmekte yarar vardır. Bu durumun yanı sıra, bahse konu tez çalışmalarının bazılarında; “geleneksel mutfak kültürü”ne dair belli mevzuların da altı çizilmiştir.

Mevzubahis tezlerde; bilhassa Anadolu’nun belli yörelerindeki mutfak kültürü unsurları, halkın geleneksel uygulamaları bağlamında ele alınmıştır. Ayrıca halk mutfağına ilişkin olarak hazırlanan belli doktora tezlerinde, yöresel mutfak kültürü kapsamındaki bir kısım ekonomik faaliyetlere de yer verilmiştir. Bu duruma binaen, malum doktora tezlerinin; bu doktora tez çalışması dâhilinde belirlenen konuya temas eden belli yönleri üzerinde durulması gerekmektedir.

Buna rağmen, genel olarak sosyal bilimler ve beşerî bilimler disiplinlerinin eksenlerinde, özel olarak ise halkbilimi disiplininin ekseninde; seçilen başlık yönünden bu tez çalışmasının konusuyla doğrudan doğruya eşleşebilen herhangi bir doktora tezinin mevcut olmadığına altını çizmek gerekir. Nitekim Türk Halkbilimi sahasında da bu doktora tezinin konusuyla bağdaşabilecek herhangi bir doktora tez çalışmasının henüz hazırlanmadığını belirtmek lazımdır.

Baktygul Kulamshaeva (2008), *Kırgız Hikâye ve Destanlarında Anlatı Zamanları: Atadan Kalgan Tuyak Hikâyesi ile Manas ve Er Töştük Destanları Örneğinde* başlığını taşıyan doktora tezinde; Cengiz Aytmatov’un “Atadan Kalgan Tuyak Hikâyesi” ile “Manas” ve “Er Töştük” destanları arasındaki anlatı zeminlerinin tahlilini yapmaya çalışmıştır. Bu kapsamda, Manas Destanı ve Er Töştük Destanı dâhilindeki birtakım metin örneklerine de yer veren B. Kulamshaeva; ilgili destanlarda geçen “kaz” olgusuna dolaylı açıdan değinmiştir. Malum durumun bir sonucu olarak, kazın, Türk dünyasındaki belli başlı destan örneklerinde; destanlardaki olayları yönlendirebilen bir

“yardımcı kahraman” olma rolünün yanı sıra, destanların içeriklerinde geçebilen herhangi bir metafor olarak da yer aldığıın altını çizmekte yarar vardır.

Abdulselam Arvas (2009), *Dede Korkut Destanı ve Kıpçak Sahası Epik Destan Geleneği* başlığını taşıyan doktora tezinde; Dede Korkut destanları ile Kıpçak sahası destanları arasındaki bir kısım benzerlikleri karşılaştırmakla birlikte, ilgili destanların içeriklerinde geçen bazı mitolojik hayvan motiflerine de yer ayırmıştır.

A. Arvas’ın, bahse konu hayvan motifleri arasında, kazın, bir av hayvanı olarak öne çıktığı kimi satırlara da değindiğinin altını çizmek lazımdır. Bu durum, kazın mitolojik bakımdan taşıdığı simgeselliğe paralel olarak; mühim bir yer işgal etmektedir. Söz konusu bağlamda, Arvas’ın, malum doktora tezinde; kaza dolaylı olarak dikkat çektiğini vurgulamakta fayda vardır. Zira bu teze istinaden, kazın; Oğuz Türkleri ile Kıpçak Türkleri sahalarındaki başlıca anlatılar dâhilinde sembolleştirilen bir hayvan niteliğini kazandığının belirtilmesi gerekmektedir.

Mehmet Çeribaş (2010), *Kırgız Türklerinin Destancılık Geleneği ve Er Soltonoy Destanı (İnceleme-Transkripsiyonlu Metin-Tıpkıbasım)* başlığını taşıyan doktora tezinde; kuşların Türk kültüründeki sembolik birtakım anlamlarına da yer açmıştır. Bu doğrultuda, M. Çeribaş, ilgili kuşların içerisinde kazın da yer aldığını dile getirmek suretiyle; kaza dolaylı bir şekilde atıf yapmıştır. Malum çerçevede, Çeribaş’ın, kaza; “hayvan kültü” eksenindeki simgesel bir kısım hususiyetler yönünden dikkat çektiğini belirtmekte fayda vardır. Nitekim kaz, Türk boylarının belli başlı destanları içerisinde; sembolik bakımdan başlıca anlamları karşılayan bir faktör olarak dikkat çekmektedir.

Yaşar Serkal Yıldırım (2010), *Metropolis Buluntuları Işığında Batı Anadolu’daki Hellenistik-Roma Dönemi Mutfak Kültürü* başlığını taşıyan doktora tezinde; bugün, İzmir ilinin Torbalı ilçesinde yer alan Metropolis Antik Kenti’nde ortaya çıkarılmış olan

kimi arkeolojik kalıntıları ele almıştır. Malum doğrultuda, Yaşar S. Yıldırım, kaynakların pek çoğunda “Antik Dönem” olarak da beyan edilen “Eski Yunan ve Roma Medeniyetleri” devirlerindeki Batı Anadolu mutfak kültürünü, elde ettiği bazı arkeolojik bulguların ışığında tanıtmaya çalışmıştır. Bu çerçevede, Yaşar S. Yıldırım; örneklem olarak incelediği Torbalı yöresindeki bir kısım antik dönem konutlarında cereyan eden geleneksel mutfak kültürünün yerini, değerini ve önemini tespit etmiştir. Y. Serkal Yıldırım, bilhassa eski Roma döneminde; yiyecek tüketmek maksadıyla üzerine uzanılan ve “kline” olarak adlandırılan kanepelerin üstünde keşfettiği çeşitli kaz figürlerinden de bahsetmiştir.

Bu durum, kazın eski Yunan ve Roma mitolojilerindeki konumunun dolaylı bir biçimde vurgulanması bağlamında büyük bir önem arz etmektedir. Ayrıca kaz, Y. S. Yıldırım’ın bu doktora teziyle beraber; Eski Yunan ve Eski Roma medeniyetleri açısından bakıldığında; bir mutfak kültürü unsuru olarak da öne çıkarılmıştır. Zira kaz figürlerinin, ilgili evlerdeki mutfak duvarlarına işlenmiş olmaları; kazın o dönemlerdeki geleneksel mutfak kültürü öğeleri arasında mühim bir yer kapladığını ortaya koymaktadır.

Olgun Közleme (2012), *Türk Mutfak Kültürü ve Din* başlığını taşıyan doktora tezinde; tarihî süreç itibarıyla dünyanın en mühim mutfaklarından biri olan Anadolu Türk mutfağının din ile ilişkisini incelemiştir. Bu durumun bir devamı olarak, O. Közleme; farklı milletlerin mutfak kültürleri ile Türk mutfak kültürünü mukayese etmiştir. Közleme, bu yönde tüketilen yemekler arasında; kaz eti kullanılmak kaydıyla yapılan kimi yemeklerin mevcut olduğunu da ayrıca dile getirmiştir. Bahse konu doğrultuda, Közleme’nin kaza dolaylı açıdan değindiğini belirtmek mümkündür. Ayrıca Olgun Közleme, malum doktora teziyle birlikte, kazın çeşitli dinî inanç sistemlerindeki yerini, değerini ve önemini de geleneksel mutfak kültürü açısından bir bakıma analiz etmiştir.

Ali Osman Abdurrezzak (2014a), *Türk Dünyası Mitolojik Destanları ile Kalevala Destanı Üzerine Mukayeseli Bir Araştırma* başlıklı doktora tezinde; Türk dünyasında

anlatılan birtakım mitolojik destanlar ile Fin dünyasının en önemli destanı olan Kalevala destanı arasında yapısal yönlerden bazı tespitlerde bulunmuştur. Bu bağlamda, A. Osman Abdurrezzak; her iki sahada cereyan eden bir kısım destan motiflerini de incelemiştir. A. O. Abdurrezzak, söz konusu çerçevede; kuğu motifine de değinerek, kuğunun destanlarda sıkça kaz ile karıştırıldığına dair kimi saptamalara yer vermiştir. Böylece, kaz ile kuğu imgelerinin; destanlarda birbirlerinin yerlerine kullanılma durumundan da bahseden Abdurrezzak, ilgili durumu; eldeki mevcut destan kaynaklarından yola çıkarak tasvir etmeye çalışmıştır.

Yaprak Pelin Uluişik (2015), *Türk Destanlarında Yeraltı Dünyası (Sibirya Sahası)* başlığını taşıyan doktora tezinde; Sibirya sahasında ortaya çıkan bazı Türk destanlarının motiflerini açıklamaya çalışmıştır. Bahse konu kapsamda, Y. Pelin Uluişik, ilgili destanlardaki kahramanların hayvana dönüşme motiflerini tespit etmiştir. Malum durumun bir neticesi olarak, Yaprak P. Uluişik, söz konusu destanlarda kaza dönüşüm motiflerini de ele almıştır. Dolayısıyla Uluişik'ın, bu doktora teziyle beraber; belli motiflerden hareketle kaz imgesine doğrudan veya dolaylı biçimlerde başlıca göndermeler yaptığının altını çizmek lazımdır.

Muhammet Atasever (2018), *Sibirya Türk Destanlarında Aile* başlığını taşıyan doktora tezinde; Sibirya sahası Türk destanları ile Anadolu sahası Türk destanları arasında mukayeseli bir inceleme yapmıştır. Bu durumdan hareketle, M. Atasever, ilgili destanları tasnif etmek suretiyle, kazın bu destanlardaki sembolik boyutuna da değinmiştir. Bahse konu hususun bir sonucu olarak, Atasever'in; kaza dolaylı bir biçimde yer verdiğinin dile getirilmesinde fayda vardır. Zira Muhammet Atasever, malum doktora teziyle beraber; kazın Sibirya sahası Türkleri arasında da "kutsallık" ölçüsünde bir öneme sahip olduğunu bir bakıma vurgulamıştır.

Hüseyin Aksoy (2019), *Kırgız Destanlarında Kadın Tipler* başlığını taşıyan doktora tezinde; Kırgız Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan bazı destanları ele almıştır.

Bu bağlamda, H. Aksoy; başkahramanları kadın ve erkek olan bir kısım destanları tasnif etmiştir. Malum durumun bir sonucu olarak, Aksoy, ilgili destanlarda; toplam 126 kadın karakteri saptamak suretiyle, bu karakterler arasında “büyücü tipi”ne de yer vermiştir. Bahse konu doğrultuda, Aksoy; büyücü bir kadının, görülen bir rüyayı yorumlarken okuduğu şiir içerisinde kaz olgusuna da yer verdiğini dolaylı olarak belirtmiştir. Bu husus, kazın, “rüya” eksenli bir simgesel değere sahip olduğunu bir bakıma vurgulamaktadır. Nitekim kaz, burada; büyücülük çerçevesindeki birtakım rüya yorumları bakımından mühim bir unsur olarak dikkat çekmektedir.

Tuğba Teke (2020), *Özbek Sahası Türk Destanlarında Kadın* başlığını taşıyan doktora tezinde; bir kısım Özbek Türk destanlarındaki “kadın” tipini esas alarak, bu yöndeki belirli tespit unsurlarını sıralamıştır. Bahse konu durumun bir devamı olarak, T. Teke; malum destanların içeriklerinde, bir bakıma kazın simgeselliğini ortaya koyan birtakım ifadeler de başvurmuştur. Bu doğrultuda, Teke’nin; kadın cinsiyeti ile kaz arasında kurulan ilişkiye değinmekle birlikte, kaza dolaylı açıdan atıfta bulunduğunun altını çizmekte fayda vardır. Malum çerçeveye ek olarak, kazın, ilgili destan içeriklerinde daha çok “dişil cinsiyet” etrafında betimlendiğinin dile getirilmesi gerekir. Aynı durumu diğer birçok Türk destanında da görmek mümkündür. Zira Dede Korkut destanlarını, ilgili durumun açık birer örneği olarak kabul etmek gerekir.

Buraya kadar tanıtımları yapılan doktora tez çalışmaları, genellikle kazın “mitolojik” ve “geleneksel mutfak kültürü” boyutlarının ön plana çıkarıldığı referanslar olarak göze çarpmaktadırlar. Zira söz konusu doktora tez çalışmalarında; kazın Türk mitolojisindeki kutsallığı ve Türk mutfak kültüründeki önemi üzerinde doğrudan veya dolaylı yollarla durulmuştur. Bahse konu durumun yanı sıra, bazı doktora tez çalışmalarında; geleneksel mutfak kültürü unsurları sıralanırken, kazın söz konusu bağlam içindeki iktisadî boyutuna da yer verildiği görülmüştür. Bu doktora tezi kapsamında yararlanılabilecek malum doktora tez çalışmalarının, Türkiye’deki kaz kültürü araştırmaları hususundaki mühim başvuru kaynakları arasında sayılabileceklerini ifade etmek mümkündür.

Kazın mitolojik, ekonomik ve mutfak boyutlarını birtakım hususiyetler ekseninde işleyen söz konusu tezlerin, bu doktora tez çalışmasını belli başlı yönlerden ilgilendirdiklerinin belirtilmesinde fayda vardır. Zira bu tezlerde, kazın halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü cephelerine dolaylı açıdan değinildiğini de ayrıca vurgulamak gerekmektedir. Ancak mevzubahis doktora tezlerinde, kazın arka planında yer eden kültürel atmosfere hiçbir biçimde değinilmediğinin altını çizmekte yarar vardır. Dolayısıyla Türkiye sahasındaki halkbilimine ilişkin olarak dair yürütülen bütün araştırmalar ve çalışmalar açısından bakıldığında zaman da bu doktora tezinin konusuyla bağdaşabilecek herhangi bir doktora tez çalışmasının mevcut olmadığını dile getirmek gerekmektedir.

Kaz kültürünün; yüzlerce, hatta binlerce yıllık bir tarihî geçmişe sahip olmasına rağmen, bu önemli konuda; bugüne dek henüz herhangi bir doktora tez çalışmasının gerçekleştirilmemesi; malum yöndeki eksikliği ortaya koymaktadır. Dolayısıyla bu doktora tezinin konusu, doktora tez çalışmaları dâhilinde öne çıkan ilgili boşluğu doldurmak maksadıyla belirlenmiştir.

1.2.5. Türkiye’de Konuya Dair Yapılan Başlıca Önemli Çalışmalar Üzerine Genel Bir Değerlendirme

Hayvancılık, geçmiş; göçer, göçerkonar, göçebe, göçkücü veya göçgücü, göçerevli, konargöçer ve benzeri hayat tarzlarına sahip olan milletler için; ekonomi kültürü ve mutfak kültürü açılarından adeta yaşamsal bir önem taşımaktadır. Zira hayvancılık, insanlık tarihi açısından bakıldığında; temeli avcılığa dayalı olarak gelişen kimi faaliyetlerin bir neticesidir.

Temel ihtiyaçların giderilmesinde önemli bir kısım roller üstlenen hayvancılığın, millet hayatı için mühim birtakım vazifelerinin olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Malum durumun yanı sıra, hayvancılık; yerleşik hayat dairesinde cereyan eden tarım işlerinde de faydalanılabilen bir faktördür. İlgili hususa binaen, geçmişten bugüne dek; tabiatla

sıkı bir ilişki kuran Türk milleti, kendi yaşamsal faaliyetleri yönünden hayvancılığı en temel uğraşı alanları arasında saymaktadır.

Türklerin sosyokültürel ve sosyoekonomik hayat serüvenlerinde, hayvancılık unsuru her zaman için tarihsel ve işlevsel birtakım cephelere sahiptir. Bu yüzden, Türk kültür tarihi içerisinde önemli bir konumda yer alan hayvancılık faaliyeti ile ilgili olarak, Türkiye sahasında; fen bilimleri, sosyal bilimler, sağlık bilimleri ve beşerî bilimler eksenlerinde çok çeşitli kitap, makale, bildiri (tebliğ) ve tez (yüksek lisans tezleri ve doktora tezleri) çalışmaları vücuda getirilmiştir.⁵² İlgili çerçevenin bir neticesi olarak, hayvancılık unsurunun birçok bilimsel disiplin etrafında araştırıldığını belirtmekte fayda vardır. Ancak bu araştırmalar arasında, kazın arka planındaki kültürel atmosferi tam manasıyla ortaya koyan bir çalışmaya rastlamak ise çok zordur. Çünkü kaz kültürünü belli bir sistematik doğrultusunda işleyen herhangi bir çalışma mevcut değildir.

Kazcılık faaliyetine veya kaz yetiştiriciliğine, dünyadaki birçok ülke açısından bakıldığında, kazcılığın mühim bir sektör halini almaya başladığını belirtmek mümkündür. Ancak kazcılık, bugün için, dünya genelindeki ve Türkiye özelindeki hayvancılık kolları içerisinde son sıralarda yer almaktadır. Bunun başlıca nedeni, kazların üreme yeteneklerinin diğer kanatlı hayvanlara göre daha geride bulunmasıdır. Ancak kaz etinin, yüksek besleyici değerinin yanında; düşük yağ ve kolesterol içerikleri bakımından sağlıklı bir et türü olarak, çeşitli yemekleri yapılabilmektedir.

Özellikle kaz ciğeri, Türkiye’de henüz önemli bir noktada bulunmamasına rağmen; dünyada sevilerek tüketilen ve lüks lokantalarda kıymetli bir yemek olarak yerini alabilen bir gıda türüdür. Örneğin, Avrupa ülkelerinden biri olan Fransa’da; kaz ciğерinin önemi büyük olup; Polonya, Macaristan, İsrail ve Rusya gibi ülkelerden Fransa’ya kaz ciğeri ithal edilebilmektedir.

⁵² Duruma eğitim bilimleri alanları açısından bakıldığı zaman, kaz ve kazcılık temelindeki herhangi bir kitap, makale, bildiri ve tez çalışmasına henüz rastlanılmadığının dile getirilmesinde yarar vardır.

Bahse konu duruma ek olarak, kaz yağının; özellikle belli ülkelerde yaşayan halkın kışlık yemeklik yağ ihtiyacını karşıladığını belirtmek lazımdır. Bugün, dünyada kaz yetiştiriciliğinin yapıldığı bir kısım ülkeler; İngiltere, Kanada, Amerika Birleşik Devletleri (ABD), Çin, Polonya, Çekya, Slovakya, Slovenya, Fransa, Japonya, Bulgaristan ve Rusya olarak sıralanabilir. Nitekim bu ülkelerin çoğunda, kaz; genellikle karaciğeri ve tüyü için yetiştirilmektedir. Ancak dünya geneli itibarıyla, sosyal ve beşerî bilimlere ait dalların kaz ve kazcılık üzerine yeterince eğilmediği görülmektedir. Dolayısıyla dünyada kazı veya kazcılığı temel alan çalışmaların pek çoğu; fen ve sağlık bilimlerine ait dallarda ortaya konulmuştur.

Kaz yetiştiriciliği çerçevesindeki birtakım faktörleri esas alan kazcılık faaliyeti, Türkiye sahasındaki hayvancılık etkinliklerinden yalnızca biri olarak sıralanmaktadır. Nitekim su kaynakları bakımından zengin bir altyapıyı bünyesinde barındıran Türkiye coğrafyası, kazcılık için son derece elverişli bir zemine sahiptir. Malum doğrultuda, Türkiye ölçeğindeki kaz yetiştiriciliğini içeren bir kısım faaliyet alanları, en çok; Kars, Ardahan ve Iğdır illerinde mevcut olmak suretiyle devam etmektedir. Söz konusu durumun bir devamı olarak, kazcılığın; çoğunlukla kırsal kesim koşullarına uygun bir ortam güdülerek gerçekleştirildiğini belirtmekte fayda vardır. Bahse konu husus, genellikle bu işe yönelen ailelerin; kendilerine ait et ihtiyaçlarının bir bölümünü karşılamaya dönük bir çerçevede gerçekleşmektedir.

Bu sebepten ötürü, kaz etini düzenli olarak satarak bundan para kazanan üreticilere rastlamak pek mümkün değildir. Zira bu işin ticaretiyle uğraşan bazı “şarküteri” tarzındaki kimi işletmeler vasıtasıyla küçük ölçeklerde devam ettirilen kazcılık; farklı bir yetiştiricilik kolu olmakla beraber, Türkiye’de geniş bir hinterlanda sahip değildir. İlgili mevzu, kaz olgusuna dair ortaya konulan çalışmaların geneline yansımıştır. Bahse konu zeminin bir sonucu olarak, Türkiye’de kazı merkezine alan çalışmaların büyük bir kısmı; fen bilimlerinin ve sağlık bilimlerinin içine hapsedilmiştir. Sosyal bilimlerde ve beşerî bilimlerde ise kaz konulu araştırmalara ve çalışmalara hemen hemen hiç yer verilmediği de ayrıca gözlemlenmiştir. Ancak sosyal ve beşerî bilimler ekseninde; kazı,

doğrudan veya dolaylı birtakım atıflarla kapsamına alan başlıca önemli araştırmaların ve çalışmaların var olduğunun da altını çizmek gerekir.

Buraya kadar yapılan açıklamalardan hareketle; Türkiye ölçeği açısından bakıldığında, bu doktora tezinin konusuyla doğrudan veya dolaylı şekillerde ilişkili bulunan başlıca önemli çalışmalardaki temel birtakım eğilimler hususunda bazı değerlendirmeler yapmanın gerekli olduğunu ifade etmekte fayda vardır. Ayrıca malum çalışmaların hangi alanlarda yoğunlaştığının da vurgulanması gerekmektedir. Bahse konu durumun bir devamı olarak, şayet fen bilimleri alanları ile sağlık bilimleri alanları kapsamındaki çalışmalar bir tarafa bırakılırsa; sosyal bilimler dalları ile beşerî bilimler dalları bağlamında meydana getirilen başlıca önemli çalışmaların; nicelik ve nitelik açısından ele alınmaları elzemdir.

Bu nedenden dolayı, bu tez dâhilinde hedef alınan bütün kıstasların daha rahat anlaşılabilmesi yönünden, buraya kadar tanıtımı yapılan mühim bir kısım çalışmalardaki ana fikirlerin ortaya konulması lazımdır. Nitekim malum çalışmalardaki tespit, tasvir, tasnif ve tahlil hususlarının; bu tez çalışması doğrultusunda seçilmiş olan konuyu belli bakımlardan ilgilendirdiklerinin altını çizmek gerekmektedir. Söz konusu durumdan hareket edilerek, buraya kadar tanıtılan belli başlı çalışmaların; temel hatlarıyla değerlendirilmeleri, bu doktora tezinin konusunun mahiyetinin daha kolay bir şekilde anlaşılmasını sağlayabilecektir. Bütün bu izahların akabinde, ilgili çalışmalardaki ana temayüllerin ortaya konulması; bu doktora tezinin içeriğinde işlenecek olan kimi konu başlıkları bakımından oldukça önemlidir.

Birinci olarak, Türkiye’de bu doktora tezinin konusunu doğrudan veya dolaylı yönlerden ilgilendiren seksen adet kitap çalışmasının tanıtıldığını ifade etmek gerekmektedir. Bahse konu kitap çalışmaları, genel olarak; Gastronomi, Ekonomi, Tarih, Coğrafya, Türk Dili ve Edebiyatı, Sanat Tarihi, Sosyoloji, Arkeoloji, İlahiyat, İşletme, İletişim ile Turizm ve Otel İşletmeciliği gibi disiplinlerin süzgeçlerinden

geçirilmek suretiyle vücuda getirilmişlerdir. Bu durumun bir devamı olarak, ilgili alanlara mahsus malum kitaplar; genellikle kazın mitolojik ve yöresel bağlamlı geleneksel mutfak kültürü yönleri üzerindeki birtakım tespitlerinden hareketle; metin merkezli ve bağlam merkezli bazı yaklaşımlar doğrultusunda kaleme alınmıştır. Bu yapılırken de yalnızca kazın tarihî cephesi üzerinde durulmuştur. Dolayısıyla kazın arka planını teşkil eden pek çok kültürel miras unsuru göz ardı edilmiştir.

Aynı durum, halkbilimi dalında oluşturulan kitap çalışmaları için de geçerlidir. Zira halkbilimi alanında hazırlanmış olan bir kısım kitaplarda da daha ziyade kazın mitolojik boyutunun doğrudan veya dolaylı istikametlerden ön plana çıkarıldığına şahit olunmuştur. Söz konusu durumların yanı sıra, kazın ekonomik cephesinin ele alındığı kimi kitap çalışmalarının; genelde sosyal ve beşerî bilim alanlarında, özelde ise halkbilimi alanında yok denilebilecek kadar az olduğunu ifade etmekte fayda vardır. Bu açıdan bakıldığı zaman, halkbilimi de dâhil olmak üzere, bütün sosyal ve beşerî bilim dallarında, kazın; çoğunlukla yüzeysel bir çerçeveye hapsedilmek suretiyle incelenmeye ve çözümlenmeye çalışıldığını belirtmek mümkündür. İlgili husus, bilhassa Türk Halkbilimi adına oldukça düşündürücüdür.

İkinci olarak, Türkiye’de bu doktora tezinin konusunu doğrudan veya dolaylı yönlerden ilgilendiren altmış adet makale çalışmasının tanıtıldığını ifade etmek gerekmektedir. Bahse konu makale çalışmaları, genel olarak; Gastronomi, Ekonomi, Tarih, Coğrafya, Türk Dili ve Edebiyatı, Sanat Tarihi, Sosyoloji, Arkeoloji, İlahiyat, İşletme, İletişim ile Turizm ve Otel İşletmeciliği gibi disiplinlerin süzgeçlerinden geçirilmek suretiyle vücuda getirilmişlerdir. Bu durumun bir devamı olarak, ilgili alanlara mahsus malum makaleler; genellikle kazın mitolojik ve yöresel bağlamlı geleneksel mutfak kültürü yönleri üzerindeki birtakım tespitlerinden hareketle; metin merkezli ve bağlam merkezli bazı yaklaşımlar doğrultusunda kaleme alınmıştır.

Bu yapılırken de sadece kazın tarihsel ve gastronomik boyutları üzerinde durulmuştur. Dolayısıyla kazın arka planını teşkil eden pek çok kültürel miras unsuru es geçilmiştir. Aynı durum, halkbilimi dalında oluşturulan makale çalışmaları için de geçerlidir. Zira halkbilimi alanında hazırlanmış olan bir kısım makaleler de daha ziyade kazın mitolojik boyutunun doğrudan veya dolaylı istikametlerden ön plana çıkarıldığına şahit olunmuştur.

Söz konusu durumların yanı sıra, kazın ekonomik cephesinin ele alındığı kimi makale çalışmalarının; genelde sosyal ve beşerî bilim alanlarında, özelde ise halkbilimi alanında yok denilebilecek kadar az olduğunu ifade etmekte fayda vardır. Bu açıdan bakıldığında zaman, halkbilimi de dâhil olmak üzere, bütün sosyal ve beşerî bilim dallarında, kazın; çoğunlukla yüzeysel bir çerçeveye hapsedilmek suretiyle incelenmeye ve çözümlenmeye çalışıldığını belirtmek mümkündür. İlgili husus, bilhassa Türk Halkbilimi adına oldukça düşündürücüdür.

Üçüncü olarak, Türkiye’de bu doktora tezinin konusunu doğrudan veya dolaylı yönlerden ilgilendiren kırk adet bildiri veya tebliğ çalışmasının tanıtıldığını ifade etmek gerekmektedir. Bahse konu bildiri çalışmaları, genel olarak; Gastronomi, Ekonomi, Tarih, Coğrafya, Türk Dili ve Edebiyatı, Sanat Tarihi, Sosyoloji, Arkeoloji, İlahiyat, İşletme, İletişim ile Turizm ve Otel İşletmeciliği gibi disiplinlerin süzgeçlerinden geçirilmek suretiyle vücuda getirilmişlerdir. Bu durumun bir devamı olarak, ilgili alanlara mahsus malum bildiriler; genellikle kazın mitolojik ve yöresel bağlamlı geleneksel mutfak kültürü yönleri üzerindeki birtakım tespitlerinden hareketle; metin merkezli ve bağlam merkezli bazı yollar doğrultusunda kaleme alınmıştır.

Bu yapılırken de yalnızca kazın tarihî ve gastronomik boyutları üzerinde durulmuştur. Dolayısıyla kazın arka planını teşkil eden pek çok kültürel miras unsuru es geçilmiştir. Aynı durum, halkbilimi dalında oluşturulan bildiri çalışmaları için de geçerlidir. Zira halkbilimi alanında hazırlanmış olan bir kısım bildiriler de daha ziyade kazın mitolojik

boyutunun doğrudan veya dolaylı istikametlerden öne çıkarıldığına şahit olunmuştur. Söz konusu durumların yanı sıra, kazın ekonomik cephesinin ele alındığı kimi bildiri çalışmalarının; genelde sosyal ve beşerî bilim alanlarında, özelde ise halkbilimi alanında yok denilebilecek kadar az olduğunu vurgulamak gerekir. Bu açıdan bakıldığı zaman, halkbilimi de dâhil olmak üzere, bütün sosyal ve beşerî bilim dallarında, kazın; çoğunlukla yüzeysel bir çerçeveye hapsedilerek tetkik ve analiz edilmeye çalışıldığını belirtmek mümkündür. İlgili husus, özellikle Türk Halkbilimi adına oldukça düşündürücüdür.

Dördüncü olarak, Türkiye’de bu doktora tezinin konusunu doğrudan veya dolaylı yönlerden ilgilendiren yirmi adet tez çalışmasının tanıtıldığını ifade etmek gerekmektedir.⁵³ Bahse konu tez çalışmaları, genel olarak; Gastronomi, Ekonomi, Tarih, Coğrafya, Türk Dili ve Edebiyatı, Sanat Tarihi, Sosyoloji, Arkeoloji, İlahiyat, İşletme, İletişim ile Turizm ve Otel İşletmeciliği gibi disiplinlerin süzgeçlerinden geçirilmek suretiyle vücuda getirilmişlerdir. Bu durumun bir devamı olarak, ilgili alanlara mahsus malum tezler; genellikle kazın mitolojik ve yöresel bağlamı geleneksel mutfak kültürü yönleri üzerindeki birtakım tespitlerinden hareketle; metin merkezli ve bağlam merkezli bazı yollar doğrultusunda kaleme alınmıştır.

Bu yapılırken de sadece kazın tarihsel ve gastronomik boyutları üzerinde durulmuştur. Dolayısıyla kazın arka planını teşkil eden pek çok kültürel miras unsuru es geçilmiştir. Aynı durum, halkbilimi dalında oluşturulan tez çalışmaları için de geçerlidir. Zira halkbilimi alanında hazırlanmış olan bir kısım tezler de daha ziyade kazın mitolojik boyutunun doğrudan veya dolaylı istikametlerden öne çıkarıldığına şahit olunmuştur. Söz konusu durumların yanı sıra, kazın ekonomik cephesinin ele alındığı kimi tez çalışmalarının; genelde sosyal ve beşerî bilim alanlarında, özelde ise halkbilimi alanında yok denilebilecek kadar az olduğunu vurgulamak gerekir. Halkbilimi de dâhil olmak üzere, bütün sosyal ve beşerî bilim dallarında, kazın; çoğunlukla yüzeysel bir çerçeveye

⁵³ Söz konusu tez çalışmalarının, on tanesi yüksek lisans; on tanesi ise doktora düzeylerinde yapılmıştır. Malum yüksek lisans tezleri ve doktora tezleri, genellikle kaza dair inançsal bir kısım atıfların dolaylı olarak yapıldığı başlıca çalışmalar olarak sıralanmaktadır.

hapsedilerek tetkik ve analiz edilmeye çalışıldığını belirtmek mümkündür. İlgili husus, özellikle Türk Halkbilimi adına oldukça düşündürücüdür.

Sonuç itibarıyla, bu doktora tezi kapsamında taranan literatür dâhilindeki kitap, makale, bildiri (tebliğ) ve tez (yüksek lisans tezi ve doktora tezi) çalışmalarının münderecatlarında, kaza, yoğun olarak “dolaylı”; seyrek olarak ise “doğrudan” yer verildiğini vurgulamak gerekmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, ilgili çalışmalarda, kaz hususu; daha ziyade “mitolojik” ve “gastronomik” tarafları öne çıkarılmak suretiyle, metin ve bağlam merkezli zeminlerde ele alınmasına rağmen; sadece tarihî doğrultularda işlenmiştir. Dolayısıyla kaz, bu çalışmalarda yüzeysel açıdan ele alınmıştır. Zira kazın geri planındaki kültürel dokunun işlendiği çalışmaların yok denilebilecek kadar az olduklarının dile getirilmesinde yarar vardır.

Bununla birlikte, Türkiye’deki kazcılık faaliyetine veya kaz yetiştiriciliğine; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü temel başlıkları dâhilinde yer ayıran herhangi bir çalışmanın henüz vücuda getirilmediğini belirtmekte yarar vardır. Bahse konu durumun bir devamı olarak, kazı; sosyokültürel ve sosyoekonomik bağlamlar etrafında, “seçmeci” bir bakış açısı güderek “bütüncül” bir çerçevede izah etmek suretiyle; belli bir “bireşim”e vardırabilen herhangi bir çalışma henüz mevcut değildir.

Bu durum, bu doktora tez çalışmasının en temel dayanağıdır. Zira bu doktora tezi; genelde sosyal ve beşerî bilimler, özelde ise halkbilimi sahalarında cereyan eden ilgili boşluğun doldurulmasını amaçlamaktadır. Dolayısıyla bu tezin konusu dâhilinde, kaz merkezli olarak gelişen kültürel birikimin etraflıca sorgulanarak Türk Halkbilimi sahasına kazandırılması; özerk bir kaz kültürünün ortaya konulması bakımından oldukça önemlidir.

1.3. ARAŞTIRMANIN KURAMSAL ALTYAPISI VE ÖNERİLEN ARAŞTIRMA MODELİ

Bu doktora tezi kapsamında tasarlanan araştırma planına göre, Türkiye’deki kaz kültürünün; Türk Halkbilimi çalışma kadrosu dâhilinde yer alan “halk ekonomisi” ve “geleneksel mutfak kültürü” temel konuları ön planda tutulmak suretiyle incelenmesi ve çözümlenmesi amaçlanmaktadır. Dolayısıyla kazın arka planında yer eden başlıca kültürel miras unsurlarının ortaya konulması hedeflenmektedir. Söz konusu kapsamda, kaz; sosyokültürel ve sosyoekonomik bir kısım boyutları üzerinden değerlendirilerek, metin merkezli ve bağlam merkezli zeminlerde; tarihsel, işlevsel ve bağlamsal yönleri göz önüne alınıp tetkik edilecektir.⁵⁴ Bahse konu doğrultuda, bu doktora tez çalışmasının münderecatı; halkbilimi disiplininin bakış açılarıyla bağdaştırılarak, kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin temel belirleyicileri ekseninde belli bir analize tabi tutulacaktır.

İlgili duruma istinaden, Türkiye sahasında cereyan eden kazcılık bünyesindeki etkinlik alanları; bu konuya dair kültürel altyapı ön plana çıkarılarak, birtakım detaylara girilmek kaydıyla Türk Halkbilimi sahasına kazandırılmaya çalışılacaktır. Malum çerçeve etrafında, bu tez çalışmasına yönelik olarak önerilen araştırma modeline de değinmek gerekmektedir.

Araştırma bünyesinde şekillendirilen araştırma modeli, kaz kültürünü ortaya çıkaracak olan bazı ana ve alt başlıkların belirlenebilmeleri bakımından oldukça önemlidir. Bu yüzden, bu tezin altyapısını meydana getiren kuramsal çerçevenin ve araştırma modelinin etrafı olarak açıklanmasında yarar görülmektedir. Nitekim kazcılığa ait kültürel birikimin ele alınma stratejisi; bu tezin kuramsal altyapısıyla birlikte belirginleştirilerek, malum yöndeki araştırma modeline de bir temel oluşturacaktır.

⁵⁴ Folklor, bir kısım olayların ve durumların basit birer koleksiyonu değildir. Bu nedenle, folklorik ürünlerin; yalnızca derleme safhasında bırakılmamaları gerekmektedir. Söz konusu bağlamda, folklor malzemelerinin, belli kuramlar veya teoriler vasıtasıyla; tetkik, analiz ve sentez işlemlerinden geçirilmeleri elzemdir. Folklorun sahasına dair geniş bilgilere ulaşmak için bakınız. (Van Gennep, 1939a: 12-18; Van Gennep, 1939b: 499-504).

Bu doktora tezinin bünyesinde, birinci olarak; Türkiye sahasındaki kaz yetiştiriciliğinin veya kazcılık faaliyetinin tarihî yönden ele alınması amaçlanmaktadır. Söz konusu durumun bir devamı niteliğinde, Türklerin kadim yaşantıları doğrultusunda gelişen hayvancılık kolunun mühim parçalarından biri olarak varsayılan kazcılığın; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü çerçevelerinde, tarihsel birer tetkike ve analize tabi tutulması hedeflenmektedir. Böylelikle, halka ait olarak vuku bulan geleneksel ekonomi kültürü ve geleneksel mutfak kültürü unsurları, tarihî bir zeminin paralelinde ortaya konulmaya çalışılacaktır.

Bahse konu durumun bir devamı olarak, kazcılığın yeri, değeri ve önemi; Türk kültürünün tarihsel bağlamı içerisinde izah edilecektir. Malum inceleme ve çözümleme modeli etrafında; “halk ekonomisi”, “geleneksel mutfak kültürü” ve “kaz” kavramları; ayrı bir kısım ana ve alt başlıklara binaen, tarihî bir zemin gözetilmek suretiyle; teorik açıdan izah edilecektir. Dolayısıyla ilgili kavramlara dair kronolojik bir sıralama ölçütü de göz önünde bulundurulacaktır.

Halk ekonomisi, halk mutfağı ve kaz mefhumlarına dair çok çeşitli ögeler; detaylı olarak sıralanacaktır. Malum ekseninde, halkın geleneksel bağlamlardaki ekonomi ve mutfak kültürü, kazcılık etkinliğine paralel bir düzen içerisinde; tarihsel çerçeve göz önüne alınmak suretiyle sunulacaktır. Bütün bu değerlendirmelerle beraber, birinci olarak; bu doktora tezinde ele alınan konunun tarihsel bağlamı çözüme kavuşturulmaya çalışılacaktır. İlgili duruma binaen, kaz kültürünün tarihî dayanakları üzerinde detaylı olarak durulacaktır.

Bu doktora tezinin bünyesinde, ikinci olarak; Türkiye sahasındaki kaz yetiştiriciliğinin veya kazcılık faaliyetinin işlevsel bakımdan ele alınması amaçlanmaktadır. Söz konusu durumun bir devamı niteliğinde, Türklerin kadim yaşantıları doğrultusunda gelişen hayvancılık kolunun mühim parçalarından biri olarak kabul edilen kazcılığın; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü çerçevelerinde, işlevsel birer tetkike ve analize

tabi tutulması hedeflenmektedir. Böylelikle, halka ait olarak cereyan eden geleneksel ekonomi kültürü ve geleneksel mutfak kültürü faktörleri, işlevsel bir zeminin paralelinde ortaya konulmaya çalışılacaktır.

Söz konusu durumun bir devamı olarak, kazcılığın yeri, değeri ve önemi; Türk kültürünün işlevsel bağlamı kapsamında izah edilecektir. Malum inceleme ve çözümleme modeli etrafında, kazın sosyokültürel ve sosyoekonomik cepheleri; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü mevzuları öne çıkarılarak, ayrı bir kısım ana ve alt başlıklara binaen, işlevsel bir zemin gözetilmek suretiyle; teorik bakımdan açıklanmaya çalışılacaktır.

Çalışmada, kaza dayalı olarak gelişen kültürel arka plan, sosyal yaşamı ve toplumsal yapıyı şekillendiren belli başlı hususların akabinde işlenecektir. Malum ekseninde, halkın geleneksel bağlamlardaki ekonomi ve mutfak kültürü, kazcılık etkinliğine paralel bir düzen içerisinde; işlevsel zeminler göz önüne alınmak suretiyle sunulacaktır. Bütün bu değerlendirmelerle beraber, ikinci olarak; bu doktora tezinde ele alınan konunun işlevsel bağlamı çözüme kavuşturulmaya çalışılacaktır. İlgili durumu takiben, kaz kültürünün işlevsel temelleri üzerinde durulacaktır. Bu ekseninde, kaz kültürünü vücuda getiren işlevsel zemin oluşturulmaya çalışılacaktır.

Bu doktora tezinin bünyesinde, üçüncü olarak; Türkiye sahasındaki kaz yetiştiriciliğinin veya kazcılık faaliyetinin bağlamsal açısından ele alınması amaçlanmaktadır. Söz konusu durumun bir devamı niteliğinde, Türklerin kadim yaşantıları doğrultusunda gelişen hayvancılık kolunun mühim parçalarından biri olarak kabul gören kazcılığın; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü çerçevelerinde, bağlama dayanan birer tetkike ve analize tabi tutulması hedeflenmektedir. Böylelikle, halka ait olarak ortaya çıkan geleneksel ekonomi kültürü ve geleneksel mutfak kültürü öğeleri, bağlam merkezli bir zeminin paralelinde ortaya konulmaya çalışılacaktır. Bahse konu durumun

bir devamı olarak, kazcılığın yeri, değeri ve önemi; kendi sosyokültürel ve sosyoekonomik ortamı içerisinde izah edilecektir.

Malum inceleme ve çözümleme modeli etrafında, kaz yetiştiriciliği; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü mevzuları öne çıkarılarak, ayrı bir kısım ana ve alt başlıkları takiben, bağlamsal ilkeler gözetilmek suretiyle; teorik yönden açıklanmaya çalışılacaktır. Dolayısıyla kaza bağlı olarak gelişen kültürel arka plan, sosyal yaşamı ve toplumsal yapıyı biçimlendiren belli başlı mevzuların akabinde işlenecektir. Malum ekseninde, halkın geleneksel bağlamlardaki ekonomi ve mutfak kültürü, kazcılık etkinliğine paralel bir düzen içerisinde; icra çevreleri göz önüne alınmak suretiyle sunulacaktır. Bütün bu değerlendirmelerle beraber, üçüncü olarak; bu doktora tezinde ele alınan konunun bağlamsal çatısı örülmeye çalışılacaktır. İlgili duruma istinaden, kaz kültürü, bütüncül bir bakış açısıyla işlenmeye çalışılacaktır.

Sonuç itibarıyla; bu doktora tez çalışması kapsamında, metin merkezli ve bağlam merkezli bir kısım teorik zeminler esas alınmak suretiyle; tarihsel, işlevsel ve bağlamsal boyutlarındaki birtakım kuramsal çözümlemelere yer verilmeye çalışılacaktır. Bu durumun akabinde, Türkiye sahasında meydana gelen kaz yetiştiriciliği veya kazcılık faaliyeti; halk nezdindeki ekonomik faktörler ile mutfak unsurları bağlamında izah edilecektir. Dolayısıyla kazın Türkiye ölçeğindeki kültürel altyapısı; tetkik, analiz ve sentez süreçlerinden geçirilmek kaydıyla ortaya konulmaya çalışılacaktır. Bu şekilde, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü hususları ön plana alınmak suretiyle, kazın etrafında teşekkül eden kültürel miras; maddî ve manevî pek çok öge göz önünde bulundurularak açıklanacaktır.

Malum açıklamalara ek olarak, kazın halkta karşılık bulan sosyokültürel ve sosyoekonomik hayat düzeni içerisindeki yeri, değeri ve önemi de vurgulanmaya çalışılacaktır. İlgili bağlamda, Türkiye'deki kaz kültürü; Türk halk ekonomisi ve geleneksel Türk mutfak kültürü doğrultularındaki çok çeşitli cepheler esas alınarak,

ayrıntılı biçimlerde tanıtılacaktır. Bütün bu açıklamalara istinaden, Türkiye’deki kazıcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği; seçmeci (eklektik) bir bakış açısına dönük olarak, bütüncül (holistik) bir perspektif kapsamında; Türk Halkbilimi alanına kazandırılmaya çalışılacaktır. Mevzubahis teorik veya kuramsal zeminin vücuda getirilmesi aşamasında ise “metin merkezli halkbilimi kuramları” arasında gösterilen “sözlü tarih kuramı” ile “bağlam merkezli halkbilimi kuramları” arasında gösterilen “işlevsel kuram” uygulanacaktır.

1.3.1. Sözlü Tarih Kuramı

Bugün sürdürülmekte olan “sözlü tarih” (oral history) çalışmaları; esasen tarihi yeniden kurma kuramına ilişkin olarak yürütülen araştırmaların birer devamı niteliğindedir. Söz konusu durum, bilhassa son dönemler açısından bakıldığında; halkbilimi disiplini ile tarih disiplini arasında gelişen metodolojik bir çatıyı temel almaktadır.⁵⁵ Bilindiği üzere, tarih bilimi; geçmişteki olayları, neden-sonuç ilişkisi içerisinde kronolojik açıdan incelemektedir. Tarihin asıl görevi, tarafsızlık ilkesini esas almak kaydıyla, olayları; zaman, mekân ve insan unsurlarına bağlı bir biçimde; belgelere dayalı olarak yansıtmaktır. Tarihsel belgelerin, derece olarak azaldıkları ve hatta sustukları durumlarda; işin içine menkıbe, destan ve efsane gibi bir kısım anlatı türleri girmektedir.

Toplum fertleri için “hafıza” ve “şuuraltı” gibi birtakım unsurlar neyi veya neleri ifade ediyorsa; cemiyetler için de efsane, menkıbe ve destan gibi bazı anlatı türleri de aynı şeyi veya şeyleri ifade etmektedir (Tural, 2006: 209-211). Malum çerçevede, sahadan derlenen birtakım sözlü kültür ürünleri vasıtasıyla, tarihin yazılı boyutunun işlemediği hallerde; sözlü tarihe yönelme ihtiyacı hissedilebilmektedir. Nitekim sözlü tarih, insanın, bizzat kendisi tarafından kurulmuş olan bir tarih alanıdır. Bununla birlikte,

⁵⁵ Bu durum, belli anlatıların içeriklerinde verilen detaylı ve dikkate değer birtakım bilgilerin tarihsel bir eksende ele alınmak suretiyle yorumlanmalarının doğal bir neticesidir. Zira halkbilimsel malzemeler arasında yer alan destan gibi bir kısım anlatı türleri, belli bir zamana ve mekâna dair tarihi belgelerin sözel halledir. Nitekim bu tür anlatılar yoluyla, halkbilimi ile tarih alanları arasında sıkı bir bağ kurulabilmektedir. Konu hakkındaki anlatı örneklerine dair bakınız. (Çobanoğlu, 2007: 179-181).

sözlü tarih; tarihteki baskın yargıları yeniden değerlendirme ve tarihin toplumsal anlamını kökten bir değişime ve dönüşüme sokma aracı olarak da kullanılabilir. Dolayısıyla da toplumlar; tarihlerini, bazı durumlarda kendi sözel unsurlarıyla üretebilmektedirler. Bu bağlamda, sözlü tarih; geçmiş anlatırken, bugüne ışık tutmakla birlikte; geleceği kurmak için yol gösterici bir nitelik taşımaktadır.

Bir kültüre ait edebî bir repertuar; tarihin belirli bir zaman diliminde, belli bir toplumun sözlü kültürü için en önemli bağlamı oluşturur (Jason, 2019: 263-266). Bu şekilde, halktan derlenen belli başlı şifahî bilgilerin, doğru kullanıldıkları takdirde; tarih için değerli birtakım vesikalar içerdiklerine şahit olunabilmektedir. Dolayısıyla sözlü edebiyat aracılığıyla elde edilen kimi anlatılar, anlatıldıkları dönemin sosyal, kültürel, toplumsal, siyasal, ekonomik ve benzeri hayat sürecine dair başlıca bilgileri kapsayabilmektedir. Aynı durum Türk milletinin tarihi için de geçerlidir. Zira Türk milletinin geçmişinde cereyan eden bir kısım olaylara veya durumlara dair başlıca özelliklerin, sözlü kültür ürünlerindeki bazı tarihsel bilgilere dayalı olarak ortaya konuldukları malumdur.

Bu durumdan hareketle, memleketlerin; bilhassa imar ve iskân tarihlerini öğrenmek için faydalı bilgiler içeren bazı menkıbe ve efsane anlatılarından istifade usullerinin; tespit edilebildikleri ölçülerde, Türk tarihi için kıymetli birer kaynak veya şifahî haber niteliğini taşımaları muhtemeldir (Togan, 1981: 38-52). Bahse konu doğrultuda, halkın, bizzat kendisinden beslenen kimi sözlü kültür unsurları, geçmişin karanlık dönemlerinin aydınlatılmaları açısından büyük bir önem taşımaktadır.

Söz konusu ekseninde, tarihin bilinmeyen bir kısım taraflarının irdelenmesine paralel olarak; sözlü tarih kuramına ihtiyaç duyulduğunun altını çizmekte fayda vardır. Nitekim Giambattista Vico'nun, tarihi; bir "bilim" olarak ele aldığı ve kendi ifadesiyle "başyapıtı" şeklinde değerlendirdiği *Yeni Bilim (Scienza Nuova)* adlı eserinde de değindiği üzere, halk gelenekleri, ortaya çıkış nedenlerinin akabinde; uzunca bir süre,

bütün insanlar tarafından korunan belli başlı değerler yoluyla; gerçekliğin halka ait zeminini etkileyebilmektedir (Önal, 2007: 95). Dolayısıyla sözlü tarih de mevzubahis gerçekliği ortaya çıkarma amacını gütmektedir.

Tarihin; disiplinlerarası ve mukayeseli birtakım incelemeler ekseninde yazılması, bir “bilim” olarak kabul edilmesini gerekli kılmaktadır. Bu bilimsel çerçevenin içerisinde, her türlü boyut söz konusudur. İlgili boyutlar arasında “edebiyat” ve “kültür” hususlarının mühim birer yer kapladıklarını belirtmekte yarar vardır. Özellikle zihniyet tarihçiliğinde; edebiyat, tarihin dışında bırakılamaz. Edebî ve folklorik metinler, en azından yazılı belgeler kadar; hatta yazılı belgelerden bile daha fazla, tarihsel birer nitelik taşıyabilen malzemelerdir (Ersoy, 2009: 34-35). Dolayısıyla yazılı kaynakların bilgi veremedikleri ve belge sunamadıkları dönemlerle alakalı olarak, sözlü gelenekte ortaya çıkan kimi anlatımların derlenip değerlendirilmeleri, halkın bu noktadaki bakış açısını ve yaklaşımını ortaya koyabilmektedir.

Esasen halkın, sözün tarihle ilişkisi hep var olagelmıştır. Zira insanların, kendi yaşadıkları çağa ait tanıklıkları ve bu tanıklıklara dönük olarak dillendirdikleri başlıca anlatılar, modern zamanlardan öncesine kadar; daima tarihin malzemeleri arasında yer almıştır. Bu çerçevede, sözlü geleneklere yönelik olarak anlatılan bir kısım hikâyeler; geçmiş dönemlerin aydınlatılmaları yönünde her zaman için etkili birer rol oynamışlardır. Mevzubahis hikâyelerde, bazı devirlere ait başlıca bilgilerin yer aldığını ifade etmek mümkündür. Nitekim folklorik malzemelerin içerisinde mevcut olan bir kısım bilgilere, sözlü olarak bugüne kadar taşınan belli anlatı türleri kanalıyla da ulaşılabilmektedir. Bu şekilde, sözlü tarihe müracaat edilerek, geçmiş devirlerin yorumlanmaları sağlanabilmektedir.

Sonuç itibarıyla, mevcut tarih anlayışlarına alternatif bir yaklaşım olan sözlü tarih kuramını, tarih araştırmaları ve çalışmaları açısından yeni bir eğilim olarak kabul etmek mümkündür. Her toplumun geçmişinde cereyan eden belli başlı olaylarda ve

durumlarda, sözlü tarihe başvurulabildiğinin dile getirilmesinde fayda vardır. Sözlü tarih uygulamaları, temelde kültürel belleğe veya toplumsal hafızaya dayalı olarak gerçekleştirildikleri için; toplumsal bilinçaltıyla yakından ilgilidir. Bu bağlamda, sözlü tarih, halkın dünyayı algılayış biçiminin yansıtılması bakımından büyük bir önem arz etmektedir. Dolayısıyla sözlü tarih kuramının, tarih yazımındaki en etkili yollardan biri olduğunun altını çizmek lazımdır. Zira sözlü tarih; sorun çözücü ve pratik açıdan fayda sağlayıcı bir kısım özelliklere sahiptir.

Toplumların kültürel bellek unsurlarıyla koşut olarak hareket eden sözlü tarih, belli bir konudaki yazılı kaynak eksikliğini tamamlamaya dönük bir çatı altında değerlendirilmektedir. Bu kapsamda, en eski ve en yeni tarih yazma biçimlerinden biri olan sözlü tarih; yazılı belgelerin olmadığı alanlardaki eksikliği giderme amacını gütmektedir. Bahsedilen çerçevede, sözlü tarihin pratiğe döküldüğü alanların başında halkbilimi gelmektedir. Çünkü halkbilimi doğrultusunda elde edilen bir kısım sözlü kültür mahsullerinin münderecatlarında, tarihî gelişmelere rastlamak kuvvetle muhtemeldir. Ayrıca sözlü tarihin, teknolojik ilerlemelere paralel olarak yeni biçimler kazandığını da belirtmekte yarar vardır. Özellikle bugün için, dijital kayıt teknolojilerinden hareketle; “ikincil sözlü kültür ortamı” olarak da adlandırılan “elektronik kültür ortamı” yoluyla, sözlü tarih kuramını uygulamak mümkündür.

1.3.2. İşlevsel Kuram

İşlevsel kuram, bugünkü halkbilimi araştırmalarında ve çalışmalarında en sık kullanılan kuramlardan biri olarak dikkat çekmektedir. Bu kuram, antropoloji disiplininin çatısı altında geliştirildiğinden ötürü; “antropolojik yöntem” olarak da bilinmektedir. İşlevsel kuram, 19. asrın sonları itibarıyla; Franz Boas, Ruth Benedict, Margerat Mead ve Melville Jean Herskovits gibi başlıca antropologlar tarafından meydana getirilen bir teorik zemine paralel olarak ortaya çıkmıştır.

Alman asıllı Amerikan dilbilimci F. Boas, esasen; Alman filolog Theodor Benfey'in "Kültürel Ödünçleme Teorisi" doğrultusundaki birtakım araştırmalara ve çalışmalara imza atmış olan bir kültürel antropologtur. Yazı diline ve yazılı kültüre sahip olmayan Yerli Amerikan (Kızılderili) kültürleri ile Afrika ve bazı Pasifik kültürlerini de inceleyen Boas; öğrencileri R. Benedict, M. Mead ve M. Herskovits ile beraber üzerinde durduğu belli başlı sözlü kültür ürünlerine paralel olarak, halkbilimi disiplinine mühim katkılar sağlamıştır (Çobanoğlu, 2019: 251). Bununla beraber, birtakım halkbilimi mahsulleri, bazı antropolojik perspektiflerle yorumlanmıştır. Dolayısıyla ismi geçen bu şahsiyetler, halkbilimi tarihindeki "antropoloji eğilimli halkbilimciler" (Dorson, 1959; Dorson, 1963; Çobanoğlu, 2019) olarak da anılmaktadırlar.

Bahsedilen araştırmacılar, bir bakıma kurucuları ve geliştiricileri arasında bulundukları "işlevcilik teorisi" başlığı altında yer almaktadırlar. Bütün bu açıklamaların bir devamı olarak, işlevsel kuramın, modern halkbilimi çalışmalarında yaygın olarak kullanıldığının altını çizmekte fayda vardır. Çünkü kültür, ekseriyetle işlevsel bir çatı altında ele alınmaktadır. Nitekim folklorik ürünler ile pratik faaliyetler arasında sıkı bir ilişkinin olduğu varsayılmaktadır.

Esas itibarıyla, Polonyalı antropolog Bronislaw Kasper Malinowski, işlevsel kuramın en önemli kurucuları ve temsilcileri arasında yer almaktadır. Bronislaw K. Malinowski'ye (1990: 40) göre, kültürün bütünlüğü ve kendi kendine yeterliliği; insanların temel gereksinimlerinin karşılanması ile mümkündür. Bu bağlamda, mevcut olan bir kısım temel ihtiyaçlar ve bu ihtiyaçlara verilen kültürel birtakım cevaplar söz konusu olmalıdır. Bahse konu ihtiyaçlar ve cevaplar; "metabolizma-besin sağlanması", "üreme-akrabalık", "bedensel rahatlıklar-barınma", "güvenlik-korunma", "hareket-etkinlikler", "büyüme-yetiştirme" ve "sağlık-hijyen" olarak sıralanmaktadır (Malinowski, 1990: 86-109).

Malum faktörler, esasen işlevsel kuramın kavramsal çatısını meydana getirmektedir. Zira B. Kasper Malinowski'nin tarif ettiği kültür tanımı içerisinde de ilgili sıralamaya dair bir çerçeve çizilmiştir.⁵⁶ Nitekim B. K. Malinowski, halk bilgisi mahsullerinin işlevsel birtakım özelliklere sahip olmaları gerektiği fikrindedir. Aynı şekilde, işlevsel kuramın bir diğer öncüsü olan Amerikan halkbilimci William Russell Bascom'a (1954: 347) göre de halk bilgisi ürünlerinin belirli işlevlerinin bulunması elzemdir.

Bu kapsamda, işlevsel kuramın; maddî ve manevî birçok kültürel öge etrafında temellendirildiğinin altını çizmek lazımdır. Bahse konu doğrultuda, işlevsellik esasındaki kültür mefhumu; manevî sorunların çözümlerini maddî olanaklarda aramaktadır. Bahse konu nedenden dolayı, kültür, insanın; belli bir konfor standardı yaratmasını sağlayan bir araçtır. Dolayısıyla kültürün teşekkül etmesinde etkili olan birçok gelenek ögesinin; sosyal ortamı ve toplumsal yapıyı düzenleme noktasında da en temel belirleyiciler arasında yer aldığı malumdur.

B. K. Malinowski (1990); "kültürün değişik cephelerinin ve kurumlarının birbirleriyle ilişki ve tesir içinde" olmasının gerekliliğini savunmuştur. Malum doğrultuda, kültürel unsurların belli bir bütünlük etrafında kümelendiğini dile getirmekte fayda vardır. Dolayısıyla kültür; aletlerden ve tüketim mallarından, çeşitli toplumsal gruplaşmalar için yapılan anayasal belgelerden, insana özgü düşünce ve beceri unsurlarından, inanç ve töre gibi davranış biçimlerinden oluşan bütünsel bir toplamdır (Malinowski, 1990: 39). Bu kapsamda, kültürün; öncelikle insanın temel birtakım ihtiyaçlarına cevap veren bir kavram olması beklenmektedir.

⁵⁶ Bilindiği gibi, Malinowski'nin kültür tanımında; soyut ve somut yaratımlardan ve donatılardan bahsedilmektedir. Bu husus, esasen, işlevsel teorisinin altyapısını meydana getirmektedir. Zira işlevsel teori bünyesinde, folklor mahsullerinin, adeta "dişe dokunur" biçimlerde değerlendirilmeleri gerekmektedir. Dolayısıyla Bronislaw Malinowski, kültürü oluşturan geleneklerin, halka ait uğraşı alanlarını derinden etkilediklerine ilişkin olarak bir kısım çıkarımlarını sıralamıştır. Örneğin, herhangi bir topluma ait bazı kutsal anlatılar; o toplumun düzenini ve pratik faaliyetlerini tesis edici birer fonksiyona sahip olabilmektedir. Konuya dair daha geniş bilgilere ulaşmak için bakınız. (Malinowski, 2000: 93).

Malinowski'nin yirminci asırda geliştirdiği bu anlayışın bir devamı niteliğinde, William R. Bascom (1954: 333) da halkbilimi ürünlerinin işlevleri hususunda bir model oluşturmuştur. Bu model, folklor ürünlerinin tamamını içine alan bir zemine karşılık gelmektedir. Söz konusu durum, işlevsel kuramın mahiyetini ortaya koymaktadır. İlgili modele göre, halkbilimsel ürünlerin işlevleri; “hoşça vakit geçirme, eğlenme ve eğlendirme”, “değerlere, toplum kurallarına ve törelere destek verme”, “eğitimi veya kültürü gelecek kuşaklara aktararak, gelecek kuşakları eğitme”, “toplumsal ve kişisel baskılardan kurtulmak için bir kaçıp kurtulma mekanizması geliştirme” olmak üzere dört gruba ayrılmaktadır (Bascom, 1954: 333-349). Bascom'un bu modeli, kültürel malzemelerin hayata uygulanmaları kapsamındaki başlıca mühim tespitleri içermektedir. İlgili izahlara binaen, işlevsel kuram, folklor mahsullerinin; metin ve bağlam eksenlerindeki durumlarını ortaya koyan bir kavramsal çatıyı temel almaktadır.

Sonuç itibarıyla, işlevsel kuram, icra edilen herhangi bir folklor unsurunun; “anlatan” ve “dinleyen” çerçevelerinde meydana getirdiği niteliğin ortaya konulmasını amaçlamaktadır. Dolayısıyla işlevsel kuramın bakış açısına göre, herhangi bir folklor metni, kendisine tepki gösterecek bir izleyici kitlesine sunulmadığı takdirde; anlamsız kalır. Bir başka ifadeyle, folklorun insan hayatındaki rolünü tam olarak anlayabilmek için; mitler, efsaneler, ninniler, atasözleri, destanlar, halk hikâyeleri ve benzeri türlere ait icraların değişik toplumlardaki uygulamalarına dair çok fazla bilgi sahibi olunması lazımdır. Zira bir folklor faktörünün, birden fazla işleve sahip olduğunun unutulmaması gerekir. Ayrıca bir folklor unsurunun işlevi, icra edildiği bağlama dayalı olarak da değişebilmektedir. İşlevsel kuram dâhilinde, maddî ve maddî kültür ürünlerinin hayata eklenen yönlerinin temel alındığını belirtmekte yarar vardır.

Bu bağlamda, insanın; beslenme, ısınma, barınma ve giyinme gibi başlıca ihtiyaçlarını karşılaması gerekmektedir. Nitekim insan, söz konusu temel problemlerini; bizzat kendisi tarafından yaratılan birtakım ziraat ürünlerine ek olarak, bilginin; birer değer ve ahlak duygusu geliştirmesiyle ortadan kaldırılabilmektedir. Çünkü işlevsel kuram dâhilinde, her bir kültürel unsur; bütünlüğünü ve kendi kendine yeterliliğini, bütünsel

ihtiyaçların tam manasıyla karşılanmasına borçludur. Kùltùr, içeriğindeki kimi cephelerin ve değişik bazı kurumların birbirleriyle olan ilişkileri yönünden işlevsel kuram ekseninde de ele alınabilen bir kavramdır. Dolayısıyla işlevsel kuram, kùltürel mirasın somut ve soyut birçok cephesini ilgilendirerek, halkbilimi çalışma sistematığıne katkıda bulunmaktadır.



İKİNCİ BÖLÜM

HALK EKONOMİSİ

Araştırmanın kapsamı doğrultusunda, sınırları halk ekonomisine dayalı olarak çizilen kavramsal çerçeveye binaen; belli başlı unsurların açıklamaları üzerinde durulacaktır. İlgili çerçeveyi takiben, halk ekonomisinin altyapısı meydana getirilmeye çalışılacaktır. Dolayısıyla halk ekonomisinin mahiyeti hakkında bir kısım izahlarda bulunulacaktır. Bu durumun bir devamı niteliğinde, bu doktora tez çalışması itibarıyla; halk ekonomisine yönelik olarak belirlenen tarihsel incelemenin ve çözümlemenin icra edilmesi amaçlanmaktadır.

Malum minval üzere, halk nezdindeki geleneksel ekonomik faaliyet alanları ön plana çıkarılmaya çalışılacaktır. Böylelikle, halkın geleneksel boyuttaki ekonomi kültürüne dair birtakım faktörler sıralanacaktır. Bahse konu çatı altında, halkbilimi çalışma kadrosundaki ana başlıklardan biri olan “halk ekonomisi”nin temelini oluşturan kültürel birikim unsurları, tarihsel gelişim çizgileriyle beraber ele alınıp değerlendirilmeye çalışılacaktır.

Bugüne kadar vücuda getirilen halkbilimi araştırmaları ve çalışmaları açısından bakıldığında, halk ekonomisi konusunun; genel olarak yüzeysel biçimlerde işlendiği görülmektedir. Bu nedenden ötürü, bu doktora tezinin temel kavramlarından birincisi olan “halk ekonomisi” hususunun; başlıca tanımlamalar ve yorumlamalar ışığında, tarihî zeminine girilmek kaydıyla; ayrıntılı yönlerden tetkik ve analiz edilmesi gerekmektedir. Nitekim bu tezin bünyesinde, halk ekonomisine dair araştırma ve çalışma eksikliğinin giderilmesi amaçlanmaktadır.

Bu doktora tezinin altyapısına yönelik olarak meydana getirilen araştırma planı doğrultusunda, halk ekonomisine dair belirlenen kavramsal çerçeveye yönelik olarak, sırasıyla; ekonomi kavramına, ekonomi kavramının tarihî perspektifine ve gelişimine, halk ekonomisi kavramına, halk ekonomisi kavramının tarihî perspektifine ve gelişimine, halk ekonomisinin özelliklerine, halk ekonomisinin işlevlerine, halk ekonomisi ile İslam ekonomisi ilişkisine, halk ekonomisi ile modern ekonomi ilişkisine, halk ekonomisi uygulamalarına, halk ekonomisindeki alışveriş usullerine, halk ekonomisindeki geleneksel malzemelere, halk ekonomisindeki geleneksel meslek kollarına, halk ekonomisinin halk hayatındaki yerine, değerine ve önemine; detaylı bakımlardan yer verilecektir.

Malum çerçeveye istinaden, halk ekonomisi ekseninde vücut bulan ayrıntılı bir araştırma modeli sunulmaya çalışılacaktır. Böylece halk ekonomisine ait çok çeşitli cepheler, tarihsel bağlamları gözetilerek ele alınacaktır. Bütün bu açıklamalardan hareketle, halkın ekonomik faaliyet alanlarına dönük bir çatı meydana getirilmeye çalışılacaktır. İlgili durumun bir devamı olarak, geçmişten bugüne kadar süregelen halkbilimi araştırmaları ve çalışmaları açısından bakıldığında, üzerine yeterince yoğunlaşılmayan halk ekonomisi hususuna dair belli bir altyapının kurulması ve bu yöndeki bir kısım çıkarsamaların ortaya konulması elzemdir.

Sonuç itibarıyla, bu doktora tezi dâhilinde belirlenen plana ilişkin olarak, halk ekonomisi mefhumunun tarihî bağlamı ortaya konulmaya çalışılacaktır. Bu durumun bir devamı niteliğinde, geçmişi toplayıcılığa ve avcılığa kadar götürülen halk ekonomisi faaliyetlerinin; halkın sosyal ve fiziksel varlığının sürdürülmesi noktasındaki temel birtakım özellikleri sıralanacaktır. Halkta karşılığı olan bir kısım ekonomik etkinlik alanlarının doğmalarındaki, gelişmelerindeki ve yerleşmelerindeki en temel unsurların başında gelen halk ekonomisine ait başlıca üretim, tüketim, pazarlama ve ticaret süreçleri, etraflı bir biçimde izah edilecektir.

Halkbilimi çalışma kadrolarının en önemli konularından biri olarak sayılabilecek halk ekonomisi mefhumuna dair öne çıkan başlıca geçim kaynakları; halkın ihtiyaç duyduğu kimi nesnelerin ve hizmetlerin ışığında, belli bir tetkike ve analize tabi tutulacaktır. Halkın, geleneksel bağlamdaki ekonomik sorunlarını çözmek maksadıyla odaklandığı halk ekonomisi mevzusu; bu doktora tez çalışmasıyla beraber, belli bir düzen içerisinde ele alınacaktır. Nitekim halkın, kendine özgü ekonomik gereksinimlerini gidermek amacıyla yaratıp geliştirdiği, edindiği ve öğrendiği bir kısım istihsal ve istihlak süreçleri; bu tez çalışmasına dayalı olarak inşa edilen bir arka plan vasıtasıyla ortaya konulacaktır. Ayrıca kazcılık, kazcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği üzerinden verilecek olan bazı örnekler esas alınacaktır. Malum minval üzere, kazcılığın halk ekonomisine dönük olan başlıca tesirleri ön planda tutularak; bu yöndeki kimi uygulamaların özelinde, belli bir bütünlük sağlanmaya çalışılacaktır.

2.1. EKONOMİ KAVRAMI

Ekonomi, temel itibarıyla; eldeki sınırlı kaynakların denetlenmelerini ve yönetilmelerini esas alan bir olgudur. Dolayısıyla ekonomi, terim olarak; “tutum”, “tasarruf”, “birikim”, “tedbir”, “düzen”, “nizam”, “idare”, “yönetim” ve benzeri anlamları bünyesinde barındıran bir mefhumdur. En genel tanımıyla, ekonomi; insanların, hayatlarını idame ettirebilmek adına ürettikleri mal ve hizmet nevinden birtakım unsurları bölüşme faaliyetlerini içeren ve bu faaliyetlerden doğan ilişkilerinin bütününe ifade eden bir kavramdır.⁵⁷ İnsanların, ürettikleri bir kısım mahsulleri taksim etme etkinliklerinin birer sonucu olarak ortaya çıkan belli bağlantıları inceleyen sosyal bilim dalına ise “ekonomi bilimi” veya “iktisat bilimi” adı verilmektedir.

Malum doğrultuda, ekonomi disiplininin; ekonomik bağlamdaki belli başlı ölçütlerin bir bölümünü veya tamamına yakını, insanlar tarafından tayin edilen başlıca kurallar ekseninde; “birey”, “toplum” ve “devlet” üçlüsü üzerinden ele aldığı altını çizmek gerekmektedir. Bu durum, kimi ekonomik müesseseler ve sistemler hakkındaki bazı tavsiyeleri, teklifleri ve fikirleri ortaya koymakla beraber; ekonomi doktrinlerini vücuda

⁵⁷ Ayrıntılı bilgi için bakınız. (<https://sozluk.gov.tr/> - Erişim Tarihi: 15 Ekim 2020).

getiren bir zemini de teşkil etmektedir. Zira ekonomik doktrinler; toplumsal refahın tesis edilmesine yönelik olarak ortaya atılan her türlü öğeden hareketle, ekonomi biliminin mahiyetini oluşturmaktadır. Nitekim fert ve cemiyet hayatlarında cereyan eden “hususî mülkiyet” meselesinin, insanları maddî ve manevî rahatlığa kavuşturacağına dair belli görüşler etrafında şekillenmesi; iktisadî doktrinlerin mevzuları arasında yer almaktadır (Koloğlu, 1960, 4).

Ekonomi teriminin, kelime kökeni olarak; Fransızcada, Türkçedeki karşılığıyla “tutumluluk” anlamına gelen “économie” kelimesinden kaynaklanmakla birlikte; Yunancada, Türkçe karşılıklarıyla “ev idare eden”, “vekilharç” veya “kâhya” manalarını taşıyan “oikonomos” kelimesinden türetildiğinin belirtilmesinde yarar vardır. Şayet daha geniş bir perspektif doğrultusunda açıklamak gerekirse, “ekonomi”⁵⁸ terimi, kelime manası olarak; Yunanca “oikos” veya “oikia”, Türkçe karşılığıyla “ev” ve yine Yunanca “nomos”, Türkçe karşılıklarıyla “idare”, “yönetim”, “yasa” veya “düzen” anlamlarını içerisinde bulunduran “oikonomos” kelimesinden ileri gelmektedir. İlgili kelimenin etimolojik açıdan kökeni ise eski Yunan ve Roma medeniyetleri dönemlerinde kullanılan “oikonomia”⁵⁹ teriminden kaynaklanan ve Türkçede “ev idaresi”, “ev yönetimi” veya “ev düzeni” manalarını⁶⁰ taşıyan bir altyapıya sahiptir.

Bu açıklamalara ek olarak, ekonomi kelimesi ile aynı anlamı ihtiva eden “iktisat”⁶¹ kelimesinin de çıkış noktası itibarıyla, Arapçadaki “kasd”⁶² kökünden meydana gelmekle beraber, Türkçedeki karşılıklarıyla “tutum” veya “tasarruf” anlamlarını içerdiğini vurgulamak lazımdır. Ayrıca Yunancadaki “oikonomia” teriminin, literatürde genel kabul gören anlamı ise Türkçedeki karşılığıyla “hane idaresi”dir (Kızılkaya, 2013:

⁵⁸ Bahse konu terim; “ev idaresi”, “masrafta intizam” ve “iktisad” anlamlarını taşımaktadır. Bu konuda bakınız. (Mehmed Bahaeddin, 1997: 66).

⁵⁹ Yunanca olan bu kelime, Türkçedeki karşılıklarıyla “ev idaresi” veya “çiftlik idaresi” manalarını taşımaktadır. Konuya ilişkin olarak bakınız. (Hançerlioğlu, 1976: 54).

⁶⁰ Bu manalara istinaden, ekonomi terimi; 15. ve 16. yüzyıllarda, Avrupa’da cereyan eden Rönesans hareketlerinin akabindeki teknolojik ilerlemelerin paralelinde; ülkelerin refahlarını ve zenginliklerini dile getiren bir anlamı da içermeye başlamıştır. Konu hakkında bakınız. (Eskicioğlu, 1999: 9).

⁶¹ Bu kelime, ekonomi kavramının münderecatına uygun olmak koşuluyla; “aşırı gitmeme”, “tutum” ve “biriktirme” manalarına gelmektedir. Konuya dair bakınız. (Devellioğlu, 2006: 425).

⁶² Bu kök; “kurma”, “niyet etme” ve “tertiple” anlamlarına gelmektedir. Konuya dönük olarak bakınız. (Şemseddin Sami, 2006: 1072).

23). Bütün bu anlamlarına istinaden, ekonominin, en genel kapsamda; insanların yaşamsal aktivitelerini yönlendirici bir işleve sahip olduğunun ifade edilmesinde fayda vardır. Dolayısıyla ekonomi kavramının, insanlardaki ihtiyaç artışına göre ilerlediğinin altını çizmek gereklidir. Bu durum, ekonomik gelişmelerin insan hayatındaki belirleyici birtakım etkilerini ortaya çıkarmaktadır.

Dünya ölçeğinde “ekonomi” kelimesinin, ilk önce; bir Antik Yunan düşünürü olan Aristoteles tarafından kullanıldığı bilinmektedir. Bir ailenin tümünün ortak iyiliği için, “evin bilgece ve dürüstlikle yönetilmesini veya idare edilmesini” belirten ekonomi kelimesinin anlamı, zaman geçtikçe devlet sistemini kapsayacak şekilde genişlemiştir. Ekonomi kavramının münderecatına dâhil edilen üretim, tüketim ve dağıtım gibi hususlar hakkındaki tartışmalar çok uzun bir süre önce başlamış olsa da bugünkü anlamı ile “ekonomi” araştırmaları, bir İskoç ekonomist olan Adam Smith ile ilk kez bilimsel temellere oturtulmuştur.

A. Smith, 1776 yılında kaleme aldığı *Ulusların Zenginliği (Wealth of Nations)* adlı eserinde ilk defa modern ekonominin terimsel ve kavramsal yönlerine değinmiştir. Smith, ekonomi kapsamındaki “kiralama”, “pazarlama” ve “satış” (Smith, 2007: 79, 103, 215) gibi bir kısım terimleri ve kavramları izah etmiştir. Bu şekilde, dünyadaki ekonomi araştırmalarının da ilk sistemli adımları atılmıştır.

Sanayi Devrimi’yle beraber; 18. yüzyılda “politik ekonomi” adı altında doğduğunun ifade edilmesinde yarar vardır. Bu dönemde, değişik birtakım ekonomik gelişmeler ile farklı bir kısım siyasal sistemler arasındaki ilişkiler incelenmek kaydıyla; sermayenin ve emeğin birleşmesi neticesinde oluşan artık değerın paylaşımına dair normatif öğeler, ekonomik çalışmalarda ve tartışmalarda önemli birer yere sahip olmuştur. 19. yüzyılda, pozitif bilimlerdeki ilerlemelerden iktisat bilimi de payına düşeni almıştır (Keçetep, 2016: 823-824). Böylelikle, iktisat biliminin dünya çapındaki yayılma süreci de hızlanmıştır.

Türkiye ölçeğinde, “ekonomi” kelimesinin, ilk önce; 28 Kasım 1858 tarihi itibarıyla, Osmanlı İmparatorluğu idaresi esnasında kullanıldığı bilinmektedir. Zira bu tarihte yayınlanan Osmanlı tedrisatına dair belgelerde; “ekonomi politik” (Albayrak ve Şeker, 2014: 65) adının ilk kez telaffuz edildiği bilinmektedir. Yine İbrahim Şinasi tarafından, 1863 yılında yayınlanan Tasvîr-i Efkâr gazetesindeki “eğitim” konulu makalelerde; “ekonomi” ile “maliye” kelimelerine yer verildiği de bilinen bir gerçektir.

1859 yılı itibarıyla, Türkiye’deki ilk iktisat dersi; Mülkiye Mektebi (Mekteb-i Mülkiye) bünyesinde hazırlanan ders programına dayalı olarak, “Ekonomi Politik” adı altında; bir Türk iktisatçısı olan Emin Efendi tarafından verilmeye başlanmıştır. Ancak malum yıldan daha önce, ekonomi kavramının içeriğine dâhil edilen “kapitalist sistem” hususundaki fiilî tartışmalar ise 1839 yılında yayınlanan Tanzimat Fermanı ile birlikte gündemdeki yerini almıştır.

Bu süreç; 1856 yılında yayınlanan Islahat Fermanı, 1876 yılında ilan edilen I. Meşrutiyet ve 1908 yılında ortaya konulan II. Meşrutiyet unsurlarının hayata geçmesiyle devam etmiştir.⁶³ 19. yüzyılın sonlarına doğru olan bir zaman dilimini kapsamak suretiyle, Mülkiye Mektebi’nde iktisat dersi veren Türk ekonomistler arasında; Mehmet Şerif Efendi ve Sakızlı Ohannes Efendi de yer almıştır.

Mehmet Şerif Efendi’nin verdiği iktisat derslerinin notları *İlm-i Emval-i Milliye* başlığıyla, Ohannes Efendi’nin verdiği iktisat derslerinin notları da *Mebadil-i İlm-i Servet-i Milet* adıyla yayınlanmıştır (Fındıkoğlu, 1946: 21). Bu notlar, modern iktisat teorilerini işleyen belgelerin ilk örnekleridir. 1914 yılı sonrasında, iktisadî politikalara

⁶³ Aynı dönemlere tekabül eden bir süreç dâhilinde, ekonomi hususuna, bir Osmanlı gazetecisi olan Basîretçi Ali Efendi tarafından da doğrudan ve dolaylı bazı atıflarda bulunulduğunun da altını çizmek lazımdır. Zira Basîretçi Ali Efendi, 1870-1878 yılları arasında kaleme almış olduğu *Bir Zamanlar İstanbul: Şehir Mektupları* adlı eserinde; “vergi”, “ücret”, “borç”, “fiyat”, “esnaf” ve benzeri ekonomi kavramlarından bahsetmiştir. Konu hakkındaki ayrıntılı bilgiler için bakınız. (Basiretçi Ali Efendi, 2008: 180-184).

yansımaya başlayan İttihat ve Terakki ile Jön Türk iktidarının görüşleri; “Millî İktisat” yaklaşımının bel kemiğini oluşturmuştur (Kazgan, 2002: 254-260).

Millî İktisat yaklaşımının en önde gelen savunucusu olarak Ziya Gökalp’i göstermek mümkündür. Zira Gökalp, bu yöndeki ekonomik görüşünü Millî İktisat politikasına dayandırmıştır.⁶⁴ Gökalp’in millî ekonomi teorisi, evvela millet iktisadının benimsenerek; bu bağlamdaki ağır sanayi hamlelerinin gerçekleştirilmesine dayanmaktadır. Dolayısıyla Gökalp’e (2018b: 200) göre; nahiye (ilçe) iktisadı yerine millet iktisadı, küçük ölçekli hırfetler (meslekler) sanayisi yerine de büyük sanayinin ikame edilmesi icap etmiştir. Nitekim Ziya Gökalp’in düşüncesine göre, milletlerin yükselmeleri, endüstriyel gelişmelerle mümkün olabilmektedir. Endüstriyel gelişmeler ise ekonominin en temel dinamiğidir.

Öte yandan, insanın; hayata tutunma noktasında çalışıp sahip olduğu başlıca maddî unsurları kazanma kaygısı, ekonomi kavramını yakından ilgilendirmektedir. Bu minval üzere, ekonomiyi merkezine alan faaliyetlerin; “çalışmak” ve “yaşamak” (Eskicioğlu, 1999: 8) şekillerinde sıralanan iki temel özelliğe sahip olduklarını dile getirmek lazımdır. Söz konusu özellikler olmadan, ekonominin oluşması ve gelişmesi mümkün değildir. Bahse konu nedenlere dayanılarak, ilk insanın, dünyaya geldiği andan itibaren; başta “toplayıcılık” ve “avcılık” olmak suretiyle kimi etkinliklerde bulunması, ekonominin teşekkül etmesine önemli ölçüde bir zemin hazırlamıştır.

Ekonomi, en genel hatlarıyla; birinci olarak “maddî refah koşullarını sağlayabilmek”, ikinci olarak ise “malum koşullardan gereği gibi faydalanabilmek” maksatlarına dönük

⁶⁴ Ziya Gökalp’in Türk iktisadiyatı hakkındaki belli başlı düşüncelerinin, Cumhuriyet idaresi altında gelişen ekonomi politikalarını da önemli ölçüde etkilediğinin vurgulanmasında fayda vardır. Nitekim 17 Şubat 1923 ile 4 Mart 1923 tarihleri arasında tertip edilen İzmir İktisat Kongresi kararları, Gökalp’in savunduğu Millî İktisat görüşüne paralellik göstermektedir. Zira malum kararlar arasında; yerli ve millî sanayinin kurulması ve geliştirilmesi, ekonomik sistemde devletçilik politikasının takip edilmesi, yerli tekellerin özendirilmesi, millî bankaların kurulması, Türk işçiliğinin temellerinin atılması ve benzeri kararların alındığını belirtmek gerekmektedir. Konu hakkındaki detaylı bilgiler için bakınız. (Koç, 2000: 145-146).

bir çerçevede, bireylere ve toplumlara ait bir kısım davranış kalıplarının incelenmesindeki en etkili unsurdur. Dolayısıyla sınırlı kaynakları kontrol etme arzusunun bir sonucu olarak, ekonomi; aynı zamanda bu kaynakların etkin biçimlerde kullanılmalarını da zorunlu kılmaktadır. Bu yönüyle, ekonomi; sosyal ve toplumsal gelişimlerin, değişimlerin ve dönüşümlerin en temel faktörleri arasına girmektedir.

Bütün ekonomik faaliyetlerin kökeninde, bireysel ve toplumsal birtakım ihtiyaçların; temin edildikten sonra da sürekli olarak varlıklarını sürdürmeleri beklenmektedir (Çavdar, 1972: 25). Bu şekilde, iktisadî gelişmeleri tetikleyen belli başlı kaynaklara başvurularak; malum kaynaklardan gerekli verimin alınmaya çalışıldığının altını çizmekte fayda vardır. Çünkü ekonomi, insanlar tarafından geliştirilen “tutumluluk” prensibine bağlı olarak; kendine belli bir yol çizmektedir. İlgili durum ise bazı ekonomik modellerin ortaya çıkmasına katkıda bulunmaktadır.

Ekonominin; normatif⁶⁵ ve pozitif⁶⁶ bir sosyal bilim dalı olarak, devletlerin iktisadî sistemlerine göre şekillenen birtakım kuralları tetkik ve analiz ettiğinin belirtilmesinde fayda vardır. Söz konusu doğrultuda, ekonomi bilimi; “alternatif kullanım alanlarına yönlendirilebilecek olan az sayıda kaynak” ile “bireylerin tükenmeyen gereksinimleri” arasındaki ilişkiyi irdeleme (Samuelson ve Nordhaus, 2005: 4) amacını gütmektedir. Dolayısıyla da ekonomi disiplini, sosyal bir varlık olan insanın hayatî sürecinin pek çok safhasını ele alan bir bilim alanıdır. Bahse konu ekseninde, ekonomi; insan yaşamındaki çok çeşitli güçlüklerin ortadan kaldırılmasını sağlamaktadır.

⁶⁵ Normatif ekonomi, ekonominin “nasıl” olması gerektiği hususundaki bir kısım çalışmaları içermektedir. Dolayısıyla normatif ekonomiye ilişkin olarak ortaya konulan başlıca sonuçlar, bireylerin; daha çok kendi görüşlerine dayandığı için, doğrudan deneyim veya gözlem yoluyla “kesin” yargılar kapsamında test edilememekle beraber, kanıtlanamamaktadırlar. Bu konuda bakınız. (Demir, 1992: 97).

⁶⁶ Pozitif ekonomi, bir ekonomik sistemin “neden” veya “niçin” çalıştığına dair bazı cevaplar aramaktadır. Söz konusu durumdan hareketle, pozitif ekonomi; “tanımlayıcı ekonomi” olarak da adlandırılmaktadır. Dolayısıyla pozitif ekonomi kapsamında ortaya konulan belli başlı neticeler, sunulan olgulara bağlı olarak; kabul edilebilmelerinin yanında, reddedilebilmektedirler. Bu hususta bakınız. (Karagöl, 2017: 95).

Ekonomik zeminde vuku bulan belli başlı mal ve hizmet hususları, bünyelerinde; insan hayatını kolaylaştıran çok değişik hedeflere yer vermektedirler. Nitekim Anadolu sahası Türk toplumunda sıkça dillendirilen “Mal, canın yongasıdır.” atasözünde de anlatıldığı üzere; ekonomik çerçevede, malların ve hizmetlerin demokratik olarak dağıtılmaları, insan yaşamını hemen her açıdan biçimlendiren bir etkiye sahiptir (Macdonald ve Plummer, 1998: 410). Bu görüşten hareketle; kültürel sürekliliğin sağlanması noktasındaki temel hususlardan birinin “ekonomik yaşam biçimi” olduğunu vurgulamak gerekir. Çünkü ekonomi, insan hayatını sistematik bir doğrultuda düzenleyen başlıca faaliyetlerin çıkış noktasını teşkil etmektedir. Bu minvalde, insanın dünyadaki yaşam serüveniyle neredeyse yaşıt olan ekonomi kavramı, malum eksenindeki pek çok ihtiyacın belirlenmesi ve giderilmesi bakımından yaşamsal bir yere, değere ve öneme sahiptir.

Ekonomi, kavramsal temelde; mal ve hizmet hususlarındaki başlıca üretim, tüketim ve dağıtım faaliyetlerini münderecatında bulunduran bir yapıya sahiptir. Ayrıca ekonomi, gelir ve gider faktörlerini idareli kullanma yönünde sağlanan tasarruf tedbirlerinin tümünü içine alan yönetim sistemlerinin de genel adıdır. Bu durumun bir devamı olarak, ekonomi veya iktisat; herhangi bir malın, hizmetin veya ürünün; kısıtlı imkânlar ve kaynaklar doğrultusunda, kim veya kimler tarafından ne miktarda üretileceği ve yine kim veya kimler tarafından ne miktarda tüketileceği sorularına cevaplar bulmaya çalışan bir disiplindir. Mevzubahis doğrultuda, bir bilim dalı olarak ekonominin; içeriğindeki birtakım verilerden hareketle, daha ziyade bir ekonomik sistemin nasıl çalışması ve ne yönde işlemesi gerektiği üzerinde durduğunu dile getirmekte fayda vardır.

Bu izahların akabinde, ekonomi, muhteva bakımından; üretim, ticaret, tüketim, ithalat ve ihracat gibi bir kısım faktörlere sahip olan bir düzeni yansıtmaktadır. Kısaca ifade etmek gerekirse, ekonomi; toplumsal çerçevedeki ürünlerin ve hizmetlerin sistematik bakımlardan üretimleri, tüketimleri ve dağıtımları ile ilgilenmektedir (Bozkurt, 2010: 203). Dolayısıyla ekonominin; sosyal yapıyı ve toplumsal yaşamı etkileyen en önemli faktörlerden biri olduğunu vurgulamak lazımdır. Zira ekonominin, sosyokültürel ortamı değiştirici ve dönüştürücü bir yanı söz konusudur. Nitekim bu sosyokültürel ortam

içerisinde, insanların gereksinimlerinin giderilmesi; tamamen ekonomik yönelimlere göre şekil almaktadır. Bu şekilde, ekonomi, insanlara özgü yaşam biçimlerini ve kimlikleri derinden etkilemektedir.

İnsan; doğanın bir parçası olmakla beraber, sahip olduğu belli başlı hayat şartları bakımından ön plana çıkan kimi ekonomik gelişmelere göre yolunu çizmektedir.⁶⁷ Zira insan, yaşamını devam ettirebilmek için; sınırları belirli olmak kaydıyla, en temel maddî ve manevî ihtiyaçlarını karşılamak durumundadır. Gerhard Köhnen (1965: 3), malum konuya dönük olarak; insanda somut ve soyut gereksinimlerin giderilme isteğinin asırlarca önemli bir gelişme gösterdiği fikrindedir. İlgili gereksinimlerin karşılanması noktasında ise insan, ürün ve hizmet hususlarındaki belli üretim ve tüketim ilişkileri bağlamında birtakım kurallara başvurabilmektedir. Söz konusu kurallar, ekonomi kavramının ortaya çıkmasında etkili olan idare önlemlerini içeren birer mahiyete sahiptir.

Tüketilecek olan mallara ve hizmetlere dair üretim kaynaklarının sınırlı olması, insanı “ekonomik” davranmaya itmektedir. Bahse konu durumun bir sonucu olarak, insan, ortaya konulan kimi mallara ve hizmetlere büyük değerler atfedebilmektedir. Malum nedenden ötürü, ekonominin; vücuda getirilen çeşitli ürün ve hizmet sunumlarına bağlı olarak elde edilen kaynakların aktif biçimlerde kullanılmalarını takiben, tatmin edici bir etkiye sahip olması zorunludur (Dinler, 1994: 20). Çünkü ekonomi, hayatı çok çeşitli yönlerden ilgilendiren bir kurumdur. Bu mevzunun bir gereği olarak, ekonomik refahın; insan için yeterli bir seviyede tutulması öngörülmektedir.

Abraham Harold Maslow’un (1970: 25); bir teori dâhilinde ortaya attığı ve “ihtiyaçlar hiyerarşisi” olarak tanımladığı “ihtiyaçlar piramidi”nde, insan hayatında var olan başlıca

⁶⁷ Örneğin, Türklerde; geçmişten bugüne dek süregelen bir zaman dilimi açısından bakıldığında; coğrafya şartlarının bir sonucu olarak hayvancılığa yönelme durumu; dokuma sanayinin gelişmesine çok önemli bir katkı sunmuştur. Malum gelişme, ekonomik etkinliklerin her zaman için yeni alanlar doğurduğunun ortaya konulması bakımından önemlidir. Konu hakkındaki geniş bilgilere ulaşmak için bakınız. (Ünal, 1977: 148).

gereksinimleri; insanın kendisini gerçekleştirmesi bağlamında basamaklamak suretiyle açıklaması, esasen; ekonomi kavramının kapsamına girmektedir. Çünkü ilgili teoriye göre, belli bir hiyerarşi içerisinde bulunan en temel ihtiyaçlardan yola çıkılarak, daha alt seviyedeki bir ihtiyaç karşılanmadan bir üst basmağa geçilemeyeceği anlatılmıştır. Bu durum, ekonominin ilgi alanına giren bir kısım faaliyetlerle yakından ilişkilidir. Zira bazı ekonomik faaliyetler, her toplumda mevcut olan en temel gereksinimlere istinaden; belli başlı öncelikleri de meydana getirmektedir.

Abraham H. Maslow'un söz konusu piramidinde yer alan “fizyolojik ihtiyaçlar” ve “güvenlik ihtiyaçları” başlıkları, insan hayatındaki yönelimin; öncelikle maddî birtakım unsurlara dönük olarak gerçekleştiğini ortaya koymaktadır. Bahse konu ekseninde, insan, kendi yaşam alanına dair maddî engelleri aşabildiği takdirde manevî boyutu düşünebilmektedir. Dolayısıyla insanın; içinde yer aldığı dünya hayatı boyunca, soyut gereksinimlerini; somut gereksinimlerinin giderilmesine bağlı olarak karşıladığının altını çizmek gerekmektedir. Bu minval üzere, insanlar, belli ürün ve hizmet faktörleri aracılığıyla; hayatta kalabilmeleri için gerekli olan kimi ihtiyaçlarını karşılarlarken, bunlar sayesinde belli toplumsal statüler de kazanabilmektedirler (Bozkurt, 2010: 2000). Mevzubahis çerçevede, ekonomik etkinliklerin, sosyal yapıyı ve toplumsal yaşamı farklı yönlerden etkilediklerini ifade etmekte yarar vardır.

A. Harold Maslow'un belirlemiş olduğu “ihtiyaçlar hiyerarşisi”nde öne çıkarılan maddî unsurlar arasındaki “yemek yeme”, “iş” ve “mülkiyet güvenliği” gibi belli başlı ihtiyaçların karşılanması, insanların, içinde yer aldıkları ekonomik yeterliliklere göre birtakım farklılıklar sergileyebilmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, insan yaşamındaki maddî yeterlilikler, manevî ihtiyaçların doyurulması bağlamında özel birer yere, değere ve öneme sahiptir. Zira insan; kendi yaşam çizgisi dâhilindeki başlıca maddî gereksinimlerini giderdikten sonra, manevî gereksinimlerine rahat bir biçimde vakit ayırabilmektedir. İlgili gereksinimler; sosyokültürel temelde etkili olan “aidiyet”, “statü”, “itibar”, “tanınma” ve “kabul görme” gibi; insana özgü çeşitli hususları içermektedir.

Bu minval üzere, ekonomi kavramı bağlamında, genel olarak; maddî kaygıların ortadan kaldırılmasının bir devamı niteliğinde, manevî kaygılara yönelme durumunun hâkim olduğunu ifade etmekte yarar vardır. Bu durumu, A. H. Maslow'un; doğru orantılı bir biçimde oluşturduğu gereksinimlere dair piramidinde görmek mümkündür. Nitekim Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde, sırasıyla; “fizyolojik ihtiyaçlar”, “güvenlik ihtiyacı”, “ait olma ve sevgi ihtiyacı”, “değer ihtiyaçları” ve “kendini gerçekleştirme” olmak üzere beş ana ihtiyaçtan bahsedilmektedir.⁶⁸ Söz konusu husus, insanın, maddî kaygılarının manevî kaygılarından önce geldiğinin dile getirilmesi bakımından elzemdir. Çünkü maddî refah, manevî refahı destekleyici ve yönlendirici bir zemini teşkil etmektedir.

Maddî ihtiyaçlar giderilmeden, manevî ihtiyaçların giderilmesi çoğu zaman imkânsızdır. Bu açıdan bakıldığında, ekonomi kavramının; maddî ve manevî bütün ihtiyaçları içine aldığını vurgulamak gerekmektedir. Dolayısıyla insanın manevî eksikliklerinin giderilmesi, maddî ortamındaki koşulların düzene sokulmasıyla olanaklı bir hale gelmektedir.

Bronislaw Kasper Malinowski (1990: 39-40), insanın, ilk önce; beslenme, üreme ve sağlığı koruma ihtiyaçlarından doğan başlıca sorunlarının çözülmesi gerektiği görüşünü ortaya koymakla birlikte, ilgili sorunların çözüm için; yeni, ikincil veya yapay bir çevrenin yaratılmasını uygun görmüştür. Malinowski'nin bu düşüncesi, insanın, öncelikle fizikî ortam şartlarının düzenlenmesi bağlamında ekonominin önemini ortaya koymaktadır.

⁶⁸ Bu teori kapsamında; nefes alma, yemek yeme, su içme ve benzeri etkinlikler fizyolojik gereksinimlere; iş güvenliği, sağlık güvenliği, aile güvenliği, mülkiyet güvenliği veya özel mülkiyet güvenliği ve benzeri etkinlikler güvenlik gereksinimlerine; arkadaşlık ilişkileri, aile ortamı, mahremiyet duygusu ve benzeri etkinlikler sevgi veya ait olma gereksinimlerine; özgüven, kendine saygı, başkalarına saygı ve benzeri etkinlikler saygı gereksinimlerine; doğallık, yaratıcılık, uyumluluk ve benzeri etkinlikler ise kendini gerçekleştirme gereksinimlerine girmektedir. Bütün bu gereksinimlerin kaynağında, öncelikli olarak “maddiyat” unsuru vardır. Zira ekonomik faaliyetler, ilk olarak; maddî birtakım gerekliliklerle şekillenmektedir. Bahse konu duruma binaen, içinde bulunan iktisadî ortamın düzenlenmesi, maneviyatı da etkilemektedir. Konuya ilişkin olarak bakınız. (Çavdar, 1972: 17).

Kültürel düzeyde, bu çevrenin sürekli bir biçimde yeniden üretilmesi, sürdürülmesi ve yönetilmesi lazımdır. Malum durumun akabinde, Bronislaw K. Malinowski'ye (1990: 40) göre; kültürün maddî temeli yenilenmeli ve bu temele belli bir işlerlik kazandırılmalıdır. Bahse konu minval üzere, en ilkel kültürlerde bile birtakım ekonomik örgütlenme biçimleri kesin olarak gereklidir. Bu şekilde, insan; her şeyden önce kendi organizmasının ihtiyaçlarına cevap verme zorunluluğunu duymaktadır. Zira insan; beslenme, barınma ve giyinme gibi somut birtakım temel ihtiyaçlarının karşılanabilmesine dönük olarak, belli başlı düzenlemeler ortaya koymak suretiyle; kimi ekonomik hareketlere başvurma isteği içerisindedir. Bu ekseninde, insan, kültürel yönden devamlılık gösteren gruplar halinde örgütlenmektedir. Bahse konu nedenden dolayı, insanın, bir organizma olarak; kendisine yaşamda kalmayı sağlayan belli koşullar yarattığının altını çizmek gerekmektedir.

Bronislaw Malinowski (1990: 40-41), insanın; “kendisini çeşitli olumsuz etkilerden koruması gerektiği” görüşünü sıkça vurgulamıştır: Bu görüşün bir devamı olarak, insan; çeşitli problemlere karşı örgütlü bir biçimde hareket etmek durumundadır. Zira Malinowski'ye (1990: 21) göre, kültür; kurumlar halinde örgütlenmiştir. Söz konusu örgütlenme kapsamında, ekonomik düzenlemelerin ayrı birer yeri, değeri ve önemi bulunmaktadır. Nitekim ekonomi, toplumsal bağlamdaki altı temel kurumdan bir tanesidir.⁶⁹ Dolayısıyla ekonomik düzenlemeler, kültürel düzenlemelerin en önde gelen unsurları arasında yer almaktadır.

Bireysel olarak yaratılan herhangi bir zanaat ürününün bile; insan yaşamındaki birtakım sorunlara belli başlı çözümler getirebilmesi muhtemeldir. Bahse konu minval üzere, işin içine “işlev” girmektedir. Çünkü bu durum, ekonomik örgütlenme şeklinin işlevsel yönünü öne çıkaran bir gelişmedir. Malinowski tarafından geliştirilen “işlevsel çözümleme modeli” çerçevesinde, insanların; yaptıkları işbirlikleri, kullandıkları zanaatsal ürünler ve tükettikleri mallar gibi başlıca unsurların birer etkinliğe dönüşmesi;

⁶⁹ Malum kurumlar; “din”, “aile”, “ekonomi”, “eğitim”, “siyaset” ve “boş zaman” olarak sıralanmaktadır. Dolayısıyla ekonomi, toplumsal çerçevedeki bu altı temel kurumdan birini kapsamaktadır. Konuya dair bakınız. (Aman, 2012: 140).

işlev kavramını doğurmuştur. Bu açıdan bakıldığında zaman, işlevin, öncelikle “ekonomik” bir yanının olduğunu belirtmekte fayda vardır. Bütün bu açıklamalardan hareketle, işlevin, insan hayatını hemen hemen her açıdan kolaylaştırıcı bir mahiyete sahip olduğunu da ifade etmek gerekir.

İşlev kuramı çerçevesinde, imal edilen kimi ürünlere veya mallara ait dağıtım ve tüketim prensiplerinin; yapılan üretimin niteliğine bağlı olarak şekillendiklerini dile getirmek lazımdır. Zira bazı ürün ve hizmet unsurlarının, toplumlardaki kültürel çerçevelere binaen sunuldukları malumdur. Malinowski (1990: 50), bu hususu takiben, tüketimin; bir kültüre özgü toplam karakter yapısına bağlı olarak değiştiğinin altını çizmiştir. Nitekim insanın, doğaya egemen olma sürecinde yapıp ettiği her türlü şeyin bir devamı olarak; kazandığı bilgi birikimlerinin, vücuda getirdiği kurumların ve ürettiği olguların bütününi temsil eden her bir kültür unsuru, bir diğeri ile işlevsel bakımdan münasebet halindedir.

Bu kapsamda ele alındığında zaman, ekonomi; mikro ve özerk bir kültür alanı olarak, diğer belli başlı kültür alanlarının süreklilikleri yönünden etkin roller oynayan bir güvence özelliğini taşımaktadır. Söz konusu minval üzere, ekonomi, yerleşik hayatın henüz vuku bulmadığı dönemlerde, temeli avcılık ve toplayıcılık gibi birtakım unsurlara dayalı olmak suretiyle cereyan eden bir olgudur. Dolayısıyla ekonomi, daha sonraki süreçlerde gelişen bağcılık ve yaylacılık gibi başlıca faktörleri de içine alan bir kavram olarak; belli bir kültüre ait çeşitli parçaların mühim bir bölümünün oluşmasını, gelişmesini ve yerleşmesini sağlayan bir sistemin yaratılması konusundaki en önde gelen etkenlerden biri olarak dikkat çekmektedir. Çünkü ekonomi, insanın; biyolojik ve kültürel yaşamını sürdürebilmek amacıyla, doğal çevreye uyum sağlama çabası üzerine kurulu bir sistemdir (Eğilmez, 2018: 15). Bütün bu açıklamalardan hareketle, insanın; kendi çevresiyle geliştirdiği düzenli bir kısım ilişkilerinin akabinde, hayatının devamlılığını sağladığı aşikârdır.

Devlet tipi örgütlenmelerin halka yönelik olarak sundukları bazı destekleri dışarıda tutulursa şayet, ekonominin; diğer kimi kaynaklardan beslenmek suretiyle “düzen sağlama” işlevini karşılayabilme kapasitesinin kültürel görelilik (cultural relativism) kavramı çerçevesinde değerlendirilmesi, halkbilimi disiplini dâhilinde ele alındığı zaman, bilhassa bağlam merkezli kuramların sistematize edilmesine önemli ölçüde bir zemin hazırlamıştır. Kültürel görelilik kavramının; halkbilimi disiplini yöntemleri, yaklaşımları ve kuramları kapsamında “sosyal düşüncenin yeniden biçimlenişi” adlı bir düşünce hareketine paralel olarak sistemleştirildiği görülmektedir (Çobanoğlu, 2019: 294). Dolayısıyla kültürel görelilik kavramı, söz konusu düşünce hareketinin akabindeki “bağlam” mefhumu çerçevesinde, bağlam merkezli kuramların veya teorilerin ortaya çıkış noktası olarak ele alınmalıdır.

Malum durumun bir sonucu niteliğinde, halka ait maddî ve manevî alanlardaki kültürel ürünleri konu edinen bir bilim dalı olarak halkbilimi, halkın ekonomik faaliyetlerini de çalışma alanına dâhil etmektedir. Bahse konu durumdan hareketle, halkbilimi bünyesinde yeniden tarif edilen halk kavramından yola çıkılarak; bir kısım ekonomik etkinlik sahalarına da ağırlık verildiğinin altını çizmekte yarar vardır. Zira “aralarında en az bir ortak faktör bulunan iki veya daha fazla insan grubu” anlamına gelen halk kavramı açısından bakıldığında, ekonomik faaliyetlerin önemi büyüktür. Nitekim halkbilimi çalışma kadrosundaki ana başlıklar arasında yer alan ekonomi hususunun, “halk” ve “kültür” mefhumlarına dönük olarak değerlendirilmesi gerekmektedir.

Halk kültürü nosyonunu araştırma sahasının içine dâhil eden birçok bilimsel disiplin açısından bakıldığında, ekonominin kültürel bir zeminde incelenmesi ve çözümlenmesi şarttır. Malum mevzunun bir devamı niteliğinde, ekonominin halkbilimi için de mühim bir malzeme oluşturduğunun altını çizmek lazımdır. Nitekim halkbiliminin de çalışma başlıkları arasında yer alan ekonomi kavramı, sosyokültürel hayatın pek çok alanını; aynı kaynaklardan beslenen birtakım kurallara bağlı olarak belirlemekle birlikte, herhangi bir insan topluluğunun bu sahadaki bilgisini seçerek toplamayı ve kültürel görelilik kavramının bakış açısıyla tetkik ve analiz etmeyi amaçlamaktadır.

Söz konusu doğrultuda, ekonominin halk kültürüne dönük bir çizgiye istinaden yorumlanması gerekmektedir. Bu minvalde, halkbilimi çalışma başlıklarından biri olan “halk ekonomisi” tabiri öne çıkmaktadır. Zira halk ekonomisi, halkın; bizatihi kendi imkânları ve ihtiyaçları doğrultusunda, kendi geçim kaynaklarını üretmek ve bu noktadaki gereksinimlerini karşılamak maksadıyla oluşturduğu birtakım geleneksel usulleri bünyesinde barındıran bir halkbilimi alanıdır. Halk ekonomisi kapsamında, üretim kaynaklarının kullanım alanlarını belirleyen başlıca kurallar; William A. Haviland’ın (2002: 235) da dile getirdiği gibi, kültürün içinde yer almakla beraber; ekonominin işleyiş tarzını da tayin etmektedir.

Ekonominin, halkbilimi çalışma kadrosu içerisinde mühim bir yer kapladığını dile getirmek lazımdır. Zira ekonomi, halkbiliminin çalışma sistemi dâhilinde; özellikle gündelik hayatın en önde gelen kültür sahalarından biri olarak dikkat çekmektedir. Nitekim ekonomi kültürü, diğer kültürel alanları da önemli ölçülerde etkileyebilmektedir. Bugünkü kültür bilimi kabulleri itibarıyla, hayatı değiştiren ve dönüştüren unsurların başında ekonomi gösterilmektedir. Bu minval üzere, halkbilimi açısından bakıldığı zaman, ekonomi; gerek bağlamsal ve gerekse de işlevsel perspektiflerde, halk hayatındaki bütün sosyal kurumlara ve kültürel yapılara ait pek çok işleyişin anlaşılabilmesi bakımından göz ardı edilemez bir konumda yer almaktadır.

Malum eksende, ekonomi de bir kültür unsurudur. Dolayısıyla insanın kültürel ihtiyaçlarının ilgi odağında, öncelikle ekonomi bulunmaktadır. İnsana dair ekonomik ihtiyaçlar, insanın yaşadığı kültürel ortama göre değişebilmektedir. Bu durum, ekonominin kültür üzerindeki hükmünü öne çıkarmaktadır (Cipolla, 1967: 20). Söz konusu açıdan bakıldığı zaman, ekonomi kavramına ait işlevin ve bağlamın anlaşılabilmesi için; malum yöndeki sosyal ve kültürel doku analizlerine ihtiyaç duyulmaktadır.⁷⁰ Bahse konu kapsamda, ekonomik koşullara açıklamalar getirmeksizin,

⁷⁰ Ekonominin, bilhassa kültürel doku incelemelerinde önemli bir yeri vardır. Nitekim ekonomi, bazı kültürlerde ölümden sonraki hayat için de var olduğuna inanılan bir kurumdur. Örneğin, ölen bir insanın; eşyalarıyla veya paralarıyla birlikte gömülmesi, yeraltı dünyasında veya ölümler diyarında yaşamaya devam etmesine dair bir inanışla ilişkili olmakla beraber, öteki âlem için duyulan maddî kaygının da bir göstergesidir. Bu minvalde, birtakım yerel inanışlara göre, dünya hayatının bir devamı

hiçbir sosyal yapının çözümlenebilmesi mümkün değildir. İlgili doğrultuda, kültürün teşekkülü, tekâmülü ve daimiliği; ekonomiye bağlı olduğu gibi; ekonominin varlığı ve sürekliliği de kültüre bağlıdır (Boas, 1944: 193; Özarslan ve Karataş, 2016: 18; Ayaz ve Aça, 2019: 240).

Sosyal ve kültürel doku analizlerinde, ekseriyetle tarihî bağlamın ortaya konulması; belirli bir kültür sahasında cereyan eden mevcut ekonomik geçim örüntülerinin derinlemesine işlenmeleri bakımından elzemdir. Zira sınırları belirli bir zamanda ve mekânda, insana dair herhangi bir mevzuyu anlayabilmek için, o mevzunun ortaya çıkış noktasını meydana getiren topluluğun bütün kültür kurumlarını tarihsel açıdan karşılıklı olarak ele almak gerekmektedir (Özarslan ve Karataş, 2016: 18). Böylelikle, bugün karmaşık birer yapıda bulunan pek çok kültürel sistemin; basit formlardan karmaşık formlara doğru ilerleyişlerini ortaya çıkarmak mümkün bir hale gelebilecektir.

İnsanın, sosyal bir varlık olarak üretmiş olduğu tüm kurumların temelinde; toplumsal gruplara ait ekonomik varsılıkların devam ettirilmesine yönelik bir gaye bulunmaktadır. Bununla birlikte, “kültür kurumlarının her birinin ekonomiyle çift yönlü bir ilişki içinde bulunduğu” da (Firth, 1927: 318) akılda tutulmalıdır. Malum husus, kültür katmanlarının; adeta zincirleme halkalar gibi, belirli bir dizi halinde çözümlenmelerini sağlamaktadır. Dolayısıyla ekonomi de adı geçen bu kültür katmanlarından biri olarak, tarihsel bağlam çözümlemelerinde ele alınması gereken bir mefhumdur. Bu yüzden, hayatın özerk kültür alanlarından biri olması münasebetiyle; ekonominin üzerinde detaylı bir biçimde durmak gerekmektedir. İlgili duruma istinaden, ekonominin tarihsel bağlamının analizini ayrıntılı olarak yapmakta yarar vardır.

olarak da nitelendirilen öteki âlemde, yaşama devam edebilmek için ihtiyaç duyulan birtakım faktörler, ölümlerin, geçimlerini sağlamalarına yönelik olarak anlamlandırılmaktadır. Söz konusu anlayış, insanlığa atalar döneminden intikal etmekle birlikte, ölüm ve ölümler kültürünün birer göstergesi olarak değerlendirilebilir. Konuya dair bakınız. (Özarslan ve Karataş, 2016: 18).

İş bölümü, uzmanlaşma, seri üretim ve makine gücünün aktifleşmesi gibi bir kısım gelişmeler; sanayi dönemine geçişin en temel belirtileri olmuştur. Bu gelişmelerden hareketle, ekonominin tarihsel gelişiminin; farklı iktisadî dönemler doğrultusunda, sosyokültürel bir süreci inşa ettiğini belirtmek mümkündür. Ekonomik süreç, “birey-toplum” veya “mikro-makro” gibi ikili yapılar düzeyi ile gelişimini evrimsel olarak sürdürmektedir. Ekonomik hayat, iş bölümü şeması ve sosyal yapı içindeki genişliği yönünden, özellikle Avrupalı milletler için; üç temel evreden geçmiştir.

Bougle (1964: 402), bu üç temel ekonomik evreyi; “kapalı aile ekonomik evresi”, “şehir ekonomik evresi” ve “ulusal ekonomi evresi” olarak sıralamıştır. Kişisel üretimin egemen olduğu, ticaret mekanizmasının olmadığı, dolayısıyla üretilen malların; üretildikleri yerlerde tüketildikleri ekonomik evren, kapalı aile ekonomik evresi tanımlamaktadır. Üretimin tüketiciye aracılar olmadan ulaştığı, dolayısıyla alıcıya özgü üretimin olduğu ekonomik evren; şehir ekonomik evresini tanımlamaktadır. Malların, üretimden önce farklı tutum testlerinden geçtiği evren ise ulusal ekonomi evresini tanımlamaktadır.

Ekonomi kavramının tarihine binaen, ekonomik hayatın gelişimi ve ekonomik evrelerin varlığı; sosyal düzlemde iktisadî sistemleri veya iktisadî yöntemleri belirlemiştir. İktisadî sistemler; üretim, tüketim, mallar ve ihtiyaçlar noktasında dengeyi sağlayan genel düzenlemeleri içermektedir. Bu durumdan hareketle, ekonomik sistemlerin; toplumsal yapıdan ve sosyal politikadan bağımsız olmayan çok boyutlu faktörler olduklarının altını çizmek lazımdır. Ekonomi literatüründe, “kapitalist sistem” ve “sosyalist sistem” olmak üzere; iki temel sistem mevcuttur. Sosyal dokular ve siyasî otoriteler, bu iki sistemi veya bu sistemlerin türevlerini kullanmak kaydıyla; bir kısım politikaları gerçekleştirmektedirler.

Ekonominin tarihsel bağlamının çözümlenmesi, halkın bu doğrultudaki faaliyetlerinin ortaya konulması açısından büyük bir önem arz etmektedir. Söz konusu eksen,

ekonominin geleneksel cephesini öne çıkaran halk ekonomisi hususunun daha alt basamaklarına inilerek, bu çerçevedeki kültürel faktörlerin sorgulanması lazımdır. Halk; üretim ve tüketim davranışlarını, kendine özgü bazı kurallara bağlamak suretiyle meydana getirebilmektedir. Bahse konu durumun paralelinde, halk; bir yandan kendi geleneksel değerlerini göz önüne almakta diğer yandan ise dış kültürlerin ekonomik kapsamdaki geleneksel davranış biçimlerinden etkilenebilmektedir.

Halk ekonomisi de halkın; çok çeşitli kanallar vasıtasıyla edindiği ve içselleştirdiği üretim, tüketim ve pazarlama alışkanlıklarını, davranışlarını, ticarî kurallarını ve bu süreçte kullandığı geleneksel yol, yöntem, araç ve gereç türünden unsurların bütünü derleyip değerlendirmeyi hedefleyen bir çalışma prensibini esas almaktadır. Bu şekilde; toplayıcılık, avcılık, hayvancılık, çiftçilik ve benzeri temel üretim ve tüketim yollarını içine alan halk ekonomisinin, insanlık tarihiyle birlikte var olan temel ihtiyaçların giderilmesi noktasında önemli bir role sahip olduğunun altını çizmekte yarar vardır. Zira halk ekonomisi, bütün ekonomik sistemler⁷¹ içerisinde; ekonominin geleneksel yönünü kapsayan bir yapıya dikkat çekmektedir.

Sonuç itibarıyla, ekonomi; insanın maddî ve manevî pek çok gereksiniminin giderilmesinde önemli bir rol üstlenmektedir. Dolayısıyla insanın, sosyal ve beşerî bir varlık olmasının da paralelinde; kendi benliğini koruyabilmesi konusunda bazı temel ihtiyaçlarının karşılanması gerekmektedir. Bu ihtiyaçların giderilme çabalarının bir devamı olarak, kültürün ekonomi cephesinde farklı birtakım üretim ve tüketim

⁷¹ “Ekonomik sistem” tabiri; bir ülkedeki üretim, kaynak dağılımı ve gelir bölüşümü gibi temel birtakım sosyoekonomik faaliyetlerin; devlet eliyle mi, yoksa özel teşebbüs tarafından mı yapıldığının veya ne ölçüde devlet tarafından, ne ölçüde özel teşebbüs tarafından yapıldığının tespiti. Bütün bu açıklamalardan hareketle; dünya üzerindeki ekonomik sistemlerin dört temel başlık altında toplandığını dile getirmek mümkündür. Bu ekonomik sistemler, sırasıyla; “geleneksel ekonomik sistem”, “komuta ekonomik sistemi”, “piyasa ekonomik sistemi” ve “karma ekonomik sistem” adlarıyla anılmaktadır. Söz konusu sistemlerin, kimi zaman birtakım politik ve ideolojik düzenlere hizmet etmek maksadıyla oluşturulduklarını ifade etmekte fayda vardır. Bu konu, esasen farklı bir araştırma konusudur. Zira geleneksel ekonomik sistem müstesna olmak üzere; malum ekonomik sistemler, çoğunlukla ekonomi biliminin ilgi alanına girmektedir. Ancak burada ekonomi kavramının mahiyeti ile ilgili belli bir fikir edinilebilmesi açısından, ilgili ekonomik sistem başlıklarının ismen belirtilmelerine ihtiyaç duyulmuştur. Konu hakkında bakınız. (Hiç, 2017: 124).

alışkanlıkları; araç, gereç, âlet ve edevat unsurları; gelenekler, görenekler ve davranış kalıpları ortaya çıkabilmektedir. İlgili çerçevede, ekonomik kaynakların toplumsal zeminde eşit olarak dağıtılmaları; üretim safhalarının bilinçli biçimlerde yürütülmeleri; tüketim tercihlerinin belli başlı kurallar doğrultusunda gerçekleştirilmeleri lazımdır.

İnsana ait birçok somut ve soyut kazanımı içine alan kültür kavramının ekonomik boyutunun; araştırılması, incelenmesi, çözümlenmesi ve bu noktalardan hareketle; seçmeci bir bakış açısından yola çıkılarak; belli bir bütünlüğelandırılması elzemdir. Bütün bu açıklamaların akabinde, halkın başlıca ekonomik etkinliklerinin arka planında yatan kültürel atmosferin irdelenmesi gerekmektedir. Zira bu hususta yapılan kimi sorgulamalar eşliğinde, halkın özellikle geleneksel ekonomik sistem doğrultusundaki kimi alışkanlıkları ve davranışları; kültürel bir geri plan bağlamında ortaya konulmalıdır. Bu durum ise halkbilimi cephesi göz önüne alınmak suretiyle gerçekleştirilmelidir.

2.1.1. Ekonomi Kavramının Tarihî Perspektifi ve Gelişimi

Ekonomi kavramının tarihî perspektifi ve gelişimi, insanlık tarihinin en önemli hususlarından birini teşkil etmektedir. Zira tarihî bir zemin açısından bakıldığında, iktisadî çerçevede ortaya konulan bütün malların ve hizmetlerin; üretim, değişim, dönüşüm, yönetim, bölüşüm, tüketim ve pazarlama stratejilerinin belirlenmesi noktasında ekonomi büyük bir önem arz etmektedir. Nitekim ekonomi, sosyal ve toplumsal hayatın her türlü alanı ile yakın bir ilişki içindedir. Bu yüzden, ekonominin tarihsel perspektifine bakıldığı zaman; siyasal, sosyal, toplumsal, kültürel, teknik, teknolojik ve benzeri pek çok niteliği bir arada bulmak mümkündür. Dolayısıyla ekonomi kavramının, hayatı toptan bir şekilde değiştirdiği ve dönüştürdüğü malumdur.

Bahse konu kapsamda, temeli toplayıcılık ve avcılık gibi ilkel sistemlere kadar götürülen ekonomi hususunun, insanlıkla hemen hemen yaşıt olduğunun belirtilmesinde

fayda görülmektedir. Çünkü ekonomi, dünyayı her noktada şekillendiren bir gelişim sürecinin adıdır. Bu minvalde, ekonomi kavramının tarihine; ana hatlarıyla değinmek gerekmektedir. Bahse konu minval üzere, bir kavramın, bütüncül bir çerçevede ele alınabilmesi bakımından; ilgili kavrama ait bir tarihçeye yer verilmesi elzemdir. İlgili duruma istinaden, herhangi bir kavrama dair ortaya konulacak olan bir tarihsel gelişim süreci, o kavramla ilgili olarak belli bir fikir edinilmesine önemli katkılar sunabilmektedir. Aynı durumun ekonomi kavramı için de geçerli olduğunun altını çizmek lazımdır. Mevzubahis ekseninde, ekonomi kavramı da uzun süreli bir geçmiş bünyesinde barındırmaktadır.

Bilindiği üzere; insan, somut ve soyut birtakım ihtiyaçlarını giderme kaygısı taşımakla beraber; asırlar boyunca mühim gelişmelere imza atmıştır. Zira beslenme, giyim ve barınma gibi bazı temel gereksinimlerini karşılayabilmek adına kimi ekonomik faaliyetlerde bulunan insan; zamanla toplumsal iş bölümünün ortaya çıkmasına da mühim katkılar sunmuştur. Bütün bu ifadelerin bir devamı olarak, yeni isteklerin ve ihtiyaçların artmasıyla birlikte; insanın ekonomik açıdan üstlendiği görev de günden güne çoğalmaya devam etmiştir. Söz konusu ekseninde, insan, dünya sahnesinde rol aldığı ilk devirlerden itibaren iktisadî etkinliğini devingen bir şekilde idame ettirmiştir.

Bu doktora tezinde, insanlık âleminin; kendi belirlediği bir doğrultuda sınırlarını çizmiş olduğu ekonomik faaliyetler; genelde dünya, özelde ise Türkiye ölçeklerindeki tarihçelerine girilmek suretiyle açıklanmaya çalışılacaktır. Bu şekilde, ekonominin tarihsel seyrine ilişkin olarak; belli bir inceleme ve çözümleme sistematığının ortaya konulması amaçlanmaktadır. İlgili doğrultuda, ekonomi kültürüne dayanak oluşturan başlıca unsurların, muayyen bir kronolojik süreç gözetilmek kaydıyla ele alınmaları gerekmektedir. Söz konusu durumun, bu tezle beraber tayin edilmesi hedeflenmektedir. Bahse konu minval üzere, ekonominin tarihî cephesi; detaylı açıdan gözler önüne serilmeye çalışılacaktır.

Buraya kadarki izahlardan ve yorumlardan hareketle, hayatın hemen her alanına sirayet eden ekonominin, mikro ve özerk bir kültürel yapı olarak; tarihsel boyutunun tetkiki ve analizi, belli bir bütünlük göz önünde bulundurulmak kaydıyla gerçekleştirilecektir. Zira gündelik yaşamı pek çok yönden meşgul eden ekonomi kültürünün temel özellikleri sıralanmaya çalışılacaktır. Nitekim insanın, biyolojik ve kültürel yaşamını sürdürebilmek amacıyla; doğal çevresine uyum sağlama çabasını esas alan ekonomi kavramının; tüketimden üretime kadar bütün kolları, tarihî bakımdan ele alınacaktır. Bütün bu açıklamalardan hareketle, bu doktora tez çalışmasının bünyesinde, ekonominin tarihî seyrine dair detaylı bir izahın yapılacak olması; ekonomiye dönük birtakım özelliklerin ve işlevlerin de belirlenmelerine önemli oranda bir katkı sunabilecektir.

Sonuç itibarıyla, bu doktora tez çalışmasının konusunu yakından ilgilendiren ekonomi kavramının dünya ve Türkiye eksenlerindeki tarihsel gelişim çizgisi, temel birtakım yönleriyle izah edilmeye çalışılacaktır. Söz konusu kapsamda, ekonominin, insanlık tarihindeki yeri, değeri ve önemi; belli başlı nitelikler doğrultusunda vurgulanacaktır. Dolayısıyla ekonomik faaliyetlerin çıkış noktaları, kronolojik bir sıra takip edilmek suretiyle; ortaya konulacaktır. Bu minvalde, geçmişten bugüne kadar süregelen bir zaman dilimi doğrultusunda, gerek dünyadaki ve gerekse de Türkiye'deki iktisadî gelişmelerin kültür tarihi bakımından anlamları öne çıkarılmaya çalışılacaktır.

2.1.1.1. Ekonomi Kavramının Dünyadaki Tarihsel Gelişim Süreci

Ekonomi kavramının dünyadaki tarihsel gelişim sürecine bakıldığında, toplumların ekonomik yönden performanslarını etkileyen iki büyük gelişmenin mevcut olduğunu belirtmekte yarar vardır. Bu gelişmelerden ilki, bugünkü arkeolojik delillere göre; Milattan Önce (M.Ö.) 8000 ile M.Ö. 5500/5000/4500 yılları arasına tarihlendirilen Neolitik Çağ'daki (Cıvalı Taş Devri veya Yeni Taş Çağı) “Tarım Devrimi” veya

“Neolitik Devrim”⁷² olarak adlandırılmaktadır. Malum gelişmelerden ikincisi ise Milattan Sonra (M.S.) 18. yüzyılda, Avrupa’da başlayan ve bugüne kadar devam eden “Sanayi Devrimi” veya “Endüstri Devrimi” olarak adlandırılmaktadır.

Tarım Devrimi, insanları; “avcı”, “devşirici” ve “toplayıcı” şekillerinde nitelendirilen topluluk yapılarından; “çiftçi” ve “çoban” biçimlerinde isimlendirilen toplum yapılarına tahvil etmiştir. Sanayi Devrimi ise insanları; büyük oranlarda “mal” ve “hizmet” üreticisi ve tüketicisi konumuna sevk etmiştir. Bahse konu iki büyük değişim ve dönüşüm faktörü, dünyadaki nüfusun kademeli olarak artmasını hızlandırmıştır.

Tarımın ortaya çıkmasıyla beraber; kırsal kesim nüfusunun belli ölçüde bir artış sergilediği görülmüştür. Nitekim ikinci olarak da sanayinin vuku bulmasıyla birlikte, kentsel kesim nüfusunun çok önemli bir artma seviyesine yükseldiği görülmüştür. Bilhassa sanayileşme olgusu, halkın kırsal bölgelerden kentsel bölgelere doğru yönelimini çok büyük ölçülerde tetiklemiştir. Bu durumu, kentlerdeki iş gücü ihtiyacının ve iş bulma imkânının mühim bir sonucu olarak kabul etmek mümkündür.

Bilindiği üzere, insanlık âlemi, ilk olarak; doğal bir çevre içerisinde yer almak suretiyle ortaya çıkmıştır. Bu açıdan bakıldığında zaman, insan, ilk başta; tamamen içinde yaşadığı fizikî ortama bağlı olarak, bir kısım ekonomik faaliyetlerini gerçekleştirmiştir. İlgili duruma istinaden, ilkin; yalnızca bir “tüketici” konumunu işgal etmek kaydıyla varlığını sürdüren insanın, malum minvaldeki ilk ekonomik etkinliklerini toplayıcılığa dayalı bir biçimde devam ettirdiğinin altını çizmek gerekmektedir. Daha sonraki süreçlerde, ilk insanlar; bazı ilkel veya basit araçları ve gereçleri ellerinde bulundurmakla beraber, doğal koşullar dâhilindeki avcılık etkinliklerini takiben yaşamlarını idame ettirmeye çalışmışlardır.

⁷² “Neolitik Devrim” adlandırması, ilk kez; 20. yüzyılın başlarında, Avusturyalı arkeolog Gordon Childe tarafından dünya literatürüne kazandırılmıştır. Konu hakkındaki geniş bilgiler için bakınız. (Özdoğan, 2018: 12).

Söz konusu ekseninde, insanların, zamanla gruplar veya topluluklar halinde hareket etme ihtiyaçları doğmuştur. Bahse konu doğrultuda, ateşi de keşfederek kontrol altına alan insanların beraberce yaşama biçimi; salt “tüketim” faktörüne bağımlı olma zorunluluklarının önüne geçmiştir. Mevzubahis durum; esasen; üretime geçişi kolaylaştırıcı bir etki yaratmıştır.

Başlangıç itibarıyla, sürüler halinde dolaşan insanlar, bu vesileyle üretim alışkanlıklarının korunmasını ve gelecek kuşaklara iletilmesini sağlamışlardır (Çavdar, 1972: 49). Nitekim ilk devirlerde, insanlar tarafından vücuda getirilen belli başlı eşyaların; ekseriyetle zorlu doğa koşullarındaki kimi tehlikelerden korunmak, başlıca fiziksel ortamlara uyum sağlamak ve birtakım besinleri tedarik etmek maksatlarına dönük olarak icat edildiklerini ifade etmekte yarar vardır.

Doğaya adaptasyon sürecinde, başarılı olmak kaydıyla soyunu devam ettiren “Homo Sapiens”⁷³ ortaya çıkışına kadarki bir zaman diliminde, insan; tıpkı diğer hominidler⁷⁴ gibi “göçebe” olarak yaşamaya devam etmiştir. İnsanın; avcılık, toplayıcılık veya devşiricilik yaparak yaşadığı söz konusu göçebe dönem; neredeyse altı yüz bin yıl önce başlamakla birlikte, yerleşik yaşam dairesine geçmiş olduğu yaklaşık on bin yıl önce sona ermiştir (Eğilmez, 2018: 22).

İnsanın hangi aşamada avcılığa başladığı ise tam olarak bilinmemektedir. Nitekim insan soyunun gelişimi; M.Ö. 14. yüzyıl ile M.Ö. 9. yüzyıl aralığını kapsayan bir devir dâhilinde; Cro-Magnon⁷⁵ (Kro-Manyon) adı verilen yeni bir insan kuşağını ortaya çıkarmıştır. Ancak insanın; ortaya çıktığı ilk çağlardaki yaşamının çok büyük bir

⁷³ Homo Sapiens adlandırması, insanı; başta hayvanlar olmak üzere, diğer canlı türlerinden ayıran bir terimi ifade etmektedir. Bu bağlamda, "düşünme" ve "konuşma" yetileriyle diğer canlı türlerinden farklı olan Homo Sapiens'in, modern insanı tanımlamak için de kullanıldığı bilinmektedir. Konuyla ilgili olarak bakınız. (Harari, 2017a: 17).

⁷⁴ Bu niteleme, başta insanlar olmak üzere; şempanze veya goril gibi kimi maymun türlerinden üreyen hayvanlar için de yapılmaktadır.

⁷⁵ Cro-Magnon (Kro-Manyon), modern insanın atasına verilen bir isimdir.

kısmını, öteki primatlarla⁷⁶ beraber; genellikle ağaçların üzerinde bir hayat tarzı benimsemek suretiyle idame ettirdiği de bilinmektedir.

İnsanın, ilgili yaşam çizgisi dâhilinde; çoğunlukla “tüketici” pozisyonunda olduğu ve henüz “üretici” konumuna geçmediği sanılmaktadır. Zira insanın, ilk bakışta edindiği göçebe yaşam şekli boyunca, bulduğu birtakım bitkilerden elde ettiği yiyeceklerle hayatını devam ettirdiğini dile getirmekte fayda vardır. Bu noktada, insanlığın, bir bütün halinde; öncelikle “beslenme” gereksinimini karşılama kaygısı taşıdığının vurgulanması lazımdır. Bahse konu durumun bir sonucu olarak, yaşamın temelinin beslenme unsuruyla birlikte meydana getirildiği aşikârdır. Çünkü insanın; dünyayı tanıma ve anlama evresinde, ilk olarak gıda sorununu çözmeye yöneldiğini ifade etmek gerekir.⁷⁷

Tarımsal ilerlemenin, ilk kez; M.Ö. 8000’li yıllarda; Irak ve Suriye civarları ile Fırat ve Dicle vadilerini kapsayarak Basra Körfezi’ne dek uzanan “Bereketli Hilal”⁷⁸ bölgesinde gerçekleştiğini vurgulamak lazımdır. Söz konusu bölgede yaşayan insan toplulukları, bir zamanlar sadece “tüketmek” amacıyla topladıkları yabanî tohumları, tarımsal gelişimi takiben; bu kez kendileri yetiştirmeye başlamışlardır.

Modern zamanlarda tanınan ve bilinen birçok yiyecek bitkisinin, Neolitik dönemde ortaya çıkan tarım etkinlikleriyle keşfedildiğinin altını çizmek lazımdır. Böylece insanın, kendi doğal çevresindeki kaynaklardan yararlanma imkânı, büyük bir artış gösterme eğilimine girmiştir. Dolayısıyla insan; bitki ve hayvan arzını kontrol altına

⁷⁶ Primat; “Homo Erectus” ve “Homo Neanderthalensis” (Neandertal) olarak nitelendirilen kimi organizmalar başta olmak üzere, bazı insanımsıları ve bir kısım insanları içine alan memeliler grubunun genel adıdır.

⁷⁷ Bilhassa ateşin bulunması, insanın belli bir gıda düzeni geliştirmesinde çok önemli bir etkiye sahiptir. Zira ateş sayesinde, yiyeceklerin, pişirilerek daha kısa sürede tüketimi kolaylaşmıştır.

⁷⁸ “Bereketli Hilal” terimi, Orta Doğu medeniyetlerinin doğduğu bölgenin adını vurgulamak için, ilk kez; 1914 yılında, bir Amerikan arkeolog olan James Henry Breasted tarafından literatüre kazandırılmıştır. Bu kapsamda, Bereketli Hilal’i içeren bölge, verimli topraklara sahip olması ve tarımsal üretime elverişli olması nedeniyle; bu şekilde adlandırılmıştır. Zira arkeolojik ve botanik araştırmalarındaki bulgulara göre, tarımsal etkinlikler; ilk kez, bugünkü Türkiye’nin güneydoğusunu da içine alan Bereketli Hilal bölgesinde başlamıştır. Konuya dönük olarak bakınız. (Clay, 1924: 186).

alıp, bir önceki merhalede girdiği göçebe dönemine göre; daha bol ve daha güvenilir beslenme kaynaklarına kavuşmuştur.

Bitki yetiştiriciliğinin yanı sıra, hayvan yetiştiriciliği de Neolitik döneme rastlamıştır. Bu bağlamda, ilk evcilleştirilen hayvanların koyun ve keçi olduğunu ifade etmekte yarar vardır. Aynı şekilde; at ve deve dışındaki belli başlı hayvanların da Neolitik devirde, Bereketli Hilal bölgesinde evcilleştirildiklerini dile getirmek gerekir. M.Ö. 6000’li yıllarda; buğday ve arpa yetiştiriciliği ile koyun, keçi ve sığır besiciliğine dayanan bir kültürel gelişmeyle beraber, tarım ekonomisi; İran’ın batısından Akdeniz’e kadar uzanan coğrafyalarda; bilhassa Anadolu’da ve Ege Denizi’nin iki yakasında tam olarak başlamıştır. Daha sonraki süreçlerde, bu ekonomik sistem; Mısır’a, Hindistan’a ve Batı Avrupa’ya dek yayılmıştır. İlgili şekillerde, ilk önce tabiatın verdiklerini tüketen insan, daha sonra tabiatın verdiklerine paralel olarak; üretmeye başlamıştır (Eğilmez, 2018: 29).

Tarımın gelişmesi, insanlık tarihindeki önemli bir kısım değişimlere ve dönüşümlere yol açmıştır. Zira tarımın ilerleyişinin mühim bir sonucu olarak, belirli bir bölgenin besleyebileceği insan nüfusunda önemli ölçüde bir artış gözlemlenmiştir. Özellikle tarımsal uygulamaların çok yoğun olarak yapıldığı bazı yerlerde, nüfus oldukça hızlı bir biçimde çoğalmıştır. İnsanlar, ilk kez; yerleşim yerlerinde sürekli olarak yaşamaya başlamışlardır.⁷⁹ Ayrıca yoğun tarım faaliyetleriyle beraber, insanların birbirleriyle olan etkileşimlerinde yeni tarzlar geliştirilerek, belli iş bölümlerine ve uzmanlaşmalara dayalı olan sosyal yapılar meydana getirilmiştir (Haviland, 2002: 198).

⁷⁹ Neolitik tarım yöntemleri, esasen; nüfus kitlelerinin sürekli olarak yaşayabilecekleri yerleşim alanlarının oluşturulmasına dünyanın büyük bir bölümünde imkân vermemiştir. Ancak tarımın ilk geliştiği bölgelerden yalnızca ikisi böyle bir imkânı geniş ölçüde sağlamıştır. İlgili coğrafyalar ise Mezopotamya ve Mısır olarak ön plana çıkmıştır. Bu coğrafyaların özelinde, üretici ekonomiye geçiş süreci de başlamıştır. Üretici ekonomiye geçişle birlikte, etkisi bugüne kadar uzanan; bütçe, planlama, özel mülkiyet, iş bölümü, sınıflaşma ve benzeri konuların temeli atılmıştır. Bu konu hakkındaki ayrıntılı bilgiler için bakınız. (Çambel, 1974: 362).

Bütün bu gelişmeleri takiben, yiyecek ve içecek üretimi de artık daha düzenli ve daha güvenilir bir hale gelmiştir. Öte yandan, Mısır ve Mezopotamya bölgelerindeki nehirlerin ve vadilerin doğal ulaşım yollarına elverişli olmalarıyla birlikte; ilk uygarlıkların bu coğrafyalarda ortaya çıktıkları bilinmektedir. Örneğin; yazının Sümerler tarafından ekonomik birtakım gerekçelerle bulunması⁸⁰, Sümerlere ait kent kültürünün Akadlar tarafından genişletilerek sonraki kuşaklara devredilmesi, sabanın Babiller döneminde çok etkin bir biçimde kullanılması; ilgili durumu özetlemektedir.

Sümer şehirlerinin kurulduğu bir dönem içerisinde, aşağı Nil vadisinde; Nil'in baskınlarını kontrol altına alan ve Nil vasıtasıyla tarlalarını sulayan bir toplum yaratılmıştır. Mısır'ın gelişmesi, Mezopotamya'nın gelişmesi ile paralellikler göstermekle birlikte, Mısır'ın; aşımaya elverişli olmayan çöller kanalıyla, istilalara karşı daha korunaklı olduğunun ifade edilmesinde yarar vardır. İlgili husus, Mısır medeniyetinin kendine özgü bir biçimde ilerleyişini hızlandırmıştır.

Bilindiği gibi, İlk Çağ medeniyetlerinin ekonomik kurumlarına veya ilişkilerine dair birey ve toplum nezdinde tanzim edilen bir kısım kurallar, emirler ve yasaklar; dinî içerikli kitaplarda ve kanunlarda yer almıştır. Bu doğrultuda, Mısır'daki firavunların veya Mezopotamya'daki kralların “faiz”, “borç”, “mülkiyet” ve benzeri unsurlar hakkında koymuş oldukları yasaları içeren bazı belgeler; ekonomi için birer güvence niteliği taşımıştır.

⁸⁰ Bu minvalde, yazının bulunuşu M.Ö. 3500'lü yıllara kadar götürülmekle beraber; yazının önderi olarak gösterilen Sümerlerin, yazıyı “şehirleri geliştirmek”, “ticareti canlandırmak” ve “ticarî işlemleri kayıt altına almak” gibi birtakım ekonomik hedefler doğrultusunda bulduklarını ifade etmek mümkündür. Bu durum, ekonominin insanlık tarihi kapsamındaki önemini ortaya koymaktadır. Sümerler tarafından geliştirilen ve “yazının ilk şekli” olarak kabul edilen “çivi yazısı”, kısmen ticarî işlemleri kaydetmek amacıyla; toprak jetonları içi boş, ufak ve ağız sınıksız kapalı kutulara koyup, kutunun dış yüzeyine jeton sayısı kadar işaret kazıma sisteminden türetilmiştir. Konuyla ilgili olarak bkz. (Schmandt-Besserat, 1978: 50-59; Ong, 2014: 105).

Söz konusu güvencelere, Sümer Kralı Urukagina ile Babil İmparatoru Hammurabi tarafından belirlenen kanunları ve yasaları örnek vermek mümkündür.⁸¹ Bu bağlamda, M.Ö. 2375 yılındaki “Urgakina Yasaları” veya “Urukagina Reformları”; ilk yazılı yasalar olarak tarihe geçmiştir. M.Ö. 1760 yılında ise “Hammurabi Kanunları” öne çıkmıştır. İlgili yasalar veya kanunlar içerisinde yer alan başlıca kurallar, esasen; “sosyal reform”, “mülkiyet hakkı”, “faiz uygulama”, “fiyat tespiti”, “çiftçilik”, “ticaret”, “alışveriş”, “meslek”, “ücret” ve “borç verme” gibi kimi ekonomik etkinlikleri düzene sokma amacı güdülerek kaleme alınmıştır (Kılıç ve Eser, 2016: 133-150).

Mevzubahis hükümler, fert ve cemiyet hayatının “adalet” temelindeki esaslara uygun bir biçimde tanzim edilmesi maksadına yönelik olarak ortaya konulmuştur. Çivi yazısı ile kil tabletlere nakşedilen bu belgelerin deşifre edilmeleriyle beraber; özellikle ekonomik faaliyetler bakımından uzun bir zamanı kapsayan yeni bir dünyanın gözler önüne serildiğini dile getirmekte fayda vardır (Tosun ve Yalvaç, 1975: 1). Örneğin, Hammurabi Kanunları’nın içeriğine ait maddeler şu şekillerde sıralanmaktadır:

Adaletin yerine getirilmesine karşı işlenen suçlar,
Mülke karşı işlenen suçlar,
Arazi ve Ev,
Ticaret ve Alışveriş,
Evlilik-Aile Mülkiyeti,
Taarruz ve Kısas,
Meslek sahiplerine ait suçlar,
Fiyatlar ve Ücretler,
Köle Hakları (Tosun ve Yalvaç, 1975: 86).

⁸¹ Bunların yanı sıra; M.Ö. 2100 yılına tarihlenen ve Sümer kralı Ur Nammu’ya isnat edilen “Ur Nammu Kanunları”, ne zaman ve kim tarafından yazıldığı tam olarak bilinmeyen; ancak Ur Nammu kanunlarından sonra çıkarıldığı düşünülen “Ana İttişu Kanunları”, M.Ö. 1610 yılına tarihlenen ve İsin kralı Lipit-İştur’a isnat edilen “Lipit-İştur Kanunları”, ne zaman yazıldığı bilinmeyen; ancak Eşnunna kralına isnat edilen “Eşnunna Kanunları”; Hammurabi Kanunları’nın prototipleri olarak kabul edilmektedir. Ayrıca Hammurabi Kanunları’nın birer devamı niteliğinde, M.Ö. 1450-1250 yılları arasında tekabül eden “Orta Asur Kanunları” ve Babil kralı Ammi-Şaduka’ya ait olduğu belirtilen “Ammi-Şaduka Fermanı” da ekonomi mevzusunu içine alan başlıca önemli yazılı kaynaklar arasında yer almaktadır. Konu hakkındaki daha geniş bilgilere ulaşmak için bakınız. (Tosun ve Yalvaç, 1975: 1-18).

Hazırlanan yasaların, genel olarak bir kısım tarımsal düzenlemeleri temel alan başlıca kuralları içerdiklerinin de altını çizmek lazımdır. Zira ilgili yasalarda, çiftçilerin görevlerini ve borçlarını dile getiren belli başlı maddeler söz konusudur. Ayrıca ilgili yasalar aracılığıyla; sulama ile ilgili suçlar, ağaç kesme cezaları, hayvanlardan doğan zararların sorumlulukları, hurmalıkların bakımları ve benzeri hususlar; hukukî açıdan güvence altına alınmıştır:

šum-ma eqlam (AŠĀ)
 ša in-na-ad-nu-šum
 a-na kirim (KIRI) la iz-qū-up
 šum-ma abšinnu (AB.ŠĪN)
 bilat (GUN) eqlim (A.ŠĀ)
 ša ša-na-tim
 ša in-na-du-ū
 nukaribbum (NU.KIRI)
 a-na be-el eqlim (A.ŠĀ)
 ki-ma i-te-sū
 i-ma-ad-da-ad
 ū eqlam (A.ŠĀ) ši-ip-ra-am
 i-ip-pè-eš-ma
 a-na be-el eqlim (A.ŠĀ) ū-ta-a-ar (Tosun ve Yalvaç, 1975: 113).

Eğer, ona bahçe yapmak üzere verilen tarlayı dikmediyse (o tarla) ekili bir tarla ise, bakılmadığı yılların tarla ürününü bahçıvan, tarla sahibine bitişik tarla ürünü gibi (kadar) sayacaktır. Tarlanın işlemlerini yapıp, tarla sahibine geri verecektir (Tosun ve Yalvaç, 1975: 191).

Aynı duruma eski Anadolu uygarlıkları ekseninde de şahit olmak mümkündür. Eski Anadolu medeniyetlerinden biri olan Frigler veya Frigyalılar, tarımsal üretimin sürekliliğini sağlamaya yönelik olarak; bazı ağır kuralları içeren belli yasaları işleme koymuşlardır. Bu yasalar arasında, öküz öldürmenin ve saban kırmanın ölüm cezası ile sonuçlanacağına dair kimi maddelere rastlamak mümkündür. Friglerin malum tutumları, tarımsal faaliyetleri koruyucu ve destekleyici kimi kanunların ön plana çıkarılması bakımından oldukça önemlidir. Bahse konu minval üzere, Frigyalıların; İlk Çağ'da, Anadolu sahasındaki tarımsal üretim, dağıtım ve tüketim etkinliklerine önemli bir ivme kazandırdıklarının belirtilmesinde yarar vardır. Tarımı güvence altına alan bu yasanın, Frigya kralı Midas tarafından belirlendiğini de ayrıca dile getirmek gerekmektedir.

Ekonomik gelişmeler, eski inanç geleneklerinin yanı sıra, semavî dinler tarafından da dikkat çekici boyutlarda ele alınmıştır. Zira Musevilik (Yahudilik), Hristiyanlık ve Müslümanlık (İslamiyet) dinlerinin kutsal kitaplarında; insanlık âleminin bütünü için uygulanması gereken bir kısım iktisadî unsurlardan bahsedildiğinin ifade edilmesinde yarar vardır. Nitekim semavî dinlere ait olarak, vahiy yoluyla indirilen ve Tevrat, Zebur, İncil ve Kur'an isimleriyle sıralanan dört kutsal kitapta; iktisadî faaliyetlerin önemi birçok kez vurgulanmıştır. Bu bağlamda; ekonomik işlemlerin adil olarak uygulanması, hakkaniyete uygun şekillerde ekonomik paylaşımların yapılması ve ihtiyaç sahiplerinin maddî ve manevî yönlerden gözetilmesi dört kitapta da emredilmektedir.

İktisadî manada; verimli işlerin yapılmasının gerekliliği ve faydasız işlerden kaçınılmasının zorunluluğu gibi birtakım vurgular da ilgili kutsal kitaplarda yapılmıştır. Bu şekilde; yoksulların, fakirlerin ve düşkünlerin koruma altına alınması sağlanmıştır. Dolayısıyla bireylerin ve toplumların ekonomik açıdan yıkıma sürüklenmelerinin önüne geçilmeye çalışılmıştır. Bahse konu minval üzere, semavî dinler vasıtasıyla; ekonomik reformlara dair bir kısım emirlerin ve yasakların var olduğunun altını çizmek gerekmektedir. Söz konusu çerçevede, insanlığın tümüne semavî dinler kanalıyla iktisadî bakımdan belli mesajlar verilmeye çalışıldığını dile getirmekte fayda vardır.

Tevrat'ta bu durum; yoksula zulmedilmemesi, faizcilikten para kazanılmaması, ekmeğin bölüşülmesi ve soygunculuktan kaçınılması gibi bazı ifadelerle dile getirilmiştir.⁸² Zebur'da da aynı ifadelere rastlamak mümkündür. Nitekim Zebur'da da yoksulun unutulmaması ve mazluma umut olunması gibi belli başlı emirler mevcuttur.⁸³ Yine İncil'de de ekonomik etkinliklere ilişkin olarak kimi emirlerden bahsedilmiştir. Bu kapsamda, İncil'de; yoksullara yardım edilmesi telkin edilmekle beraber; açlığa karşı topyekûn bir mücadelenin verilmesi ve aç insanların doyurulması buyurulmuştur.⁸⁴

⁸² Konuya dair bakınız. *Tevrat* – 18. Bölüm, 5. İsrail'in Yöneticilerine Karşı, Hezeikel 18, 1-13, 20 (Demirel, 2000: 212).

⁸³ Konu hakkında bakınız. *Zebur* – Bölüm 9, 18 (<https://christiananswers.net/turkish/bible-tr/tr-psa9.html> – Erişim Tarihi: 15 Kasım 2020).

⁸⁴ Konuya yönelik olarak bakınız. *İncil*, 13. Bölüm, “Yerden Çıkan Canavar” (<https://incil.info/kitap/Vahiy/13> - Erişim Tarihi: 15 Kasım 2020).

Son olarak, Kur'an'da da ekonomik etkinliklere dair kimi emirlerin mevcut olduğunun belirtilmesinde yarar vardır. Bu doğrultuda, Kur'an'da; Bakara Suresi'nin 275. ve 282. ayetlerinde alışverişin dosdoğru yapılması; Nisa Suresi'nin 29. ayetinde ticaretten haksız kazanç sağlanmaması; Fatır Suresi'nin 29. ayetinde zekâtın verilmesi; Hac Suresi'nin 6.ayetinde yoksulların doyurulması; Rum Suresi'nin 38. ayetinde yakın akrabalara maddî birtakım hakların taksim edilmesi; Hakka Suresi'nin 34. ayetinde yoksula yemek vermeye destekçi olunması, Fecr Suresi'nin 18. ayetinde yoksula yedirmenin teşvik edilmesi gibi başlıca emirler sıralanmıştır.⁸⁵ Bahsedilen emirlerin, her dönem için geçerli olduğunun vurgulanmasında yarar vardır. Çünkü üç semavî dine özel olarak indirilen bu dört kutsal kitapta, her konuda olduğu gibi; iktisadî konuda da evrensel bir bakış açısının ortaya konulduğunu ifade etmek lazımdır.

M.Ö. 800 ile M.S. 200 yılları arasındaki bin senelik bir devrede, Akdeniz dünyasının klasik uygarlıkları, en azından Avrupa'nın M.S. 12. ve 13. yüzyıllara kadar yakalayamadıkları bir ekonomik gelişme düzeyine ulaşmıştır. Bahsedilen dönemde önemli herhangi bir teknik ilerleme olmamasına rağmen, Akdeniz uygarlıklarının başarısının altında yatan en temel neden; gelişmiş bir pazar potansiyelinin ve buna dayalı olarak sürdürülen ticaret ağının mümkün kıldığı yaygın bir iş bölümü olmuştur. Örneğin Fenikeliler, Akdeniz'in ilk uzman gemicileri ve tüccarları sıfatlarıyla tanınmaktadırlar.

Sümer ve Mısır arasındaki ticarete de aracılık eden Fenikeliler, firavunların resmî tüccarları olarak Mısır'ın ticareti üzerinde mühim bir tekel kurmuşlardır. Ayrıca Fenikeliler, İlk Çağ toplumları arasında ticareti en iyi bilen bir medeniyete ev sahipliği de yapmışlardır. Fenikelilerin ticarî etkinlikleri, hiyeroglif yazı ile çivi yazısı yerine; alfabeyi ve bir dizi ticaret tekniğini geliştirmelerini mümkün kılmıştır Fenikeliler, ticareti geliştirmek ve ana yurtlarındaki nüfus baskısını azaltmak amacıyla Afrika kıtasının kuzey kıyılarında ve Akdeniz'in batısında koloniler kurmuşlardır.

⁸⁵ Konuya dönük olarak bakınız. (Şener, Sofuoğlu ve Yıldırım, 2016: 46-593).

Bu koloniler arasında, Kartaca gibi önemli merkezler yer almıştır (Tekin, 2014: 199). Akdeniz'in diğer büyük tüccarları ise Yunanlı tüccarlar olarak dikkat çekmiştir. Bu durumun sonucunda, Yunan coğrafyasındaki dağlık arazi şartları nedeniyle tarımsal üretim potansiyelinin sınırlı olması, insanları ek geçim kaynaklarına yönelterek; bu yöndeki doğal limanların ve sayısız adaların ortaya çıkardığı imkânlardan yararlanmaya itmiştir.

Grek dünyasının arkaik ve klasik çağ içerisindeki politik örgütlenmesinin en çarpıcı özelliği; sayısız ufak ve özerk şehir devletine bölünmüş olmasıdır (Sowerby, 2012: 44). Eski Yunan medeniyeti bünyesindeki siyasî hayatın önemli bir özelliği olarak; “polis” adı verilen bu şehir devletlerinin bitmek tükenmek bilmeyen mücadelelerini örnek göstermek mümkündür. Zira bu mecradaki şehir devletlerinin, kendi askerî temellerini güçlendirme çabaları; daha geniş kesimlerin birtakım haklar elde etmesini sağlayan ekonomik yapının; zamanla demokratik bir nitelik kazanmasını sağlamıştır.

Yunan şehir devletlerinin doğduğu dönemlerde, insan nüfusunun oldukça hızlı bir biçimde artış gösterdiği muhtemeldir. Nitekim bu durum, zamanla toprak kıtlığına yol açmıştır. Toprak kıtlığının bir devamı olarak; çevre bölgelerin kolonizasyonu, ziraî tekniklerdeki gelişmelere ve ek bir geçim kaynağı olarak ticarete ve sanayiye başvurularak giderilmeye çalışılmıştır. Kolonizasyon faaliyeti; bir yandan nüfus baskısını azaltırken, diğer yandan da ekonomik bazı faydalar sağlamıştır. Bu minval üzere, verimli tarım alanlarında yeni şehirler kurulmuştur. İlgili şehirler vasıtasıyla, bir taraftan tarım ürünü ihtiyaçlarının karşılanmasına yardımcı olunurken, diğer taraftan Yunan mamulleri için ayrı bir ihraç pazarına olanak tanınmıştır.

Roma İmparatorluğu'nun çekirdeğini oluşturan Roma şehir devleti, başlangıçta aristokratik bir karaktere sahip olarak ilerlemiştir. Roma toplumu; başında bir kral olan ve yönetimi elinde bulunduran, adına da “patrici” denilen bir askerî zümre ile küçük toprak sahipleri, kiracı çiftçiler, esnaflar ve tüccarlar tarafından meydana getirilen

“pleb” adlı iki sınıfın birleşimi doğrultusunda belli bir düzen kazanmıştır. Roma şehir devleti, önce diğer İtalyan şehirlerini egemenliği altına almıştır. Sonra büyük siyasî rakibi olan Kartaca’yı ağır bir yenilgiye uğratarak bertaraf edip; bir Akdeniz imparatorluğu hâline gelmiştir.

Bu siyasal derinlik içerisinde, dünyanın hemen her yerinden gelen haber, mal, vergi, harç ve benzeri unsurların hepsi; ilk olarak Roma’ya ulaşmıştır (Können, 1965: 27). Böylece bir şehir devletinden bürokratik bir imparatorluğa geçiş sürecine girmiştir. Dolayısıyla İlk Çağ’da oluşan pek çok medeniyet, Roma İmparatorluğu’nun hâkimiyeti altına girmiştir. Roma ekonomisinin iki önemli temeli olarak tarım ve ticaret gösterilebilir. Tarımsal fazlanın vergilendirilmesiyle elde edilen kaynaklar; halkın büyük bir bölümünü beslemiştir. İmparatorluk nüfusunun çok önemli bir kısmı tarımla uğraşmıştır. Roma İmparatorluğu döneminde, Avrupa, Roma’nın egemenliği altında olan Akdeniz Avrupası ile sınırlı kalmıştır. Roma İmparatorluğu’nun egemenlik alanları dışında kalan Avrupa’nın kuzey kısımlarında ise Cermenlere mensup aileler yaşamıştır.⁸⁶

Sanayi öncesi Avrupa’nın ekonomik açıdan gelişimi, nihaî olarak toprağın temin edilebilirliği ile sınırlandırılmıştır. Ancak 10. yüzyılda, insan nüfusunun azlığına karşılık; belli oranda bir toprak bolluğu yaşanmıştır. 13. yüzyıla kadar ise Avrupa ekonomisinin düzenli bir gelişme gösterdiğinin belirtilmesinde fayda vardır. 10. yüzyıldan 13. yüzyıla kadar süren ekonomik genişleme, verimlilikteki artışı beraberinde getirmiştir. Çünkü daha önceki yüzyıllarda, anarşik bir ortam nedeniyle; insanlar,

⁸⁶ M.S. 375 yılında başlayan “Kavimler Göçü”, M.S. 395 yılında Roma İmparatorluğu’nun “Doğu” ve “Batı” yönlerinde ikiye ayrılması veya M.S. 476 yılında Batı Roma İmparatorluğu’nun yıkılması olmak üzere üç tespitle sunulan bir tarihsel arka plana ek olarak Orta Çağ’ın başladığı bilinmektedir. Bu gelişmeyle beraber, Hristiyanlık dininin de yayılmasının neticesinde; Orta Çağ Avrupası’ndaki önemli bir sosyal, kültürel, ekonomik ve siyasal müessese olarak kiliseleri göstermek muhtemeldir. Zira kiliseler, o devirdeki ekonomi hususunun en temel merkezleri olmuştur. Nitekim Orta Çağ’da inşa edilen pek çok manastır, aynı zamanda önemli birer tarımsal üretim merkezi konumuna gelmiştir. İlgili kapsamda, kiliseler; bir yandan yüksek bürokrasiyi temsil ederken, diğer yandan önemli ölçüde maddî servete sahip olmuşlardır. Kavimler Göçü neticesinde Batı Roma’nın çöküşü için bkz. (Çapan ve Güvenç, 2017: 634-638).

toprakların en verimli olduğu bölgelerde değil; en kolay savunulabildiğı tepelerde ve geçitlerde tarım yapmışlardır.

Orta Çağ'ı takip eden bir süreç dâhilinde, Avrupa'daki ticarî faaliyetleri yürüten üreticilerin ve satıcıların, ürün dağıtımını gerçekleştirebilmek maksadıyla; karşılıklı yardımlaşma ve dayanışma esasına dayalı olarak, bir kısım dernekler (loncalar) etrafında birleşmeleri de dünyadaki ekonomik etkinlikler konusundaki mühim gelişmeler arasında yer almaktadır. Lonca teşkilatları, esnaf ve zanaatkâr grupları arasındaki ilişkilerin geliştirilmesinin yanı sıra, söz konusu grupların mal tanıtımlarını ve güvenliklerini sağlamak amacıyla bir araya geldikleri küçük çaptaki kurumlar olarak mühim görevleri icra etmişlerdir. Nitekim loncaların bünyesinde, ürünlerin ayırt edilebilmesi için çeşitli işaretlemelerde bulunulmuştur.

Bu kapsamda; Fransa, İtalya ve Almanya gibi ülkelerdeki loncalara mensup olan tacirler, satışa çıkardıkları ürünleri diğer ürünlerden farklı kılmak maksadıyla, ilk önce kumaş ve altın gibi objeleri markalama yoluna gitmişlerdir. Bu durum, üretilen nesnelerin hangi loncaya ait olduklarının gösterilme gayretlerinin bir belirtisi olarak kabul edilebilir. Bütün bu göstergeler, aynı zamanda ticarete dayalı olarak gelişme gösteren karşılıklı anlaşma, iletişim ve etkileşim pratiklerinin Orta Çağ Avrupası'ndaki lonca teşkilatları bünyesinde uygulanmış olduğunun açık delilleri arasında yer almaktadır.

Avrupa'daki önemli ticaret hareketleri, kuzey ile güney bölgeleri arasında cereyan etmiştir. Orta Çağ'daki bu ticaret, çoğunlukla kara yolu doğrultusunda yapılmıştır. Gemi tasarımı ve denizcilik tekniklerinde 13. yüzyılın sonları ile 14. yüzyılın başları temelinde ortaya çıkan bir kısım gelişmelerin, 15. yüzyılda köklü etkiler doğurmasından önce, Akdeniz ile Kuzey Denizi arasındaki deniz yolunun tehlikelerle dolu olması nedeniyle; Alp geçitleri, Cebelitarık Boğazı'nda seyreden yoğun bir ticarî trafiğe sahne olmuştur. Bilhassa Orta Çağ boyunca, Avrupa'daki içtimaî ve iktisadî hayatın

tanziminde, Hıristiyan dininin ahkâmından istifade edildiği görülmüştür (Koloğlu, 1960: 14). Bütün bu açıklamaların paralelinde, Batı dünyası; Doğu dünyasına nazaran, Orta Çağ'da çok geri bir ekonomik düzen içinde varlığını sürdürmüştür.

Orta Çağ'da, Doğu dünyasındaki ekonomik gelişmeler, Batı dünyasına göre daha hızlı seyretmiştir. Nitekim Doğu, Batı'ya göre; ekonomik alanda çok daha zengin bir sürecin içinde yer almıştır. Bu dönemde; İslam dini, Hazreti Muhammed'in ölüm yılı olan 632'ye kadar, tüm Arap yarımadasında yayılmıştır. 7. ve 8. yüzyıllarda gerçekleşen Arap fetihleri, tarihte ilk kez; daha önce Bizans ve Sasanî imparatorluklarının denetiminde olan Mısır, Suriye ve Filistin gibi Akdeniz havzasındaki coğrafyalar ile Mezopotamya'yı ve İran'ı bütünleştirmiştir. Böylelikle, 9. asır itibarıyla; Müslümanların nüfusu artmıştır.

Batıda Atlantik Okyanusu'ndan, doğuda Hint Okyanusu'na kadar uzanan bu geniş coğrafyada; özellikle Araplar azınlığı teşkil etseler de Arapça, İslam uygarlığının ortak yönetim, hukuk ve ticaret dili olmuştur. Orta Çağ'daki Arap yarımadasında, kısmen vaha tarımı yapılmasına ve Mekke gibi şehir merkezleri bulunmasına karşılık; Araplar, esas olarak göçebe bir toplum yapısına sahip olmuşlardır. Ancak Mezopotamya ve Mısır gibi, medeniyetin beşiği olan bir havzayı hâkimiyetlerine alan Müslüman Araplar, bu bölgelerde ve diğer yerlerde sulamaya dayalı tarım ekonomisini uygulamışlardır.

Müslüman Araplar, Avrupa'nın en batı ucunda kurdukları Endülüs hükümrânlığı vasıtasıyla; bazı bölgelerde yüksek verim elde ettikleri ileri tarım yöntemleri geliştirmişlerdir. Bu şekilde, Araplar, çöllerden meydana gelen yarımada arasındaki İslam öncesi ticarî faaliyetlerini; İslam sonrasında daha da genişleterek sürdürmüşlerdir. Çöldeki yaşam, ticareti zorunlu bir hale getirerek; Arapları bu yönde teşvik etmiştir.

Arapların yanı sıra, Çinliler; 15. yüzyıla kadar Avrupa'dan daha yüksek bir ekonomik gelir düzeyine ulaşmışlardır. Ayrıca dünya ekonomisindeki ilk kâğıt para; 7. yüzyılda, Tang Hanedanı'nın hükümlanlığı esnasında Çin'de kullanılmıştır (Eğilmez, 2018: 63). Kazanç ve saygınlık açısından paranın taşıdığı potansiyelin farkına varan bir kısım yönetimler, para basımını; kısa bir süre içerisinde, adeta bir devlet tekeli hâline dönüştürmüşlerdir. Çinliler, bu durumu kâğıt para bastırmak suretiyle devam ettirmiştir. Kâğıt paranın tedavüle konulması, Çin toplumunun ticarete daha hızlı ilerlemesini de beraberinde getirmiştir. Çin uygarlığı, M.Ö. 2000 yılından itibaren; tamamıyla dış etkilerden uzak kalmak suretiyle, kendine özgü bir gelişim çizgisi izlemiştir. Ayrıca zaman zaman ortaya çıkan dış etkiler, kısa sürede Çin gelenekleri içinde eritilmiştir.

Çinlilerin, 1400'lü yıllara dek; dünyanın en gelişmiş ve en büyük ekonomisini ellerinde bulundurduklarının altını çizmekte yarar vardır.⁸⁷ Uzunca bir süre, imparatorluk makamı, Çin yönetiminin en güçlü siyasal otoritesi haline gelmiştir. Çinlilerde, bilgiye ve yeteneğe dayanan gelişmiş bir bürokratik yönetim geleneği mevcuttur. Çinliler, kuzeylerinde yer alan Türk steplerinin kenarlarındaki ormanlı alanları yakmak suretiyle açtıkları arazilerde tarım yapmışlardır.

Çin tarımı, sulamanın büyük bir önem taşıdığı “emek-yoğun” bir niteliğe sahiptir. Çin'deki pirinç tarımının yüksek verimliliği, nüfus artışını hızlandırmıştır. Bu şekilde, Çinliler, Orta Çağ boyunca; büyük kitlenin esas gereksinimlerinden çok daha fazlasını karşılamayı başarabilen bütün tarım toplumları (Cipolla, 1967: 46) gibi; tarım devrimine büyük bir katkı sunmuşlardır.

Daha sonraki süreçler açısından bakıldığında, Moğollar; Ön Asya, Orta Asya ve Güney Asya civarlarında büyük imparatorluklar kurmuşlardır. Moğol aristokrasisi, büyük

⁸⁷ Anadolu'daki kazılarda elde edilen birtakım arkeolojik buluntular, ilk para örneklerini M.Ö. 7. Yüzyıla dek götürmüştür. Bu paraların ise Lidyalılara ait olduğu saptanmıştır. Ancak ilk madenî paraların, büyük bir ihtimalle; Yunan kıyı şehirlerindeki bazı müteşebbis tüccarlar veya bankerler tarafından birer “reklam aracı” olarak bastırıldığını vurgulamakta fayda vardır. Bu hususta bakınız. (Eğilmez, 2018: 58).

toprak sahiplerinden meydana gelmemekle birlikte; belirli bir alana ait vergi gelirlerinin tahsis edildiği soyluları temsil etmiştir. Askerlik ve savaş, Moğol seçkinlerinin en temel görevleri arasında sayılmıştır. Aristokrasi ise prensip açısından, Moğollar arasında kalıtsal olmamıştır. Ayrıca malum sistem, kaynakların israfçı bir şekilde kullanımına yol açmıştır. Dolayısıyla toprak mülkiyetini geliştirmek maksadıyla, halka çok az teşvik verilmiştir. Moğol idareciler, halklarını besleyebilmek için yüksek gelirlere ihtiyaç duymuşlardır.⁸⁸ Bu gelirlerin önemli bir bölümünü ise savaş ganimetlerinden elde etmişlerdir.

Öte yandan, Moğol idareciler, yüksek kaliteli pamuklu kumaşlar, ipekler, mücevherler, süslü kılıçlar ve silahlar üreten şehirli esnaf kanalıyla; gösterişli bir hayat da sürmüşlerdir. Ayrıca Moğollar, köylerde yaşayan halklardan önemli tarımsal fazlaları alabilecek bir askerî güce de sahip olmuşlardır. Doğrudan üretim sürecini kontrol eden bir yönetici sınıf olmadığı halde, Moğolların vergileme yoluyla bu kadar yüksek gelir sağlayabilmelerinin en temel nedeni; köylerde yaşayan halk kesimlerinin son derece itaatkâr bir yapıya sahip olmalarından kaynaklanmıştır. Böyle bir devlet düzeni içerisinde, halkın kademeli olarak vergiye tabi tutulması kolaylaşmıştır. Ayrıca topraktan sağlanan gelir vergileri de katı ve sert kurallara bağlı olarak halktan alınmıştır.

Moğolların yanında, dünyadaki ekonomik etkinliklere katkı sağlayan bir diğer toplum olarak; Hint toplumunu göstermek mümkündür. Hint toplumunu diğer toplumlardan ayıran en temel özellik; “kast sistemi” olmuştur. Kastlar, esas olarak meslek gruplarına göre ayrılmıştır. Ancak bu ayrışmada etnik unsurlar da söz konusu edilmiştir. Kast sistemi, toplumu; ekonomik ve sosyal fonksiyonları kalıtsal bir şekilde açıkça tanımlanan ve birbirinden kesin şekilde ayrılan gruplara bölmüştür. Malum doğrultuda, en üst sosyal tabakada yer alanlar; din görevlileri olmuştur. İkinci grupta savaşçılar,

⁸⁸ Nitekim tarihî süreçte, Moğolların etki alanı, bugünkü Moğolistan’ın sınırlarının yanında; Rusya’nın ve Çin’in bugünkü sınırları içinde yer alan bölgeleri de kapsamıştır. Dolayısıyla yönetici sınıf, bu kadar geniş bir coğrafyaya dağılan halkın ekonomik yönden ağırlığını devamlı olarak hissetmiştir. Konu hakkındaki ayrıntılı bilgiler için bakınız. (Türk, 2013: 110).

üçüncü grupta tüccarlar, dördüncü grupta da çiftçiler yer almıştır. Bunların daha altlarında ise hizmetkârlar ve basit işleri yerine getiren insanlar bulunmuştur.

Farklı gruba mensup bu insanlar, sosyal yaşamda bir araya gelememiştir. Kast sisteminin, özellikle iktisadî boyut açısından ortaya çıkan en önemli özelliği; mesleklerin de kalıtım yoluyla kuşaktan kuşağa aktarılmasıdır. Bilhassa din görevlisi ve berber sınıfında bulunan tüm nesiller boyunca, aynı mesleğin sürdürülmesi gerekmiştir. Hint kast sistemi, katı ve kesin kuralları olan bir sistem olması sebebiyle; ekonomik hareketliliği, dolayısıyla da etkin kaynak dağılımını büyük ölçüde engellemiştir. Böyle bir düzene istinaden; sosyokültürel ve sosyoekonomik ilişkiler de kesin sınırlara tabi tutulmuştur (Çatlı Özen, 2016: 63).

Aynı dönemlerde Japon toplumunun ekonomisi, pek çok yönden Çin ekonomisine benzemiştir. Zira Japonlar, 7. Yüzyıldan itibaren Çin'in kurumlarını benimsemeye başlamıştır. Dolayısıyla dinî açıdan “Çin tipi Budizm”i kabul eden Japonlar, dinî kuruluşların büyük servetler edinmesine izin vermişlerdir. Çinlilerin yazı stilleri ve harfleri, edebiyat tarzları, giyim modaları, takvimleri ve ölçü birimleri Japonlar tarafından kabul edilmiştir. Bütün bu Çin etkisine rağmen, 10. yüzyıldan itibaren Japonların kurumsal tarihleri ve yönetim şekilleri Çin'den çok daha feodal olmak suretiyle; Avrupa'daki düzenle benzer özellikler göstermeye başlamıştır.

Japon imparatorları, tarihsel zeminde; devletin başında temsili olarak kalmaya devam etmelerine rağmen; yönetim fiilen kalıtımsal bir aristokrasinin eline geçmiştir. 12. asırdan itibaren, Japon devletinin etkin yöneticileri “şogun” olarak bilinen askerî beylerden meydana gelmiştir. 9. yüzyıla kadar, merkezî hükûmet, toprak dağılımını kontrol etmemiştir. Ancak daha sonraki süreçlerde, siyasî değişime paralel olarak; toprak mülkiyeti de kırsal temelli bir aristokrasinin eline geçmiştir. Japonya'daki ekonomik gidişatın, Orta Çağ boyunca istikrarlı bir çizgide seyrettiğini dile getirmek lazımdır. Zira Japon kültürü, kolektif anlayışın bir sonucu olarak; yüzyıllar boyunca,

tıpkı Türk kültüründeki “imece” usulü gibi bir yardımlaşma ve dayanışma faaliyetiyle beraber; ekonomik çatısını meydana getirmiştir (Kıncal, 2016: 12). Nitekim Japonya, ekonomik gelişmelerde Çin modelini esas alıp, kendi ekonomi modelini yaratmayı başaramıştır.

Orta Çağ'da; Asya, Avrupa ve Afrika kıtalarındaki ekonomik durum; buraya kadar açıklanan şekillerde devam ederken, aynı dönemlerde henüz keşfedilmemiş olan Amerika kıtasındaki durumdan da kısaca bahsetmek gerekmektedir. Amerika'nın yerli halkını oluşturan Kızılderili nüfusu, kıta sahası boyunca; genel olarak kuzey-güney ve doğu-batı yönlerinde dağılmışlardır. En yoğun nüfuslu bölgeler, yerleşik tarım yapılan Orta Amerika'nın verimli bölgeleri olarak kaydedilmiştir. Avcı ve toplayıcı grupların yaşadığı bölgelerdeki nüfus yoğunluğu ise oldukça düşük seyretmiştir.

Amerika kıtasındaki tarım; Asya, Avrupa ve Afrika kıtalarından bağımsız olarak keşfedilmiştir. Buradaki en temel ürün ise “mısır” olmuştur. Bununla birlikte; domates, kabak, fasulye ve patates; diğer önemli ürünler arasında yer almıştır.⁸⁹ Kızılderililerin köpek dışında yararlandıkları tek ehlî hayvan ise taşıma işlerinde kullandıkları lama olarak tarihe geçmiştir. Kızılderililer, aletlerini; ağaç, kemik ve özellikle de yanardağlardan çıkan doğal cama benzer bir taştan imal etmişlerdir.

Amerika'daki yerliler (Amerikan Yerlileri) arasında, ticaretin oldukça erken dönemlerde geliştiği görülmüştür. Bu noktadaki arkeolojik bulgular; Amerika kıtasındaki ticaretin M.Ö. ikinci binyılın ortalarında başladığını göstermektedir. Amerika kıtasında bulunan Maya, İnka ve Aztek medeniyetleri, buradaki ekonomik yaşamın gelişmesinde önemli

⁸⁹ Bu tür ürünler, Amerika kıtasının keşfine istinaden tanınmaya ve bilinmeye başlamıştır. Amerika'nın keşfedilmesi ile birlikte, dünya ekonomi tarihi için önemli bir başlangıç noktası yaratılmıştır. Zira keşif sürecinden itibaren, Avrupa'nın ürettiği bütün mallar için yeni bir pazar ortaya çıkmıştır. Aynı zamanda, bu pazarın işletilebilmesi için gerekli olan ürün çeşitliliği fazlalaşmış ve yeni zanaat kolları ortaya çıkmıştır. Dolayısıyla artan ticaret ve farklılaşan iş kollarıyla beraber, Avrupa yeni bir döneme girmiştir. Konuya ilişkin olarak bakınız. (Smith, 2007: 22)

roller oynamışlardır. Bahse konu medeniyetler, daha sonraki periyot açısından bakıldığında; Avrupalıların ham madde gereksinimlerini büyük oranda karşılamışlardır.

Osmanlı Türk hükümdarı Fatih Sultan Mehmed'in, 15. yüzyılın ortaları itibarıyla, İstanbul'u fethedip; Bizans (Doğu Roma) İmparatorluğu'nu ortadan kaldırmasının bir sonucu olarak, dünya ölçeğinde Yeni Çağ başlamıştır. Yeni Çağ'la birlikte, Avrupa; ekonomik açıdan mühim bir refaha kavuşmuştur. Zira 15. yüzyılın sonlarında ve 16. yüzyılın başlarında, Avrupa toplumları tarafından; literatürde "Keşifler Çağı" olarak da zikredilen "Coğrafi Keşifler" başlatılmıştır. Coğrafi Keşifler ile birlikte, "bilgi keşfi"nin de başladığını dile getirmekte yarar vardır.

Avrupa milletleri, ekonomik amaçlı olarak düzenledikleri deniz aşırı seyahatleri sırasında; bilgi toplumuna doğru bir ilerleme kaydetmişlerdir. Dolayısıyla Keşifler Çağı içerisindeki en temel etkenlerden biri ve belki de en önemlisi bilginin; ekonomik birtakım araştırmalara dayalı olarak keşfedilmesi olmuştur. Bu şekilde, Türklerin Avrupa içlerine kadar sokulduğu bir zaman dilimi bakımından, Avrupa'nın sosyokültürel ve sosyoekonomik hayatında ani ve büyük bir değişim ortamı vuku bulmuştur.⁹⁰ Özellikle Batı Avrupa toplumları, okyanuslara doğru başarılı ve sistemli birer istila atılımına girişmişlerdir. Malum kapsamda, ilk önce Portekizliler ve İspanyollar; daha sonra ise Hollandalılar ve İngilizler, Avrupa'nın dünya çapındaki ekonomik hâkimiyetinin ilk temellerini atmışlardır.

Avrupa kültürünün Amerika'ya taşınması ve Amerika'daki yerli kültürlerin sistematik olarak yok edilmesi, Avrupa milletlerinin dünyadaki genişleme siyasetlerinin önemli sonuçlarından biri olarak tarihteki yerini almıştır. Ancak bu genişleme, Avrupa kültürünü birtakım yönlerden etkilemiştir. Bunun en önemli örneği, ticaret hacminin ve

⁹⁰ Coğrafi Keşifler, Osmanlı Devleti açısından da önemli neticeler ortaya çıkarmıştır. Ancak çokça dile getirildiği gibi, bu keşifler; Osmanlı ve Akdeniz ticareti açısından hemen olumsuz bir değişime neden olmamıştır. Nitekim söz konusu keşiflerden sonra, Akdeniz, yaklaşık bir asır kadar, Osmanlılar ise yaklaşık iki asır kadar daha dünya ekonomisindeki merkezî konumunu korumaya devam etmiştir. Konuya dair bakınız. (Güneş, 2019: 49).

mal çeşitliliğinin büyük bir artış göstermesiyle yaşanmıştır. Zira Afrika'dan getirilen kahve ve Amerika'dan tedarik edilen kakao; Avrupalılar tarafından öğrenilen yeni ürünler arasında yer almıştır. Avrupa milletlerinin Çinliler ile doğrudan temasının en önemli keşfi ise çay olmuştur. Ancak ipeğin yerini alan çay, sadece İngiltere'de geniş kitlelere yayılmıştır. Nitekim Avrupa'da, bilhassa şarap ve bira, geniş kesimlerin ana içecekleri olmaya devam etmiştir.

Hollandalılar, 17. yüzyılda en önemli kahve tüketicilerinin arasında yer almışlardır. Kahve, çay ve çikolata tüketimi; 18. yüzyılın sonuna kadar Avrupa'daki zengin sınıfların ekonomik yönden saygınlık göstergeleri arasına girmiştir. Bütün bu açıklamaların akabinde; Avrupa ölçekli olmak suretiyle; tarımın, sanayinin, değerli maden akışının, ticaretin ve ticaret yollarının belirli bir düzene girdiğini ifade etmekte yarar vardır.

Buradaki asıl önemli bir nokta, artık Asya'daki "İpek Yolu" ile "Baharat Yolu" olarak adlandırılan ticaret yollarının önemlerinin kaybedilmesidir.⁹¹ Dolayısıyla yapılan Coğrafi Keşifler doğrultusunda, belli bir zaman için etkisini sürdüreceği olan deniz aşırı ticaret dönemi başlamıştır. Bu durum, kara ticaretini belli bir süreliğine geride bırakmıştır. Bütün bu izahların doğal bir sonucu olarak; Doğu dünyası, ekonomik bakımdan Batı dünyasının gerisine düşmeye başlamıştır.

Bilindiği gibi, Avrupa coğrafyasındaki kimi sosyal, siyasal, toplumsal ve ekonomik gelişmeler; dünya çapında yankı uyandıran birtakım değişim ve dönüşüm faktörlerine önemli ölçüde bir zemin hazırlamıştır. Bu durumun paralelinde, 1789 yılında cereyan eden Fransız İhtilali'yle beraber; Yakın Çağ başlamıştır. Esas olarak, ekonomik yönde

⁹¹ Özellikle İpek Yolu, yüzyıllar boyunca; farklı milletler, farklı diller, farklı dinler, farklı kültürler ve farklı medeniyetler arasında adeta bir "köprü" görevi görmüştür. Bahse konu minval üzere, İpek Yolu, kültürlerin birbirine bağlandığı coğrafyalardaki bazı ortak değerlerin, duyguların ve düşüncelerin oluşmasına da vesile olmuştur. Dolayısıyla bu önemli ticaret havzasının eski önemini kaybetmesiyle beraber, sosyokültürel ve sosyoekonomik darboğazların gerçekleştiğini belirtmek lazımdır. İpek Yolu'nun tarihteki önemi için bakınız. (Alyılmaz, 2004: 181).

seyreden başlıca olumsuzlukların fitilini ateşlediği Fransız İhtilali'ne yakın bir zaman dilimi açısından bakıldığında, dünyadaki bütün ekonomik anlayışları alt üst eden Sanayi Devrimi öne çıkmıştır. Sanayi devrimi ile birlikte, dünya tarihinde ilk kez yoğun bir nüfus artışı yaşanmıştır. Ayrıca hayat standartlarında da belli ölçülerde bir yükseliş yaşanmıştır. Zira sanayi öncesi bir ekonomiyi, sanayi sonrası bir ekonomiden ayıran en temel özellik olarak; refah ve üretkenlik düzeyinin değişmez olması gösterilmektedir.

Bahse konu durum, sanayi öncesi bir ekonomide hiçbir gelişmenin, değişimin ve dönüşmenin olmadığı anlamına gelmemelidir. Yine de sanayi öncesi ekonomi ile sanayi sonrası ekonomi arasında; gelişme hızı bakımından çok mühim farkların olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Çünkü sanayi sonrasındaki ekonomik büyümeler, iki yüzyıllık bir süre zarfında yaşanmıştır. Bu durum, sanayi öncesindeki ekonomik ilerlemelerin daha ağır seyrettiğinin ortaya konulması açısından dikkat çekicidir. Sanayileşmenin zaferi, bir bakıma insan ruhunun daha büyük bir bütünlük ve haysiyet kazanma yolundaki ilerlemesine dayalı olarak gerçekleşmiştir. Nitekim söz konusu ilerleme; insan hayatına verilen kıymette, insanların barışçı ve medenî ihtiyaçlarına hizmet eden istihsal maddelerinde ve saldırganlıkların azalmasında açıkça görülmüştür (Nef, 1980: 185).

İngiltere'de başlayan ve daha sonra diğer Avrupa ülkelerini etkileyen Sanayi Devrimi, daha çok insanın; daha fazla mal ve hizmet elde etmesini sağlamıştır. Bu özelliğiyle birlikte, Sanayi Devrimi'ni başarılı bir ekonomik büyüme örneği olarak görmek mümkündür. Bu ilk sanayileşme hamlesi, kendisinden sonraki sanayileşme örneklerinden farklı olarak; dış yardım ve hükûmet desteği olmaksızın, kendiliğinden ve hür teşebbüs ekonomisi kuralları içinde ortaya çıkmıştır.

Sanayi Devrimi'nin en önemli sonuçlarından biri; üretimin, daha ziyade insan gücünden makine gücüne geçmesidir. Malum gelişme, üretimin seri bir biçimde artmasını sağlarken, insanların işsizlikle yüz yüze gelmelerine de neden olmuştur. Ancak söz

konusu gelişmeyle birlikte, insan hayatı kolaylaşmıştır. Nitekim ziraî, sınaî ve teknolojik bir kısım yenilikler, birbirlerini takip etmiştir. Tarım şartları daha da iyileştirilerek, tarıma dayalı sanayi ortaya çıkarılmıştır. Ayrıca demirin bolca kullanıldığı ağır sanayi de Sanayi Devrimi vasıtasıyla meydana getirilmiştir. 19. yüzyıldaki sanayinin; Avrupa’da, özellikle de Batı Avrupa’da bir hayat tarzı olarak kesin zaferine şahit olunmuştur.

Sanayi Devrimi, ortaya çıktığı ve yayıldığı her yerde; önemli bazı değişmelere ve dönüşmelere yol açmıştır.⁹² Hızlı nüfus artışı, ulaşım ve haberleşmenin büyük ölçüde kolaylaşması, ziraî ve sınaî üretimlerde büyük gelişmeler kaydedilmiştir. İlgili ilerlemeler, ortaya çıktıkları ekonomik sistemler içerisindeki halkların sosyal ve kültürel yaşantılarını çok büyük oranlarda etkilemiştir. Bu bağlamda, Sanayi Devrimi’nin, insan hayatını kolaylaştırdığının altını çizmek gerekmektedir.

20. yüzyıl itibarıyla yaşanan Birinci Dünya Savaşı ile İkinci Dünya Savaşı; 1914 yılından sonraki dünya tarihine önemli ölçüde yön vermiştir. Bahse konu olaylar, ekonomik hayatın derinden etkilenmesine neden olmuştur.⁹³ Zira savaşların sebebiyet verdiği çok yönlü kayıplar, bilhassa Batı Avrupa’nın 19. yüzyıl boyunca dünya ekonomisi üzerinde uyguladığı hegemonyanın sona erişini hızlandırmıştır. Dolayısıyla 20. yüzyılda; Avrupa, gücünü ve otonomisini kaybetme yoluna girmiştir. 1914’ten

⁹² 19. yüzyıla damgasını vuran Endüstri Devrimi’nin temelinde “buhar” vardır. Dolayısıyla ilhamını sudan alan buhar gücü ortaya çıkarılmıştır. Nitekim buharlı makinenin geliştirilmesinin beraberinde, makineleşme süreci de başlatılmıştır. Bundan sonraki süreçte, endüstrileşme adına birçok adım atılmaya devam etmiştir. Malum durumdan ötürü, ilgili sanayileşme hamlesine “Birinci Sanayi Devrimi” (Endüstri 1.0) adı da verilmektedir. Ayrıca Sanayi Devrimi; İngiltere, Almanya, İtalya, Fransa, Japonya ve Amerika Birleşik Devletleri gibi “süper güç” olarak nitelendirilen ülkelerin dünyadaki hemen her alanda söz sahibi olmalarının yolunu açmıştır. Malum durum, daha sonraki süreçler açısından bakıldığında, birtakım felaketlere sebebiyet verse de bu gelişmenin insanlık yararına kullanılan yönlerinin azımsanmayacak derecelerde olduğunu belirtmek lazımdır. Çünkü Endüstri Devrimi’yle birlikte, insanların sosyokültürel ve sosyoekonomik hayatlarında kolaylıklar elde edilmiştir. Konu hakkında bakınız. (Cipolla, 1967: 79-81).

⁹³ 20. yüzyıla damgasını vuran Endüstri Devrimi’nin temelinde “petrol” vardır. Nitekim petrolün işlenmesinin beraberinde, makineleşme süreci daha ileri safhalara taşınmıştır. Ayrıca elektriğin bulunması da bu kapsama girmektedir. Zira seri üretim, elektrikle birlikte başlamıştır. Bundan sonraki süreçte, endüstrileşme adına birçok adım atılmaya devam etmiştir. Malum durumdan ötürü, ilgili sanayileşme hamlesine “İkinci Sanayi Devrimi” (Endüstri 2.0) adı da verilmektedir.

sonraki Avrupa tarihi, Avrupa dışından gelen güçlerin etkisini daha fazla yansıtmaya başlamıştır.

İlgili kapsamda, özellikle ABD'nin ve Sovyetler Birliği'nin (SB) ortaya çıkışları, söz konusu durumun en önemli etkenlerinden biridir. Bütün bu gelişmelere binaen, 20. yüzyılın ikinci yarısı itibarıyla; uluslararası alanda ortak davranma ve barışı koruma arzusu güçlenmiştir. Bu iş birliği isteğinin bir neticesi olarak; Birleşmiş Milletler (BM) ve Avrupa Birliği (AB) gibi oluşumlar inşa edilmiştir. 20. asrın sonlarına doğru Sovyetler Birliği'nin parçalanmasıyla ve Doğu Bloku'nun dağılmasıyla beraber; soğuk savaş dönemi de sona ermiştir. Dolayısıyla ABD, 20. yüzyılın son çeyreğini içine alan bir periyoda istinaden; dünyanın tek süper gücü hâline gelmiştir. Ancak 21. yüzyılın öne çıkardığı koşullar gereğince, Rusya Federasyonu'nun toparlanması ve Çin'in yeni bir küresel güç haline gelmesi; ABD'nin bu unvanı daha fazla sürdürmesini engellemiştir.

21. yüzyılı içine alan bugünün dünyası açısından bakıldığında, az sayıdaki bölgesel çekişmeye rağmen; geçmişin soğuk savaş döneminin ortaya çıkardığı küresel çatışma tehlikesi önemli ölçüde artmıştır. Nitekim 21. Asırda, yoğun bir küreselleşme süreci yaşanmaktadır. Bahse konu minval üzere, devletler, kendilerini küresel sisteme adapte etmeye çalışmaktadırlar. Zira 21. yüzyılda, küresel ölçekteki talep öne çıkarılmaktadır. Bu durum, elektronik ticaretin (e-ticaret) ortaya çıkışına temel oluşturmuştur. Malum doğrultuda, ekonomik büyümenin hayata geçirilmesi; küresel finans temel alınmak kaydıyla amaçlanmaktadır. Ekonominin küresel çaptaki gelişimi, kimi önemli değişimleri de beraberinde getirmektedir. Bahse konu ekseninde, teknik ve teknolojik alanlardaki hızlı ilerlemelerin; ekonomideki yeni gelişmeleri tetiklediğini belirtmekte yarar vardır.

Bu şekilde, ekonominin; dünya ülkelerinin karşılıklı bağımlılıklarının yanında, ulusal gücün önemli bir kaynağı haline getirilebildiğinin altını çizmek lazımdır. 21. yüzyılda, ekonominin küresel çerçevedeki sürükleyici güçleri olarak pek çok finansal kurumdan

bahsedilebilir. İlgili kurumlar arasındaki en fazla payı, devletleri yöneten hükûmetler teşkil etmektedir. Zira devletleri temsil eden yöneticiler, ekonomik programların en temel belirleyicileridirler. Bugün, her ne kadar devlet başkanlarının, yöneticilerin ve generallerin günlük programları hala ekonomik ve askerî krizlerle dolu olsa da (Harari, 2017b: 14) bu durum; devletleri idare eden kesimlerin ekonomik programları belirleyici konumlarını sürdürmelerine mani değildir. Dolayısıyla devletlerin yönetim kanadındaki yetkililer, üretime ve tüketime ilişkin olarak birtakım kararlar alabilmektedirler.

Bütün bu gelişim, değişim ve dönüşüm hareketlerinin yanı sıra, Sanayi İnkılabı, 21. yüzyılda; geleneksel ekonomiyi sadece kırsal yerleşimlere sıkıştırmıştır. Dolayısıyla yoğun bir kentleşmeye bağlı olarak, insan nüfusu, sanayileşme hamleleriyle birlikte artmıştır. Zira insanlar, genellikle kent çevrelerini tercih eden bir yaşam alanı meydana getirmiştir. Ayrıca ulus-devlet fikrinin de yerleşmesiyle birlikte, devletler düzeyinde belli başlı ekonomik sistemler uygulanmıştır. Esas itibarıyla, devletler tarafından uygulanan malum ekonomik sistemler, sanayileşme doğrultusunda düzenlenen birtakım kuralları içermektedir. Nitekim bu sistemler; ekonomik faaliyetlerin çoğunu tekeline alan “komuta ekonomik sistem”, ekonomik faaliyetlere zorunlu olmadıkça müdahaleyi gereksiz sayan “piyasa ekonomik sistemi”, komuta ekonomisini ve piyasa ekonomisini içinde bulunduran “karma ekonomik sistem” olarak sıralanmaktadır.⁹⁴

Adı geçen ekonomik sistemler, 21. yüzyılda da devam ettirilmektedirler. Özellikle endüstriyel alandaki bazı yaratımlara binaen; kimi değişimlerin ve dönüşümlerin bu sistemler kanalıyla, 21. asırda daha da belirginleştiğinin altını çizmekte fayda vardır. Mevzubahis sistemlerden farklı olarak, insanlık tarihiyle hemen hemen yaşıt olan geleneksel ekonomik sistemin bugün için de devam ettirildiğinin altını çizmek gerekmektedir. Çünkü geleneksel ekonomi, komuta, piyasa ve karma ekonomi

⁹⁴ Burada, ilgili ekonomik sistemlerin tanıtılmalarına dair herhangi bir amaç güdülmemektedir. Zira malum konular, başka araştırma alanlarının konularıdır. Ancak söz konusu hususlara ismen değinmek, dünya ekonomi tarihi bağlamında önemlidir. Bu açıklamalara ek olarak, bu doktora tezinde, bütün detaylarına girilmek suretiyle üzerinde durulacak olan ekonomik sistemin “geleneksel ekonomik sistem” olduğunu belirtmekte yarar vardır.

sistemlerinden⁹⁵ farklı olarak halka ait olan çeşitli unsurlardan oluşmaktadır. Bu minval üzere, geleneksel ekonomi modelinin, özellikle kırsal bölgelerin kalkınmalarında etkili bir rol üstlendiğini belirtmek gerekir.

Sonuç itibarıyla, ekonominin dünya ölçeğindeki tarihî gelişimine bakıldığı zaman; bu yönde pek çok önemli gelişmenin yaşandığını dile getirmek gerekir. İlgili minvalde, insanlık tarihiyle hemen hemen yaşıt olarak kabul gören ekonomi hususu, bu yönüyle çok mühim bir konumda yer almaktadır. Zira ekonomi konusu, insanın; dünya hayatına adım attığı ilk zamanlardan itibaren, üzerine çok fazla eğildiği unsurlardan biri olmuştur. Bu açıklamaların bir neticesi olarak; tarihin ekonomiyi, ekonominin de tarihi oluşturduğunu vurgulamak lazımdır. Nitekim insan, avcılık ve toplayıcılık yaparak geçindiği ilk dönemlerinden; sanayi üretimine geçtiği son dönemlerine kadar, ekonomik gereksinimlerini gidermeye çalışmıştır. Bu durum, insanın diğer alanlardaki hayat süreçlerini de belli bir değişime ve dönüşüme uğratmıştır.

İnsan, ekonomi faktörüyle beraber; sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşantısını da düzenleme yoluna gitmiştir. Çünkü ekonomik yaşam tarzı; sosyal, kültürel, toplumsal, inançsal, siyasal, teknik, teknolojik ve benzeri yaşam tarzlarının biçimlendirilmelerinde en temel unsur olarak öne çıkmaktadır. Söz konusu doğrultuda, ekonomi olgusu, yaşam kaygısının temelini teşkil etmektedir. Bu şekilde, insanlar; kendi hayatlarını, yaşamakta oldukları ekonomik seviyelere göre planlamaktadır. Bahse konu nedenlerden ötürü, ekonomi hususu, doğumundan ölümüne kadar, insan hayatını çok yakından ilgilendiren bir zemini teşkil etmektedir. Bu yüzden, ekonomi kavramının; sosyal yapıyı ve toplumsal yaşamı hemen her yönüyle kontrol ettiğini vurgulamakta fayda vardır.

⁹⁵ 21. yüzyıla damgasını vuran Endüstri Devrimi'nin temelinde "yenilenebilir enerji" vardır. Bu nedenden dolayı, ilgili sanayileşme hamlesine "Üçüncü Sanayi Devrimi" (Endüstri 3.0) adı verilmektedir. Yine 21. yüzyılı etkileyen endüstrileşme hamleleri kapsamında, "Dördüncü Sanayi Devrimi"nden (Endüstri 4.0) de bahsetmek mümkündür. Çünkü dördüncü kez yaşanan sanayileşme dönemi, hızlı ilerleyen teknolojik gelişmelerin ön plana çıktığı bir süreci içine almaktadır. Bu bağlamda, siber sistemler devreye girmiştir. En son endüstrileşme hamlesi de yine 21. yüzyılda gerçekleştirilmeye çalışılmaktadır. Nitekim ilgili sanayi atılımına da "Beşinci Sanayi Devrimi" (Endüstri 5.0) gözüyle bakılmaktadır. Bu kapsamda ise yapay zekâ ve insansız teknolojiler üretilmeye çalışılmaktadır. Konuya dair bakınız. (Saracel ve Aksoy, 2020: 29).

Bahsedilen çerçevede, ekonomi, hayatı derinden etkileyen, değiştiren ve dönüştüren pek çok özelliği bünyesinde barındırmaktadır.

2.1.1.2. Ekonomi Kavramının Türkiye’deki Tarihsel Gelişim Süreci

Ekonomi kavramının Türkiye’deki tarihsel gelişim süreci, daha ziyade Anadolu sahasındaki Türklerin iktisadî faaliyetlerini kapsamaktadır. Zira ekonomi kavramının Türkiye’deki tarihî arka planına bakıldığında; Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet rejimlerine dayalı olarak gelişen üç ayrı dönemden bahsetmek mümkündür. Bu doğrultuda, Anadolu Türk coğrafyasındaki ekonomik etkinliklerin, söz konusu üç rejim çerçevesinde ele alınması gerektiğinin altını çizmekte fayda vardır. Nitekim malum devreler, birtakım ekonomik sistemlerin uygulandığı başlıca zaman dilimlerini içine almaktadır.

Anadolu’nun Türk menşeli ekonomi tarihine bakıldığında, genel olarak; Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet rejimlerine tabi olarak ilerleyen belli başlı ekonomik gelişmelerin, değişmelerin ve dönüşmelerin detaylı bakımlardan izah edilmeleri şarttır. Ancak bahse konu dönemlere gelmeden önce, Türklerin, Orta Asya veya Türkistan bozkırlarındaki kimi iktisadî pratiklerine de belli bir kısım yönleriyle değinmekte yarar vardır. Çünkü Anadolu sahasındaki Türk iktisadiyatına ait altyapının içerisinde, Orta Asya sahasındaki Türk iktisadiyatına dair birtakım izlere rastlamak muhtemeldir.

İlgili minval üzere, Anadolu coğrafyasındaki ekonomik tekâmüllere geçmeden evvel, Orta Asya coğrafyasında vuku bulan başlıca Türk orijinli kültürlerin ekonomik inkişaflarını birtakım çizgiler dâhilinde açıklamak lazımdır. Bu kapsamda, Orta Asya’nın en eski kültürleri; Türklerin yayılma alanları göz önünde bulundurulmak suretiyle, iktisadî faaliyetleri açısından kronolojik bir sıra gözetilerek ifade edilmelidir.

Genel itibarıyla; geniş otlaklardan, verimsiz düzlüklerden ve kumlu çöllerden meydana gelen Orta Asya bölgesi; ekonomik çerçevede Yontma Taş Devri'ne (Mezolitik Çağ'a) kadar götürülebilen bir tarihî arka plana sahiptir. Eski Çağ'a ilişkin olarak, Orta Asya coğrafyasından elde edilen birtakım arkeolojik buluntular veya kalıntılar, genellikle ortaya çıkarıldıkları yerlerin veya bölgelerin adlarıyla anılmışlardır.⁹⁶

Orta Asya'daki ekonomik etkinlikleri başlatan kültürler, kronolojik sıralamalarına göre; “Anav Kültürü” (M.Ö. 4000-M.Ö. 1000), “Kelteminar Kültürü” (M.Ö. 3000-M.Ö.?), “Afanesyovo Kültürü” veya “Abakan Kültürü” (M.Ö. 3000-M.Ö. 1700), “Andronovo Kültürü” (M.Ö. 1700-M.Ö. 1200), “Karasuk Kültürü” (M.Ö. 1200-M.Ö. 700), “Tagar Kültürü” (M.Ö. 700-M.Ö. 300) ve “Taştık Kültürü” (M.Ö. 300-M.Ö. 100) olarak altı grupta toplanmaktadır.

Malum kültürel tabakaların coğrafi sahaları, esasen Türklerin yayılma sahalarıyla yakından ilgilidir. Zira Türklerin, geçmişten bugüne kadar süregelen bir zaman dilimine paralel olarak; Orta Asya'nın hemen hemen bütününde hâkimiyeti ele aldıkları bilinmektedir. Nitekim Orta Asya'daki arkeolojik kazılara istinaden tespit edilen bu en eski kültürlere bakıldığında, eski Türklere atfedilen bazı karakteristik özelliklere ilişkin olarak belli çıkarımların yapılabileceğinin vurgulanmasında fayda vardır. Örneğin, Türk kültürünün en temel unsurlarından biri olan “at”, bu kültürel yapıların içerisinde ortaya konulmuştur.

Orta Asya'da saptanmış olan en eski kültürel yapı, “Anav Kültürü” olarak nitelendirilmektedir. Anav Kültürü, tarihî süreç açısından bakıldığı zaman, Orta Asya'nın en eski kültür merkezlerinden biri olarak gösterilen “Anav” (Anau) bölgesinde

⁹⁶ Bu adlandırmalar, Rus arkeologlar tarafından yapılmıştır. Rus arkeologlar, Türkistan'da ortaya çıkardıkları arkeolojik malzemeleri, genellikle buluntu yerlerinin adlarıyla tanıtmak kaydıyla değerlendirmişlerdir. Ayrıca Rus bilim insanlarının, Türkistan bölgesine; Asya'nın merkezinde yer alması nedeniyle “Orta Asya” isimlendirmesinde bulundukları da bilinmektedir. Örneğin, Abakan bozkırlarında keşfedilen başlıca arkeolojik bulguları işaret eden kültürel birikim için, Rus bilim insanları tarafından “Abakan Kültürü” veya “Afanesyovo Kültürü” adlandırmaları yapılmıştır. Konu hakkında bakınız. (Koca, 2017: 8).

ortaya çıkarılmıştır.⁹⁷ Anav bölgesine yönelik olarak yapılan bir kısım arkeolojik kazılarda, oldukça gelişmiş bir yerleşik kültüre şahit olunduğunun altını çizmekte yarar vardır. Zira Anav Kültürü'ne mensup olan insanların; at, koyun ve sığır gibi birtakım hayvanları beslemek suretiyle; o dönemdeki ekonomik etkinliklere katkı sağladıkları tespit edilmiştir. Bilhassa atın, Anav bölgesi için özel bir önemi vardır. Nitekim at, bu kültür sahasında önemle yetiştirilmiştir.⁹⁸ Ayrıca Anav Kültürü'nde, çiftçiliğin yapıldığına dikkat çeken belli başlı kanıtların da ortaya konulduğu dile getirilmektedir (Durmuş, 2016: 66). İlgili durum, bu kültürel çevreye ait insanların; hayvancılık faaliyetine ek olarak, tarım etkinliğine de zaman ayırdıklarını göstermektedir.

Anav bölgesini işaret eden kültürel havza içerisinde; seramik ve maden tarzı bazı süs eşyalarının yapıldığına, kerpiç evlerde oturulduğuna, toprak veya bakır kapların imal edildiğine ve kumaş dokumacılığının meydana getirildiğine ilişkin olarak birtakım saptamalar da mevcuttur. Anav Kültürü'nü içine alan coğrafi bölgeye yakın yerlerde de yerleşik kültürün izlerine tanık olunduğu dile getirilmektedir. Bu çerçeveye binaen yapılan arkeolojik kazılarda, taştan veya ağaçtan yapılmış olan dibekler ile bakırdan yapılmış olan çeşitli süs eşyaları ortaya çıkarılmıştır. Bu durumdan hareketle, Anav Kültürü'nü içine alan dönem dâhilinde; yetiştirilen arpa ve buğday gibi tahılların dibeklerde öğütülerek, bunlardan un ve ekmek yapıldığı; ayrıca maden işleme tekniğinin de geliştirildiği anlaşılmaktadır (Ögel, 1984: 20).

Anav Kültürü'nden sonra keşfedilen bir diğer kültür olarak, “Kelteminar Kültürü”nü göstermek mümkündür. Kelteminar Kültürü, tarihî süreç açısından bakıldığında zaman, Orta Asya'nın en eski kültür havzalarından biri olarak gösterilen “Kelteminar” bölgesinde ortaya çıkarılmıştır.⁹⁹ Malum kültürün en önemli delilleri arasında,

⁹⁷ Anav bölgesi, bugünkü Türkmenistan devletinin başkenti konumunda bulunan Aşgabat'a yakın bir yerdedir.

⁹⁸ Bugün, Türkmenistan'da özel bir önem verilmek suretiyle yetiştirilmekte olan “Ahal Teke” (Akhal Teke) adlı Türkmen Atı'nın; Anav Kültürü'nden miras kaldığını ifade etmek mümkündür.

⁹⁹ Kelteminar bölgesi; Amuderya deltası, Zarafşan nehri, Karakum çölü ve Kızıl Kum çölü etrafında yerleşik bir hayat yaşamış Neolitik balıkçı kültürlerini kapsayan bir coğrafi alanı içine almaktadır. Bu saha, esas itibarıyla; bugünkü Kazakistan, Özbekistan ve Türkmenistan devletlerinin sınırlarını işaret etmektedir. Özellikle Özbekistan devletinin kuzeydoğu taraflarında, Kelteminar kültürünün izlerine

üzerlerinde çeşitli desenler bulunan farklı şekillere sahip başlıca çömlekler gösterilmektedir. Ayrıca bu kültürün, Amuderya deltası civarında balıkçılıkla ve avcılıkla uğraşan bir Orta Asya kültürü olduğu da bilinmektedir. İlgili kültüre ait olan insan topluluklarının da ekseriyetle yerleşik bir hayat sürdürdüklerini ifade etmekte yarar vardır. Ancak malum kültüre mensup olan insan topluluklarının; sırasıyla toplayıcılık, avcılık ve balıkçılık faaliyetleriyle uğraştıktan sonra; hayvancılık faaliyetine yöneldikleri düşünülmektedir.

Kelteminar bölgesindeki insanların; köpek gibi bazı hayvanlara rastlayarak, bunları evcilleştirdikleri ileri sürülmektedir. Yine bu kültürel çevre etrafında, “yay” ve “ok” gibi bir kısım savaş aletlerinin de yapıldığını ve kullanıldığını dile getirmek lazımdır. Söz konusu unsurlar, Kelteminar bölgesinde yaşamış olan insanların “savaşçı” özelliklerini ön plana çıkaran bir zemine dikkat çekmektedir. Kelteminar Kültürü dâhilinde, yerleşik yaşamın izlerine rastlanılmış olmasına rağmen; tarımsal etkinliklerin yapıldığı konusunda yeterince aydınlatıcı deliller bulunmamaktadır. Nitekim bu kültürün hüküm sürdüğü dönem aralığının bitişinin de tam olarak saptanamadığını vurgulamakta yarar vardır.

Kelteminar Kültürü’nden sonra keşfedilen bir başka kültürel yapı, “Afanesyovo Kültürü” veya “Abakan Kültürü” olarak bilinmektedir. Afanesyovo kültürü, Türklerin ilk kez ortaya çıktıkları ve çevreye doğru yayıldıkları düşünülen Afanesyovo bölgesinde tespit edilmiştir.¹⁰⁰ Çakmak taşlı ok uçları, kemik iğneler, bakır bizler ve bakır küpeler, bıçaklar, süs eşyaları, kırmızı ve beyaz bantlı basit çömlekler ile maden işlemeli aletler; Afanesyovo veya Abakan Kültürü’nün başlıca arkeolojik buluntuları arasında yer almaktadır (Ögel, 1984: 18).

yoğun bir şekilde rastlanıldığının belirtilmesinde fayda vardır. Bu kültürün; Altay dağlarından başlayarak, İdil (Volga) nehrine dek uzanan geniş bir alanı kapsadığını dile getirmek gerekmektedir.

¹⁰⁰ Afanesyovo bölgesi, bugünkü Rusya Federasyonu’na bağlı özerk bir idare olan Hakasya’nın başkenti Abakan yakınlarındaki bir yerde bulunmaktadır. Abakan bozkırları içerisinde yer alması nedeniyle, Afanesyovo kültürüne “Abakan kültürü” de denilmektedir.

Malum arkeolojik bulgular; Afanesyovo Kültürü'ne mensup olan insanların; Maden Devri'ni görmekte birlikte, avcılık ve hayvancılık faaliyetlerini de gerçekleştirdiklerini ortaya koymaktadır. Zira bazı at ve koyun kemiklerinin, ilk defa Afanesyovo kültürünün kurganlarında yan yana gömülü olarak görüldükleri ifade edilmektedir (Ögel, 1984: 18; Kafesoğlu, 2013: 210). Ayrıca bu kültürel havza içerisinde, tarımsal etkinliklere dair birtakım izlere rastlanıldığı da bilinmektedir. Nitekim Afanesyovo havzasında yaşamış olan insan topluluklarının, kültürel bakımdan hayvancılık faaliyetine ek olarak elde ettikleri en önemli başarı; ilkel biçimde de olsa ziraat etkinliklerini başlatmalarıdır (Okladnikov, 2000: 118).

Afanesyovo Kültürü'nü takip eden bir dönem dâhilinde, Andronovo Kültürü'nün geliştiği belirtilmektedir. Bu durumun akabinde, Andronovo Kültürü, Türklerin yayılma sahaları içerisinde yer alan bölgeleri kapsamakla beraber; Afanesyovo Kültürü'nün bir devamı olarak da nitelendirilmektedir.¹⁰¹ Bu yüzden, Andronovo Kültürü, aynı zamanda Afanesyovo Kültürü'nün gelişmiş bir şekli olarak tanımlanmaktadır. Geniş ağızlı, düztabanlı, kulpsuz ve süslü çömlekler; taş kaşıklar; kemik ok uçları ve iğneler; kabızalı hançerler; saplı baltalar ile inci ve küpe gibi çeşitli süs eşyaları, bu kültüre ait en önemli bulguların başında gelmektedir (Ögel, 1984: 25).

Andronovo Kültürü'ndeki en mühim gelişme, metalin işlenmesi esnasında gerçekleştirilmiştir. Yapılan arkeolojik kazılardan hareketle, Andronovo Kültürü'nde en çok kullanılan madenin; toprağın üzerinde doğal biçimlerde birikmiş metal cevheri olduğunu dile getirmekte fayda vardır. Metal cevheri, genellikle Altay ve Kalbin sıradağlarında bulunan sığ ve açık maden ocaklarından sağlanmıştır. Andronovo Kültürü'ne mensup insanlar, madenî silâhların dökümünde hem balçıktan hem de taştan kalıplar kullanmışlardır (Okladnikov, 2000: 123). Ayrıca tunç (bronz) ve altından yapılmış süs eşyaları da ilk defa bu kültür çevresinde görülmüştür. Savaşçı bir toplum

¹⁰¹ Andronovo bölgesi, bugünkü Kazakistan devletinin sınırları içinde yer almaktadır. Dolayısıyla bu kültürel havza, konum itibarıyla; Kazakistan'ın kuzeydoğu taraflarına düşmektedir. Afanesyovo kültürünü takip eden Andronovo Kültürü'nün, Proto-Türklerin temsilcisi olduğu ifade edilmektedir. Konuya dair bakınız. (Taşağıl, 2015: 45).

yapısına sahip olan Andronovo Kültürü'ne ait insanlar, Proto-Türklerin temsilcileridir (Taşağıl, 2015: 45). Dolayısıyla da bu kültürlerin insanları, Türklerin ataları olarak kabul edilmektedir.

Andronovo Kültürü insanı, kendi çevresine komşu olan kültürlerle mensup insanlarla da yoğun bir etkileşime girmiştir. Nitekim Çinliler, tunç yapmayı; Andronovo Kültürü insanından, dolayısıyla Türklerin atalarından öğrenmişlerdir (Eberhard, 1947: 24). Hayvancılık, Andronovo Kültürü'nün en başta gelen ekonomik kaynakları arasında sayılmaktadır. Baykal Gölü'nden Don Nehri'ne, Ural Bölgesi'nden Harezm (Harzem) bölgesinin güneyine kadar olan geniş bir coğrafi alanda; Andronovo Kültürü'nün özelliklerinden biri olan at ve koyun besleme alışkanlığı görülmektedir (Kafesoğlu, 2013: 50-51). Diğer taraftan, bu kültürün temsilcileri; at ve koyun gibi hayvanların yanında, deve ve sığır gibi hayvanları da beslemişlerdir.

Andronovo Kültürü'nü izleyen bir süreçte, Karasuk Kültürü'nün ortaya çıkışına şahit olduğunu ifade etmek gerekmektedir. Bu duruma ek olarak, Karasuk Kültürü, esas itibarıyla; Andronovo Kültürü'nün bir devamı olarak addedilmektedir.¹⁰² Dolayısıyla Karasuk Kültürü'nde, Andronovo geleneğinin devam ettirildiğini belirtmekte fayda vardır (Gumilev, 2002: 52). Bununla beraber, Karasuk Kültürü'nde; ekonomik çerçevedeki bazı yeniliklerin de ortaya konulduğu bilinmektedir. Zira elde edilen belli başlı arkeolojik buluntular ışığında, Orta Asya'daki ilk demir madenine, bu kültüre ait olarak tespit edilen coğrafi alan içerisinde rastlanılmıştır. İlgili bağlamda, Karasuk Kültürü'ne mensup olan insanların, bilhassa demir işlemeciliği konusunda öncü olduklarını dile getirmek mümkündür.

Karasuk Kültürü'nde; bakır, arsenik ve kalay karıştırılmak suretiyle üretilen metalin kalitesi ve değeri son derece yükseltilmiştir. Bahse konu gelişmeyi takiben, dört

¹⁰² Karasuk bölgesi, bugünkü konumu itibarıyla; Yenisey ırmağına karışan Karasuk nehrinin çevresini kapsamaktadır. Karasuk nehri, bugün, Rusya Federasyonu'nun sınırları içinde yer almaktadır. Ayrıca ilgili bölgede, adını bu nehirden alan Karasuk adlı bir şehir de mevcuttur.

tekerlekli ve üstü kapalı arabalar ile keçeden yapılan ve kurulup sökülebilen derme çadırlar; ilk defa bu kültürde görülmüştür (Kurat, 1972: 3). Karasuk Kültürü'nde, hayvancılığa dayalı olarak gelişen birtakım ekonomik etkinliklere de şahit olunmuştur.

Karasuk Kültürü insanı, koyun yapağını dokuyarak, bundan elbise imalini öğrenmiştir (Ögel, 1984: 31). Bahsedilen ekseninde, malum kültürel havzaya ait insan gruplarının, geleneksel mesleklerden biri olan “dokumacılık” faktörünün Orta Asya'daki temellerini attıklarını vurgulamakta yarar vardır. Öte yandan, gem yapmak üzere yontulmuş kemik ve boynuz parçaları ile el değirmenleri de ilk defa Karasuk Kültürü'nde görülmüştür (Okladnikov, 2000: 126). Mevzubahis gelişme, Karasuk Kültürü'nde binek hayvanlarına verilen önemin bir göstergesidir. Çünkü gem yapımını, esasen, koşum takımını meydana getiren uğraşların başlıcaları arasında kabul etmek muhtemeldir.

Karasuk Kültürü'nden sonra tespit edilen bir başka kültürel yapının, “Tagar Kültürü” olduğunu vurgulamak lazımdır. Tagar kültürü, esasen; Karasuk Kültürü'nün bir devamı olarak görülmektedir.¹⁰³ Tagar Kültürü'nün, Orta Asya'daki en gelişmiş kültür merkezi konumunda bulunduğu altını çizmek gerekmektedir. Ayrıca malum kültüre mensup insanların da savaşçı özelliklere sahip olduklarının ifade edilmesinde yarar vardır. Zira bu kültür merkezine ilişkin olarak gerçekleştirilen arkeolojik kazılarda; tunçtan yapılmış çift yönlü veya iki yanı keskin bıçaklar, hançerler ve ok uçları tespit edilmiştir (Kurat, 1972: 3). Yine Tagar Kültürü kapsamında, çok çeşitli takı malzemelerinden meydana gelen zengin bir envanterin de söz konusu olduğu bilinmektedir.

Tagar bölgesine ait arkeolojik kazı çalışmalarından elde edilen buluntular arasındaki saplı aynalar, süslü altın ve tunç tokalar, iğneler, taşlar, bilezikler, küpeler, taraklar ve üçayaklı süslü tunç kazanlar; ilgili durumu özetlemektedir (Esin, 1978: 14). Bu eşyalardan bazılarının üzerlerine işlenmiş olan değişik hayvan tasvirlerine dair birtakım motifler, eski Türk sanatının özünü oluşturan hayvan sembolizminin birçok özelliğini ön

¹⁰³ Tagar bölgesi, bugünkü Rusya Federasyonu içerisinde yer alan Hakasya'nın başkenti Abakan'dan başlayarak; Güney Sibirya ve Yukarı Yenisey coğrafyalarını da içine alan bir konumdur.

plana çıkarmaktadır. Öte yandan, Tagar Kültürü insanının; “otağ” şeklinde olmak suretiyle, ağaçtan evler yaptığına dair bazı bulgular da mevcuttur. Bu evler, ağaç kütüklerinin; silindirik veya dört köşe olacak şekilde düzenlenip üst üste yığılmalarıyla yapılmıştır.

Evlerin tavanları ise “kubbe” şeklindeki eğik ağaç dalları vasıtasıyla meydana getirilmiştir. Bahse konu evlerin orta yerlerinde, geleneksel Türk çadırlarında da görüldüğü üzere; “ocak” adı verilen bir sistemin varlığından bahsetmek mümkündür. Ocakların tepelerinde de “tüğünük” adı verilen bir duman deliğinin yer alması, eski Türk otağ yapısının Tagar Kültürü’ndeki ilk izleri olarak kabul edilebilir. Mevzubahis evler, Tagar Kültürü insanının gelişmiş bir yerleşik yaşama sahip olduğunu ortaya koyan en önemli göstergeler arasındadır.

Tagar Kültürü’nü takip eden bir süreç ekseninde, Taştık Kültürü’ne rastlanılmıştır. Taştık Kültürü, Tagar Kültürü’nün bir devamı olarak zikredilmektedir. Zira bu kültür, kendi döneminin başlangıcını temel alan bir tarihsel periyoda binaen, yeni bir gelişme göstermiştir.¹⁰⁴ Taştık Kültürü’nde kullanılan birçok eşyanın üzerinde bulunan hayvan başlı motif kalıpları, esas itibarıyla; Türkistan’da geliştirilen hayvan sanatının temelini oluşturmuştur. Taştık kaya resimleri, bu durumun en önde gelen örnekleri arasında yer almaktadır. Çünkü bu kültürel havzaya ait kurganlarda ortaya çıkarılan tunç karışımı küçük hayvan heykelleri ile dağ keçisi, geyik, at, kurt, boğa, kaplan, pars ve yırtıcı kuş tasvirleri; Türk kültüründeki hayvan simgeselliğinin en belirgin özelliklerini yansıtmaktadır. Malum sebepten ötürü, Taştık Kültürü’ne mensup insanların, “Türklerin ataları” oldukları hususunda birtakım görüşler ileri sürülmektedir (Esin, 1978: 11).

İlgili kapsamda, hayvancılık faaliyetinin Taştık Kültürü’nde çok mühim bir ilerleme kaydettiğini belirtmekte yarar vardır. Yine Taştık Kültürü dâhilinde, tarımsal etkinliklere dair bir kısım izlere de rastlanıldığını dile getirmekte fayda vardır. Bu doğrultuda elde

¹⁰⁴ Taştık bölgesi, bugünkü Rusya Federasyonu sınırlarının içinde yer alan Sibiryâ’daki Yenisey vadisindedir.

edilen bir kısım arkeolojik buluntulardan da hareketle, Taştık Kültürü'nün meydana geldiği bölge içerisinde; bazı tarlaların yer aldığına dair bir kısım saptamalar mevcuttur. Ayrıca Taştık mezarlarından çıkan çeşitli kaplar, malum bölgede; toprağa yerleşik olarak sürdürülmüş olan bir yaşam biçimi olasılığını destekleyen bazı malzemelerin başında gelmektedir. Dolayısıyla bahse konu bölgedeki kap-kacak tarzı belli başlı üretim faktörleri, Orta Asya'daki tarım faaliyetlerinin ilk defa Taştık Kültürü'nde uygulandığının muhtemel olduğu yönünde kimi tespitleri ortaya koymaktadır.

Buraya kadar yapılan açıklamalardan hareketle; Orta Asya'da ortaya çıkarılan Anav, Afanesyovo, Kelteminar, Andronovo, Karasuk, Tagar ve Taştık Kültürleri'nin; Türklerin yayılma sahaları içerisinde yer almalarına binaen, Türk sosyokültürel ve sosyoekonomik faaliyetlerine benzer uygulamalara sahip olma durumlarının dikkat çekici boyutlara eriştiği aşîkârdır. Örneğin; eski Türk kültüründeki at ve koyun besleme, dört tekerlekli üstü kapalı arabalar yapma, derme çadır inşa etme, tunçtan eşyalar imal etme ve kendine özgü bir hayvan üslubu geliştirme gibi çok farklı unsurlara; malum kültürlerde de rastlanılmıştır.

Ölen insanların mezarlarına çeşitli yiyecekler ve içecekler koyma âdetleri de yine ilk olarak bu kültürlerde görülmüştür. Bahse konu durum, Orta Asya veya Türkistan coğrafyasında keşfedilen bu en eski kültürlerin, Proto-Türkler (Ön-Türkler) olduklarına dair öne sürülen iddiaların geçerliliklerini kuvvetlendirmektedir. Zira eldeki kanıtlara göre, Türklerin, ilk olarak; Abakan bozkırlarından başlamak üzere, İdil (Volga) ve Ceyhun nehirlerinin ilerleyen kısımlarına kadar yayıldıkları düşünülmektedir (Koca, 2017: 8).

Orta Asya'nın en eski kültürleri etrafında oluşan, gelişen ve ilerleyen başlıca ekonomik etkinliklerin de eski Türklerde idame ettirildiği bilinmektedir. Nitekim Orta Asya'da, tarih öncesi döneme ait yapılan arkeolojik kazıları takiben; birbirini izleyen dikkat çekici kültür kalıntıları saptanmıştır. Bu kültürel kalıntıların, Türk kültüründeki mevcut

nitelikler ile karşılaştırıldıklarında; dikkat çekici benzerliklerinden ötürü, mevcut özelliklerin başlangıç örnekleri oldukları hususunda dikkat çekici tespitler yapılmıştır (Türkeş-Günay, 2012: 39).

Orta Asya veya Türkistan coğrafyasının bu en eski kültürlerini takip eden dönemler ekseninde, eski Türk kültürünün ortaya çıkışına şahit olunmaktadır. Eski Türklerin tarihsel bağlamdaki sosyokültürel ve sosyoekonomik süreçlerine bakıldığı zaman, Türk kültürünün yayılma alanlarındaki malum en eski kültürel yapıların daha da ileri boyutlara taşındığını ifade etmek mümkündür. Bilhassa ekonomik faaliyetler bakımından, eski Türklerin mühim geleneklere sahip olduklarını dile getirmekte fayda vardır. Bu durumun bir devamı olarak, eski Türk ekonomi kültürünü; bazı yazılı Türk kaynaklarından hareketle değerlendirmek lazımdır. Zira yazılı kaynaklar açısından bakıldığı zaman, eski Türklerdeki devlet düzeni ile yönetim anlayışı arasında; iktisadî etkinlikler açısından sıkı bir bağ bulunduğunu vurgulamakta yarar vardır.

Eski Türk kültüründen gelen karakteristik bir özellik olarak, Türk hükümdarlarının, halkı; din, dil, soy, kültür ve medeniyet farkı gözetmeksizin; bütünüyle refah içinde yaşatma amacını taşıdıkları bilinmektedir. Bu nedenden dolayı, Türk devlet yöneticileri; kendilerine ait devlet anlayışlarını genellikle sosyokültürel ve sosyoekonomik açılardan güçlü temeller üzerine inşa etmeye çalışmışlardır. İlgili bağlamda, eski Türk devlet sisteminden itibaren, halkın; maddiyat ve maneviyat yönlerinden yükseltilmesi amaçlanmıştır. Mevzubahis hususlardan hareketle, halkın maddî ve manevî yönlerden rahata erdirilme prensibi, Türk devletlerinin geleceklerini tayin eden mevzuların başında gelmiştir.

Eski Türk devlet geleneği dâhilinde benimsenen ve özümseven iktisadî kültür gereğince, halkın bilhassa maddî rahatlığının ön planda tutulmuş olduğunun altını çizmek gerekmektedir. Zira eski Türklerde, maddi refah; manevî refahın teminatı olarak görülmüştür. Nitekim halkın maddiyat ve maneviyat açılarından güçlü kılınması,

devletin de bu doğrultularda güçlenmesi anlamına gelmiştir. Bu yüzden, ilgili bağlamdaki eski Türk devlet nizamı kapsamında, halkın ekonomik sıkıntılara düşmemesi için yoğun bir gayret sarf edildiğini belirtmek gerekmektedir.

Eski Türk ekonomi kültürü gereğince, devletin bekasının; ancak halkın bekasıyla devam edebileceğine inanılmıştır. Bahsedilen çerçevede, Türk kağanları, kendi idareleri altındaki halkla ilgili olarak çok büyük sorumluluklar üstlenmişlerdir. Türk irfanının ve medeniyetinin en eski yazılı kaynakları arasında yer alan Göktürk Abideleri’nde, Bilge Kağan, küçük erkek kardeşi Köl Tigin için diktirdiği yazıtın (Köl Tigin Yazıtı veya Kül Tigin Yazıtı) güney yüzünde, kendisine tabi olan halkın maddî refahını tesis etmek için verdiği mücadelelerden bazılarını şu şekilde dile getirmiştir:

Yoğ çığań budunuğ kop ıubratdım. Çığań budunuğ bay ııldım. Az budunuğ öküş ııldım (Ergin, 2011a: 6).

“Aç, fakir milleti hep toplattım: Fakir milleti zengin kıldım. Az milleti çok kıldım.” (Ergin, 2011a: 7).

Bilge Kağan, söz konusu ifadelere yer verirken; bir bakıma Türk devlet geleneğinin sosyal, kültürel, toplumsal ve ekonomik sınırlarını da çizmiştir. Bilge Kağan’ın, kendi milletine bu hizmetleri sunarken; özverili bir şekilde davrandığı da şüphesizdir. Bu durumun bir devamı olarak, Bilge Kağan, kendi adına diktirdiği kitabenin (Bilge Kağan Yazıtı) doğu yüzünde; milletin bolluk ve bereket içerisinde yaşaması için, bir bakıma elinden gelen her türlü çabayı sarf ettiğini aşağıdaki ifadelerle dile getirmiştir:

(E)ç(i)m(i)z : kazg(a)nm(ı)ş : bod(u)n : (a)tı küsi : yok bo[lm(a)zun] : tiy(i)n : türük : bod(u)n : üç(ü)n : tün : udım(a)d(ı)m : künt(ü)z : ol(u)rm(a)d(ı)m : in(i)m küül t[ig(i)n :] birle : [(e)ki ş(a)d] birle : ölü yitü : k(a)zg(a)nt(ı)m (Tekin, 2010: 58).

“Amcamızın kazanmış oldukları halkın adı sanı yok olmasın diye Türk halkı için gece uyumadım, gündüz oturmadım; kardeşim Kül Tigin ile, iki şad ile (birlikte) ölesiye yitesiyе çalıştım, çabaladım.” (Tekin, 2010: 59).

Türklerin ilk yazılı eserlerinden biri olan ve Türk dilinin tarihî gelişim evreleri arasındaki Eski Türkçenin dil kaidelerini sergileyen Orhun Yazıtları'ndaki bu seslenişleri, Türk yönetim sistemindeki “sosyal devlet” telakkisinin tezahürleri olarak nitelendirmek mümkündür. Bu şekilde, Türklere özgü olan iktisadî yaşam süreci, çoğunluk itibarıyla; “bolluk” ve “bereket” temennileri dâhilinde hayata geçirilmeye çalışılmıştır. Zira eski Türklerden intikal eden bir ekonomik düzen içerisinde, genellikle bütün Türk hükümdarlarının; mensubu oldukları Türk milletini sosyokültürel ve sosyoekonomik kulvarlarda daima yüceltmeye ve yükseltmeye çalıştıklarının altını çizmekte fayda vardır.

Eski Türklerde, bir tür “devlet meclisi” olarak da nitelendirilen ve adına “toy” denilen toplantılarda; hakan seçimlerinin yapılmasının yanı sıra, görüşülen birtakım devlet işlerine binaen; bilhassa iktisadî meselelere dair önemli kararlar alınmıştır (Kafesoğlu, 2013: 253). Bu yönleriyle beraber, toylar, komşu devletlerle olan ekonomik ilişkilerin düzenlenmesindeki en temel unsurlar halini almıştır. Toylar, karar alma mekanizmaları olarak; siyasî, askerî, sosyal ve kültürel alanların yanında; ekonomik alanda da Türk milletine yararlı hizmetler yapan kurullar arasında yer almışlardır (Seyitdanlıoğlu, 2009: 10). Malum durum ise daha ziyade bozkır kültürünün esasını teşkil eden hayvancılık faaliyetine dayalı bir biçimde gelişme gösteren ticarî etkinliklere dönük bir çatı altında gerçekleştirilmiştir.

Eski Türk kültüründe, hükümdar ile halk arasındaki karşılıklı uyum; halkın hükümdara karşı olan ilgisinin, hükümdarın da halka karşı olan özeninin ortaya konulması bağlamında çok önemli bir yer işgal etmektedir. Zira Çinlilerin hazırladıkları yıllıklardan birinin içeriğinde bulunan bir metinde, adı tam olarak belirtilmeyen bir Göktürk kağanının; “Boylarım bolluk içinde yaşıyor, bu bana yeter.” (Roux, 2018: 138) şeklinde kaydedilen sözleri, eski Türk kağanlarının; kendilerine tabi olan halkı iktisadî yönden rahata erdirmeye maksatlarını gözler önüne sermektedir. Dolayısıyla halkı, ekonomik bakımdan bütünüyle refah bir yaşam standardına ulaştırma hassasiyeti; genellikle bütün eski Türk devlet yöneticilerince bir “kutsal bir görev” olarak

addedilmiştir. Bu minval üzere, İslamiyet’i henüz benimsememiş olan Türk devletleri içerisinde, Türk halkının ekonomik açıdan bekasını öne çıkaran bu gibi durumların; ilgili doğrultuda cereyan eden eski Türk devlet geleneğini uzun ömürlü kıldığını ifade etmekte yarar vardır.

Eski Türk devlet geleneğinde, Türk milletinin maddî yönden; zenginlik, bolluk ve bereket içinde yaşatılması ilke olarak benimsenmiştir. Mevzubahis ilkenin bir devamı niteliğinde, düşmanlarla yapılan her savaşta başarı sağlanması ve ilgili savaşlardan daha fazla ganimet elde edilerek Türk milletine dağıtılması; Türk devlet yöneticilerinin en önde gelen sorumlulukları arasında kabul görmüştür. Bu şekilde, Türk kağanları; kendi huzurlarını ve mutluluklarını, kendilerine bağlı olan milletlerinin ekonomik refahına paralel olarak belirlemişlerdir. Bütün bu açıklamaların akabinde, eski Türklerde, Tanrı’nın; Türk devletinin ve Türk milletinin töreli ve illi olması için kağanlara güç ve bilgi lütfunda bulunduğu dair bir inancın hâkim olduğunun belirtilmesinde fayda vardır. Dolayısıyla Türk kağanlarına da bu gücü layıkıyla kullanma görevi düşmüştür (Sever, 2017: 54).

İslamiyet öncesindeki Türk devlet anlayışının, İslamiyet sonrasındaki Türk devletleri ekseninde de sürdüğünü belirtmekte yarar vardır. Nitekim tarihteki “İlk Müslüman Türk Devleti” olarak bilinen Karahanlı devleti dönemi itibarıyla, Yusuf Has Hacib tarafından kaleme alınan *Kutadgu Bilig* adlı eserde; Türk iktisadiyatına dair bir kısım örneklerin sunulduğu malumdur. Zira 1062 yılında yazılmaya başlanıldığı tahmin edilen ve 1069-1070 yılları aralığında tamamlandığı düşünülen *Kutadgu Bilig*’in muhtevasında tarif edilen “ideal devlet yöneticisi” tiplerinin, Türk milletinin ekonomik rahatlığı için çok çalışmaları gerektiği defaatle vurgulanmıştır.

Yusuf Has Hacip; Türk devlet anlayışının bir gereği olarak, Türk devlet idarecilerine; iktisadî açıdan “cömert” olmalarını tavsiye etmiştir (Arat, 2007/I: 222-223). İlgili durum, *Kutadgu Bilig*’te; “vur, al, dağıt” şeklindeki üçlü bir mesaja binaen dile

getirilmiştir. Zira söz konusu eserin 2052. beytinde, idealize edilen Türk hakanlarının; “bir yandan düşman ile savaşıırken, diğer yandan da düşmanın biriken servetini elinden alarak kendi halklarına bolca dağıtmaları” yönünde bir telkin vardır:

negü tir eşitgil urup yigli er
urup al ay alp er yana erke bir (Arat, 2007/I: 222)

“Savaşan ve hayatını bununla kazanan insan ne der, dinle: ey kahraman, vur al ve aldıklarını tekrar yiğitlere ver.” (Arat, 2008: 415)

Ayrıca bu da yeterli görülmeyerek, aynı eserin 2069. beytinde, hükümdarın; bir yandan savaşıırken, diğer yandan da halka bolca mal dağıtması çağrısında bulunulup; malum faaliyetin devamlı olması istenilmiştir:

oñ elgin kılıç tutsa ursa salıp
sol elgi bile neñ ülese alıp (Arat, 2007/I: 223)

“Sağ elinle kılıç sallayıp vururken, sol elinle mal dağıt.” (Arat, 2008: 417)

Yine aynı eserin 5513. beytinde, hükümdarın vatandaşını fakirlikten kurtarmasına dönük birer dilekte de bulunularak; “çıplak olanın giydirilmesi”, “aç olanın doyurulması” ve “fakir olanın zenginleştirilmesi” temennileri ifade edilmiştir. Bu durumdan hareketle; ekonomi politikası bakımından görevini tam yapmayan bir devlet yöneticisinin, kendi makamını koruyamayacağına da dikkat çekilmiştir:

er at tırgü yığgu açınğu açığ
çıgayığ bayutgu toğurğu açığ (Arat, 2007/I: 549)

"Birçok adam toplamalı, onlara ihsanda bulunmalı; yoksulu zenginleştirmeli, aç doyurmalı." (Arat, 2008: 921)

Türklerin iktisadî hayatlarına bakıldığında, savaş gücüyle kazanılan gelirlerin önemli bir bölümünün halk arasında bölüştürülmesine dönük olarak birtakım vurgulara rastlamak mümkündür. Hatta Türk devlet yönetim sisteminin ekonomik anlayışı dâhilinde, savaş ganimetlerinin yanı sıra; devlet hazinesinin tamamıyla halkın ayaklarına serilmesine yönelik bir anlayışın mevcut olduğunu da belirtmekte fayda vardır. Bu durum, Yusuf Has Hacıp tarafından farklı biçimlerde dile getirilmiştir. Zira *Kutadgu Bilig*’te, devlet idareciliğinin “cömertlik”, “iyilik”, “hayırseverlik”, ve “merhamet” duygularıyla perçinlenmesi gerektiği üzerinde durulmuştur (Arat, 2007/I: 313). Nitekim ilgili eserin 3042. beytinde, hakanlara; “altın vere vere elleri nasır tutan beyler” sözleriyle bir tür mesaj verildiğinin altını çizmek lazımdır:

sağ altın bile bertse yaşın teg temür
azıqlıq erenlerde teşlür tamur (Arat, 2007/I: 313)

“Altın vere vere eli nasır tutan beyler memleketi kılıç kullanmadan söz ile idare eder.” (Arat, 2008: 557)

Aynı şekilde, *Kutadgu Bilig*’in 5545. beytinde de anlatıldığına göre, halkın zenginliği; hakanın zenginliğiyle eşdeğerdir. Bu sebepten ötürü, hükümdar, kendi çıkarını değil; halkın çıkarını ön planda tutmalıdır:

boğun baylıkı begke baylık turur
tilese anı tut tilese munı (Arat, 2007/I: 551)

“Halkın zenginliği beyin zenginliğidir; ister onu, ister bunu sağla.” (Arat, 2008: 927)

Bahse konu husus, aynı eserin 5353. beytinde; “hükümdarın çıkarı, halkın çıkarının içindedir” ibareleriyle geçmektedir:

özün asğı qolma buğun asğı qol
buğun asğı içre özün asğı ol (Arat, 2007/I: 532)

“Kendi yararını arama, halkın yararını düşün; senin yararın halkın yararının içindedir.” (Arat, 2008: 897)

İlgili örneklerin yanı sıra, Türklerdeki “misafir” veya “misafirlik” algılarının da Türk ekonomi kültürü dâhilinde değerlendirilmesi muhtemeldir. Bu mevzu, Karahanlı döneminin bir diğer eseri olan *Dîvânu Lugâti't-Türk*'teki bazı dörtlüklerde açıkça görülebilmektedir. Kaşgarlı Mahmud, bu konuyu aşağıda belirtildiği şekilde ifade etmiştir:

Körklüğ tonuğ özünğge
Tatlığ aşığı adhinka
Tutgıl konuk ağırlığ
Yadhsun çawıñ budhunka

“İyi elbiseyi kendine, tatlı aş başkasına; konuğu ağırla, ününü herkese yaysın.”

“İyi elbiseyi kendin giy, tatlı yemekten başkasına hisse ayır, konuğu ağırla, tâ ki ününü herkese yaysın.” (Atalay, 1985/I: 45).

Türkler için, maddiyatın sürekli olması ve artarak devam etmesi; olmazsa olmazlar arasındadır. Zira hazırcılık, Türkler arasında hoş karşılanmayan bir noktaya tekabül etmektedir. Bu durum, Kaşgarlı Mahmud'un *Dîvânu Lugâti't-Türk* adlı eserindeki birtakım atalar sözü örneklerinde açık ve net olarak ortaya konulmuştur. Nitekim Kaşgarlı Mahmud, ilgili hususu; aşağıdaki verildiği şekliyle dile getirmiştir:

Sewünmegil yund öğür adhgır anın
Altun kümüş bulnaban ağı tawar

“At, aygır ile altun, gümüş, ipek kumaşla sevinme.”

“At, aygır, tay, kısarak, altın, gümüş, ipek kumaş bulmakla sevinme. Bunlardan kendin için hayırlı iş edin.” (Atalay, 1985/II: 153).

Kaşgarlı'nın bu vurgusunun içinde, esasen Türklerin 11. yüzyıldaki ekonomik yaşam tarzlarına ve dünya görüşlerine ilişkin olarak bir kısım ipuçlarının yer aldığını belirtmekte yarar vardır. Nitekim Türkler, geçmişten bugüne dek, bilhassa ev idaresinin sürdürülmesi yönünden ekonomik kazanca büyük bir önem atfetmişlerdir. Çünkü Türk milleti için devletin devamlılığı; öncelikle aile biriminde, dolayısıyla da ev idaresi temelinde gerçekleşmektedir. Malum zemine ek olarak, Türk aile yapısının, özellikle iktisadî çerçevede süreklilik arz etmesi gerekmektedir. İlgili hususlara dayanan söylemler, İslam öncesi Türklerde sıkça dillendirilmekle beraber; İslam sonrası Türklerde de sürüp gitmiştir. Bu şekilde, daha önce de ifade edildiği üzere, ilk Türk-İslam eserlerinin içeriklerine bakıldığı zaman; Türklerin iktisadî duyuşlarını, düşünüşlerini, görüşlerini ve anlayışlarını çeşitli biçimlerde görebilmek mümkündür.

Halkı, maddî ve manevî eksenlerde bütünüyle refaha ulaştırma ve rahat içinde yaşatma amaçlarına dönük bir altyapı etrafında gelişen ve ilerleyen Türk devlet anlayışı, Orta Asya'da başlamak kaydıyla; Anadolu'ya dek devam etmiştir. Zira Türklerin esas aldıkları ekonomik sistem, Anadolu sahasında da bolluğa, berekete, bölüşmeye ve paylaşmaya dönük bir zemine binaen işlenmiştir. Söz konusu durumlara ait başlıca örnekler, esasen *Dede Korkut Kitabı* 'nda sıklıkla dile getirilmiştir. Nitekim *Dede Korkut Kitabı* 'nda, Oğuz beyleri tarafından tertip edilen toylarda ve şöenlerde verilen başlıca ziyafetler; ilgili durumları kanıtlayıcı birer niteliğe sahiptir.

Türk devlet idarecilerince; halkın temel ihtiyaçlarını karşılamak maksadıyla “yağma kültürü”nün meydana getirilmesinin paralelinde, Oğuz töresine göre, hanın; yılda bir kere olmak suretiyle, halkına malını yağmalatması söz konusudur. Bahse konu minval üzere, “Salur Kazan'ın Evinin Yağmalanması Hikâyesi”nde; Kazan Bey'in “yedi gün ve yedi gece” şenlik düzenlemesi ve sahip olduğu mal varlığını kendi tebaasıyla bölüşmesi bu mevzuyu özetlemektedir:

Yidi gün yidi gice yime içme oldu. Kırk baş kul kırk kırnağ, oğlu Uruz başına azad eyledi. Cılasun çoç yigitlere qalaba ölke virdi, şalvar cübbe çuka virdi (Ergin, 2011b/I: 115).

“Yedi gün yedi gece yeme içme oldu. Kırk tane kul, kırk cariye oğlu Uruz’un başına azat eyledi. Kahraman koç yigitlere çok ülke verdi, şalvar, cübbe, çuha verdi.” (Sarı, 2016: 67).

Oğuz kültüründe, devlet yöneticilerinin; kendilerine bağlı olan halka ait temel ihtiyaçları karşılama düşüncelerinden kaynaklı olarak bir “yağma kültürü” oluşmuştur. Malum kültürü içine alarak ortaya çıkan “yağma toyu”nda, Oğuz töresine göre; hanın, yılda bir kez halkına malını yağmalatması söz konusudur. Bu törene, aynı zamanda “han-ı yağma” adı da verilmektedir (Bakırcı, 2019: 139). Malum törenin Kızılderililerdeki karşılığı ise “potlaç” adıyla bilinmektedir.

Potlaç, Amerika kıtasındaki ilkel kavimlere mahsus olmak suretiyle; gayet ehemmiyetli bir âdettir. Bu kural, bilhassa Kuzey Amerika’nın batı tarafında yaşayan kavimlerde bütünüyle yaşamaktadır. Bu kuralın aslı; çok masraflı ve muhteşem bir ziyafetin tertip edilmesine dayanmaktadır. Bu geleneğin dönüşümünü, Oğuzlardaki “han-ı yağma” törenlerine dair ziyafetlerde görmek mümkündür. Zira malum ziyafetlerde, misafirlerin; yiyebileceklerinden çok fazla gıdalar, giyebileceklerinden çok fazla elbiseler ve özellikle “tepeler” yüksekliğindeki ölçüleri teşkil edecek kadar bakır kaplar, yorganlık deriler gibi çeşitli eşyalar yığılmaktadır.

Davet sahibi olan Oğuz Türk Beyi, bütün bu şeylerin davetliler tarafından alınıp götürülmesini teklif etmektedir (Ziya Gökalp, 2015: 81-82). Devlet yöneticilerinin, bu törenlerin sonu itibarıyla; kendi mallarını yağmalatmaları önemli bir ayrıntıdır. Zira ekonomik gücünü; önce Tanrı’dan, sonra halktan aldıklarına inanan yöneticiler; senenin belli dönemlerinde yapılan çeşitli törenlerin sonunda mallarını yağmalatmışlardır.

Yağma toyu, aynı zamanda “gösteriş” ve “meydan okuma” anlamlarına da gelmektedir. Zira belirlenen bir alana mallarını yığan bir hükümdar veya bey, yağma töreninin sonunda; oradan hiçbir şey almadan ayrılmaktadır. Törene katılanlar ise belirli bir düzen içerisinde malları alıp gitmektedirler. Bu durumun bir devamı olarak, yağma toylarının, Türklerde; hükümdarlığın en önde gelen unsurları arasında sayıldıklarını dile getirmekte fayda vardır. Çünkü devlet kanadı için idarî bir sorumluluk taşıyan herkesin katılmasının mecburî olduğu bu tür büyük resmî ziyafetlerde; umumiyetle hakan sofrasının halka açık tutulması ve hatta yemeklerdeki sofrta takımlarının davetliler tarafından yağma edilmesi geleneği vardır. Bu durum ise bir bakıma “sosyal saygınlık” ve “toplumsal itibar” gerekçelerinin sembolik belirtisi olarak kabul edilmiştir (Kafesoğlu, 2013: 247).

Buraya kadarki izahların akabinde, en genel hatlarıyla, eski Türklerdeki ekonomik hayatın temelini; bilhassa hayvancılığa dayalı olarak gelişen başlıca faaliyetler oluşturmuştur. Konargöçer bir yaşam tarzı çerçevesinde şekil alan bu hayat; ekseriyetle at, koyun, keçi, deve ve sığır gibi hayvanların beslenmelerine yönelik bir gelişme göstermiştir.¹⁰⁵ Söz konusu hayvanlardan elde edilen yiyecek, içecek, giyim, kuşam ve benzeri ürünlerin; hayatın her alanında kullanıldığının altını çizmekte fayda vardır.¹⁰⁶

Özellikle hayvan sürüleri, Türklerin; süt, kaymak, tereyağı, yoğurt, peynir, kımız (at sütü), kımran (deve sütü), tarasun¹⁰⁷ ve benzeri gıda ürünlerini elde etmeleri bakımından çok önemli bir yere sahip olmuştur. Ayrıca hayvancılık, bazı geleneksel meslek

¹⁰⁵ Bilhassa at, eski Türklerin kültleştirdikleri hayvanlar arasındadır. At, Türk yiğitlerinin dostu ve sırdaşı olarak bilinmektedir. Atın, Türk erlerinin başarılarında öncü konumda olması ve erlerden üstün tutulması Dede Korkut destanında sıklıkla dillendirilmiştir. Konuya dair bakınız. (Aliyev, 2018: 113).

¹⁰⁶ Eski Türkler, hayvan yetiştirme konusunda hüner sahibi bir toplum olmakla beraber; bu yönde kuvvetli bir iktisadî aktiviteye sahip olmuşlardır. Zira yiyecek, içecek, barınak ve göç vasıtalarını hayvanlardan temin eden eski Türk toplumu; başta Çinliler olmak üzere, komşu kavimlerle giriştikleri ticarî faaliyetlerinde; söz konusu kavimlere verdikleri hayvansal ürünlerin karşılığında; ilgili kavimlerden hububat, baharat, pirinç ve çay gibi kimi ürünler almak suretiyle, malum kavimlerle bir tür “takas ticareti” yapmışlardır. Bahse konu minvalde, eski Türklerin, geleneksel ekonomiyi aktif bir biçimde sürdürdükleri bilinmektedir. Bu gibi ekonomik hareketleri, esasen, halk ekonomisine dönük faaliyetlerin ilk tezahürleri arasında saymak mümkündür. Konuyla ilgili detaylı bilgilere ulaşmak için bakınız. (Diyarbakırlı, 1972: 32-33).

¹⁰⁷ Tarasun, darıdan yapılan bir tür şarabın; kımızla karıştırılmasıyla elde edilen bir çeşit Türk içeceği.

kollarının ortaya çıkmasına da büyük oranda vesile olmuştur. Zira sürü hayvanlarının derilerinin işlenmesinin bir sonucu olarak; debbağlık, saraçlık, çizmecilik ve ayakkabıcılık (Ziya Gökalp, 2018a: 339) gibi birtakım zanaat kolları doğmuştur.

Sürü hayvanlarının pöstekilerinden; eğerler, kalpaklar, kürkleri, kaftanlar ve benzeri giyim-kuşam malzemeleri imal edilmiştir (Ziya Gökalp, 2018a: 339). İlgili hususlara binaen, ilk etapta bozkır kültürü ekseninde bir yaşam tarzı benimseyen Türklerin ekonomilerinin temelinde, özellikle “hayvan besiciliği” en önde gelen faktörlerden biri olarak dikkat çekmiştir. Hayvan besiciliği, otlakların sınırlı olduğu bölgelerde rastgele yapılmamıştır (İlgen, 2005: 829). Bu nedenle, Türkler, otlakların seçimini hayvan besleme durumuna göre yapmak suretiyle, otlakları belli bölgelere ayırmışlardır. Malum çerçevede, bozkırdaki hayvan besiciliği için en uygun kış ve yaz koşulları aranmıştır (Rasonyi, 1971: 49). Yeni otlaklar bulma arayışı, Türklerin, hayvanlarını sürüler halinde otlatma düşüncesiyle gerçekleşmiştir. Bahse konu husus, Türklerin, zaman içerisinde; hayvancılığın daha uygun olduğu bölgelere göç etmelerine yol açmıştır.

Eski Türkler, hayvancılığın yanı sıra; tarıma elverişli araziler üzerinde yaşamak suretiyle, tarımsal üretime de ağırlık vermişlerdir. Bu bağlamda, eski Türklerin kullandıkları en önemli tarım aletleri olarak; saban, orak ve düven gösterilebilir. Özellikle Uygur devletinde, sulamaya dayalı bir tarım yöntemi geliştirilerek açılan kimi sulama kanalları; zamanla üzüm, kavun ve karpuz yetiştiriciliğine de imkân tanımıştır.¹⁰⁸ Orta Asya’nın iklimini ve bitki örtüsünü tayin eden tabiat şartları gereğince, hayvancılığa elverişli arazi yapısının tarıma pek uygun olmadığının vurgulanmasında yarar vardır. Zira tarımsal etkinlikler, ancak iklim koşullarının imkân verdiği ölçüde yapılmıştır.

¹⁰⁸ Uygurların, sulamaya dayalı olarak geliştirdikleri tarım yöntemine; halk arasında “kehriz” veya “karız” adı verilmektedir. Karız, dikey yönlü tünellere benzeyen kuyuların genel adıdır. Karız modeli, bugünkü tarımsal faaliyetlerde örnek alınan sulama sisteminin öncüsü olarak kabul edilmektedir. Malum sistemin ilk uygulama yeri olarak, tarihî bakımdan Uygur Türklerine ait olan bugünkü Doğu Türkistan’ın Turfan bölgesi gösterilmektedir.

Tarım, hayvancılıkla uğraşarak geçimlerini sağlayan Türkler için; en az hayvan sürülerini beslemek kadar önemli bir faaliyet olmuştur. Nitekim eski Türk toplumunda, “tarıgçı” veya “tarıdaçı” adıyla anılan bir çiftçi kesiminin var olduğunu belirtmek gerekir (Ögel, 1978/II: 2). Bahse konu meslek grubu, hiç şüphesiz, tarım etkinliklerinin yanında; hayvancılık faaliyetlerini de yürütmüştür. Örneğin, Oğuzların ve Karlukların; tarım ile hayvancılık faktörlerini birlikte yürüttükleri, bilinen bir gerçektir.

Öte yandan, Türkçenin en eski kelimeleri arasında “tarla” ve “ekin” ifadelerinin yer aldığını ifade etmekte yarar vardır. Tarla kelimesinin en eski şekli ise “tarıglag” olarak bilinmektedir. Bu kelimenin, Eski Türkçe döneminden itibaren, Türk dilinde mevcut olduğu bilinmektedir. Tarıglag, darı ekilen yeri belirtmekle beraber; darı yetiştiriciliğinin esas vatanı olarak Çin gösterilmektedir. Tarihî kayıtlara göre, Türklerin, Hun devleti zamanından itibaren; darıyı tanımakta ve yetiştirmekte oldukları da ayrıca bilinmektedir. Bu durum, Türklerin, tarımı bilen ve uygulayan milletler arasında yer aldığının ortaya konulması açısından önemli bir gelişmedir.

Tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin yanı sıra, maden işlemeciliğinde de önemli bir mesafe kat eden Türkler, çevrelerindeki kavimlerle savaşmak üzere doğan silah ihtiyaçlarını; zamanla madenleri yontarak karşılamışlardır. Ayrıca madenciliğin ticaretini de yapmaya başlayan Türklerin, malum ticaretten önemli gelirler elde ettikleri şüphesizdir. Bu kapsamda, Türklerin en çok itibar ettikleri madenler arasında; demir, tunç ve bakır gösterilebilir.

Türkler, ilgili madenleri kullanmak kaydıyla, etkili silahlar üreterek; kendi bölgelerindeki ticaret yollarının hâkimiyetini de ellerinde bulundurmuşlardır. Zira Türk ekonomisi tarihinde önemli birer yere sahip olan “İpek Yolu” ve “Kürk Yolu”, Türk devletlerinin iktisadî kalkınmaları bakımından çok mühim konumlara sahip olmuşlardır. Bu sebeple, malum ticarî yolların elde tutulması; tarih boyunca Türkler için kaçınılmaz

bir fırsat halini almıştır. Yine eski Türklerde vergi toplama işi; Hun, Göktürk ve Uygur devletleri tarafından yetkilendirilen özel görevlilerce yapılmıştır.

Türklerin, bilhassa vergi konusuna çok büyük bir önem attettiklerini ifade etmek mümkündür. Nitekim Türk devlet sisteminin ayakta durmasını sağlayan en önemli unsurlardan biri “vergi” olarak ön plana çıkmaktadır. Bu durumun akabinde, Türklerde uygulanan en yaygın ticarî model ise “mal takası” olarak kayıtlara geçmiştir. Ancak Göktürk devletinde, üzerine “han” ve “hatun” tasvirlerinin işlendiği madenî paraların kullanıldığı da bilinmektedir.

Uygur devletindeki ödeme araçları arasında “böz” adı verilen bir çeşit mühürlenmiş kumaş ile madenî para da ticarî hayatta sıkça kullanılmıştır. Bahsedilen faktörlerin yanında; altın, gümüş ve bakır alaşımlardan meydana getirilen bazı vasıtaların “para” işlevi gördüklerinin dile getirilmesinde fayda vardır. Söz konusu açıklamaların paralelinde, Uygurlar, “çav” olarak adlandırdıkları bir kâğıt para modelini de ticarî etkinliklerinde kullanmışlardır.

Eski Türk devletlerini, dolayısıyla da İslamiyet öncesi ilk Türk devletlerini takip eden bir dönem dâhilinde; eski Türklerden kaynaklanan ekonomik yapıların devam ettirildiği gözlemlenmiştir. Ancak Karahanlılardan başlayarak, ilk Müslüman Türk devletlerinde, eski ekonomik anlayışın idame ettirilmesinin yanı sıra, İslâmiyet’le birlikte; iktisadî zeminde yeni arayışlar ve anlayışlar da ortaya çıkmıştır. Selçuk Bey’in liderliğinde, Oğuz Yabguluğu’ndan kopan bir grup Oğuz Türk’ünün; Tuğrul Bey’in önderliğinde, 1037 yılı itibarıyla Büyük Selçuklu Devleti’ni kurup, aynı geleneği İran ve Anadolu topraklarında da sürdürdükleri aşîkârdır. Bu mevzuya istinaden, artık İslamiyet’i büyük ölçüde benimsemiş ve özümsemiş olan Selçuklu hükümdarlarından biri olan Alparslan’ın; özellikle yılın İslamî bakımından “kutsal” sayılan başlıca zamanlarında, halka altın ve gümüş gibi kimi değerli hediyeleri bahşetmesi; malum zeminin artarak sürdüğünü kanıtlamaktadır.

Büyük Selçuklu yönetimi tarafından, devlet hazinesinin güçlendirilmesi için de mühim birtakım tedbirler alındığını vurgulamakta yarar vardır. Örneğin, Selçuklu hükümdarlarından biri olan Tuğrul Bey'in; kendi hükümrancılık döneminin halifesi Kaim'in halifelik hazinesini Selçuklu devlet hazinesine nakletmesi; ilgili durumu özetleyen mevzular arasında yer almaktadır (Göksu, 2019: 77). Bütün bu ifadeler ek olarak, ilk Müslüman Türk devletleri; tarım ve hayvancılık unsurlarının yanında, bilhassa ticarete büyük önemler vererek; gerek ticaret yollarına hâkim olmak ve gerekse de ticaretin güvenliğini sağlamak için önemli bir kısım çabalara girişmişlerdir.

Büyük Selçuklu İmparatorluğu'nun iktisadî düzeninde, ticaret için bütün güvenceler, devlet tarafından sağlanmıştır. Dolayısıyla da düzenli yollar üzerinde büyük dinlenme tesisleri kurulmuştur (Sevim, 1978: 64). İlgili minval üzere, bir taraftan İpek Yolu üzerindeki şehirler ele geçirilmeye çalışılırken, diğer taraftan fethedilen şehirlerde vergi indirimine gidilerek; bu eksendeki birtakım imar faaliyetlerine katkıda bulunulmuştur. Nitekim Selçuklu sultanlarından biri olarak tarihe geçen Melikşah döneminde, birçok sosyal kurumun inşası; bu yöndeki imar faaliyetlerinin öncü örnekleri arasında sayılmaktadır.

Selçuklu devleti hükümdarları, ticareti canlandırmak maksadıyla; birçok kervansarayın inşasını gerçekleştirmişlerdir. Bu kervansaraylar, özellikle İpek Yolu üzerinde kurulmuştur. Selçuklu padişahlarının yanı sıra, Memlûk devleti hükümdarlarının da ticareti geliştirmek için; bir taraftan Baharat Yolu'nun Akdeniz'e açılan limanlarını elde tutmaya çalışmaları, diğer taraftan ise Avrupa ülkeleriyle ekonomik ilişkileri ticarî manada sıkı tutmak istemeleri; Türk-İslam devletlerindeki iktisadî anlayışın ticaret eksenli bir biçimde ilerlemesini sağlamıştır. Selçuklulardan önce, eski Tür ilhanlıklarının en büyük gelir kaynağı; Çin'den Avrupa'ya ipek götüren ve Avrupa'dan Çin'e kadife getiren Türk ticaret kervanları olmuştur (Ziya Gökalp, 2018b: 197).

Mülkiyeti devlete ait olup, ordu mensuplarına ve memurlara hizmet veya maaş karşılığında tahsis edilen topraklar; ikta sistemini ortaya çıkarmıştır. İkta olarak verilen bölgelerin vergileri, ikta sahipleri tarafından toplanmıştır. Böylece, devlet merkezinden herhangi bir vergi görevlisi tayin edilmeyerek; ikta sahiplerinin maaşlarının dışında kalan miktarların hazineye devri sağlanmıştır. Ayrıca toplanan vergiler, devletin koyduğu kurallarla tespit edilmek suretiyle; bu noktada feodal yapılara geçişin önü de kesilmiştir. Bu şekilde, feodaliteyi önlemek için; büyük iktalarda babadan oğula geçme durumuna izin verilmemiştir.

İlgili kapsamda, Büyük Selçuklu İmparatorluğu'nun vergilerini denetleme görevi vezirlere bahşedilmiştir. Zira Selçuklu'daki vezirler; ülkedeki tarımı ıslah etmek ve devlet maliyesinin istikrarlı bir biçimde gelişmesini sağlamak gibi birtakım önemli görevleri takiben; vergi toplama işini de asıl görevleri arasında saymışlardır (Divitçioğlu, 2015: 131). Malum gelişmeleri takiben, özellikle Anadolu'daki Beylikler Dönemi'nde; mevcut ekonomik sistem korunmaya çalışılmıştır.¹⁰⁹

İkta sistemi; İlhanlı ve Memlûk devletlerinin bünyelerinde de uygulanmakla beraber, çok geniş bir coğrafyada sürdürülmüştür. İkta düzeninin yanında; İslam'ın gerektirdiği ölçüde belirlenen ve Müslüman tebaadan toplanması uygun görülen zekât vergisi, yine Müslüman tebaanın ürettiği toprak mahsulleri üzerinden alınan öşür (aşar) ve haraç vergileri, bütün bunların akabinde gayrimüslim kesimden temin edilen cizye vergisi, ayrıca diğer devletlerin veya beyliklerin ödedikleri çeşitli vergiler de Türk-İslam devletlerinin iktisadî zeminlerini teşkil eden başlıca unsurlar arasında sayılmaktadır. Malum gelirlere ek olarak; kervanlardan, tüccarlardan ve pazar yerlerindeki esnaflardan alınan vergiler ile kıyı şeritlerindeki tuzlalardan elde edilen vergiler; Türk-İslam devletlerinin ekonomik yönden elde ettikleri en önemli gelir kaynaklarını meydana getirmiştir.

¹⁰⁹ Daha sonraki süreçlerde, Osmanlı Devleti; "ikta sistemi"ni geliştirerek, bunu "tımar sistemi"ne dönüştürmüştür.

Anadolu Selçuklu Devleti döneminde meydana getirilen “Ahilik” kurumu; esnafların ve zanaatkârların ticarî hayatlarını şekillendirmekle beraber, dinî ve iktisadî yönleri bulunan sosyal bir teşkilat olarak ortaya çıkmıştır. Ahilik; “çırak-kalfa-usta” olarak sıralanan bir silsiledeki karşılıklı ilişkileri sağlam temeller üzerine oturtmak suretiyle; meslekî eğitim vermeyi amaçlayan bir kurum olmuştur. Bu kurum, öncelikle esnaflar arasındaki yardımlaşmayı ve dayanışmayı pekiştirmiştir. İlgili bağlamda, Ahiler, üretimin kalitesini belirleyerek; fiyatların ayarlanmasını da sağlamıştır. Üyelerinin dinî ve ahlakî bilgilerinin artırılmasını sağlamayı adeta bir “görev” olarak addeden Ahiler, 1200’lü yılların ortalarına doğru Anadolu’da cereyan eden Moğol istilasından sonra; huzurun ve güvenliğin yeniden tesis edilmesinde de mühim roller üstlenmiştir.

Ahilik teşkilatına, gayrimüslim esnaflar, zanaatkârlar ve tüccarlar dâhil edilmemiştir. Dolayısıyla Ahilik kurumu çerçevesinde, Anadolu sahasındaki ticaret ve sanayi hayatına Müslüman Türklerin hâkim olması amaçlanmıştır. Ahi teşkilatının, bilhassa Anadolu’daki ekonomik refahın oluşmasında, gelişmesinde ve yerleşmesinde mühim katkılara sahip bir kurum olarak ön plana çıktığının dile getirilmesinde yarar vardır.

Türkiye Selçuklu Devleti dönemi, Anadolu’nun sosyokültürel ve sosyoekonomik bağlamlarda hızlı gelişimine sahne olmuştur. Zira malum devir içerisinde, özellikle ekonomik yönden gözle görülür bir ilerlemenin kaydedildiğini belirtmekte fayda vardır. Nitekim Türkiye Selçukluları zamanında, Anadolu, mamur ve müreffeh bir coğrafyaya ev sahipliği yapmıştır. Çünkü Anadolu Selçuklu hanedanı, şuurlu bir iktisat siyaseti gütmek suretiyle; birinci derecedeki milletlerarası ticaret yollarını Türkiye’den geçirmeye muvaffak olmuştur. Bu maksatla, Anadolu sahası; içlerinde tabip, baytar, hamam ve hatta çalgı takımı bile bulunan bir kervansaray ağı örülmüştür (Sümer, 1972: XVII). Ayrıca ırmaklar üzerine, taştan yapılan büyük köprüler de inşa edilerek, ulaşım ağı kuvvetlendirilmeye çalışılmıştır.

Belli bir süreliğine vuku bulan bu iktisadî zenginlik, Köseadağ Savaşı sonrası sekteye uğramıştır. Nitekim Beylikler devrinde ortaya çıkan siyasî boşlukla birlikte, Anadolu'daki sosyal, kültürel ve toplumsal çöküşün ekonomik açıdan birtakım olumsuz sonuçları da olmuştur. Bu durum, Osmanlı idaresine kadar devam etmiştir. Osmanlı hanedanının Anadolu'daki idareyi ele geçirmesini takiben, ekonomik hayatta da yeni gelişmeler yaşanmaya başlamıştır. Ancak Osmanlı rejiminin, ilk dönemler itibarıyla cereyan eden iktisadî çerçevedeki faaliyetlerinde; Selçuklu rejimini temel alarak, Selçuklu ekonomik sistemini daha da geliştirdiğini dile getirmekte yarar vardır.

13. yüzyılın sonlarına doğru, Osman Gazi'nin liderliğinde kurulan ve beylikten devlete, devletten de imparatorluğa doğru yönelen Osmanlı ekonomisinin temelini; daha ziyade örf, âdet, gelenek, görenek ve benzeri sosyal normlar oluşturmuştur. Bu faktörlerin yanında, İslamî kavrayışa bağlı bir biçimde gelişen “gaza” ve “cihat” anlayışları kapsamındaki ganimetler de devletin ekonomik gelirleri arasında yer almıştır. Osmanlı devletinde uygulanan iktisadî düzenin başlıca ana ilkeleri; “İaşecilik” (Provizyonizm), “Gelenekselcilik” ve “Fiskalizm” olarak sıralanmaktadır. Fiskalizm de kendi içinde; “Merkez Maliyesi”, “Tımar Sistemi” (Dirlik Sistemi) ve “Vakıf Sistemi” olarak üç alt gruba ayrılmaktadır.

Türkiye literatüründeki adıyla İaşecilik, dünya literatüründeki adıyla Provizyonizm; ekonomik bakımdan her türlü malın bol olması, buna bağlı olarak da fiyatların düşük olması esasına dayanan bir sistemi ihtiva etmektedir. Gelenekselcilik, ekonominin; insanlara, kurumlara ve kuruluşlara göre düzenlendiği bir sistemi içermektedir. Dolayısıyla Gelenekselcilik, ekonominin; toplumsal bir çatı altında anlam bulan yerleşik ögelere dayalı olarak işlemesidir.

Geleneksel ekonomik sistemde, devlet, tüketimle birlikte üretimi de kontrol altında tutmayı amaçlamakla beraber; ihtiyaç duyulan miktarda ithalata izin verebilmektedir. Fiskalizm, devletin ekonomik kararlar alırken; bir taraftan hazine gelirlerini yükseltme

diğer taraftan da gelir seviyesinin düşmemesi için harcamaları kısma esasına dayanan bir ekonomik sistemi içine almaktadır. Osmanlı devletindeki Fiskalizm düzeninin ekonomik yapılanması ise daha önce de ifade edildiği üzere; Merkez Maliyesi, Tımar Sistemi ve Vakıf Sistemi olarak üç kısımda incelenmektedir.

Merkez Maliyesi, Osmanlı Devleti'nin vergilerden sağladığı gelirleri içerisinde bulunduran bir sistemdir. Bilindiği gibi, Osmanlı devletinin ekonomik nizamında; merkezdeki baş defterdarlık, vergilerin toplanmasında mühim bir rol oynamıştır. Ayrıca Rumeli ve Anadolu eyaletlerinin dışında kalan diğer eyaletlerdeki taşra defterdarlıkları da merkez defterdarlığa bağlı olarak vergi toplama işini gerçekleştirmiştir. Bu şekilde, Osmanlı devletinin ekonomik temelini teşekkül ettiren en önemli gelir kaynağının vergiler olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Osmanlı ekonomisindeki vergiler, “şerî vergiler” ve “örfî vergiler” olmak üzere iki kısma ayrılmıştır.

Müslümanların mallarının kırkta birini vermelerini şart koşan “zekât”, Müslümanlardan alınan ve bir tür ürün ücreti “öşür” veya “aşar”, gayrimüslimlerden alınan ve bir çeşit ürün ücreti olan “haraç”, askere gitmeyen gayrimüslim erkeklerden alınan “cizye”; Osmanlı ekonomisindeki şerî vergilerin başlıcaları arasında yer almıştır.

Toprağını ekip biçmeyenlerden, terk edenlerden veya üst üste boş bırakanlardan alınan “çift-bozan”, Müslüman ahaliden çiftlik yer karşılığı olarak alınan “resm-i çift”, tapuya verilmeyen araziden dönüm başına alınan “resm-i zaman”, su veya rüzgâr ile çalışan un ve zeytinyağı değirmenlerinin gelirlerinden alınan “resm-i asiyab”, bekârlardan alınan “resm-i mücerred”, evlilerden alınan “resm-i bennak”, doğal afet anlarında toplanan “avarız” ve savaş masraflarını halktan karşılamak maksadıyla toplanan “imdadiye”; örfî vergilerin başında gelmektedir.

İlhanlı devleti döneminde de uygulanan ve sonraki süreçte, adına “Çeriğ Yurdu” (Sevim, 1978: 69) da denilen Tımar Sistemi veya Zeamet Sistemi, Selçuklu devleti dönemindeki iktisadî sisteminin bir devamı olarak nitelendirilmektedir. Bu sistem, Osmanlı devleti döneminde, askerî ve sivil devlet görevlilerine; belli bir bölgenin vergi ve maaş karşılığı olarak tahsis edilmesi esasına dayandırılmıştır. Devlet görevlilerine verilen bu bölgelere ise “dirlik” adı verilmiştir. Dirlikler, gelirlerine göre üç bölüme ayrılmaktadır. Bunlar; yıllık geliri yirmi bin akçeye kadar olan “tımar”, yıllık geliri yirmi bin ile yüz bin akçe arası olan “zeamet” ve yıllık geliri yüz bin akçeden fazla olan “has” isimleriyle sıralanmaktadır. Osmanlı ekonomisi, büyük ölçüde tarımsal etkinliklere dayalı olarak ilerlemiştir. İsmail Hüsrev Tökin (1990: 158), bu durumu “sipahi derebeyliği” olarak nitelendirmiştir.

Osmanlı’nın iktisadî açıdan gelişiminde, tımar sistemine çok büyük bir önemin verildiğini vurgulamakta fayda vardır. Tımar toprakları “devlet mülkü” sayıldığından ötürü, miras bırakılması, bağışlanması veya vakfedilmesi yasaklanmıştır. Devlet, atlı askerler olan “sipahiler” ile halk kesimi olan “reaya” arasındaki ilişkileri kanunla düzenlemek suretiyle, üretimin sürekliliğini sağlamaya çalışmıştır. Bu minval üzere, gerek sipahinin sorumlulukları ve gerekse de reayanın sorumlulukları; devletin belli birimleri tarafından yakın bir takibe alınmıştır. Böylelikle, Tımar Sistemi’nde meydana gelebilecek olan aksaklıkların ve suistimallerin önüne geçilmeye çalışılmıştır. Bir başka deyişle, Tımar Sistemi sayesinde; bu sistemin uygulandığı bölgelerin güvenlik kontrolü sağlanmakla beraber; üretimde devamlılık korunmuştur. Ayrıca devlet hazinesinden para harcanmasının da önüne geçilmiştir.

Vakıf Sistemi, Türk-İslam tarihindeki önemli ekonomik gelişmelerden biri olarak yerini almıştır. Vakıfların tarihinin, Uygur devleti dönemine kadar uzandığının altını çizmekte fayda vardır. Ancak Türk-İslam tarihi açısından bakıldığında, Vakıf Sistemi’nin; özellikle Büyük Selçuklu İmparatorluğu döneminde hızla ilerlediği bilinmektedir. Bu durumun akabinde, Anadolu Selçuklu devletinin hükümdarları olan I. Gıyaseddin Keykavus ve I. Alaaddin Keykubat zamanlarında; Vakıf Sistemi zirveye ulaşmıştır.

Anadolu, özellikle Türkiye Selçukluları döneminde, ticaret yönünden adeta altın çağını yaşamıştır. Anadolu'nun ticarî açıdan gelişmesinin başlıca nedenleri arasında; madenlerin işletilmesi, fetih hareketlerinin ticarete yönelik olarak yapılması, sanayinin Ahiler tarafından teşkilatlandırılması, dış kültürlerle ticaret anlaşmalarına gidilmesi, yabancılara düşük gümrük vergisinin uygulanması, kervansarayların yapımına önem verilerek zarara uğrayan tüccarlara “devlet desteği” sisteminin uygulanması ve benzeri faaliyetleri göstermek mümkündür.

Vakıflar çerçevesinde, Osmanlı'daki sosyal ve toplumsal tabakalardaki yardımlaşma ve dayanışma duygularını perçinlemek amacıyla birçok yatırım yapılmıştır. Vakıflar, tüccarlara faizsiz krediler vererek; ekonomiyi canlı tutmaya çalışmıştır. Bu durumun yanı sıra, vakıflar; iktisadî bakımdan sıkıntıya düşen aileleri desteklemiştir. Ayrıca vakıflar; kervansaray, han, hamam, köprü, yol ve benzeri unsurların yapımında da etkili olmuştur.

Sağlık, eğitim ve öğretim faaliyetlerine de vakıflar aracılığıyla destek verildiği bilinmektedir. Vakıf Sistemi dâhilinde, savaşlara dönük olarak bir kısım tedbirler de alınmıştır. Bu kapsamda, Anadolu'nun birçok yerinde surlar ve kaleler inşa edilerek; savunmaya ciddi manada katkılar sunulmuştur. Vakıflar kanalıyla; kütüphaneler ve imarethaneler inşa edilerek, halkın eğitim seviyesi yükseltilmeye çalışılmıştır. İlgili doğrultuda, sosyal devlet anlayışının pratiğe dökülmesine yardımcı olunmuştur.

Osmanlı İmparatorluğu'nun tarım etkinliklerinin temeli, büyük oranda tahıl üretimine dayanmıştır. Ancak çiftçiliğin yanı sıra; bahçecilik, sebzecilik ve bağcılık da mühim ekonomik üretim faktörleri arasında yer almıştır. . İlgili bağlamda, Osmanlı devletindeki tarım ve hayvancılık faaliyetlerine dayanan birtakım üretim unsurları vasıtasıyla; dokumacılık, saraçlık, debbağlık ve kunduracılık gibi belli başlı meslek kollarının geliştiğini de ifade etmekte yarar vardır. Osmanlı devlet yönetimi, bilhassa tarımsal üretimi artırmak ve bu doğrultuda emek veren üreticiyi korumak amacıyla bazı destek

hizmetleri de sunmuştur. Osmanlı toplumunda, konargöçerler hayvancılıkla uğraşmışlardır. Dolayısıyla Osmanlı ordusunun et ihtiyacının karşılanmasında, konargöçer Türkmen aşiretlerinin önemli roller oynadıklarını belirtmekte fayda vardır.

Bu gibi faktörlerin dışında, Osmanlı'da da Orta Çağ'daki Avrupa devletleri bünyesinde oluşturulan ve bugünün koşullarında “esnaf-zanaatkâr birlikleri” şeklinde nitelendirilebilecek olan loncalar, ürün kalitelerinin gözetim altında tutulması ve ayrıca ürün tanıtımlarının yapılmasının amaçlanması gibi yönlerden ekonomiye dönük pratiklerin önemli merkezleri arasında gösterilebilirler. Malum çerçevede, Osmanlı bünyesindeki geleneksel idare sistemi açısından bakıldığında, lonca teşkilatları, bir bakıma “yerel kamu hizmeti” görevini icra eden kurumlar arasında yer almıştır. Nitekim söz konusu birlikler çerçevesinde, iktisadî faaliyetlerin o dönemdeki uygulamalarına yönelik bir zeminde belirli kurallar ve düzenlemeler gerçekleştirilmiştir.

Bu kapsamda, bu birliklere üye olan esnafların ve zanaatkârların meslekî etkinliklerinin denetlenmesi ve üreticiler arasındaki karşılıklı disiplin esasına dayalı olan bir ticarî ilişkiler ağının meydana getirilmesi gibi faaliyetlerin yanı sıra, üretim sürecinin ve bu süreç dâhilindeki ürün kalitesinin gözetim altında tutulması suretiyle, ürün fiyatlarının belirlenmesi ve ürün tanıtımlarının yapılması gibi görevler de söz konusu olmuştur. Bu durum, temelini Anadolu Selçuklu Devleti dönemindeki “Ahilik” geleneğinden alan Osmanlı lonca teşkilatlarının, üretim mallarının korunması ve güvence altında tutulması gibi konuları gündemlerine almalarının bir neticesi olarak; geleneksel eksenindeki ekonomik etkinliklerin Osmanlı bünyesindeki pratik faaliyet merkezleri arasında gösterilebilecekleri gerçeğini ortaya koymaktadır.

Tarihsel kökleri derin olan Osmanlı lonca teşkilatları, esnafların ve zanaatkârların meslekî kurallarının belirlenmesinin yanında, bu kesimlere ait ürün tanıtımlarının yapılması konusunda da birtakım görevler üstlenmiştir. Bu bağlamda, özellikle bakır ve pirinç işlemeciliği gibi birtakım meslek kollarında; üretilen nesnelerin yapım

tarihlerinin, bunları yapan kişilerin isimlerinin ve bu isimleri simgeleyen birtakım ayırt edici işaretlerin varlığına dair bilgiler de mevcuttur. Bahsedilen husus, ekonominin belli bir düzen içerisinde seyretmesi bakımından dikkat çekicidir.

16. ve 17. yüzyıllarda baş gösteren Celâli İsyanları, savaşlar, otorite boşluğu gibi sebeplerden ötürü, Tımar Sistemi de bozulmaya başlamıştır. Bu durum, üretimde gerilemeye yol açmıştır. Söz konusu minvalde, Osmanlı ekonomisinin “lonca” teşkilatı etrafında şekillendiğini dile getirmekte fayda vardır. Loncalar, birer “meslek örgütlenmesi” olarak ortaya çıkmıştır. Bu durumun bir devamı niteliğinde, lonca teşkilatları, kentlerin büyümelerine paralel olarak sayıca artmıştır.

Temelini Anadolu Selçuklu devleti dönemindeki Ahilik’ten alan Osmanlı lonca düzeni (İnalçık, 2013: 157-158), 15. yüzyılın sonlarına doğru ortaya çıkmıştır. Ahilerde olduğu gibi, loncalar da esnafların ve zanaatkârların ekonomik durumlarını düzeltme ve üretimi devam ettirme amaçlarına hizmet etmişlerdir. Ancak Osmanlı lonca düzeninde, Selçuklu Ahi düzeninden farklı olarak; Müslüman olmayan tüccarlara da yardım edilmiştir. Bilindiği üzere, Selçuklu Ahi sistemindeki ekonomik yardımlar, yalnızca Müslüman ahaliye yapılmıştır.

Osmanlı’daki tarımın temelini küçük ölçekli köylülük oluşturmuştur. Osmanlı ekonomisi, kuruluş döneminden başlamak suretiyle; yaklaşık olarak üç yüz yılı aşkın bir zaman dilimi dâhilinde, kendine yeten bir tarım sistemine sahip olmuştur. Bu durumun yanında, Osmanlı tarım sisteminin dış ülkelere dönük olarak da geliştiğinin altını çizmek gerekmektedir. Ancak teknik ve teknolojik ilerlemelerin olmaması, Osmanlı ekonomisinin bilhassa 18. ve 19. yüzyıllarda gerilemesine yol açmıştır. Özellikle 19. yüzyılın başlarında, sınaî ve ziraî faaliyetler arasında mevcut olan dengenin bozulması; Osmanlı iktisadiyatına çok büyük bir darbe vurmuştur.

Sanayide makineleşme cereyanı, dünya genelinde, geleneksel usullerden sağlanan ziraî üretimi geride bırakmıştır. Bu durum, Osmanlı devletinin; Avrupa’da vuku bulan teknik ve teknolojik gelişmeleri yerinde ve zamanında takip edememesinden ötürü, devlet ekonomisine büyük bir kayıp olarak yansımıştır. Avrupa’nın sanayileşen devletlerinin ekonomileriyle baş edemeyen Osmanlı ekonomisi; zamanla daha da geriye giderek; çökme aşamasına gelmiştir. Nitekim 20. yüzyılın başları itibarıyla meydana gelen sosyokültürel ve sosyoekonomik çalkantıların akabinde, Osmanlı devlet düzeninin tamamen bozulması; yeni bir rejimin ortaya çıkmasını, dolayısıyla da ekonomik etkinliklerin çağdaş koşullar göz önüne alınarak yeniden düzenlenmesini gerektirmiştir.

Öte yandan, 1860’lı yıllardaki Tanzimat reformlarını takiben, Ahmet Şefik Mithat Paşa tarafından kurulan “Memleket Sandıkları” isimli müessese, Türk gelenekleri arasında mevcut olan ve Türk halkının karşılıklı yardımlaşma ve dayanışma esasına dayanan imece usulünden etkilenilmek kaydıyla kurulmuştur. Bu doğrultuda, ilgili kuruluş, 1867 yılında, “Memleket Sandıkları Nizamnamesi” adıyla yürürlüğe girmiştir. Malum minval üzere, Osmanlı devletinin birçok yerinde, söz konusu sandıklar devreye girmeye başlamıştır. Dolayısıyla da Osmanlı ekonomisi, bahse konu sandıklar aracılığıyla ayakta tutulmaya çalışılmıştır. 15 Ağustos 1888 tarihinde ise halkın ekonomik refahını tesis etmek üzere inşa edilen Menafî Sandıkları’nın yerine, bu sandıkların işlerini üstlenebilecek bir modern finans kuruluşu olan Ziraat Bankası resmen kurulmuştur. Ziraat Bankası’nın kuruluşundan sonra, Menafî Sandıkları veya Memleket Sandıkları da ilgili bankanın şubeleri haline dönüştürülmüştür.

Osmanlı İmparatorluğu’nun Anadolu’daki kalıntıları üzerinde yükselmek suretiyle, 1923 yılında kurulan Türkiye Cumhuriyeti’nin temel sorunlarından biri “ekonominin geliştirilmesi” olmuştur. Zira Cumhuriyet’in kurulmasında başrolü üstlenen Gazi Mustafa Kemal Atatürk, siyasal bağımsızlığın; ancak sağlam ve güçlü bir ekonomi ile sürdürülebileceğinin bilinci içinde olarak ekonomik gelişmelere yön vermeye çalışmıştır. Cumhuriyet rejiminin ilk devreleri açısından bakıldığında, iktisadî

kalkınmanın oturtulacağı temellerin çok zayıf olduğunu belirtmek lazımdır. Nitekim Anadolu, sanayi bakımından oldukça geriye düşmüştür.

Bununla birlikte, Cumhuriyet idaresinin ilk dönemleri itibarıyla; ekonomik çerçevede herhangi bir girişimci zihniyetin ve yeteneğin var olmadığını vurgulamakta yarar vardır. Dolayısıyla Cumhuriyet ekonomisinin, geleneksel temelde kaldığını da ayrıca dile getirmek gerekir. Geleneksel tarım yöntemleri, Cumhuriyet'in ilk yıllarının en önde gelen ekonomik kazançları arasında yer almıştır. Ancak zamanla izlenen bir kısım iktisadî politikalar, başlıca ekonomik uygulamaların devreye sokulması kaydıyla; ekonomik kalkınmayı hızlandırmıştır.

Cumhuriyet döneminde, Türkiye ekonomisinin çok önemli bir gelişme gösterdiğinin vurgulanması gerekmektedir. Bu gelişme, farklı ekonomik yapılarla ve farklı ekonomik politikalarla gerçekleşmiştir. Türkiye Cumhuriyeti Devleti, kendi kalkınmasını sağlamak için, zamanının geçerli ideolojilerini benimsemeyerek, kendi şartlarına uygun ve kendisine özgü çözümler üretmeye çalışmıştır. Türkiye'nin bu noktada izlediği ekonomi modellerini, kronolojik bir sıra çerçevesinde açıklamak mümkündür.

Bu iktisadî modeller; “Liberal Millî Ekonomi Dönemi” (1933-1943), “Devlet Önderliğinde Kalkınma Dönemi” (1933-1950), “Liberal Ekonomi Deneme Dönemi” (1950-1960), “Planlı Ekonomi Dönemi” (1960-1980), “Küresel Ekonomiyle Bütünleşme Dönemi” (1980-Bugün) olarak beş ana başlık etrafında sıralanmaktadır (Ertuna, 2004: 7). Farklı ekonomik modellerin kullanıldığı bu dönemlerin temel özelliklerini ana hatlarıyla açıklamak, Cumhuriyet rejimindeki ekonomik ilerlemenin tarihsel boyutunu ortaya koymak bakımından oldukça önemlidir.

Liberal Millî Ekonomi Dönemi'nde, Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin ilk yöneticileri; ulusal düzeyde ekonomik politikalar geliştirme çabalarına girişmiştir. Bu kapsamda,

devlet eliyle yerli ve millî yatırımcılar Türkiye ekonomisine kazandırılmaya çalışılmıştır. Dolayısıyla devlet, özel sektör girişimcilerine yönelik birtakım iktisadî imkânlar sunmuştur. Bu durumun bir devamı olarak, devletin ekonomik destekleri doğrultusunda, bazı kurumlar ve kuruluşlar da inşa edilmiştir.

Malum kuruluşlar arasında; Türkiye İş Bankası, Türkiye Sanayi ve Maadin Bankası, Emlak ve Eytam Bankası gösterilebilir. Ayrıca 1926 yılında kabul edilen Türk Medenî Kanunu'na binaen, özel mülkiyet güvence altına alınmıştır. Yine 1926 yılında, millî ekonomiye önemli bir destek sağlayan ve Türk denizcilerine Türkiye limanlarında ticaret ayrıcalığı tanıyan Kabotaj Kanunu da yürürlüğe sokularak; Türk denizciliğini teşvik etme arayışlarına gidilmiştir. Aynı şekilde, 1927 yılında, yerli sanayinin kurulması maksadıyla Teşvik-i Sanayi Kanunu çıkarılmıştır. Birçok fabrikanın da yine bu ekonomik model içerisinde açıldığı bilinmektedir. Bahse konu minval üzere, liberal ekonominin denenme devresinde; kamu ile özel kesim dayanışması hayata geçirilmeye çalışılmıştır.

Devlet Önderliğinde Kalkınma Dönemi'nde, Türkiye Cumhuriyeti Devleti'ne özgü bir devletçilik modeli uygulanmıştır. Bu bağlamda, sanayileşmeye devlet eliyle devamlılık kazandırılmaya çalışılmıştır. Malum durumun akabinde, üretim faaliyetlerini etkileyen bütün olumsuz unsurların ortadan kaldırılması hedeflenmiştir. Ayrıca bu dönem dâhilinde, özellikle yetişmiş insan gücünün ekonomiye kazandırılması da amaçlanmıştır. Fabrika açılışları, bu ekonomik model ekseninde de devam etmiştir.

Liberal Ekonomi Deneme Dönemi'nde, liberal ekonomi kuralları uygulanmaya başlanmıştır. Bu doğrultuda, serbest piyasaya geçişin ilk adımları atılmıştır. Bilhassa dış destekli bir kısım fonlardan yararlanma yoluna gidilmiştir. Ancak liberal ekonomi denemesinde, ithalatın ihracata göre arttığının belirtilmesinde fayda vardır.

Planlı Ekonomi Dönemi'nde, ekonomik gelişmelerin; “beş yıllık kalkınma planları” üzerinde yoğunlaştığı görülmüştür. Bu planlar, kamu sektörü için “zorlayıcı”; özel sektör için “yönlendirici” işlevler taşımıştır. Uzun vadeli bir perspektif ekseninde hazırlanan ilgili planların, bugüne dek sürdürüldüğünün altını çizmekte yarar vardır. Başta ekonomi olmak üzere; sağlık, eğitim, ulaşım, güvenlik, adalet ve benzeri faktörlerin içeriklerine dair başlıca faaliyetler; beşer yıllık kalkınma modellerine dayalı olarak geliştirilen planları takiben uygulanmaya çalışılmıştır.

Küresel Ekonomiyle Bütünleşme Dönemi'nde, serbest piyasaya dayanan bir ekonomik model ortaya konulmuştur. Bu iktisadî model, serbest piyasa ekonomisinin temelinde; dünya ile bütünleşme amacını taşımaktadır. İlgili bağlamda, ekonomide köklü bir strateji değişikliğine gidildiğinin vurgulanması gerekmektedir. Bu dönem dâhilinde, esnaf ve sanatkâr gruplarının küresel ekonomiye yenilmemeleri amacıyla; “Esnaf ve Sanatkâr Odaları Birliği” ve Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu” isimleriyle bazı yardımlaşma ve dayanışma birimleri kurulmuştur.

Sonuç itibarıyla, ekonominin Türkiye sahasındaki tarihsel gelişimine bakıldığı zaman; bu doğrultuda birçok mühim gelişmenin yaşandığını ifade etmek gerekir. Bahse konu minvalde, insanlık tarihiyle hemen hemen yaşıt olarak kabul edilen ekonomi hususunun, Türkler için son derece önemli bir yere sahip olduğunu belirtmek lazımdır. Zira ekonomi konusu, Türklerin de üzerine çok fazla eğildiği unsurlardan biri olmuştur. Bu açıklamaların bir neticesi olarak; Türk tarihinin incelenmesinde, ekonomik gelişim, değişim ve dönüşüm süreçlerine de dikkat çekilmesi elzemdir.

Türk milletinin; avcılık, toplayıcılık, bağcılık, bahçecilik ve benzeri ekonomik etkinlikleri pratiğe döktüğü ilk dönemlerinden; sanayi üretimine doğru yol aldığı son dönemlerine kadar, ekonomik gereksinimlerine ayrı bir önem verdiği aşîkârdır. Bu durum, Türk insanının diğer alanlardaki hayat süreçlerini de belli birer değişime ve

dönüşüme uğratmıştır. Dolayısıyla Türkler, ekonomi faktörüyle beraber; sosyokültürel yaşantılarını da düzenleme yoluna gitmişlerdir.

Ekonomik yaşam tarzı; sosyal, kültürel, toplumsal, inançsal, siyasal, teknik, teknolojik ve benzeri yaşam standartlarının biçimlendirilmelerinde en temel unsur olarak ön plana çıkmaktadır. Söz konusu doğrultuda, ekonomi olgusu, dünyadaki diğer milletlerde olduğu gibi; Türklerde de yaşam kaygısının temelini teşkil etmektedir. Bu şekilde, Türk aileleri; kendi hayatlarını, yaşamakta oldukları ekonomik potansiyellere göre planlamaktadır.

Bahse konu nedenlerden ötürü, ekonomi mevzusu, Türk tarihini, Türk kültürünü, Türk medeniyetini; kısaca Türk toplumunun farklı gelişim evrelerini çok yakından ilgilendiren bir zemini teşkil etmektedir. Bu yüzden, ekonomi kavramının; Türklerdeki sosyal yapıyı ve toplumsal yaşamı hemen her yönüyle etkilediğinin dile getirilmesinde fayda vardır. Bahsedilen çerçevede, ekonomi olgusu, Türk toplumsal yaşamına derinden tesir eden, dolayısıyla da Türk sosyokültürel ve sosyoekonomik hayatını değiştiren ve dönüştüren pek çok özelliği bünyesinde barındırmaktadır.

2.2. HALK EKONOMİSİ KAVRAMI

Halk ekonomisi, halkın; kendi geçim kaynaklarını yaratmak ve bu yöndeki ihtiyaçlarını karşılamak maksadıyla meydana getirdiği geleneksel üretim ve tüketim alışkanlıklarının tümünü içine alan bir kavramdır. Halkın ekonomik bağlamdaki geleneksel davranışları, halk ekonomisinin şekillenmesinde çok önemli birer role sahiptir. Zira halkın geleneksel kanallarla edindiği ve özümsemiği bir kısım unsurları bünyesinde barındıran halk ekonomisi kavramı, söz konusu kapsamdaki geleneksel yol, yöntem, metot, usul, araç, gereç, alet, edevat ve benzeri faktörlerin tümünü derleyip değerlendirmeyi amaçlayan bir halkbilimi dalıdır. Nitekim halk ekonomisi, folklor ilminin iktisat ilmine temas etmesinin (Van Gennep, 1939a: 17) bir neticesi olarak; halkın, bizzat kendisi tarafından

tayin edilen en temel ihtiyaçlarını gidermek maksadıyla koyduğu bir kısım kurallara tabi olarak ortaya çıkmıştır.

Bu duruma istinaden, halkbilimi çalışma kadrosunun en önemli konularından birinin “halk ekonomisi” olduğunun altını çizmekte yarar vardır. Özellikle “kapalı ekonomi”¹¹⁰ adı verilen ve “çerçi” olarak adlandırılan esnaf grubunun uyguladığı mal, ürün veya eşya değiş tokuşuna dayalı ekonomi biçimi ile halkın her türlü geleneksel yöntemler kullanmak suretiyle parasını değerlendirme yolları ve ticaret şekilleri; halk ekonomisi kavramına dâhil edilmektedir (Çobanoğlu, 2009/3: 1063). Halk ekonomisi, öncelikle; toplayıcılık, avcılık, balıkçılık, hayvancılık, arıcılık, yaylacılık, göçebelik, bağcılık, bahçıvanlık, meyvecilik, çiftçilik, sebzecilik, esnafılık, işçilik ve benzeri temel üretim ve tüketim tarzlarını ele alan bir sistemi içermektedir.

Geleneksel çerçevede, halkın, hayatı; yazılı belgelere dayalı olmayan birtakım anlaşmalara ve uygulamalara dair kimi pratiklere bağlamak kaydıyla; olduğundan daha kolay bir hale getirdiği, bir vakıa dâhilindedir (Özarslan, 2005: 54). Bahse konu minval üzere, halk, ekonomik düzlemdeki başlıca gereksinimlerini; kendi koyduğu belli başlı kuralları esas alarak giderebilmektedir. Bu durum, halk ekonomisini ortaya çıkaran nedenlerin başında gelmektedir. Nitekim halk ekonomisi, insanlığın ilk dönemlerinden son dönemlerine kadar süregelen bir gelenekler silsilesi olarak varlığını idame ettirmektedir.

Toplumun bir üyesi olan birey, kendi sosyalleşme süreci içerisinde idrak ettiği bilgi, beceri, tecrübe, inanış, uygulama ve benzeri hususların etrafında oluşan, gelişen ve yerleşen kimi unsurları; hayatın hemen hemen her alanına olduğu gibi; ekonomi alanına da yansıtmıştır. İlgili doğrultuda, kültürel sürekliliğin varlığı ekonomiye bağlı olduğu gibi; ekonominin varlığı da kültüre sıkı sıkıya bağlıdır (Boas, 1944: 193). Bu şekilde,

¹¹⁰ Şahsî üretimin hâkim olduğu, ticaret mekanizmasının olmadığı, üretilen malların; üretildikleri yerlerde tüketildikleri evrene “kapalı ekonomi”, “aile ekonomisi” veya “kapalı aile ekonomisi” adı verilmektedir. Konuya dair detaylı bilgiler için bakınız. (Bougle, 1964: 402).

ekonomik gelişmelerin; sosyal, kültürel ve toplumsal çevreleri büyük oranda etkileyen bir zemine sahip olduğunu dile getirmekte fayda vardır.

Geçmişten bugüne kadar devam eden bir zaman dilimi açısından bakıldığında, ekonominin insan yaşamını biçimlendiren bir mevzu olduğu aşikârdır. Zira insanlığın ortaya çıkışından başlamak üzere, yaşamsal değişimlerin ve dönüşümlerin en önde gelen aktörleri; ekonomik gelişmeler olmuştur (Arıkan, 2008: 9). Ekonomik gelişmelerin de öncelikle halkta karşılık bulan bazı geleneksel faktörler vasıtasıyla inşa edildiğinin vurgulanmasında fayda vardır. Nitekim ilk olarak geleneksel unsurlardan beslenen ekonomi, halkta karşılığı olan birtakım uygulamalar çerçevesinde; başlıca gelişim, değişim ve dönüşüm süzgeçlerinden geçmiştir.

İktisadî çerçevedeki etkinliklerin, ilk olarak halk ekonomisine dönük bir çizgide başladığı bilinmektedir. Bu bağlamda, Hamit Zübeyr'in (Koşay) (1932: 13) de ifade ettiği gibi, etnografik açıdan elzem olan kimi eşya nevinden bazı maddiyat faktörleri; medeniyetin esasını oluşturmaktadır. Söz konusu oluşumda, halk ekonomisine bağlı olarak gerçekleşen bir kısım faaliyetlerin etkileri büyüktür. Zira malum faaliyetler sayesinde, insanlığın dirimi en yüksek ilerleyiş noktasına kadar gidebilmektedir. Bununla beraber, Ziyaeddin Fahri'nin (Fındıkoğlu) (1928: 4) de belirttiği gibi, halk bilgisine ait tetkikat; ev araçları ve gereçleri ile işçilik aletleri başta olmak üzere; bir kısım maddî unsurlara taalluk etmektedir. Bahsedilen unsurlar, esasen, halk ekonomisinin ilgi alanına girmektedir. İlgili eksende, halk ekonomisinin, medeniyetteki gelişim sürecine önemli ölçüde katkı sunan bir altyapıya sahip olduğunun ifade edilmesinde yarar vardır.

Halk ekonomisi, geleneksel zemindeki her türlü üretim, tüketim ve pazarlama faaliyetini; insan-zaman-mekân üçgeninde işleyen bir olgudur. Nitekim halk ekonomisi kavramının kapsamına; toplayıcılık, avcılık, bağcılık, bahçecilik, çiftçilik, çerçilik, esnaflık, zanaatkârlık gibi; en temel gereksinimleri gidermeyi hedefleyen ögeler

girmektedir. Bu cümleden olmak hareketle, halk ekonomisindeki istihsal; öncelikle bahse konu faaliyetler doğrultusunda cereyan etmeye başlamıştır. İlgili doğrultuda, halk ekonomisinin temelini, esas itibarıyla; barınma, beslenme, giyinme, süslenme ve benzeri birtakım temel ihtiyaçlara dayanan başlıca etnografik unsurlar ile eşya, nakil ve mübadele gibi belli başlı mevzular teşkil etmektedir (Yener, 1960: 33).

Halk ekonomisi dâhilinde vuku bulan söz konusu faaliyetler, fertleri pazar için istihsalde bulunmayan ve ihtiyaçları mahallinde bizzat istihsal eden bir kapalı iktisat nizamındadır (Tökin, 1990: 11). Malum minvalde, halkbilimi çalışma başlıkları arasında çok mühim bir yer tutan halk ekonomisi; halkın, kendi sosyal ve fiziksel varlığını sürdürebilme noktasında ihtiyaç duyduğu nesneleri ve hizmetleri sağlayabilmek amacıyla yaratıp geliştirdiği veya edindiği üretim ve tüketim süreçlerine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik nevinden ögelerin bütünü münderecatında bulundurmaktadır. İlgili durumun akabinde, halk ekonomisi; “ev ekonomisi” olarak da adlandırılan, dolayısıyla bu ekonomik sistem içerisinde istihsal edilmiş olan servetlerin istimleri (Saintyves, 1951: 90) ölçüsünce ilerleyen bir zemini esas almaktadır.

Halk kültürünün öncelikli unsurlarından biri olan halk ekonomisi, sosyokültürel ve sosyoekonomik yapıların birincil dereceden belirleyicisi olarak dikkat çekmektedir. Zira halk ekonomisi, geleneksel ekonomik sistemi yaratan ve yaşatan bir faktördür. Bilindiği gibi, bilhassa kırsal kesimlerde cereyan eden geleneksel ekonomik yaşam sürecinin devamlılığı, büyük ölçüde halk ekonomisi dâhilindeki bir kısım pratiklere bağlı olarak ilerlemektedir. Bu pratikler, daha çok tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin temelinde bir gelişim göstermektedir. Halk ekonomisi de özellikle tarım ve hayvancılık faaliyetleri kapsamında ortaya çıkarılan kimi ürünlerin değiş tokuş ilkesiyle icralarına dayanmaktadır. Söz konusu durumun akabinde, halkın, geçimini sağlamak maksadıyla giriştiği çabaların tümü; halk ekonomisinin ilgi alanına girmektedir. Nitekim halk ekonomisi; halkın gereksinim duyduğu ev malzemelerinden, işçilik ve zanaat aletlerine (Tezel, 1969: 5) kadar; geniş bir etki alanına sahiptir.

Halkbilimi çalışma başlıkları içerisindeki mühim konuları bünyesine alan halk ekonomisi, esasen halkbiliminin diğer çalışma başlıklarını da önemli ölçüde etkilemektedir. Bahse konu doğrultuda, tıpkı folklor ilminin sahasının genişlemesi (Van Gennep, 1939b: 499; Alangu, 1983: 46) ve birçok bilimsel disiplini etkilemesi gibi; folklor başlıklarından biri olan halk ekonomisinin de halk edebiyatından, halk inançlarına kadar; halk kültürünün pek çok ögesini ilgilendirdiğinin altını çizmekte fayda vardır. Bu minvalde; çobanlık, arıcılık, yaylacılık, gurbetçilik, avcılık, esnafılık, çiftçilik, hayvancılık ve zanaatkârlık gibi hususlar; halk ekonomisinin gündelik hayattaki uzantıları olarak dikkat çekmektedir (Artun, 2011: 242).

Ekonomik çerçevedeki “karşılıklılık” prensibinin, dolayısıyla halk ekonomisi teriminin; dünya literatürüne ilk kez 1925 yılında, Marcel Mauss tarafından kazandırıldığını vurgulamakta yarar vardır. M. Mauss, halk ekonomisinin esasını teşkil eden karşılıklılık; “hediye” olarak tanımlamıştır. Bu durumun bir devamı olarak, Mauss; genel perspektifte, karşılık esasına dayalı olarak gelişen ekonomik yapıları; “toplam yükümlülük sistemleri” şeklinde terimleştirmiştir. Mauss (2011: 207-208), söz konusu hediyeleşme pratiğini; iktisadî ve hukukî zeminlerde ele almıştır. Bu bağlamda, hediye, bireyin; sosyalleşme, toplumsallaşma ve kültürlenme süreçlerinde, belirli kaideleri ve menfaatleri takiben; hayata geçirilmesi zorunlu bir uygulama olarak görülmüştür.

Duruma Türkiye literatürü açısından bakıldığında, 1946 yılı itibarıyla; Türk folkloru araştırmaları üzerine faaliyet göstermek için kurulan Türk Halk Bilgisi Derneği’nde “İrşad Encümeni Azası” olarak görev yapan İsmail Hüsrev’in (Tökin) (1928: 23-25) imzasıyla hazırlanan, “İktisadî Halk Bilgisi Hakkında” başlıklı 6 bölümlük izah ve 35 maddelik oldukça geniş ve detaylı bir anket çalışması; halk ekonomisi alanında Türkiye sahasındaki ilk çalışma olarak kayda geçmiştir. Malum çalışmada, İ. Hüsrev; halk ekonomisindeki satış şekillerinden bahsetmekle beraber, esnaflığın başlıca niteliklerine de değinmiştir.¹¹¹ Ayrıca ilgili çalışmada; esnaflıktaki mühim aşamalar olan çıraklık,

¹¹¹ İsmail Hüsrev, bahse konu çalışmasında; halk ekonomisinin pratiğe dökülmesi gereken bir kısım kurallarını da ortaya koymuştur. Bu şekilde, İ. Hüsrev, “üretim-tüketim-pazarlama” üçgeninde

kalfalık ve ustalık gibi unsurlar da yer almaktadır. Bu şekilde, halk ekonomisinin Türkiye’deki ilk sistemli çalışması da hayata geçirilmiştir. Özkul Çobanoğlu’nun (2009: 1063) yapmış olduğu tespit doğrultusunda, İ. Hüsrev’in malum anket çalışmasına rağmen; “halk ekonomisi” alanındaki araştırma ve çalışma sistematığının zaman içerisinde yeterince ilerlememesinin dikkat çekici olduğunu belirtmek lazımdır.

Kültür, toplumun bir üyesi olarak ferdin; kendi sosyalleşme süreci esnasında edindiği, öğrendiği ve ürettiği bilgi birikimi, deneyim, inanç ile sanatta, ahlakta, âdetlerde, geleneklerde, ekonomide, alışkanlıklarda, davranışlarda ve kişisel yeterliliklerde doğaya karşı geliştirmiş olduğu usullerin ve yöntemlerin karşılıklı ilişkilerinden doğan somut ve soyut kazanımların bütünüdür. Sosyal bir varlık olan insanın da sosyalleşme ve kültürlenme süreçlerinde, sosyal ve biyolojik varlığını mümkün kılan nesneleri ve servisleri temin etme noktasında ortaya koyduğu alışkanlıklar, davranışlar, beceriler, yeterlilikler ve donanımlar ile bu minvalde geliştirdiği yöntemler ve teknikler; kültürün ekonomi sahasında teşekkül ve tekâmül etmektedir (Özarslan ve Karataş, 2016: 18).

Halkbilimi açısından bakıldığı zaman, ekonomi, bağlamsal ve işlevsel perspektiflerde; halk yaşantısındaki mevcut sosyal kurumların ve toplumsal yapıların bir nebze de olsa anlaşılabilmeleri bakımından yadsınamaz bir yerde durmaktadır. Zira herhangi bir kültür ögesine ait işlevin ve bağlamın anlaşılabilmesi için, sosyal ve kültürel doku analizine ihtiyaç duyulmaktadır. Nitekim ekonomik koşullara, tatmin edici boyutlarda açıklamalar getirmeksizin; hiçbir sosyal kurumun ve toplumsal yapının ele alınması mümkün değildir. Kültürün varlığı ve sürekliliği, ekonomiye bağlı olduğu gibi; ekonominin varlığı da kültüre bağlıdır. Dolayısıyla bu iki faktör, birbirinin tamamlayıcısı konumundadır. Bununla beraber, sosyal ve kültürel doku analizleri yapılırken, ekseriyetle tarihî bağlamın ortaya konulmasında; belirli bir kültür sahasındaki ekonomik geçim örüntülerinin ayrıntılı olarak ortaya konulması elzemdir (Özarslan ve Karataş, 2016: 18).

cereyan eden halk ekonomisini; emek ve çalışma boyutlarıyla değerlendirmiştir. İlgili mevzuata dair detaylı bilgilere ulaşmak için bakınız. (Çobanoğlu, 2009/3: 1064-1065).

Belirli bir zamanda ve belirli bir mekânda, insan ile ilişkili olan bir konuyu tam manasıyla anlayabilmek için; ilgili konunun, içinde meydana geldiği topluluğa ait bütün kültür kurumlarını karşılıklı olarak incelemek lazımdır. Böylece, bugün için karmaşık bir sisteme sahip olan birçok kültürel yapının; basitten karmaşığa doğru aldığı yolun anlaşılabilir bir hal alması, ittifakla ifade edilmiştir (Durkheim, 1995: 3). İnsanın, sosyal bir varlık olarak inşa ettiği tüm kurumların ve kuruluşların esasında; herhangi bir sosyal grubun varlığını sürdürülmesi gayesi bulunmaktadır. Bunun yanında, Firth (1927: 318), her bir kültür kurumunun; ekonomiyle çift yönlü bir ilişki içinde yer aldığına akılda tutulması gerektiği fikrini beyan etmiştir.

Daniel G. Bates ve Elliot M. Frutkin (2003: 340), ekonominin; insanın materyallere uyum sağlama süreci olduğunu dile getirmişlerdir. Bir başka deyişle, insanların; paralarını, zamanlarını ve hatta sosyal maharetlerini; arzu ettikleri bazı kaynaklara ulaşmak amacıyla benimsedikleri usuller ile bu noktada geliştirdikleri yöntemler, ekonomiyi oluşturmaktadır. Ekonomi kapsamında ulaşmak istenilen kaynaklar; her türlü mutfak takımlarından, her çeşit ev aletlerine (Alangu, 2020: 437) kadar oldukça geniş bir sahayı içermektedir. Bu durum, ekonominin, insanlardaki arzuları ve istekleri tetikleyen bir davranış modeli olarak ön plana çıktığını ortaya koymaktadır.

Aynı durum, halk ekonomisi için de geçerlidir. Zira halk ekonomisi de ekonominin geleneksel çerçevedeki uygulamalarını içine alan bir kavram olarak; insanların yarattıkları bir kısım metodu içermektedir. Nitekim Paul H. Rubin'e (2003: 157) göre, halk ekonomisi; teşvik tedbirlerinin mevcut olmamasını takiben, daha ziyade dağıtımla alakalı olarak; ekonomi alanında formasyon sahibi olmayan insanlar tarafından sezgi ve tecrübe aracılığıyla tatbik edilen iktisadî veya ekonomik bilgilerin tamamıdır.

Halk ekonomisi kapsamındaki bilgiler; uzmanlaşmanın, iş bölümünün, sermaye yatırımının, üretim alanının, tüketim kültürünün, pazarlama sahasının ve iktisadî büyümenin; görece sınırlı olduğu atalar zamanından bugüne intikal eden bir kısım

pratikleri esas almaktadır. Dolayısıyla halk ekonomisinin uygulandığı ekonomik sistemlerde, pazarlama sektörü; yoğunlukla karşılıklı anlaşmalara dayalı olarak şekillenmektedir. Bununla beraber, halk ekonomisinde “pazar” adıyla tanzim edilen mekânlar da geleneksel karar alma mekanizmalarının otoritelerine bağlı olarak biçimlenmektedir.

Halk ekonomisinde, bireyin; toplam üretime yaptığı katkı önemlidir. Bu şekilde, birey; herhangi bir ürün üzerinde görece uzmanlaştığı üretim, tüketim ve pazarlama süreçleri boyunca, mevcut üretimin, kendisine lazım olan kadarını saklamakla beraber; arta kalan kısmını “karşılıklılık” temeline uygun olarak; kendi belirlediği diğer bazı gereksinimlerini gidermek noktasında geçer akçe olarak kullanmaktadır. Ekonomik açıdan bakıldığında, ürettiği malların ve hizmetlerin; kendisine gerekenden fazlasını diğer ihtiyaç duyduğu mallara ve hizmetlere dönüştürebilme yeteneğine sahip olan ve dolayısıyla da ekonomik yönden menfaatlerini gözeten insan, belirli bir sosyal ve kültürel mantık çerçevesinde; ekonomik veya iktisadî ilişkiler kurabilen bir varlıktır. Bu durum, insanın, halk ekonomisi sayesinde; diğer başlıca kültür kurumlarını da kendi menfaatleri doğrultusunda kullanabileceğini ortaya koymaktadır.

Halkbiliminin bakış açısıyla bakıldığında, halk ekonomisi, halkın; kendine özgü geçim kaynaklarını yaratmak ve bu doğrultudaki ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla edindiği, öğrendiği veya özümsemiştiği üretim, tüketim ve pazarlama (Örnek, 2000: 18) biçimlerinin tümüne karşılık gelmektedir. Bahse konu minval üzere; insanların üretim faaliyetleri, tüketim alışkanlıkları, pazarlama davranışları; halk ekonomisinin bel kemiğini meydana getirmektedir. Söz konusu durumun bir devamı olarak, insanların bu süreçte kullandıkları geleneksel yol, yöntem, araç ve gereç unsurlarının tamamını içine alan halk ekonomisi; en temel üretim ve tüketim tarzlarını, içinde bulunulan zamanın şartlarına göre ele almaktadır. Dolayısıyla halk ekonomisi, üretim, tüketim ve pazarlama biçimlerine ait gelişim, değişim ve dönüşüm fiillerini inceleyen bir zemini işgal etmektedir.

Bütün bu ifadelerin beraberinde, hemen hemen her çeşit ekonomik eylemin esasının üç temel sürece dayandığını belirtmekte yarar vardır. Bu süreçler; “kaynaklara erişimin düzenlenmesi”, “doğal kaynakların kullanılabilir hale getirilmek kaydıyla üretilmeleri” ve “mübadele” (Bates, 2003: 340) olarak sıralanmaktadır. Söz konusu aşamalar vasıtasıyla, bir kısım kaynaklardan elde edilen başlıca ürünlerin; belli başlı kurallara dayalı olarak ekonomiye kazandırılmaları mümkün kılınmaktadır. Dolayısıyla bütün farklılıklarına rağmen, hemen her kültürdeki ekonomik sistemin işleyiş aşamasında; bahsi geçen bu üç merhalenin sağlıklı şekillerde yürütülmesi gerekmektedir (Özarslan ve Karataş, 2016: 19). Zira malum safhalar, birbirlerini tamamlayıcı birer nitelik taşımaktadırlar.

Halkın, belirli bir kaynağı elde etme ve kullanma stratejisi; genellikle kaynaklara sürekli erişimin belli ölçülerde güvence altına alınmasına dayalıdır. Dolayısıyla halk ekonomisinde, kaynaklara erişim ile bireylerin veya grupların bu kaynakları ellerinde tutma hakları; birinci hedeftir. Bu durumun bir devamı olarak, kaynaklar, nadiren doğada bulundukları halleriyle kullanılmaktadırlar. İlgili bağlamda, halk tarafından saptanan bir kısım temel kaynaklar; kendi üretim süreçleri içerisinde dönüştürülmektedir.

Bahse konu husus, bilhassa doğal kaynakların kullanılabilir hallere sokulmak suretiyle üretilmelerini mümkün kılmaktadır. Söz konusu kapsamda, halk ekonomisindeki üretim süreci devreye girmesi; ikinci hedeftir. Tespit edilen kimi kaynakların, birtakım mallara veya hizmetlere dönüştürülmek kaydıyla kullanılabilir kalıplara dökülmeleri lazımdır. Bu doğrultuda, tespiti gerçekleştirilen kaynakların, zorunlu olarak; bireyler arasında çeşitli yollarla mübadele edilmeleri veya yeniden dağıtılmaları ise üçüncü hedeftir. Mevzubahis süreçler; kültürler arasında cereyan eden birçok farklılığa rağmen, bütün kültürlerde mevcuttur.

Halk ekonomisinde, genel olarak; karşılıklılık ilkesine dayanan bir süreç söz konusudur. Bu süreç, genel anlamıyla; sosyal bir varlık olarak insanın sosyalleşme ve kültürlenme safhalarında ihtiyaç duyduğu nesnelerin, eşyaların, malların, ürünlerin, hizmetlerin veya servislerin değiş tokuş esasına bağlı olarak karşılanmasıdır. Sosyal hayatın ekonomiyi ilgilendiren alanı, birbiri içine geçmiş karmaşık bir dizi aktivitenin bir araya gelmesiyle oluşmaktadır.

Kökleri, insanın temel ve içgüdüsel ihtiyaçlarına bağlı olan; fakat sosyal organizasyonlar, gelenekler ve görenekler, dinî inançlar ve ahlakî değer yargıları; ekonomik faaliyetleri kurumsallaştırmakla birlikte, maddî kültür unsurlarından istifade etmeyi ve bu unsurları fiziksel çevreye uyarlanmayı zorunlu kılmaktadır. İlgili şekilde, sosyal çevrenin ve toplumsal yapının olanakları üzerine uzmanlaşmayı sağlayacak sistemler geliştirilebilmektedir.

Halk ekonomisi bağlamında geliştirilen sistemler, insanlar tarafından tasarlanan bir dizi ortaklıklara bağlı olarak şekillenmektedir. Robert Redfield (1947: 302), bu durumu; halk yaşantısının temel karakteristiklerinden biri olarak tanımlamıştır. Malum doğrultuda, sanal ortaklığa bağlı olarak ilerleyen bir kurumlaşma; yerel kapsamdaki kurgusal ortaklıkların esasını teşkil etmektedir. Bu türlü ortaklıkların en önde gelen hassasiyeti, halk ekonomisini pratiğe döken tarafların birbirlerine sponsor olmak üzere; karşılıklı şekillerde ant içme veya antlaşma içinde yer almalarıyla tesis edilmektedir. Bu mevzunun akabinde, ilgili tarafların karşılıklı olarak antlaşmalarına; bir ritüel de eşlik edebilmektedir.

Geleneksel çerçevede, halk hayatı; yazılı belgelere dayalı olmayan bir dizi şifahî antlaşmalara ve uygulamalara bağlı olarak sürdürülmektedir. Halk ekonomisinin en başta gelen kuralı, bu bağlamdaki değişim esasına dayanmaktadır. Değişimde ise denkliğin sağlanması gerekmektedir. Zira ekonomik bakımdan gereksinim duyulan ürünlerin, para transferinden ziyade; iktisadî birer değişim aracı olarak işlerlik

kazanmaları; halk ekonomisine yön veren en temel dinamiktir. Bu bağlamda, halkın ekonomik faaliyetleri, esas itibarıyla; karşılıklı anlaşmalardaki denklik ilkesi üzerine kuruludur.

Claude Lévi-Strauss’a (1966: 109-124) göre, halk ekonomisinde; tarihsel olarak ilk defa kadınlar takas edilmiştir. Bu durum, endogami¹¹² yasasının aksine; egzogami¹¹³ yasasının doğurduğu bir zorunluluk olarak, kadınların dolaşımlarının farklı totem grupları arasında sağlanması; halk ekonomisindeki karşılıklılık ilkesinin ilk örneği durumundadır. Diğer bir adlandırmayla, mübadele olarak da bilinen bu ekonomik sistem; akrabalık, evlilik veya diğer yakın bireysel bağlarla bağlanmış olup, toplumsal açıdan eşit statüdeki bireyler veyahut gruplar arasındaki değişimdir.

Karşılıklılık; “genelleştirilmiş”, “dengeli” ve “negatif” olmak üzere üç derecede işleyen ekonomik bir sistemi içine almaktadır. Genelleştirilmiş karşılıklılık, çok yakın bireysel bağlarla bağlı olan bireyler arasında gerçekleşen bir mübadele sistemidir. Dengeli karşılıklılık, ihtiyaçlarda ve toplumsal bağlarda uzaklığı içeren bir mübadele sistemidir. Negatif karşılıklılık ise toplumsal uzaklıktaki en üst seviyeyi münderecatına almaktadır. Dolayısıyla negatif karşılıklılık, toplumsal eşitlikler kapsamında ortaya çıktığı için; grup, topluluk, takım veya kabile halinde yaşayan avcılar, toplayıcılar ve çobanlar gibi; daha eşitlikçi cemaatler arasında etkilidir (Kottak, 2002: 378-380). Bu durum, ekonominin geleneksel sistem içindeki rolünü ortaya koyan başlıca sebepleri doğuran etkenlerin başında yer almaktadır.

¹¹² Endogami, bazı ilkel toplulukların evlilik standartlarına göre; ait olunan klanın, kabilenin veya boyun içinden biriyle evlenmektedir. Bu yüzden, söz konusu evlenme tarzına “içten evlenme” ve “iç evlilik” adları verilmektedir. İçten evlenme veya iç evlilik, genellikle tarıma dayalı olarak ekonomik etkinliklerini sürdüren toplumlarda; sahip olunan toprakların çeyizliklerle dağılmasını önlemek için yapılmaktadır.

¹¹³ Egzogami, bazı ilkel toplulukların evlilik standartlarına göre; ait olunan klanın, kabilenin veya boyun dışından biriyle evlenmektir. Bu yüzden, söz konusu evlenme tarzına “dıştan evlenme” ve “dış evlilik” adları verilmektedir. Dıştan evlenme veya dış evlilik, aynı zamanda, bugünün modern toplumlarının genelinde görülen bir evlilik türü olarak da bilinmektedir.

Halk ekonomisinde, alışverişlerin karşılıklı değiş tokuş esasına dayalı olarak tesis edildiği hallerde; malları veya hizmetleri üreten gruplar ile tüketen gruplar arasında niteliksel ve niceliksel paralellikler mevcuttur. Karşılıklı olarak yapılan mal veya ürün değişimleri, kimi durumlarda; bilhassa pazar mekânları içerisinde gerçekleşmesine rağmen, bu türlü pazarlardan; paranın alışverişte değişim nesnesi olarak kullanılması sınırlı düzeydedir. Nitekim para, ekseriyetle son dönemler açısından bakıldığında; farklı malları ve hizmetleri ortak bir ölçüte göre değerlendirmek üzere geliştirilen bir objeden ibarettir (Weber, 2014: 130-131).

Malum nedenin bir sonucu olarak, karşılıklı değişime tabi olan her nesne ve servis; para hükmündedir. İlgili doğrultuda, paranın bir “değişim nesnesi” olarak kabul edildiği ileri ekonomik sistemlerde olduğu gibi; halk ekonomisinin öncül formlarında da belirli miktarda nesne ve servis, yine belirli miktarda nesne ve servis ile değiş tokuş edilmek suretiyle; alışveriş sürecinde ölçüt olarak kullanılmaktadır. Bu minvalde seyreden bir iktisadî düzen içerisinde, üreticinin; kendi ihtiyaçlarını bir tarafa ayırmasını takiben, mevcut üretim fazlasını alışverişte ölçüt olarak kullandığını belirtmek gerekir. Örneğin, kanatlı hayvancılık ekseninde yapılan kaz yetiştiriciliğine binaen; ihtiyaç fazlası kazların, ihtiyaç fazlası tahıl ürünleriyle mübadele edilmeleri; bahsedilen durumu özetleyen değişim unsurlarından biri olarak dikkat çekmektedir.

Mauss (2011: 207-208), bahse konu hediyeleşmenin; karşılıklı olmak kaydıyla, uzun vadeli bir antlaşma çerçevesinde gerçekleştiğini dile getirmekle beraber; değişime tabi olan şeylerin; sadece ekonomik yönden kullanılabilir eşyalarla sınırlı olmadığına da vurgu yapmıştır. Zira mübadeleye dayalı alışverişlerde, karşılıklı nezaket gösterilerine paralel olarak; şöenler, ayinler, kutlamalar, eğlenceler, dinî bayramlar, pazarlar, kadınlar ve çocuklar da değişimin araçları konumundadırlar. Daniel Bates’in (2003: 127) bu konudaki düşüncesine göre ise “karşılıklılık”; yiyecek, içecek, giyim, kuşam ve benzeri objelerin sosyal gruplar arasındaki paylaşımları için geliştirilen bir sistemi temel almaktadır. Bu sistem, herhangi bir sosyal grubun içerisinde yer alan üyelere,

ellerindeki fazladan ürünleri ve servisleri; israf etmeksizin, ihtiyaç duydukları diğer ürünlere ve hizmetlere dönüştürmelerine imkân tanımaktadır.

Bronislaw Malinowski (2003: 33), halk ekonomisi bağlamındaki karşılıklılığın; hukuksal bir sorumluluk ve hak çerçevesinde telakki edildiğinin altını çizmiştir. Karşılıklılık, belli bir antlaşma dâhilinde değiş tokuş yapan taraflardan; vericiye, alıcı üzerinde bir kısım haklar tanzim eden bir pratiktir. Söz konusu bağlamda, malı veya ürünü veren taraf, yine malı veya ürünü alan tarafa sağladığı eşya ve hizmet karşılığında, belirli bir zaman dilimi içerisinde olmak suretiyle; aynı miktarda başka bir objeyi veya servisi, kendi menfaatine kullanmak hususunda hak talep etme ayrıcalığına sahip olabilmektedir. Alıcının, bu türden bir sorumluluğu ihmal etmesi halinde ise halk hukukunun sosyal yaptırımlarıyla yüzleşmesi ihtimali doğmaktadır. İlgili kapsamdaki yaptırımlar; gülme, teşhir ve kınama gibi; görece hafif yaptırımlardan, ihmalin ölçüsü nezdinde daha kuvvetli yaptırımlara kadar gidebilmektedir.

Karşılıklılık esasına dayalı olarak gelişen halk ekonomisinde, alışverişler; ekseriyetle iki kişi arasında yapılmaktadır. Ancak belli başlı akraba grupları arasında veya ekonomik açıdan birbirlerine ihtiyaç duyan diğer birçok grup arasında da karşılıklı olarak geleneksel ekonomik faaliyetler gerçekleşebilmektedir (Özarslan ve Karataş, 2016: 21-22). Bahsedilen doğrultudaki ekonomik faaliyetler, bireylerin veya grupların sosyalleşme ve kültürlenme süreçlerini yakından ilgilendirmektedir. Bu şekilde, halk ekonomisinin; karşılıklı olarak ilerleyen ekonomik ilişkileri, sosyal ve kültürel boyutlara taşıyıcı bir işleve sahip olduğunun belirtilmesinde fayda vardır.

Max Weber (2011: 161-162) tarafından, “doğal ekonomi” olarak da terimleştirilen mübadele ekonomisinde, para unsuru söz konusu edilmemektedir. Nitekim paranın kullanılmaması, dolayısıyla “trampa” yöntemine başvurulması; karşılıklı değişimleri içeren geleneksel ekonomik sistem dâhilindeki en temel belirleyiciler arasında yer

almaktadır.¹¹⁴ Bu çeşit bir ekonomi düzeninde, her türlü ödemenin karşılığı; başlıca mal veya hizmet olarak tahsil edilmektedir. Bahsedilen tahsilatta, nitelik bakımından birbirlerinin benzeri olan ürünlerin tutarları veya ederleri karşılaştırılmaktadır. Söz konusu ekseninde, sayısal saptamalara yer verilmektedir. Bu şekilde, ticaretin sağlıklı bir biçimde yapılabilmesi için; herhangi bir karışıklığa mahal verilmemeye çalışılmaktadır. Dolayısıyla halk ekonomisindeki ticarî ilişkilerin, herhangi bir öznel hesaplamaa yol açmaması beklenmektedir.

Halk ekonomisinin ana karakteristiklerinden biri, karşılıklı değiş tokuşa taraf olan bireyler veya gruplar arasında çoğunlukla şifahî olarak tesis edilen ve müşterek rızaya dayanan antlaşmaların mevcudiyetidir. Bu çeşit bir ekonomik sistemin, başat birtakım faaliyetleri belirlediği topluluklardaki kültür aktarımı, sıklıkla “sözlü kültür ortamı”nda gerçekleşmektedir (Özarslan ve Karataş, 2016: 22). Söz konusu kapsamda, karşılıklı olarak mübadele edilecek veya takas yapılacak nesnelerin nitelik ve nicelik açısından denklikleri ile değiş tokuşun zamanı ve koşulları; sözlü kültür ortamında ve kültürlenme sürecinde, bu gelenek içerisinde yetişen insanlarca bilindiğinden ötürü, ilgili doğrultudaki sürecin işleyişi birtakım şifahî antlaşmalar aracılığıyla mümkün olabilmektedir.

Halk ekonomisi ekseninde, toplumsal eşitler arasındaki sözlü antlaşmalar, öncelikli olarak karşılıklı rızaya dayalıdır. Bu şekilde, insanlar, belli bir sözleşme yürütmektedirler. Buna karşılık, Emile Durkheim (2006: 437); bu tip sözleşmelerde, karşılıklı olarak öne çıkarılan rızanın; ana eksenini oluşturmadığı fikrindedir. Zira eşitliğin sözleşmelere kural olabilmesinin zorunlu ve yeterli koşulu, sözleşenlerin eşit dış koşullar içinde bulunmalarını gerektirmektedir.

¹¹⁴ Halk ekonomisi, esas itibarıyla trampa yöntemine dayalı olarak gerçekleşmektedir. Trampa, ticarî değeri olan bir ürünün; para aracılığı olmaksızın, doğrudan doğruya bir başka ürünle değiştirilmesidir. Bu durum, halk ekonomisi dâhilindeki mübadele sisteminin en temel kıstası olmakla beraber; zamanla bu yönde ortaya çıkan bazı kültürel değişimleri takiben, bilhassa takas sistemi itibarıyla; işin içine paranın girdiği haller de söz konusu olabilmektedir. İlgili doğrultuda, halk ekonomisinin; zamanla İslam ekonomisi ile modern ekonomi bağlamındaki kimi kaynaklardan da beslendiğini ifade etmekte yarar vardır. Nitekim her iki iktisadî sistemde de paranın daha fazla ön plana konulduğu bilinmektedir.

Bu düşünceden hareketle, karşılıklılığa dayalı olarak ilerleyen halk ekonomisinin; içinde teşekkül ve tekâmül ettiği toplulukların özelinde, değişimin tarafları olan bireylerin veya grupların; görece eşit koşullar altında alışveriş yaptıklarını ifade etmekte yarar vardır. Eşit dış koşullar ise tarafların varlık durumları, cinsiyet halleri, toplumsal statüleri, sosyal prestijleri ve benzeri şekillerde çeşitlenebilmektedir. Ayrıca ihtiyaç duyulan malların ve hizmetlerin, herhangi bir kültür çevresinde olmak suretiyle; en temel gereksinimlere karşılık gelen mallardan ve hizmetlerden meydana gelmeleri de yine bu doğrultuda ele alınabilir.

Halk ekonomisinin en önde gelen hassasiyetlerinden biri, ekonomiye kazandırılan mahsullerde; mevcut üretimin ihtiyaç halinden fazlaca üretilmesidir. Bahse konu minval üzere, ekonomiye kazandırılan ihtiyaç fazlası ürünler; karşılıklı rızaya dayalı olan bir dizi şifahî antlaşma çerçevesinde olmak kaydıyla, üretimlerini gerçekleştiren insanların gereksinim duydukları başkaca ürünler ve hizmetler için birer değişim aracı olarak kullanılmaktadır. Değişim ekonomisinin baskın olduğu topluluklarda, ürünlerin ve servislerin temin edilmelerine binaen; ziyadesiyle uzmanlaşma olsa bile, iş bölümü ve teknik uzmanlaşma sınırlı seviyelerde kalmaktadır.

Halk ekonomisinde, iktisadî yapıya kazandırılan geçer akçe durumundaki her türlü ürün ve hizmet; üretimi gerçekleştirilen toplumun içinde yaşadığı ekolojik koşullara bağlı olarak şekillenmektedir. Dolayısıyla halk ekonomisi kapsamında vuku bulan üretim faaliyetinin, ekolojik koşullardan görece bağımsız olarak sürdürülebilmesi için gerekli olan teknik ve bilimsel bilgi; ekonomi üzerinde etkin değildir. Bu durumun akabinde, iş bölümünün sınırlı, üretimin az veya yetersiz olduğu küçük ölçekli yerel topluluklarda; üretilen nesnelerin fazlası, üretilmeyen ihtiyaçların karşılanması için elde tutulmakla beraber; takas için elverişli birer hale getirilmektedir. Bozkurt Güvenç (1979: 230), bilhassa ilkel toplumlarda, üretilen birtakım objelerin el değiştirmelerini; “karşılıklı paylaşma” anlayışıyla tanımlamıştır.

İnsanın, sosyal bir varlık olarak inşa ettiği bütün kurumların esasında; toplumsal yapılara ait iktisadî zenginliklerin idame ettirilmelerine dönük bir amaç bulunmaktadır. Bununla beraber, kültürel kurumların her birinin ekonomiyle çift yönlü bir ilişki içinde olduğunu da ifade etmekte yarar vardır. İlgili husus, kültürel tabakaların; adeta zincirleme halkalar gibi, belirli bir sıra içinde analiz edilmelerini sağlamaktadır.

Ekonomi de adı geçen bu kültürel tabakalardan biri olarak, tarihsel bağlam analizlerinde dikkate alınması gereken bir kavramdır. Bu yüzden, hayatın özerk ve mikro kültür alanlarından biri olması sebebiyle; ekonominin üzerinde ayrıntılı bir şekilde durmak gerekmektedir. Bahse konu durumu takiben, ekonominin tarihî bağlamının izahını ayrıntılı olarak yapmakta fayda vardır. Zira ekonomi kavramı, bugün; geleneksel ve modern bağlamlarda sürdürülen bir sistem olması nedeniyle, tarihsel kökleri üzerinde yükselen bir düzeni işaret etmektedir.

Halk ekonomisi mefhumunun tarihine istinaden, ekonomik yaşamın gelişimi, değişimi ve dönüşümü ile ekonomik devrelerin varlığı; sosyal zeminde iktisadî sistemleri veya iktisadî yöntemleri belirlemiştir. İktisadî sistemler; üretim, tüketim, pazarlama, ürünler ve gereksinimler noktasında dengeyi sağlayan genel birtakım düzenlemeleri içermektedir. Bu durumdan hareketle, ekonomik sistemlerin; toplumsal yapılara ve sosyal politikalara bağımlı olan çok yönlü unsurlar olduklarını dile getirmek gerekir. Ekonomik literatürde, daha önce de belirtildiği gibi; “kapitalist” ve “sosyalist” olmak üzere; iki temel sistem vardır. Sosyal yapılar ve siyasî yetkiler, bu iki sistemi veya bu sistemlerin varyantlarını kullanmak suretiyle; başlıca politikaları hayata geçirmektedirler Ancak geleneksel ekonomik sistem, dolayısıyla da halk ekonomisi sistemi; bahsedilen sistemlerden oldukça farklıdır.

Halk ekonomisinin tarihsel bağlamının analiz edilmesi, halkın bu kapsamdaki etkinliklerinin ön plana çıkarılması bakımından büyük bir öneme sahiptir. İlgili eksen, ekonominin geleneksel cephesini ortaya çıkaran halk ekonomisi konusunun alt

basamaklarına inilerek, malum bünyedeki kültürel öğelerin irdelenmesi gerekmektedir. Halk; üretim, pazarlama ve tüketim alışkanlıklarını, kendine has bazı ilkelere bağlı olarak tespit edebilmektedir. Söz konusu durumun akabinde, halk; hem kendi geleneksel değerlerini göz önüne almakta hem de kendine yabancı kültürlerin iktisadî çerçevedeki geleneksel davranış kalıplarından etkilenebilmektedir. Bu durum; bilhassa ziraat, çobanlık, avcılık, hayvancılık ve benzeri alanlarda açıkça görülebilmektedir.¹¹⁵

Sonuç itibarıyla, sosyal ve fizyolojik bir varlık olan insan, gerek fiziksel mevcudiyetini sürdürebilmek ve gerekse de kendi sosyalleşme sürecinde etkinleşebilmek için bazı temel gereksinimlere sahiptir. Bu gereksinimlerin karşılanmalarını takiben, kültürün ekonomi alanında çeşitli üretim ve tüketim alışkanlıkları, araç ve gereçler, davranışlar ve gelenekler ortaya çıkmaktadır. Kültürün ekonomi alanında geliştirilen hemen her türlü kültür unsuru ise halkbiliminin çalışma kadrolarından halk ekonomisini yakından ilgilendirmektedir. Dar çerçevede ele alındığı zaman, halk ekonomisi, halkın; kendine has temel ihtiyaçlarını karşılamak üzere geliştirmiş olduğu geçim örüntülerini ve bu örüntülere bağlı olarak oluşturduğu üretim, tüketim ve pazarlama yollarını, yöntemlerini, tekniklerini ve kurumlarını bünyesinde barındırmaktadır.

Kültürlerarası zeminlerdeki tüm ekonomik sistemlerde olduğu gibi, halk ekonomisinde de doğal kaynakların; toplumları meydana getiren bireyler arasında pay edilmesi, üretim aşamasının sağlıklı biçimlerde yürütülmesi ve karşılıklı değiş tokuşun gerçekleştirilmesi hedeflenmektedir. Halk ekonomisi, en genel anlamıyla; ürünlerin, malların, objelerin, nesnelerin, hizmetlerin veya servislerin; karşılıklılık prensibi içerisinde olmak suretiyle, eşit miktarda ve belirli bir zaman aralığında değiş tokuş edilmelerine dayanmaktadır. Halk ekonomisinde alışverişin gerçekleşmesi, öncelikli olarak; karşılıklı isteklerle oluşturulan şifahî anlaşmalara bağlıdır. İkinci aşamada ise toplumsal açıdan eşit statüde olan bireyler veya gruplar arasında, karşılıklı bir kısım anlaşmalara bağlı olmak kaydıyla; “mübadele” ve “takas” adlarıyla anılan değiş tokuş veya değişim ekonomileri eksenindeki “trampa” usulü etkinliklerine yer verilmektedir.

¹¹⁵ Konuya dair detaylı etnografik tasniflere ulaşmak için bakınız. (Ocakcıoğlu, 1938: 19-113).

2.2.1. Halk Ekonomisi Kavramının Tarihî Perspektifi ve Gelişimi

Halkbiliminin ana mevzuları arasında yer alan halk ekonomisi kavramının tarihî perspektifi ve gelişimi, insanlık tarihi açısından bakıldığında; en önemli konulardan biri olarak dikkat çekmektedir. Zira tarihî zemin göz önüne alındığı zaman, iktisadî bünyede ortaya konulan bütün ürünlerin ve hizmetlerin; üretim, değişim, dönüşüm, yönetim, bölüşüm, tüketim ve pazarlama stratejilerinin belirlenmesi noktasında; halk ekonomisine gereksinim duyulmuştur. Nitekim halk ekonomisi, sosyal ve toplumsal hayatın hemen her sahası ile yakın bir ilişki içindedir. Bu sebepten ötürü, halk ekonomisinin tarihsel perspektifine bakıldığında; sosyal, toplumsal, kültürel, teknik ve benzeri birçok özelliği bir arada bulmak muhtemeldir. Dolayısıyla halk ekonomisi kavramının, halk hayatını belli ölçüde değiştirdiği ve dönüştürdüğü aşikârdır.

Bahse konu kapsamda; temeli toplayıcılık, avcılık, bağcılık, bahçecilik, çiftçilik ve çerçilik gibi ilkel iktisadî sistemlere dek götürülen halk ekonomisi mefhumunun, neredeyse insanlıkla yaşıt olduğunu ifade etmekte yarar vardır. Çünkü halk ekonomisi, dünya hayatını belli başlı eksenlerde biçimlendiren bir gelişim çizgisine sahiptir. Bu minval üzere, halk ekonomisi kavramının tarihine; ana hatları göz önünde bulundurulmak suretiyle değinmek gerekmektedir.

İlgili bağlamda, bir kavramın, bütüncül bir zeminde ele alınabilmesi açısından; söz konusu kavrama ait bir tarihçeye temas edilmesi elzemdir. Malum duruma istinaden, herhangi bir kavrama dair izah edilecek olan bir tarihsel gelişim süreci, o kavrama ilişkin belli bir fikir edinilmesine mühim katkılar sunabilmektedir. Aynı durumun, halk ekonomisi nosyonu için de geçerli olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Mevzubahis doğrultuda, halk ekonomisi mefhumunun da uzun süreli bir tarihî geçmişi bünyesinde barındırdığını vurgulamak gerekmektedir.

Bilindiği üzere; insan, somut ve soyut bir kısım gereksinimlerini giderme endişesi taşımakla birlikte; yüzyıllar boyu önemli gelişmelere, değişmelere ve dönüşmelere imza atmıştır. Bu durumdan hareketle; beslenme, giyim ve barınma gibi kimi temel ihtiyaçlarını karşılayabilmek adına birtakım ekonomik faaliyetlerde bulunan insan; zamanla toplumsal yaşamı belli bir düzene sokmuştur. Bütün bu ifadelerin bir devamı olarak, yeni dileklerin, isteklerin ve ihtiyaçların artmasıyla beraber; insanın ekonomik açıdan üstlendiği görev de günden güne artmaya devam etmiştir. Bahsedilen eksenle, insan, dünya sahnesinde rol aldığı ilk devrelerden itibaren; ekonomik etkinliğini devamlı bir biçimde idame ettirmiştir.

Bu doktora tez çalışmasında, insanlık âleminin; kendi belirlediği bir kısım sınırları takiben, gerçekleştirmiş olduğu başlıca ekonomik etkinlikler; genelde dünya, özelde ise Türkiye ölçeklerindeki tarihçelerine girilmek suretiyle izah edilmeye çalışılacaktır. Bu şekilde, ekonominin tarihsel seyrine dönük olarak; belli bir inceleme ve çözümleme sistematığının ortaya konulması hedeflenmektedir.

Halkın ekonomi kültürüne dayanak oluşturan en temel unsurların, muayyen bir kronolojik süreç izlenmek kaydıyla ele alınmaları lazımdır. Bahse konu durumun, bu tezle beraber oluşturulması amaçlanmaktadır. İlgili bağlamda, halk ekonomisinin tarihî cephesi; ayrıntılı bakımdan ele alınmaya çalışılacaktır. Zira tarihsel çizgideki ekonomik faaliyetlerin, ilk başta halk ekonomisine dayalı olarak cereyan ettiğini dile getirmek muhtemeldir.

Sonuç itibarıyla, bu doktora tezinin konusu dâhilindeki halk ekonomisi kavramının; dünya ve Türkiye eksenlerindeki tarihsel gelişim çizgisi, temel bir kısım taraflarıyla açıklanmaya çalışılacaktır. Malum zeminin etrafında, halk ekonomisinin insanlık tarihindeki yeri, değeri ve önemi; başlıca özellikler çerçevesinde işlenecektir. Dolayısıyla halk ekonomisi bünyesinde cereyan eden kimi faaliyetlerin çıkış noktaları, kronolojik bir sıra takip edilmek suretiyle ön plana çıkarılacaktır. Bu minvalde,

geçmişten bugüne kadar süregelen bir zaman dilimi açısından bakıldığında, hem dünyadaki hem de Türkiye'deki geleneksel iktisadî gelişmelerin; kültür tarihi bakımından mahiyetleri ortaya konulmaya çalışılacaktır.

Buraya kadarki açıklamalardan ve yorumlamalardan hareketle, bu tezde; hayatın birçok sahasına yansıyan halk ekonomisinin, mikro ve özerk bir kültürel yapı olarak; tarihsel boyutunun incelenmesi ve çözümlenmesi, belli bir bütünlük göz önünde bulundurulmak kaydıyla gerçekleştirilecektir. Zira gündelik yaşamı belli başlı yönlerden etkileyen halk ekonomisi mefhumunun tarihî bir çerçeve etrafında gelişen, değişen ve dönüşen en temel özellikleri, bu tezle beraber sıralanmaya çalışılacaktır.

İnsanın, biyolojik ve kültürel yaşamını sürdürebilmek maksadıyla; doğal çevresine uyum sağlama çabasını esas alan halk ekonomisi kavramının; tüketimden üretime dek süren bütün kolları, bu doktora tezinden hareketle; tarihî bakımdan ele alınacaktır. İlgili izahların ışığında, bu tez çalışmasının bünyesinde, ekonominin tarihî yönden ilerleyişine yönelik ayrıntılı açıklamaların yapılacak olması; halk ekonomisine dair kimi özelliklerin ve işlevlerin de saptanmalarına önemli oranda bir katkı sağlayabilecektir.

2.2.1.1. Halk Ekonomisi Kavramının Dünyadaki Tarihsel Gelişim Süreci

Halk ekonomisi kavramının dünyadaki tarihsel gelişim sürecine bakıldığında, böyle bir ekonomik sistemin; neredeyse insanlık tarihiyle yaşıt olduğunu dile getirmek mümkündür. Bilindiği üzere, ekonomik faaliyetler; “insan” unsurunun ortaya çıkışıyla birlikte başlamıştır. Ancak uzunca bir zaman aralığında, insanlar, ekonominin doğurduğu olaylar, durumlar ve kurumlar üzerinde yeterince düşünme lüzumunu hissetmemişlerdir (Koloğlu, 1960: 3). Halk ekonomisi, tam da böyle bir tarihsel zemin etrafında gelişmiştir.

İlgili durumun bir devamı olarak, halk ekonomisi, insanların, henüz parayla buluşmadıkları devirlerde vuku bulmuştur. Dolayısıyla da halkın ekonomik etkinlikleri, basit bir kısım değiş tokuş usullerine dayalı olarak başlamıştır. Bu durumun bir devamı olarak, halk ekonomisinin tarihine dair elde edilen bir kısım arkeolojik bulguların, bahsedilen hususu desteklediklerini ifade etmekte yarar vardır. Zira ortaya çıkarılan başlıca arkeolojik buluntular ışığında, halk ekonomisinin öncül formlarının çok eski devirlere kadar uzandığı konusunda birtakım saptamalar söz konusudur.

Halk ekonomisine ait ilk izlerin; “Neolitik Dönem” (M.Ö. 8000 – M.Ö. 5500) olarak adlandırılan bir periyot ile “Bronz Çağı” veya “Tunç Çağı” (M.Ö. 3000 – M.Ö. 1000) olarak adlandırılan bir müddet içerisindeki son evrelere rastladığının (Childe, 1930: 65, 150, 226), kimi verilerle sabit olduğu bilinmektedir. İlgili bağlamda, halk ekonomisindeki “karşılıklı değişim” esasına dayalı bir şekilde ortaya çıkan değiş tokuş usulünün, fiilen bu dönemlerde başladığının da kuvvetle muhtemel olduğunu belirtmek gerekmektedir. Malum açıklamalardan hareketle, halk ekonomisinin, ilk olarak; dünya ekonomi tarihini derinden etkileyen “Neolitik Devrim” veya “Tarım Devrimi” ile ortaya çıktığını ifade etmek mümkündür.

Bilindiği üzere, insanlık âlemi; öncelikle tabii bir çevre içerisinde yer almak kaydıyla ortaya çıkmıştır (Çavdar, 1972: 49). Bu açıdan bakıldığında, insan, ilk olarak; büsbütün içinde yaşadığı fizikî hareket alanına bağımlı bir zemin etrafında varlığını sürdürmeye çalışmakla beraber, belli başlı ekonomik etkinliklerini gerçekleştirmeye çalışmıştır. Malum duruma istinaden, ilkin; sadece bir “tüketici” konumunu işgal etmek suretiyle varlığını idame ettiren insanın, bahse konu minvaldeki birincil türden ekonomik faaliyetlerini “toplayıcılık” unsuruna dönük bir çizgide devam ettirdiğinin altını çizmekte yarar vardır. İlgili ekseninde, halk ekonomisine dayanan ilk aktivitelerin; toplayıcılıkla var olduklarını dile getirmek mümkündür.

Yaklaşık olarak, 10000 ile 12000 yıl önce yaşandığı tahmin edilen dramatik iklim değişikliğiyle birlikte, Buzul Devri sona ermiştir. Buzul Devri'nin sona ermesinin bir neticesi olarak, doğadaki flora ve fauna özelliklerinde mühim değişimler yaşanmıştır. Dünyadaki ısınma ve nemlenme ile beraber, bugün itibarıyla tarımı yapılan pek çok bitki çeşidinin ve evcilleştirilen birçok hayvan türünün yabanî ataları; o dönem için belirli bölgelerde yayılmıştır. Söz konusu bölgelerde yaşayan insanlar ise bu büyük ekolojik değişime ve dönüşüme ayak uydurmuştur. Bu şekilde, insanlar, halk ekonomisinin ilk modellerinden biri olarak sayılan avcılıktan da önce, bilhassa yabanıl bitkilerin toplayıcılığıyla yaşamaya başlamıştır.¹¹⁶

İnsan, ekonominin ilkel seviyesinde, toplayıcılığın vermiş olduğu deneyimlere binaen; kimi ürünleri basit düzeyde de olsa ortaya koyabilmiştir. Ancak tarih öncesi insanı, ihtiyaç duyduğu besin maddelerini bile; belli bir üretim sayesinde elde etmeyi düşünmemiştir (Köhnen, 1965: 5). Dolayısıyla bu dönem insanının, kendi yiyeceğini, vahşî hayvanlardan ve yabanıl bitkilerden temin ettiğini dile getirmekte fayda vardır. Bu durumun bir devamı olarak, insan, daha ziyade tabiatın kendisine sunduğu birtakım ürünlerle yetinmiştir. Söz konusu doğrultuda, insan, ekonomik etkinliklerin ilk evrelerinde; toplayıcılığın bir getirisi olarak, çok az sayıda da olsa bazı ürünleri elde etmeyi başarmıştır. Malum ürünler ise genel olarak bitkilerden temin edilmiştir.

İlk iktisadî etkinlikler çerçevesinde, ekseriyetle bitkisel mahsullerin toplanması; kadının vazifesi olarak görülmüştür.¹¹⁷ Zira geçmişten bugüne kadar süregelen bir zaman dilimi açısından bakıldığında, kadının, bitki toplama rolünü muhafaza ettiğini belirtmekte fayda vardır. İlgili minvalde, insanlar, başlangıç itibarıyla; kendi muhitlerinde yetişen bazı bitkileri elde etmek suretiyle, malum bitkilerden faydalanmışlardır. Daha sonraki

¹¹⁶ Malum görece bolluk dönemi, zamanla ilk yerleşik hayat biçiminin ortaya çıkmasına vesile olmuştur.

¹¹⁷ Bu durum, ekonomik kapsamdaki ilk iş bölümünün; insanlığın dünya hayatına adımını attığı ilk dönemlerden itibaren fiilen uygulandığını ortaya koymaktadır. Bahse konu minval üzere; genelde ekonomi, özeldir ise halk ekonomisi dâhilindeki faaliyet alanlarına dair ilk iş bölümünün; insanlığın var olduğu ilk devirlerde tesis edildiğini vurgulamak lazımdır. Ayrıca henüz toplayıcılık seviyesindeki ekonomik faaliyetlere ilişkin olarak, önemli birtakım görevleri kadının yapması, dünyadaki medeniyet olgusunun; “kadın egemen yapı” şeklinde isimlendirilen “anaerkillik”ten, “erkek egemen yapı” şeklinde isimlendirilen “ataerkillik”e doğru evrilen bir çizgide seyrettiğini ortaya koymaktadır. Konuya dönük olarak bakınız. (Çobanoğlu, 2003: 32).

süreçlerde ise insanların, kendilerine uzak olan coğrafyalardan tedarik ettikleri başlıca bitki türlerini beslenme altyapılarında kullandıkları görülmüştür.¹¹⁸ İnsanlar, kendi fiziksel ortamlarında yetişen “yerli” bitkilerin dışında; yabanî bitkilerden de büyük ölçüde yararlanmışlardır. Zira insanların, bilhassa açlık ve kıtlık zamanlarında; bazı yabanî bitkilerle beslenmek zorunda kaldıkları, bilinen bir gerçektir.

Yabanıl çevrelerde mevcut olan nebatlar, yalnızca gıda veya besin maddeleri olarak algılanmamalıdır. Nitekim kimi bitkilerin, ilaç imali ve boya istihali gibi; belli başlı sanayi malzemelerinin yapımında kullanıldıkları tahmin edilmektedir. Malum doğrultuda, halk ekonomisi bağlamındaki ilk zanaat kollarının da bu ekseninde ortaya çıktıklarını dile getirmekte yarar vardır. Bahsedilen gelişmeler; tarih öncesi dönemlerden, tarih sonrası dönemlere dek uzanmak üzere; “insan” faktörünün vuku bulduğu her yerde mümkün olabilmiştir. Çünkü genelde ekonomik faaliyetlerin, özelde halk ekonomisi faaliyetlerinin; insanlıkla birlikte oluştuğu, geliştiği ve yerleştiği aşikârdır.

İptidaî düzeyde, her türlü ihtiyacın giderilmesi; doğal çevrenin, dolayısıyla da hayvan ve bitki âlemlerinin sundukları başlıca imkânlar çerçevesinde mümkün olabilmiştir. Bu bağlamda, insanlar tarafından ele geçirilen kimi bitkisel ve hayvansal mahsuller; özellikle insanlardaki beslenme gereksinimlerinin karşılanması noktasında öncü birer rol oynamıştır. Söz konusu nedenden dolayı, ekonominin bu tahripkâr şekline; “toplayıcı ekonomi” veya “talayıcı ekonomi” adı verilmiştir (Koşay, 1939: 24). Hayvanların, yakalanarak öldürülmelerini takiben başladığı düşünülen avcılık veya balıkçılık etkinlikleri ile yabanda biten otların ve meyvelerin toplanma etkinlikleri; bu cümledendir. İlkel topluluk standartlarında cereyan eden ilk iş bölümünde; avcılık ve balıkçılık işleri, erkeğin vazifesi; ot toplama işi ise kadının vazifesi olarak kayda geçmiştir.

¹¹⁸ Bu gelişme, insanların, içinde yer aldıkları iklimsel özelliklere uyum sağlayan “kültür bitkisi yetiştiriciliği”nin temeli teşkil etmektedir. Konu hakkında bakınız. (Koşay, 1939: 25).

Özellikle besleyici otların seçilerek, bilinçsizce ıslah edilmeleri ve küçük ölçeklerde yetiştirilmeleri; insanlık tarihinin mühim gelişmelerinden biri olarak kabul edilmektedir. Söz konusu ilkel veya basit ziraat usulü, en başta; yalnızca kadının fizikî gücüne ve kuvvetine dayalı olarak gerçekleştirilmiştir (Koşay, 1939: 24). Daha sonraki süreçler açısından bakıldığında, hayvan gücünden istifade edilmek suretiyle büyük bir ilerleme kaydeden ziraat etkinliklerinin; 20. asırda dahi “bahçıvanlık” unsuruyla olgunlaştığı, bilinen bir vakıadır.

Hayvan yetiştirme işinin ise bahçıvanlıktan sonra geldiğini dile getirmek mümkündür. Bu durumun akabinde, hayvanları, uygun meralarda “açık otlatma” yoluyla besleme aktivitesinin; ilk dönemlerden kalma bir teknik olduğunun altını çizmek gerekir. Daha sonra gelen ahırda hayvan besleme yöntemi ise ileri tarım metotlarını gerektiren bir unsur olarak, halk ekonomisi tarihindeki yerini almıştır. İlgili hususun paralelinde, insan, yeni enerji kaynaklarını bulmak ve bitki ile hayvan yedeklerini kontrol edip artırmak (Cipolla, 1967: 26) gibi endişelere istinaden; belli bir uygarlık düzeyini de yakalamıştır. Bütün bu gelişim, değişim ve dönüşüm faktörleri; bugün, dünya üzerinde belirgin birer yaşam alanına sahip olan hemen her medenî toplumun izlediği medeniyet seviyelerini ihtiva etmektedir.

İlk insanlar, toplayıcılık yaparak kendi hayatlarını ilerletmeye çalıştıkları dönemlerde; tarımsal hiçbir iş yapmadan, tamamen doğal olarak yetişen bitkilerle geçimlerini sağlamışlardır. Zira toplayıcılık sürecinde, henüz avcılık aşamasına gelinmediği için, en temel beslenme kaynakları; doğadan elde edilen doğal beslenme maddelerinde aranmıştır. İlgili minvalde, toplayıcılığın, esasen halk ekonomisini teşekkül ve tekâmül ettiren bir faktör olduğunun altını çizmek gerekmektedir. Çünkü halk ekonomisine yönelik olarak gerçekleşen ilk faaliyetlerin, toplayıcılıkla birlikte başladığı bilinmektedir. Nitekim insanlık, dünya üzerinde var olduğu ilk devirler itibarıyla; çevreden besin toplayarak hayatta kalmaya çalışmıştır. Çevreden toplanan bir kısım gıda unsurları, insanların bu yöndeki geçim kaynaklarının esasını meydana getirmekle birlikte; halk ekonomisinin de oluşumuna büyük katkılar sunmuştur

İlk dönemlerde, insanların; toplayıcılık aracılığıyla elde ettikleri barınma, beslenme, giyim, kuşam ve benzeri birtakım unsurlara ilişkin olan bazı nesneleri; yeri geldiğinde değiş tokuş yoluyla değerlendirdikleri sanılmaktadır. Toplayıcılık safhasında, insanların, ekolojik koşullara en üst düzeyde bağımlı olduklarının altını çizmek gerekmektedir. Malum durumdan hareketle, toplayıcılığın, üretim faaliyetlerinin henüz başlamadığı bir zaman aralığını kapsadığını belirtmekte yarar vardır. Dolayısıyla toplayıcılık, yalnızca doğaya ve doğal olan öğelere dönük bir tüketim süreci olarak, dünya halk ekonomisi tarihindeki yerini almıştır. Bahse konu izahların devamında, insanın; toplayıcılık ve devşiricilik yaparak yaşadığı bu dönem; bugünden geriye doğru gidilmek kaydıyla, aşağı yukarı beş yüz bin yıl önce başlamıştır (Eğilmez, 2018: 22).

Tarihî zemin açısından bakıldığı zaman, ilkel düzeyde, arıcılık etkinliğinin de toplayıcılığa dâhil edildiğini belirtmekte fayda vardır. Ancak insan, çok eski çağlardan beri; arıcılığı, olduğu haliyle benimsemiştir. Bu durumun bir devamı olarak, insan, geçmişten bugüne kadarki tarihsel süreç içerisinde; arılar için özel kovanlar hazırlamakla beraber, arıcılığın oluşmasını, gelişmesini ve ilerlemesini sağlamıştır. İlgili açıdan bakıldığında, arıcılığın; ehil hayvan yetiştiriciliğinden pek bir farkı yoktur. Zira arıcılıkta da tıpkı hayvancılıkta olduğu gibi; benzer bir kısım yöntemler uygulanabilmektedir.

Arıcılık bünyesinde, geçmiş zamanlardan şimdiki zamanlara kadar pratiğe dökülen geleneksel yöntemlerden bazıları; “kaya diplerinden ve ağaç kovuklarından bal toplama”, “kovan hazırlama”, “kovanlık yapma”, “yeni yetişmiş arıları toplama” ve “kovanlara musallat olan haşerelere karşı önlem alma” olarak sıralanmaktadır. Halk ekonomisinin esasını oluşturan faktörlerin başında gelen arıcılık faaliyeti, erkeklerin vazifeleri arasında sayılmaktadır (Koşay, 1939: 25). Bahsedilen hususu, halk ekonomisindeki küçük ölçekli iş bölümünü ortaya koyan gerekçelerden biri olarak kabul etmek mümkündür.

Toplayıcılık sürecini izleyen “avcılık” sürecinin ise hangi evrede başladığı ve insanın hangi dönemde avcılığa geçtiği tam olarak bilinmemektedir (Eğilmez, 2018: 23). Avcılığın, esas itibarıyla; ürün elde etmedeki en temel taktikleri oluşturduğunun dile getirilmesinde yarar vardır. İlgili mevzu, halk ekonomisi bağlamındaki faaliyetlerin artarak sürmesini sağlamıştır. Bahse konu minvalde, insanlar; avcılık aşamasındayken, ürün elde etmenin sosyal ve bilişsel düzeyine sahip olmuşlardır.

Avcılık merhalesinde de tıpkı toplayıcılık seviyesinde olduğu gibi, insanın ekolojik şartlara üst seviyede bağımlı olduğunun belirtilmesinde fayda vardır. Çünkü avcılık, tarihî zemin açısından bakıldığında, üretim etkinliklerinin henüz başlamadığı bir zaman dilimini içermektedir. Dolayısıyla avcılık, sadece doğaya yönelik bir tüketim süreci olarak; dünya halk ekonomisi tarihindeki yerini almıştır. Avcılık süreci, belli başlı ürünlere sahip olmanın temel taktiklerini meydana getirmiştir Bu durum, genelde ekonomi özelde halk ekonomisi piyasalarını oluşturan etkenlerin başında gelmektedir. Nitekim insanlar, henüz avcılık aşamasındayken, hangi ürünün; nasıl ve ne şekilde elde edildiği noktasında belli bir tecrübe edinmişlerdir.

İnsanlığın ortaya çıktığı ilk günden bugüne kadar süregelen zaman dilimi kapsamında, halk ekonomisinin temelini oluşturan etkinliklerden biri olarak kabul edilen avcılığın; özellikle insanlardaki fiziksel güce bağlı olarak şekillendiğini dile getirmekte fayda vardır. Bu durum, halk ekonomisi bağlamında belirlenen iş bölümü faaliyetlerinde, avcılıkla daha çok erkeklerin meşgul olduğunu ortaya koyan nedenlerin başında gelmektedir. Zira avcılık, ilkel seviyedeki ihtiyaçları gidermesinin yanında; dünyadaki kimi uluslar için, ekseriyetle spor müsabakalarına hizmet etmek suretiyle idame ettirilerek; erkek egemen bir yapı doğrultusunda bugüne dek sürdürülmüştür.¹¹⁹

¹¹⁹ İspanyollar tarafından icat edilen boğa güreşlerinde, “matador” adı verilen erkek boğa güreşçilerinin; ok ve mızrak gibi birtakım kesici ve delici aletler kullanarak boğalarla yaptıkları geleneksel müsabakalar, bu konunun mühim örnekleri arasında yer almaktadır. Aynı şekilde, M.Ö. 27 ile M.S. 1453 yılları arasında hüküm süren Roma İmparatorluğu’nda; genellikle savaş esirlerinden ve kölelerden oluşan “gladyatör” adlı erkeklerin silahlandırılıp; Roma’nın aslî tebaasından olan insanları eğlendirmek, halkı askerliğe teşvik etmek, savaşçıları dövüşlere yönlendirmek ve olası savaşlara hazırlamak maksadıyla; birbirlerinin yanı sıra; vahşi hayvanlarla mücadele etmek zorunda

İlgili bağlamda, avcılığın, sonraki dönemler için tali bir rolü söz konusu olmuştur. Bahse konu gelişmelerin paralelinde, bugün, hali hazırda avcı olarak yaşamlarını devam ettiren bazı topluluklara rastlamak mümkündür. Malum ekseninde; kurt, tilki, keklik, bıldırcın, sincap, tavşan, yaban ördeği ve yaban kazı gibi bir kısım av hayvanlarının etleri, tüyleri ve derileri; bahsedilen insan gruplarının, halk ekonomisi çerçevesindeki “karşılıklı” temeline uygun olarak değerlendirdikleri öğelerden bazıları olarak öne çıkmaktadır.

İlk insanların; geleneksel ekonomi kapsamındaki kimi basit aletleri ve edevatları yaparak, doğal şartlar altındaki avcılık etkinliklerine binaen yaşamlarını devam ettirmeye çalıştıklarını vurgulamakta fayda vardır. Malum faaliyetler, ilk insanlara; daha ziyade “göçebe” bir yaşam alanı yaratmıştır. Bu şekilde, ilk devirler itibarıyla göçebe bir hayat tarzını benimseyen insan toplulukları; avcılık etkinliğini takiben, yaşamlarını avlanarak idame ettirdikleri için; geçimlerini belli bir süreliğine av hayvanı ticaretiyle sağlamışlardır. Bu durum ise bilhassa “takas” prensibi doğrultusunda tesis edilmiştir (Arıkan, 2008: 41). Dolayısıyla halk ekonomisi eksenindeki ilk faaliyetlere, “karşılıklı mal değişimi” çerçevesinde başladığının altını çizmek lazımdır.

Göçebeliği, yerleşiklikten daha üstün vasıfları ve meziyetleri haiz bir yaşam zemini olarak yorumlayan bir kısım görüşler mevcuttur.¹²⁰ Bu görüşlere binaen, hayvan yetiştirme işi göçebelige bağlı olarak biçimlenmiştir. Dolayısıyla hayvan yetiştirmek ve ehlileştirmek; şüphesiz bitki dikiminden, ekiminden ve hasatından daha zor; emek, enerji ve tecrübe isteyen üstün bir meziyettir. İlgili kapsamda, göçebelikteki işler; sadece hayvanları ehlileştirmekle bitmemiştir. Nitekim göçebe hayat tarzı içerisinde, hayvanlara; zorlu fizikî şartlar altında, hiç durmaksızın yeni otlaklar da aranmıştır.

bırakıldıkları geleneksel karşılaşmalar da malum mevzuu örneklemektedir. Konu hakkında bkz. (Narin ve Kolayış, 2021: 121).

¹²⁰ Göçebe toplulukları, kimi nitelikleri yönünden; özellikle çiftçilik yaparak geçimlerini sağlayan yerleşik topluluklara göre, daha üstün meziyetli bir yaşam zemini içerisinde ele alan görüşler ileri sürülmüştür. Bu konudaki ayrıntılı bilgiler için bakınız. (Diyarbakirli, 1972: 33).

Yeni otlakların bulunmasıyla beraber, buralardaki bitkiler aracılığıyla hayvanların beslenmesi sağlanmıştır. Bu emeğe karşılık; süte, ete ve yapağıya kavuşulmuştur. Bahse konu edilen meşakkatli bir yaşayış çerçevesinde, çobanlık maharetinin de işin içine girmesine ek olarak; toplumlardaki askerlik kabiliyetleri artmıştır. Söz konusu durumdan hareketle; sorumluluk ve ileri görüşlülük ilkelerinin akabinde, fizikî ve ahlakî gelişmeler ivme kazanmıştır (Diyarbakirli, 1972: 33).

Tarihî zeminde, hayvanları ehlîleştirme işinin erkekler tarafından başarıldığını (Koşay, 1939: 26) belirtmekte yarar vardır. Bu durumu, halk ekonomisi kapsamındaki iş bölümünün bir getirisi olarak kabul etmek lazımdır. İlgili mevzunun akabinde, insan, toplayıcılık ve avcılık süreçlerinden yerleşik hayat sürecine geçişle beraber, hayvanı; başlangıçta herhangi bir menfaat gözetmeksizin, bir eğlence nesnesi olarak; kendi çevresinde barındırmıştır. Ancak insan, hayvanın faydasını bir hayli zaman sonra keşfederek; hayvanı şuurlu bir biçimde yetiştirmeye koyulmuştur. Tarihsel çerçevede, hayvan yetiştirme işiyle uğraşan kavimler, sahip oldukları hayvan sürülerini “aslî sermaye” gözüyle görmüşlerdir. Dolayısıyla bu kavimlerin, hayvanlarını, zorunlu olmadıkça kesmedikleri de bilinmektedir.

Hayvancılık, esas itibarıyla, tarıma müsait olmayan arazilerden istifade etmeyi mümkün kılmıştır. Ancak tarıma elverişli olmayan alanlarda, hayvanın besin ihtiyacını temin etmek için; zorunlu göç veya yer değiştirme hareketleri de yaşanmıştır. Bu şekilde, yerlerini sürekli olarak değiştirmek kaydıyla hayvan besleyen halklara; “çoban halklar”, “göçebe halklar” veya “nomad halklar” adı verilmiştir (Koşay, 1939: 26). Malum halkların, kendilerine özgü gereksinimlerini, halk ekonomisi uygulamalarından biri olan mübadele yoluyla; komşu halklardan temin ettiklerinin altını çizmek gerekmektedir. Bununla birlikte, nomadlar, kısmen ziraat faaliyetleriyle de ilgilenerek; kendi yiyecek ihtiyaçlarını karşılamaya çalışmışlardır.

Göçebeliğin, temel olarak, iklime uyum sağlayan bir ekonomi modeli olduğunun dile getirilmesinde yarar vardır. Zira göçebeliğin tarihinde, insan toplulukları, çoğunlukla iklimsel niteliklere göre yer değiştirmişlerdir. İklim ve bitki örtüsü özelliklerine istinaden, tarih boyunca, hayvan yetiştirmenin de tehlikeli tarafları olmuştur. Zira zaman zaman yaşanabilen kuraklık, hastalık, kıtlık ve benzeri musibetler; insanları büyük sorunlarla yüz yüze bırakmıştır. Aynı şekilde, otlak sıkıntısı ve yeni otlak arayışı; milletler arasında cereyan eden kimi savaflara da sebebiyet vermiştir.

Hayvancılığın, ilk başta, ekseriyetle sistemsiz bir ekonomi tarzı olduğunu belirtmekte yarar vardır. Ancak tarımın gelişmesiyle birlikte, hayvancılığın da belli bir düzene göre yapıldığını ifade etmek lazımdır. Zira tarım, düzenli bir ekonomik sistemi içermektedir. Bu durum, tarımın, insanlığı ileri bir medeniyet seviyesine ulaştırma nedenlerinin başında gelmektedir. Başlangıç itibarıyla, tarımı daha ziyade kadınların yaptığı bilinmektedir (Koşay, 1939: 27).

Bu kapsamda, tarihî sürecin bir getirisi olarak; ilk ziraat aletlerinin “kazma” ile “çapa” olduğunu vurgulamak gerekmektedir. Malum çerçeve etrafında, ilkel ziraat pratiklerine; çapalama usulüyle başlanmıştır. Bahse konu durumun paralelinde, saban kullanılmak suretiyle geliştirilen ziraat tekniklerini takiben, çift hayvanlarının yetiştirilmelerine de imkân tanınmıştır. Sabanla ziraat yönteminin vuku bulmasına binaen, toprağın sürülmesi erkeklerin görevleri arasına girmiştir.

İnsanlar, tarım etkinlikleriyle birlikte; sürekli olarak yerleşmeye başladıkları köylerde, istikrarlı bir yolu takip etmek suretiyle; bitki, hayvan ve su kaynaklarının sunduğu olanakları istismar edip, kısa bir süre içinde; yabanî olarak tükettikleri bitki ve hayvan türlerini evcilleştirmeyi başarmışlardır. Bu şekilde, ilk besin üreticiliği, dolayısıyla da tarım ortaya çıkmıştır. Gordon Childe (2001: 54), tahminen 10500 ile 6000 yılları

aralığında; tarımın ortaya çıktığı kültür çağına atfen, bu büyük değişime “Neolitik Devrim” adını vermiştir.¹²¹

Arkeolojik buluntular, Neolitik Dönem’in, bilhassa Yakın Doğu’da yaşandığını ortaya koymaktadır. Yakın Doğu’da besin üretiminin ilk adımlarının atıldığı dönem, Neolitik Dönem’dir. Bu dönemde, insanlar; orta cüsseli hayvanların, tahılların ve baklagillerin habitatına (yaşam ortamlarına ve şartlarına) müdahale ederek; besin kaynaklarını kendilerine yakın tutup, doğal faktörler üzerinde denetim kurabilmişlerdir.

Neolitik Devrim’i takiben, birbirlerine yakın olan aileler, topluca belli yerlere iskân etmek kaydıyla; küçük ölçekli de olsa, köyleri meydana getirmişlerdir. Böylelikle tarihteki ilk köyler kurulmuştur. Ayrıca insanların; tahıl üretimine başlamaları ve hayvanları evcilleştirmeleri, tüketicilikten üreticiliğe doğru bir yol izlendiğinin en önemli göstergeleri arasında yer almıştır. Tarım Devrimi ile birlikte, insanlar arasındaki karşılıklılık esasına dayanan bir ticaret usulü de bu dönemde başlamıştır. İlgili minvalde, halk ekonomisinin ilk nüvelerinin daha belirgin bir hal aldığını dile getirmekte yarar vardır.

M.Ö. 8000 ile M.Ö. 5500 yılları arasındaki bir tarihsel süreç doğrultusunda cereyan eden Cilalı Taş Devri veya Neolitik Devir dâhilinde; ilk ziraî faaliyetlerin Avrupa’ya Asya’dan taşındığı düşünülmektedir. Bu şekilde, tarımın, Avrupalı kavimlere; Asyalı kavimler tarafından tanıtıldığı ve öğretildiği sonucuna varılmaktadır. Ayrıca elde edilen bir kısım arkeolojik kazıların neticelerine göre, Avrupa’daki insanların, Neolitik Dönem’de; buğdayı ve arpayı tanıdıkları da bu yöndeki tespitler doğrultusundadır.

Çavdar ise Yunanlılar tarafından yetiştirilen bir bitki türüdür. Çavdarın ana vatanı olarak, Doğu Avrupa gösterilmektedir. Zira bu havalide yaşayan Cermenler, Keltler ve

¹²¹ “Neolitik Devrim” adlandırması, ilk ziraî etkinliklerin ortaya çıktığı devri kapsamı nedeniyle; “Tarım Devrimi” olarak da bilinmektedir.

Slavlar; ilk çağlardan itibaren çavdarı bilen kavimler arasında sayılmaktadır. Karabuğdayı ise Türk ve Moğol kavimleri, Avrupalı kavimlere tanıtmışlardır.¹²² Yine önemli ziraî ürünlerden biri olarak gösterilen mısırın da 15. yüzyılın sonları itibarıyla, Amerika kıtasının keşfinden sonra tanınırlığı ve bilinirliği artmıştır.

Neolitik Devir ekseninde, insanlar, bilgi ve teknik olarak; önceki dönemlere göre oldukça ileri bir uygarlık düzeyine ulaşmışlardır. Zira bu devir dâhilinde, kemikten ve taştan faydalanılarak, daha kullanışlı aletler yapılmıştır. Dolayısıyla Neolitik Çağ'da, önceki devirlere göre; daha sert ve daha düzgün taş aletler imal edilmiştir. Topraktan veya kilden yapılan kaplar ise ateşte pişirilmiştir. Bu durumun bir sonucu olarak, seramik sanatı başlamıştır. Ancak tarımla birlikte, insan hayatı; birçok bulaşıcı hastalığın ve salgının tehdidi altına girmiştir. Bu koşullara istinaden, yüksek ölümlülük oranı karşısında; insan nüfusunu koruyan etkenin “daha yüksek doğurganlık” olduğunu belirtmekte fayda vardır. Köy hayatının bir getirisi olan tarım, insanlardaki bu yüksek doğurganlığı sağlayan zeminleri hazırlamıştır.

Doğaya doğrudan müdahale etmek suretiyle, besin olarak kullanılabilecek olan bitki türlerini yetiştirmek ve bazı hayvan türlerini evcilleştirerek sürüler oluşturmak; Neolitik Çağ'ın en belirgin özelliklerinden biri olarak kayda geçmiştir. İnsan toplulukları, bu yeni yaşam tarzında, esas olarak iki ana kolda gelişme ve ilerleme kaydetmişlerdir. Özellikle tarımın öğrenilmesi, Neolitik Dönem toplumlarının beslenme alışkanlıklarında ve buna bağlı yaşam biçimlerinde kökten değişikliklere yol açmıştır. Zira malum devre dâhilinde, yerleşik hayata geçiş süreci başlamıştır. Bu durum, sosyal ve toplumsal gelişmeleri büyük ölçüde tetiklemiştir.

¹²² Karabuğday, Türkiye’de, Kars ve Kastamonu yörelerine özgü olarak yetiştirilen bir buğday çeşididir. Karabuğdayın; Kars’ta yetiştirilen çeşidine, “kavılca” (kavulca veya kavluca); Kastamonu’da yetiştirilen çeşidine, “siyez” adı verilmektedir. Bunlardan “Kars Buğdayı” ismiyle ün yapan kavılca, dünyadaki en kaliteli buğday türü olarak bilinmektedir.

Yerleşik hayata geçiş süreciyle birlikte, nüfusun aslî artışını sınırlayan bu etkenler, aynı zamanda nüfusun katlanarak artmasını da önlemiştir. Dolayısıyla insan nüfusu, Neolitik Çağ itibarıyla; dengeli bir hızda yayılmıştır. Neolitik Çağ'ın en önemli risklerinden birisi de kıtlık ve açlık tehdidi olmuştur. Özellikle tek bir ürüne bağımlılığın artmasını takiben, kıtlık riski yükselerek; açlık ve salgın hastalık gibi tehlikeler baş göstermiştir. Bu yüzden, tarımsal etkinliklerin başladığı devirlerdeki nüfus, hızlı bir şekilde yükselmemekle beraber; avcı-toplayıcı zamanlarından çok daha hızla artmıştır.

Büyük ölçüde rastlantılara, ancak ileri derecede de uzmanlaşmaya bağlı olan avcı-toplayıcı yaşam tarzı; yerini, besin maddelerini stoklayabilen toplumsal yaşam tarzına bırakmıştır. Hiç kuşkusuz, aynı zaman dilimi içerisinde olmak suretiyle, dünyanın her yerinde yaşayan insan toplulukları için geçerli olmayan Neolitik Devrim, başlangıçta; Orta Doğu, Ön Asya, Uzak Doğu gibi; geniş arazilerin ve düzenli akarsuların yaygın olduğu bölgelerde ortaya çıkmıştır. Bugün için, dünyada toplam 3 neolitik kültür bölgesi saptanmıştır.

Bunlar; Akdeniz, Karadeniz, Hazar Denizi, Avrasya stepleri, Orta Asya dağları, Sina Yarımadası ve Hindistan alanlarını kapsayan “Güneybatı Asya Neolitik Kültür Bölgesi”; Balkanlar’ı ve Sicilya’yı da içine alan “Avrupa Neolitik Kültür Bölgesi”; Akdeniz’in güney kıyı şeridini içeren Mısır, Libya, Tunus, Fas gibi kuzey Afrika alanlarını kapsayan “Afrika Neolitik Kültür Bölgesi” olarak sıralanmaktadır.¹²³

Güneybatı Asya Neolitik Bölgesi’nde, tarımları yapılan bitkileri; buğday, arpa, mercimek, bezelye, soğan, salatalık ve kabak olarak sıralamak mümkündür. İlgili bağlamda, buğday ve arpa, Güneydoğu Asya’nın temel ürünü olarak nitelendirilmektedir. Köpek, bu kültürel bölgede evcilleştirilen ilk hayvan olarak tarihî kayıtlara geçmiştir. Daha sonraki süreçlerde ise keçi, koyun ve sığır gibi hayvanlar

¹²³ Neolitik kültür bölgelerine dair yapılan sınıflandırmaya erişmek için bakınız. (https://cdn-acikogretim.istanbul.edu.tr/auzefcontent/20_21_Bahar/sosyal_antropoloji/6/index.html#konu-3 – Erişim Tarihi: 23 Kasım 2020).

evcilleştirilmiştir. Bölgedeki gıda ürünleri; et, süt, sebze, balık ve benzeri unsurlardan elde edilmiştir. Bölge dâhilinde, topraktan ilk kapları kadınların yaptığı düşünülmektedir.

Güneybatı Asya'da, Akdeniz havzasında yaşamış olan halk kesiminin tarımsal etkinliklere ağırlık verdiği gözlemlenmiştir. Zira bu civardaki tarım yöntemlerinde; çapa ve ucu sivri sopalar yardımıyla yapılmıştır. Nitekim ilgili aletler, esas itibarıyla, toprağı kabartmak için kullanılmıştır. Güneybatı Asya'daki bu ekonomik atmosfere karşılık, Kuzeybatı Asya'da tarım fazla ilgi çekmemiştir. Bu kapsamda, Kuzeybatı Asya'daki halkın iktisadî faaliyeti doğrultusunda, hayvancılık en temel gelir kaynağı olmuştur.

Bütün bu gelişmelere binaen, genel olarak Asya Neolitik Bölgesi'ndeki insanlar; tarım, hayvancılık, sütçülük ve benzeri geleneksel ekonomik faktörlerle ekonomilerini kurmuşlardır. Ayrıca karasabanın icat edilmesi, tekerleğin kullanılması, madenlerin işlenmeleri ve bu durumların bir sonucu olarak; kent tipi yerleşimlerin meydana gelmesi, Asya Neolitik Bölgesi'nde gerçekleştiği tahmin edilen gelişmeler arasında yer almaktadır. Neolitik köy-kent tipi yerleşmelerin dağılışı, zamanla insan toplumları arasında göç olgusunu gündeme getirmiştir. Dolayısıyla kültürel yayılmanın da önü açılmıştır.

Malum bölge içerisinde pratiğe dökülen basit tarım teknikleriyle beraber, toprağın gübrenmeden ve dinlendirilmeden ekimi; kısa zamanda toprağı verimsiz bir hale getirdiğinden ötürü, nüfusu olağanüstü derecede artırmıştır. Bu durum, Güneybatı Asya bölgesinden dünyanın birçok yerine insan göçlerine yol açmıştır. Söz konusu çerçevede, dünyaya yayılan tarımcı insan grupları, başlattıkları nüfus hareketliliğine paralel olarak; yerleştikleri yeni yerlerdeki avcı-toplayıcı insan toplulukları ile karışmak suretiyle, bahse konu insanlar arasında tarımı yaymışlardır.

Avrupa'ya ilk neolitik göçler, Anadolu'dan üzerinden Balkanlara yapılmıştır. Bu noktadan sonra, insanlarca iki türlü yayılma yolu izlenmiştir. Birinci yol, Akdeniz sahilini izlemek suretiyle; İtalya'ya ve İberya'ya (İberiya) kadar olan bölümü kapsamıştır. Tarihsel süreçteki denizciliğin gelişimi, esas itibarıyla bu yol kullanılarak gerçekleşmiştir. İkinci yol ise Tuna Nehri'ni içine alan vadiden Orta Avrupa'ya; dolayısıyla da bugünkü Fransa ve Almanya ülkeleri başta olmak üzere; İskandinavya'ya kadar olan kısmı kapsamıştır.

Bu farklı yollar, göç eden insanları, tamamen farklı bölgelere götürdüğünden dolayı, değişik çevrelerdeki neolitik gelişmeler de birbirlerinden farklı olarak cereyan etmiştir. Akdeniz'i çevreleyen bölge, iklim bakımından Güneybatı Asya ile hemen hemen aynı olduğundan dolayı, bu havaliye gelmek kaydıyla yerleşen insanlar; gerek tarım tekniklerinde ve gerekse de tahıl türlerinde fazla farklılıklarla karşılaşmamışlardır. Bu minval üzere, Güneybatı Asya'da olduğu gibi, arpa ve buğday tarımına devam edilmiştir. Ancak malum ürünlerden farklı olarak, buradaki tarımsal ürünlere incir ve zeytin eklenmiştir. İlgili bağlamda, zeytinyağı da Akdeniz'deki halk ekonomisinin temel unsurlarından biri halini almıştır.

Avrupa sahasındaki ehlî hayvan yetiştiriciliğinde, Asya sahasına nazaran; belli değişimler ve dönüşümler yaşanmıştır. Bahse konu doğrultuda, çekim hayvanı olarak öküz; keçi, koyun ve sığır gibi hayvanların yerini almıştır. Güneybatı Asya'dan Avrupa'ya doğru giden ikinci yolu izleyen insanlar, Anadolu'dan Balkanlara ulaşmak kaydıyla; Tuna yolunu takip edip Orta Avrupa'ya ve kuzey Avrupa'ya kadar çıkmışlardır. Dolayısıyla değişik iklimlerin sunduğu farklı coğrafi koşullar içine giden insanlar, Asya'da edindikleri tarım yöntemlerini değiştirmek zorunda kalmışlardır.

Bahsedilen şartlar altında, tarım; yakma ve kesme usulleriyle devam etmiştir. Yakılan arazilerde, ilk yapılan tarım, önceleri çok iyi ürünler vermiştir. Ancak kısa bir süre sonra, ürünlerdeki verimin düşmesi ve toprağın kısırlaşması, küçük insan gruplarını

buralardan da başka yerlere göçe zorlamıştır. Bu şekilde, halk, sıkça yer değiştiren gruplar haline gelmiştir. Orta Avrupa'daki ilk Neolitik yerleşim yerlerinde, en temel ürün buğday ve arpa olmuştur. Ayrıca bu havalide en çok beslenen hayvan ise sığır olarak kayda geçmiştir.

Bilindiği üzere, kültür tarihinde “Karanlık Kıta” deyimi, Afrika kıtası için kullanılmıştır. Afrika, insanlığın ilk görüldüğü yerlerden biri olarak kültür tarihindeki yerini almıştır. Afrika Neolitik Kültür Bölgesi'nin, esas olarak, Güneybatı Asya taraflarından yayıldığına dair birtakım veriler; arkeolojik bulgularla sabittir. Afrika teknolojisi, temel özellikleri bakımından, Güneybatı Asya teknolojisine benzemektedir. Afrika kültürü, esasen iki ana bölgeye ayrılmaktadır. Bu bölgeler, Güney Afrika ve Kuzey Afrika bölgeleridir.

Afrika kültüründeki bu ayrıma, çoğunlukla coğrafya şartları neden olmuştur. Mısır neolitiğinin teknolojisi, ekonomisi, evcilleştirdiği hayvanlar ve bitkiler; Güneybatı Asya neolitiğinin benzeri, hatta eşi olarak görülmektedir. Afrika'nın kuzey kesimleri ve Mısır ile Güneybatı Asya'nın, devamlı olarak münasebet içinde bulunduğu da ayrıca saptanmıştır. Ancak Güneybatı Asya neolitiği, Güney Afrika'ya kadar yayılamamıştır. Güneybatı Asya neolitiğinde, ıslah edilmek suretiyle Afrika neolitiğine geçen tek hayvanın sığır olduğu bilinmektedir. Nitekim sığırın, Afrika'daki zorlu iklim şartlarına ve öldürücü bir kısım hastalıklara karşı dayanıklı olduğu da bilinen bir gerçektir.

Tarımsal etkinlikler bağlamında; insan, toprağı, başlangıçta; ancak kendine has en temel gereksinimlerini gidermek amacıyla ekip biçmiştir. Tarımsal etkinliklerin ortaya çıktığı ilk dönemlerde, tarlalar, insanların müşterek kullanım alanları olarak kabul görmüştür. Daha sonraki süreçlere gelindiğinde ise denetim hakkı saklı kalmakla beraber, toprak, özel mülkiyet kapsamına alınmıştır.

Toprak sahipliğinin en eski kuralı, herhangi bir arazinin üzerine işaret koymak suretiyle belirlenmiştir. Zira en eski dönemlerdeki toprak sahipliği algısı, boş bir yere sabanla çizilen sınırlara istinaden yönetilmiştir. Nitekim herhangi bir insan tarafından, belli bir arazi üstünde çizilen sınırlar; ilgili arazinin o insana ait olduğunu gösteren en etkili emareler arasında yer almıştır. Bahse konu minval üzere, toprağın ekimi ve biçimi, ilk olarak; halkta karşılık bulan başlıca iktisadî faaliyetlerin öngördüğü kimi kurallar çerçevesinde belirlenmiştir.

Tarımsal açıdan bakıldığında, hiç işlenmemiş bir toprak parçası üzerinde, birçok hazırlıktan sonra ekin ekme işlemi uygulanmıştır. Ziraatın ortaya çıktığı ilk devirler itibarıyla, ormanların yoğun olduğu muhitlerde; insan, ağacı ziraata engel olan bir obje gözüyle görmüştür. Bu sebepten ötürü, ilk insanlar, ağaçtan yeterince yararlanmayı bilmemekle beraber; kendilerine tarla açmak için ağacı yakma yoluna başvurmuşlardır. Tarihsel zemin içerisinde, yanan ağaçların külleri ise gübre olarak kullanılmıştır.

Toprağı gübrelemenin en eski usulü, ekinlerin saplarını yakmak suretiyle gömmekten geçmiştir. Bu şekilde, yakılan sapların da bir dereceye kadar gübre yerine kullanıldıklarını ifade etmekte yarar vardır. Aynı şekilde, koyun sürülerinin tarlada otlatılmaları da gübrelemenin en eski tekniklerinden biri olarak kabul edilmektedir. Bu arada, tarla sürülürken hayvan gücünden de sıkça faydalanılmıştır. İlgili duruma istinaden, bilhassa ehil hayvanlara çektirilen bir ziraat aleti olarak sabanın kullanılması, bu durumun en önde gelen göstergeleri arasındadır. Bahse konu ekseninde, ilkin insan gücünden faydalanılmak üzere dizayn edilen saban, daha sonraki tarihî evrelerde hayvan gücünden istifade edilmek maksadıyla yeniden tasarlanmıştır.

Tarımsal üretim, zorunlu olarak, ürünlerin farklı diyarlara naklini gerektirmiştir. Bu iş, tarihsel süreç içerisinde, çoğunlukla ehil hayvanların yardımıyla yapılmıştır. Ancak bir kısım taşımaların, insan gücünden istifade edilmek kaydıyla yapıldıkları da malumdur. Elde, omuzda, sırtta taşımaya elverişli birtakım eşyalar bu türdendir. Bunun yanı sıra;

eğer, üzengi, kamçı ve benzeri unsurlar kullanılarak; kağnı ve kızak gibi başlıca vasıtalar da hayvanlarla koşulmuştur. Yük nakli, ekonominin belirlemiş olduğu toplumsal iş bölümü dâhilinde, genellikle erkeklerin görev alanına girmiştir. Ancak kadınlar arasında da bu işle ilgilenen meslek erbaplarının yetiştiğine dair bazı saptamalar söz konusudur (Koşay, 1939: 29).

Bazı arkeolojik buluntular, insanın, kadim çağlarda balıkçılıkla da uğraştığını ortaya koymaktadır. Balıkçılığı, esas itibarıyla, toplayıcılığın ve avcılığın birleşimi olarak ele almak mümkündür. Zira balıkçılıkta, toplayıcılığı ve avcılığı teşvik eden belli başlı aletlerin kullanıldığı malumdur. Özellikle Eski Yunan medeniyetinden itibaren, Akdeniz ve Ege Denizi (Adalar Denizi) kıyılarının balıkçılık için müsait alanlar oldukları bilinmektedir. Bu durum, halk ekonomisine dönük faaliyetlerden biri olarak gelişme gösteren balıkçılık unsurunun çok eski devirlerden beri süregeldiğini izah etmektedir.

Bilindiği gibi, toplayıcılık ve avcılık yaşamlarından çok sonra cereyan eden tarımsal hayata geçiş süreci, “yarı yerleşik hayat devri” veya “evcil hayvanları yetiştirme dönemi” olarak ön plana çıkmıştır. Bahse konu minvalde, yerleşik köy yaşamına doğru bir yöneliş gerçekleşmiştir. Yerleşik köy yaşamı, belli bir zaman dilimi itibarıyla, sosyal mekanizmanın ve toplumsal dayanışmanın esasını teşkil etmiştir. Zira tarımsal etkinlikler doğrultusunda vuku bulan evcil hayvan yetiştiriciliği, hayvancılığın sosyal doku içerisinde bir geçim kaynağı olarak benimsenme sürecini hızlandırmıştır.

Tarım ve hayvancılık unsurlarına mukabil elde edilen bir kısım tarımsal ve hayvansal ürünlere ek olarak; meslek tanımlanmasının yapılması, dolayısıyla kazma, kürek, çapa ve benzeri araçların toprakta işlenmesi; halk ekonomisinde zanaatkarlık devrinin başlangıcına vesile olmuştur. Meslek tanımlanmasının yapılması; dolayısıyla demir,

kazma, kürek ve benzeri aletlerin ve edevatların toprakla işlenmesi; zanaatkârlık sürecini ortaya çıkarmıştır.¹²⁴

Başlangıç itibarıyla, insan, toprağı; ancak ihtiyacı nispetinde ekmiştir (Koşay, 1939: 23). Ancak tarım toplumlarının; ilk etapta evcilleştirilmiş besinlere, özellikle de bitkilere bağımlı olduklarının altını çizmekte yarar vardır. Toprağı ekip biçmek hususundaki birincil ögeler olarak, “insan emeğı” ve “basit aletler” öne çıkmıştır. Dolayısıyla kaba tarım yapan çiftçiler, ilkin; insanların tüketebilecekleri miktarlardaki ürün fazlasının üretimini düşünmemişlerdir. Bu durumun bir devamı olarak, tarımın ilk başladığı devrelerde, insanların geçim ekonomileri; birbirlerinden bağımsız olmak suretiyle, büyük ölçüde kendilerine yeterli seviyelerde seyretnmiştir.

İlgili hususun yanı sıra, toplumların birbirleriyle yaptıkları bazı ticarî faaliyetler; hayatta kalma stratejisinin bir gereğı olarak öne çıkmıştır. Buna rağmen, bilhassa çağdaş bahçeci toplumlar, genellikle kenar bölgelerde yaşadıklarından ötürü; çevrelerindeki kültürlerden yararlanmak adına çeşitli teknikler de geliştirmişlerdir. İlgili ekseninde, insanlardaki ihtiyaç unsurlarının artmasıyla beraber; üretim etkinlikleri de gelişerek yaygınlaşmıştır (Arıkan, 2008: 42).

Kuşkusuz, ağırlıklı olarak tarımla uğraşan birtakım insan grupları; zaman içerisinde avcı-toplayıcı yaşam tarzını bırakmak kaydıyla, yerleşik düzene geçmişlerdir. Yine ağırlıklı olarak hayvan sürülerinden faydalanan bir kısım insan toplulukları ise göçebe veya yarı göçebe hayat tarzını benimsemişlerdir. Özellikle tarımsal etkinliklerin insanlarca öğrenilmesi ve zamanla özümsemesi, toplumların hayat standartlarında kökten bir kısım değişikliklere yol açmıştır. Nitekim buğday ve arpa gibi, kurak

¹²⁴ Zanaatkârlık süreci, Orta Çağ'da, Avrupa'da; özellikle İlk Çağ'da kurulan Roma İmparatorluğu döneminden geldiği ileri sürülen “lonca” sistemini ortaya çıkarmıştır. Zira Roma tipi örgütlenmeler kapsamında meydana getirilen lonca teşkilatları, esnaf ve zanaatkâr grupları arasındaki resmî olmayan antlaşmalara dayanılarak oluşturulmuştur. Bu teşkilatlar kanalıyla, Avrupa'daki yerel esnaflar ve zanaatkârlar; kendi haklarını, birbirleriyle yardımlaşmak ve dayanışmak kaydıyla güvence altına almışlardır. İlgili minvalde, kapalı ekonominin uygulanma alanları da kendiliğinden ortaya çıkmıştır. Bu konuda bakınız. (Güripek, 2020: 336-337).

iklimlere uyum sağlayan; dolayısıyla da sıklıkla üretilen ve tüketilen belli başlı bitki türleri ile koyun, keçi ve sığır gibi otçul hayvan türleri, zaman içinde yayılmak suretiyle; insan topluluklarının yaşam şekillerini belli ölçülerde değişim ve dönüşüm süreçlerine sokmuştur. İlgili çerçevede, tarım ve hayvancılık etkinlikleri hız kazanmaya başlamıştır.

Bitki yetiştiriciliği ile hayvan yetiştiriciliği, dolayısıyla tarım ve hayvancılık faaliyetleri; Neolitik Çaę'a rastlamıştır. Bu ekseninde, ilk evcilleştirilen hayvanların başında; koyun ve keçi gelmektedir. Aynı şekilde, at ve deve dışındaki kimi hayvanların da Neolitik Devir dâhilinde ortaya çıkan Bereketli Hilal bölgesinde evcilleştirildiklerini ifade etmek lazımdır. M.Ö. 6000'leri içine alan bir müddet dâhilinde; buğday ve arpa yetiştiriciliği ile koyun, keçi ve sığır besiciliğine bağlı bir kültürel ilerleyiše binaen, tarım ekonomisi; Hazar Denizi'nin güneyinden Akdeniz'in kuzeyine kadar uzanan coğrafi alanlarda, özellikle Anadolu'da ve Ege Denizi'nin iki yakasında tam olarak başlamıştır. Sonraki süreçlerde ise tarım ekonomisi; Mısır'a, Hindistan'a ve Batı Avrupa'ya dek yayılarak gelişimini hızlandırmıştır. İlgili minvalde, daha önce de dile getirildiği üzere; ilk olarak doğanın verdiklerini tüketen insan, daha sonra doğadan istifade etmek kaydıyla; bizzat kendi ürettiklerini tüketmeye başlamıştır.

Halk ekonomisine dönük olarak; kimi İlk Çağ, Eski Çağ veya Antik Çağ medeniyetlerinin de belli başlı ilkeler belirlediklerinin altını çizmek gerekmektedir. Bu durum, bilhassa Eski Çağ medeniyetlerinin dinî içerikli kutsal eserlerinde açık ve net olarak görülebilmektedir. Malum doğrultuda, Mezopotamya'daki en eski uygarlıklardan biri olan Babil Uygarlığı'nın altıncı kralı Hammurabi'nin, kendi adına kil tabletlere yazdırdığı Hammurabi Kanunları'nda; halk ekonomisi uygulamalarına dolaylı da olsa değindiğini dile getirmekte yarar vardır. İlgili husus, birtakım değiş tokuş usullerinin pratiğe dökölme zorunluluğuyla açıklanmaktadır. Zira Hammurabi Kanunları'nda, halk ekonomisine yönelik olarak ortaya konulan kanunların bir örneği aşığıdaki alıntıyla sabittir:

ūm-ma s̄ab̄itum (MÍ.KAŠ.TIN.NA)
 a-na šim (ŠÁM) šikarim (KAŠ)
 še'am (ŠE) la im-ta-ḥar
 i-na abnim (NA) ra-bi-tim
 kaspam (KÚ.BABBAR) im-ta-ḥar
 ù maḥīr (KLLAM) še'im (ŠE) um-ta-ti
 s̄ab̄itam (MÍ.KAŠ.TIN.NA) šu-a-ti
 ù-ka-an-nu-ši-ma
 a-na me-e
 i-na-ad-du-ù-ši (Tosun ve Yalvaç, 1975: 121-122).

Eğer bir kadın bira satıcısı (meyhaneci), biranın fiyatı karşılığı arpa kabul etmezse, büyük ağırlık (ağırlık ölçüsü) ile gümüş kabul ederse ve bira karşılığı alacağı arpayı gümüş karşılığından çıkarırsa, o bira satıcısı kadını itham edecekler, suya atacaklardır (Tosun ve Yalvaç, 1975: 195).

Halk ekonomisi konusundaki gelişmeler, eski inanç geleneklerinin yanı sıra, semavî dinlerce de belirgin yönleriyle işlenmiştir. Zira Musevilik (Yahudilik), Hristiyanlık ve Müslümanlık (İslamiyet) dinlerinin kutsal kitaplarında; insanlığın tümü için uygulanması lazım gelen birtakım iktisadî faktörlerden bahsedildiğinin dile getirilmesinde yarar vardır. Nitekim semavî dinlere özgü olarak, vahiy yoluyla indirilen ve Tevrat, Zebur, İncil ve Kur'an isimleriyle ön plana çıkan dört kutsal kitapta; iktisadî etkinliklerin önemine çoğu kere dikkat çekilmiştir. Bu çerçevede, halk ekonomisinin temelini teşkil eden başlıca unsurlara da yer verildiğinin altını çizmek gerekir.

Tevrat'ta bu durum, İsrailoğulları'nın; Hazreti Musa'yı takip ederek gittikleri çölde aç kalıp, bunun sorumluluğunu Hz. Musa'ya yükledikleri ayette dolaylı olarak nakledilmektedir. Zira İsrailoğulları, çölde hiçbir yiyecekleri kalmayana kadar izinden gittikleri Hz. Musa'yı suçlayarak; Mısır'da, et kazanları başında oturduklarını ve doyuncaya dek ekmek yediklerini dile getirmişlerdir.¹²⁵ İlgili bağlamda, halk tarafından ortaya konulan yeme-içme öğelerinin ekonomik eksenindeki önemleri üzerinde durulmuştur.

¹²⁵ Bu konuda bakınız. Tevrat – 4. Bölüm, 24. Çölde Ekmek (Mısır'dan Çıkış 16) (Demirel, 2000: 67).

Zebur'da da benzer ifadelere rastlamak mümkündür. Nitekim Zebur'da da sığırlardan, davarlardan, yabanıl hayvanlardan, gökteki kuşlardan, denizdeki balıklardan; kısaca insanın istifade edebileceği birçok halk ekonomisi unsurundan bahsedilmektedir.¹²⁶ Malum doğrultuda, halk ekonomisinin esasını meydana getiren toplayıcılık ve avcılık ögelerinden bahsedildiğini vurgulamakta yarar vardır. Zira yabanî hayvanların avlanmaları, halk ekonomisinin ilk nüvelerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır.

İncil'de ise halk ekonomisine ilişkin olarak bazı faaliyetlere dolaylı vurgular yapıldığını belirtmekte fayda vardır. Çünkü Hz. İsa tarafından ifade edilen “tohum benzetmesi”ni; esasen halkın ekonomik pratiklerinden biri olarak yorumlamak mümkündür. Bu kapsamda, Hz. İsa, kendisini dinleyen büyük bir kalabalığa hitap ederken; çiftçiliğin temel değerleri arasında yer alan ekin, tohum, filiz, ürün ve benzeri faktörleri sıralamıştır.¹²⁷ Nitekim söz konusu ögeler, halk ekonomisi bünyesinde üretilen başlıca tahılların ilk bakiyeleri arasında yer almaktadır.

Son olarak, Kur'an'da da halk ekonomisi bağlamında gelişen belli başlı faaliyetlere dolaylı olarak dikkat çekildiğinin ifade edilmesinde fayda vardır. Zira Kur'an'da, Hz. Âdem'in ilk insan olarak yaratıldığı ve kendisine hemen hemen her şeyin öğretildiği bildirilmektedir. Zira buğday ve arpa gibi ürünlerin nasıl yetiştirileceği, evcil hayvanlardan nasıl faydalanılması gerektiği gibi; temel bir kısım ihtiyaçların karşılanmasında gerekli olan bilgiler Hz. Âdem'e verilmiş olmalıdır. Yine Kur'an-ı Kerim'de, Hz. Âdem'den sonra gelen bazı peygamberlere de belli başlı sanatların öğretildiği bildirilmektedir.

Bahse konu minval üzere, Bakara Sûresi'nin 31. Âyeti'nde, Hz. Âdem'e Allah tarafından bütün varlıkların isimlerinin öğretildiği (Yazır, 2018: 5) dile getirilmektedir.

¹²⁶ Konu hakkındaki metinlere ulaşmak için bakınız. Zebur – Bölüm 8, Mez. 8: 7, Mez. 8: 8 (<https://christiananswers.net/turkish/bible-tr/tr-psa8.html> – Erişim Tarihi: 5 Aralık 2020).

¹²⁷ Konuya dair detaylı bilgilere ulaşmak için bakınız. İncil – Matta 13: 1-23; Mar.4: 1-20, Luk. 8: 4-15 (<https://incil.info/Kitap/Matta13> – Erişim Tarihi: 28 Aralık 2020).

Malum çerçeve etrafında, Hz. Âdem'in, halkta karşılığı olan ekonomik faaliyetlere birtakım katkılar sunduğu kuvvetle muhtemeldir. Çünkü Âdem Peygamber, İslamî terminolojiye göre; dünyadaki ilk insandır. Dolayısıyla Hz. Âdem'in, ilk insan olarak; kendisinden sonra gelen insanlara kimi kültür ve uygarlık unsurlarını miras olarak bıraktığını dile getirmek lazımdır.

Bu doğrultuda, Hz. Âdem'e, tarımsal üretimle alakalı olarak belli aletlerin yapılması noktasında birtakım bilgilerin verilmiş olabileceğini vurgulamakta fayda vardır.¹²⁸ Âdem Peygamber'den sonra gelen bazı peygamberlerin de kültür ve uygarlık birikimine katkı sundukları; yine Kur'an'daki bir kısım ibarelerden hareketle görülebilmektedir. Zira Sebe' Sûresi'nin 10. ve 11. âyetlerinde; Hz. Davut'a demiri hamur gibi yumuşatma sanatının öğretildiği, ayrıca demirden zırh yapma (Yazır, 2018: 428) işinin de tebliğ edildiği Kur'an ile sabittir. Peygamberlere öğretilen bütün bu işleri, esas itibarıyla; halk ekonomisi eksenindeki zanaat kollarının Kur'an'da bildirilmesiyle açıklamak mümkündür. Netice itibarıyla, Kur'an'ı; insanlık âlemini yakından ilgilendiren geleneksel birtakım ekonomik uygulamaların odak noktalarından biri olarak kabul etmek gerekmektedir.

Buraya kadar yapılan açıklamalardan ve yorumlamalardan hareketle, halk ekonomisinin tarihî gelişim sürecinin, esas olarak; toplayıcılık ve avcılık faaliyetleriyle birlikte başladığının ve tarımsal etkinliklere kadar dayandığının altını çizmek gerekmektedir. Ayrıca halk ekonomisinin, halk sanatını ve halk zanaatını da oluşturan, geliştiren ve yaygınlaştıran bir yönünün de bulunduğunu ifade etmekte fayda vardır. Bu şekilde, halk ekonomisi, göçebelikten yerleşikliğe doğru bir çizgi etrafında oluşum, gelişim ve yerleşim zeminlerini takip etmek suretiyle bugünkü şeklini almıştır. Bu durumun bir devamı olarak, halkta karşılığı olan birtakım ekonomik aktiviteler; dünya ekonomi tarihini etkileyen Neolitik Devrim veya Tarım Devrimi ile büyük ilerlemeler kaydetmiştir.

¹²⁸ Hz. Âdem'e öğretilen isimlerden "neyin" veya "nelerin" anlaşılması gerektiği konusu yoruma açıktır. Buradan hareketle, Hz. Âdem'in, kültür ve medeniyet ekseninde ortaya koymuş olduğu başlıca üretim nesnelerini de öğrendiğini ve yaptığını belirtmek mümkündür.

Tarımsal etkinliklerin başlaması, dolayısıyla da toprağın işlenmesi; geleneksel çerçevedeki ekonomik etkinliklerin temelini teşkil etmiştir. Bu şekilde, insanlar, kendilerine özgü olarak geliştirdikleri başlıca ekonomik faaliyetleri; tarımsal birtakım uygulamalar vasıtasıyla, teknik açıdan daha da ileri boyutlara taşımışlardır. Geçmişten bugüne kadar süregelen bir tarihsel süreç dâhilinde, insanların; paraya alternatif olarak geliştirdikleri ekonomik etkinlikler içerisinde; toplayıcılık, avcılık, devşiricilik, hayvancılık, tarım, çerçilik ve benzeri unsurların paralelinde; karşılıklı değişim esasına dayanan kimi pratiklerin, halk ekonomisini bugüne kadar getirdiği bilinmektedir.

Halk ekonomisi kapsamındaki geleneksel bir kısım faktörler, bazı ufak tefek değişim ve dönüşüm süreçleriyle beraber, bugün de devam etmektedir. Bu bağlamdaki teknik ve teknolojik kimi gelişmeler, halk ekonomisinin de yönünü belirlemiştir. Zira eski zamanlardaki mübadele veya takas usulleri, yalnızca belli başlı mallar ve hizmetler kanalıyla yapılırken; bugün bu durum kısmen değişikliğe uğramıştır. Nitekim halk tarafından ortaya konulan kimi geleneksel malzemelere, değiş tokuş icrası itibarıyla yenileri eklenmiştir. Bu şekilde, kültürel öğelerin ekonomik hayata katkıları, bilhassa son yıllarda artış göstermiştir. Söz konusu artışta ise insanların, farklı kültürleri öğrenmeye dönük çabaları etkili olmuştur (Ayaz ve Aça, 2019: 240).

Tahminî olarak, M.Ö. 8000 yılında başlayan Tarım Devrimi'ni takiben, M.S. 1760 yılında, İngiltere'de başlamak suretiyle Avrupa'ya yayılan Sanayi Devrimi, halktaki ekonomik faaliyetlerin daha da ilerlemesini sağlamıştır. Zira önceki dönemlerde değiş tokuş malzemesi olarak kullanılan bazı ürünlerin yerini yenileri almıştır. Özellikle tarım ve hayvancılık kapsamında gerçekleştirilen bir kısım mübadelelerde, sanayinin etkisini görmek mümkündür.

Bu durum, tarım sanayinin ve hayvan sanayinin zamanla çok hızlı bir biçimde ilerlemeleriyle mümkün olabilmektedir. Örneğin, kazdan elde edilen tüyün hayvan sanayisinde kullanılmak suretiyle değerlendirilmesi, kaz tüyü yastık [Ekler, Fotoğraf

47], kaz tüyü yorgan, kaz tüyü mont ve benzeri modaların ortaya çıkmasına önemli oranda etki etmiştir. Yine arpa ve buğday gibi bazı tarım ürünlerinin modern tarım yöntemleriyle elde edilerek, kimi ekonomik sahalarda değerlendirilmeleri de bahse konu gelişmelerin tezahürleri arasındadır. Bu durum, hiç şüphesiz, Sanayi  nkılabı ile gelişen teknolojinin doğal bir sonucudur.

Teknolojinin gelişmesiyle birlikte, halk ekonomisi bünyesinde değerlendirilen pek çok unsur; bugün için turistik ve hobi amaçlı bir kısım gereksinimlere hitap etmektedir (Ayaz ve A a, 2019: 279). Bazı halk ekonomisi uygulamaları ise artık unutulmaya yüz tutmakla beraber, nostaljik karakterli birtakım pratikler halini almıştır. Ancak halk ekonomisine dair belli kodların, geçmiş zamanlardan şimdiki zamanlara intikali noktasında herhangi bir aşınmanın olmadığını da vurgulamak lazımdır.

Geleneksel ekonomi, yüzyıllar boyunca, büyük bir çeşitlilik içinde; milletlerin duygularını, düşüncelerini ve beğenilerini yansıtmaya ve aktarmaya aracı olarak kullanılmıştır. Malum zeminde, halk ekonomisinin ürünleri olarak kullanılmak kaydıyla ortaya konulan bir kısım malzemelerin; içinde yer aldıkları toplumların değer yargıları, dünya görüşleri, politik eğilimleri, ekonomik durumları, din  inançları, tüketim alışkanlıkları, davranış kalıpları ve benzeri unsurlardan etkilendiğini belirtmekte yarar vardır.

Halk ekonomisi, geleneksel bağlamdaki tarım, hayvancılık, çobanlık, avcılık, ormancılık, arıcılık, taşımacılık, ısınma, barınma, beslenme, aydınlatma ve benzeri faktörlerin bireşiminden meydana gelmiştir. Ayrıca halk ekonomisi, geleneksel el sanatlarının ve geleneksel zanaatların teşekküllerinde ve tek m llerinde de başrolü oynamıştır. Bu durumun doğal bir neticesi olarak, halk ekonomisinin, kültür ve medeniyet tarihine önemli ölçülerde y n verdiğini dile getirmekte yarar vardır. Zira insanlık tarihiyle hemen hemen yaşıt olan halk ekonomisi, bu yöndeki pek çok üretim ve tüketim nesnesinin ortaya konulmasında mühim bir role sahiptir.

Halk ekonomisi, esas itibarıyla; geleneğin, modernlikle perçinlenerek vücut bulduğu bir tarihsel zemini bünyesinde barındırmaktadır. Kolektif bellekte kodlanarak saklanmak suretiyle toplumsal bir kararlılık olan gelenek, insan hayatını düzenleyen, anlamlandıran ve bütünlük kazandıran normlar sistemidir (Öğüt Eker, 2016: 137). Halk ekonomisi de insan hayatını belli ölçülerde düzene sokan bir yanının olması nedeniyle, bu normlar sisteminin bir parçası olarak; ortaya çıkan bir kısım teknik ve teknolojik ilerlemelere binaen, belirli kodlar ekseninde kendisini yenilemek kaydıyla bugüne kadar süregelmiştir.¹²⁹

Sonuç itibarıyla, halk ekonomisinin dünyadaki tarihî gelişimine bakıldığında zaman; bu kapsamda birçok mühim gelişmenin ve ilerlemenin yaşandığını ifade etmek gerekir. İlgili minval üzere, insanlık tarihiyle hemen hemen yaşıt olarak kabul edilebilecek olan halk ekonomisi mevzusu, bu yönüyle çok önemli bir konumu işgal etmektedir. Zira halk ekonomisi hususu, insanlığın; dünya hayatına adımını attığı ilk devirlerden başlamak suretiyle, üzerine fazlasıyla eğildiği faktörlerden biri olarak dikkat çekmiştir.

Halk ekonomisi; toplayıcılık, avcılık, hayvancılık, çiftçilik, arıcılık, meyvecilik, sebzeçilik, bahçeçilik, bahçıvanlık ve benzeri geçim kaynaklarına istinaden ortaya çıkmıştır. Bu durumun bir devamı olarak; halk ekonomisinin, halkta karşılık bulan bir kısım geleneksel geçim unsurlarına binaen; tarihsel gelişim, değişim ve dönüşüm süreçlerine büyük ölçüde etki ettiğinin altını çizmekte yarar vardır. İnsanlık âlemi; toplayıcılık ve avcılık faaliyetleriyle başlattığı ekonomik uygulamalarını, hayvancılık ve tarım etkinlikleriyle devam ettirmek kaydıyla; bir bakıma halk ekonomisinin de temelini atmıştır.

¹²⁹ Halk ekonomisini, içinde bulunulan zaman ve mekân boyutlarıyla birlikte ele almak gerekmektedir. Zira halk ekonomisi bünyesinde cereyan eden bir kısım teknik ve teknolojik ilerlemeler, bu yöndeki etkinliklerin şekillenmesinde en büyük pay sahibidir. Nitekim halk ekonomisinin dünyadaki tarihî arka planı, insanların, içinde yaşadıkları dönemlere ve coğrafyalara göre değişkenlik gösterebilmektedir. Bu durum, dünyanın her yerindeki halk ekonomisi faaliyetlerinin eşit oranda gelişmediğini ortaya koyan etkenlerin başında gelmektedir. Çünkü herhangi bir dönemde ve herhangi bir coğrafyada vuku bulan kültür ve medeniyet birikimi, diğer coğrafyalara ve dönemlere göre daha geride veya daha ileride seyredebilmektedir.

Bahsedilen çerçevede, insan, tarih boyunca; kendine özgü yaşam sürecinin diğer alanlarını da halk ekonomisi pratiklerine yönelik bir zemin etrafında inşa etmeye çalışmıştır. Malum pratikler içerisinde; mübadele, değiş tokuş, takas veya trampa usulleri kullanılarak; insanların paraya alternatif bir biçimde ortaya koydukları karşılıklılık esasına dayalı birtakım ilkeler söz konusudur.

İnsan, ortaya koyduğu halk ekonomisi pratikleriyle beraber; sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşantısını da belli bir düzene oturtmaya çalışmıştır. Çünkü halkın, kendi çizdiği sınırlara ve kendi belirlediği birtakım kurallara istinaden oluşan, gelişen ve yaygınlaşan geleneksel ekonomik hayat tarzı; sosyal, kültürel, toplumsal, inançsal, siyasal, teknik ve benzeri yaşam çizgilerinin biçimlendirilmelerinde en temel öğelerden biri olarak ön plana çıkmaktadır. İlgili bağlamda, halk ekonomisi olgusu, öncelikle halkın verdiği yaşam mücadelesinin esasını meydana getirmiştir.

Bu minvalde, insanlar; kendi yaşamsal tecrübelerini, içinde bulundukları ekonomik düzeylere göre planlamaktadır. Söz konusu sebeplerden dolayı, halk ekonomisi mefhumu, başlangıcından bitişine dek; insan hayatını yakından alakadar eden bir yöne sahiptir. Bu yüzden, halk ekonomisi kavramının; geleneksel eksenindeki sosyal yaşamı ve toplumsal yapıyı birçok cephesiyle kontrol ettiğini belirtmekte fayda vardır. Malum doğrultuda, halk ekonomisi, içinde bulunulan zaman ve mekân unsurlarına paralel olarak; insan hayatındaki gelişmelerin temel belirleyicileri arasında yer almaktadır. Bu durumun paralelinde, halk ekonomisi, halkın geleneksel yaşam zeminini derinden etkileyen, geliştiren, değiştiren ve dönüştüren pek çok niteliği içerisinde bulundurmaktadır.

2.2.1.2. Halk Ekonomisi Kavramının Türkiye’deki Tarihsel Gelişim Süreci

Halk ekonomisi kavramının Türkiye’deki tarihsel gelişim süreci, daha çok Anadolu coğrafyasındaki Türklerin geleneksel çerçevedeki bir kısım ekonomik faaliyetlerini

içermektedir. Zira halk ekonomisi kavramının Türkiye’deki tarihî geri planına bakıldığında; Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet rejimleri ekseninde gelişen üç ayrı dönemden bahsetmek mümkündür. İlgili doğrultuda, Anadolu Türk sahasındaki halk ekonomisi aktivitelerinin, bahse konun üç rejim etrafında ele alınması gerektiğini belirtmekte yarar vardır. Nitekim söz konusu devirler, geleneksel birtakım iktisadî etkinliklerin pratiğe döküldüğü başlıca zaman dilimlerini kapsamaktadır.

Anadolu’nun Türk menşeli halk ekonomisi tarihine bakıldığında, ekseriyetle; Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet rejimlerine bağlı olarak ilerleyen belli başlı geleneksel ekonomik gelişmelerin, değişmelerin ve dönüşmelerin; ayrıntılı cephelerden açıklanmaları gerekmektedir. Ancak malum devrelere değinmeden evvel, Türklerin, Orta Asya veya Türkistan bozkırlarındaki kimi geleneksel ekonomi uygulamalarına da belli yönleriyle yer vermekte yarar vardır. Çünkü Anadolu’daki geleneksel Türk iktisadiyatına ait arka planın içerisinde, Orta Asya’daki Türk iktisadiyatına dair birtakım izlere rastlamak kuvvetle muhtemeldir.

Bu minvalde, Anadolu coğrafyasındaki geleneksel bağlamlı ekonomik teşekküllere gelene kadar, ilk olarak; Orta Asya coğrafyasındaki başlıca Türk orijinli kültürlerin geleneksel çerçevedeki iktisadî gelişim çizgileri, belli bakımlardan izah etmek lazımdır. Söz konusu ekseninde, Orta Asya’nın en eski kültürlerinin geleneksel doğrultudaki kimi ekonomik faaliyetlerini; Türklerin bu havalideki yayılma sahalarını göz önüne almak suretiyle, kronolojik bir sıra gözeterek ortaya koymak şarttır. Zira Merkezî Asya olarak da adlandırılan Orta Asya bölgesi, Türk milletinin tarih sahnesine çıktığı geniş bir alanı işaret etmektedir.

Genel olarak; geniş otlaklardan, verimsiz düzlüklerden ve kumlu çöllerden meydana gelen Orta Asya bölgesi; iktisadî zeminde Yontma Taş Çağı’na (Mezolitik Çağ’a) kadar götürülebilen bir tarihsel altyapıya sahiptir. Bu bağlamda, birçok kültürel sahanın Orta Asya’da keşfedildiğine şahit olmak da mümkündür. Eski Çağ’a yönelik olarak yapılan

kimi kazılarda, Orta Asya coğrafyasından elde edilen birtakım arkeolojik bulgular; genellikle ortaya çıkarıldıkları yerlerin isimleriyle anılmışlardır. Örneğin, Abakan bozkırlarında keşfedilen bir kısım arkeolojik kalıntıları işaret eden kültürel birikim için; “Abakan Kültürü” veya “Afanesyovo Kültürü” adlandırmaları yapılmıştır. Bu durumun bir devamı olarak, Türkistan’da gün ışığına çıkarılan birtakım arkeolojik buluntular, ekseriyetle buluntu yerlerinin adlarıyla ifade edilmiştir.

Orta Asya’daki ekonomik etkinliklerin başlamış olduğu kültürel havzalar, zamansal sıralamalarına göre; Anav Kültürü, Kelteminar Kültürü, Afanesyovo Kültürü veya Abakan Kültürü, Andronovo Kültürü, Karasuk Kültürü, Tagar Kültürü ve Taştık Kültürü olarak altı koldan teşekkül etmektedir. Malum kültürel tabakaların coğrafi alanları, esas itibarıyla; Türklerin yayılma alanlarıyla yakından ilişkilidir.

Türklerin, geçmişten bugüne kadar süren tarihsel gelişim çizgilerinde; Orta Asya’nın neredeyse tümünde egemenliklerini kurdukları bilinmektedir. Nitekim Orta Asya’daki arkeolojik amaçlı kazılara binaen saptanan en eski kültürlere bakıldığında zaman, eski Türklere ithaf olunan birtakım karakteristik niteliklere dair başlıca çıkarımların yapılabileceğini ifade etmekte yarar vardır. Örneğin, Türk kültürünün ve Türk medeniyetinin esasını meydana getiren “at” olgusu, ilgili kültürel yapıların oluşmalarındaki en temel ölçüttür.

Anav bölgesinde ortaya çıkarılan Anav Kültürü’nde; at, koyun ve sığır yetiştiriciliğinin yapıldığına dair birtakım arkeolojik buluntular mevcuttur. Ayrıca Anav Kültürü’nde, çiftçiliğin yapıldığına dikkat çeken belli başlı delillerin varlığı da tespit edilmiştir (Durmuş, 2016: 66). Dolayısıyla Anav bölgesini içine alan kültürel havzada, hayvancılık ve tarım faaliyetleriyle uğraşıldığını belirtmek mümkündür. Bu durumun yanı sıra, Anav Kültürü’nde; seramik işçiliğine ve maden işlemeciliğine de belli yönleriyle yer verildiğinin altını çizmek gerekmektedir. Yine bu kültürel yapı

kapsamında; arpa ve buğday gibi başlıca tahılların dibeklerde öğütölmek suretiyle, bunlardan un ve ekmek imal edildiğı de bilinmektedir (Ögel, 1984: 20).

Kelteminar bölgesinde ortaya çıkarılan Kelteminar Kültürü'nde; balıkçılık ve avcılıkla uğraşıldığına ilişkin olarak belli başlı arkeolojik bulgular saptanmıştır. Bu durumun bir devamı olarak, Kelteminar Kültürü'nde; sırasıyla toplayıcılık, avcılık ve balıkçılık etkinlikleriyle meşgul olunduktan sonra; hayvancılık aktivitesine de zaman ayırıldığı bilinmektedir. Yine bazı yabanıl hayvanların evcilleştirildiğı malum kültürel havzada, yay ve ok gibi kimi savaş aletlerinin yapıldığını ve kullanıldığını ifade etmekte yarar vardır.

Afanesyovo (Abakan) bölgesinde ortaya çıkarılan Afanesyovo (Abakan) Kültürü'nde, bakırcılıkla uğraşıldığına yönelik olarak bir kısım saptamalar mevcuttur. Ayrıca Afanesyovo Kültürü dâhilinde, maden işlemeciliğinin yapıldığını da dile getirmek lazımdır. Dolayısıyla Afanesyovo Kültürü'ne mensup insanların, Maden Devri'ni yaşadıklarını vurgulamakta fayda vardır.

Bunun yanında, söz konusu kültürel havza içerisinde; avcılık ve hayvancılık etkinliklerinin de gerçekleştirildiğine dönük olarak birtakım tespitler vardır. Nitekim bu kültürel bölgedeki arkeolojik bulgular, at ve koyun kemiklerinin kurganlarda yan yana olmak kaydıyla gömölü olduklarını ortaya koymaktadır (Ögel, 1984: 18; Kafesoğlu, 2013: 210). Ayrıca Afanesyovo mntıkasında yaşamış olan insan topluluklarının, tarımsal etkinliklere; basit de olsa yer verdiklerine dair bir kısım kanıtlar da söz konusudur (Okladnikov, 2000: 118).

Andronovo bölgesinde ortaya çıkarılan Andronovo Kültürü'nde, metalin işlendiğı bilinmektedir. Zira Andronovo bölgesinde yapılan arkeolojik kazılara istinaden, Andronovo Kültürü ekseninde en fazla kullanılan madenin; toprak üzerinde biriken

metal cevheri olduğunu belirtmekte yarar vardır. Metal cevheri ise ekseriyetle Altay ve Kalbin dağlarındaki maden ocaklarından elde edilmiştir.

Andronovo kültürüne mensup olan insanlar, madenden imal ettikleri silahların dökümü sırasında, gerek balçıktan gerekse de taştan kalıplar kullanmışlardır (Okladnikov, 2000: 123). Yine Andronovo Kültürü'nde, hayvancılık faaliyetlerine dair bir kısım deliller de mevcuttur. Zira at ve koyun yetiştiriciliğinin, bu kültürel havzadaki başlıca hayvan besleme alışkanlıkları arasında yer aldığı da bilinmektedir (Kafesoğlu, 2013: 50-51). Öte yandan, malum kültürün temsilcileri, deve ve sığır gibi hayvanların besiciliğini de yapmışlardır.

Karasuk bölgesinde ortaya çıkarılan Karasuk Kültürü'nde, demir işlemeciliğinin yapıldığına ilişkin olarak bir kısım arkeolojik bulgular elde edilmiştir. Zira Karasuk Kültürü'ne mensup olan insanların, demir işlemeciliğinde öncü oldukları bilinmektedir. Ayrıca bu kültürel havzada, ilk kez; dört tekerlekli ve üstü kapalı arabalar ile keçeden yapılan ve kurulup sökülebilen derme çadırlar da görülmüştür (Kurat, 1972: 3; Esin, 1978: 11). Yine Karasuk Kültürü insanının, hayvancılık etkinlikleriyle de uğraştığı bilinmektedir. Nitekim bu kültürel muhitte, koyun yapağısının dokunarak; bundan elbise imal edildiği, arkeolojik bulgularla sabittir (Ögel, 1984: 31).

Bu durumun bir neticesi olarak, Karasuk Kültürü'nde, bir bakıma Orta Asya'daki dokumacılık faaliyetinin temelini atıldığını dile getirmekte yarar vardır. Diğer taraftan, gem yapmak amacıyla yontulmuş kemik ve boynuz parçaları ile el değirmenlerinin; ilk defa Karasuk Kültürü'nde görüldüğü ifade edilmektedir (Okladnikov, 2000: 126). Söz konusu gelişme, Karasuk Kültürü'nde binek hayvanlarına verilen ehemmiyetin mühim göstergeleri arasındadır. Çünkü gem yapımı, esas olarak, koşum takımını meydana getiren meşguliyetlerin başlıcalarını temsil etmektedir.

Tagar bölgesinde ortaya çıkarılan Tagar Kültürü'nde, tunçtan yapılmış bıçaklar, hançerler ve ok uçları; arkeolojik kazılar ışığında saptanmıştır (Kurat, 1972: 3). Yine Tagar Kültürü kapsamında, çok çeşitli takı malzemelerinden meydana gelen zengin bir envanterin de söz konusu olduğu bilinmektedir. Malum gelişmelere binaen, bazı eşyaların üzerlerine işlenen çeşitli hayvan motifleri, eski Türk sanatının temelini meydana getiren hayvan sembolizmin birçok özelliğini ortaya koymaktadır.

Bu durumu, esasen, Tagar bölgesindeki hayvancılık faaliyetlerinin de belirgin bir göstergesi olarak kabul etmek kuvvetle muhtemeldir. Ayrıca Tagar Kültürü ekseninde inşa edilen birtakım kütük evler, bu kültürün yer aldığı coğrafyadaki ormancılık etkinliklerini gözler önüne seren bir zemine işaret etmektedir. Bahse konu tekâmüller, Tagar Kültürü insanının yerleşik bir hayat düzenini de benimsemiş olduğunu düşündürmektedir.

Taşlık bölgesinde ortaya çıkarılan Taştık Kültürü'nde, elde edilen arkeolojik kalıntıları takiben; birçok eşyanın üzerinde bulunan bazı hayvan başlı motif kalıpları, temel itibarıyla; Türkistan'da geliştirilen hayvan sanatını ortaya koymaktadır. İlgili bağlamda, Taştık Kültürü insanının hayvancılık etkinlikleriyle meşgul olduğunu ifade etmek mümkündür. Taştık kaya resimleri, bu durumun en önde gelen örnekleri arasında yer almaktadır. Zira bu kültürel havzaya ilişkin olarak tespit edilen kurganlardaki tunç karışımı küçük hayvan heykelleri ile dağ keçisi, geyik, at, kurt, boğa, kaplan, pars ve yırtıcı kuş tasvirleri; söz konusu durumu bir bakıma özetler mahiyettedir.

Malum nedenden dolayı, Taştık Kültürü'nün, Türk kültürüne önemli ölçüde bir temel teşkil ettiği noktasında bir kısım düşünceler öne sürülmüştür (Esin, 1978: 11). Yine Taştık Kültürü'nde, tarımsal etkinliklere yönelik olarak bazı izlere de rastlanıldığını belirtmekte fayda vardır. Nitekim bu yönde gün ışığına çıkarılan başlıca arkeolojik kalıntılardan hareketle, Taştık Kültürü'nün oluştuğu coğrafi saha içerisinde; kimi tarlaların yer aldığı bilinmektedir. Bu durumun bir sonucu olarak, malum kültürel

havzada; toprağa bağımlı bir biçimde idame ettirilen bir yaşam tarzının benimsendiğini vurgulamak gerekmektedir.

Buraya kadar yapılan izahlardan hareketle; Orta Asya'daki arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan Anav, Kelteminar, Afanesyovo (Abakan), Andronovo, Karasuk, Tagar ve Taştık Kùltürleri'nin; Türklerin yayılma sahaları içerisindeki faaliyetlerine istinaden, halk ekonomisi uygulamalarının dikkat çekici boyutlara eriştiğinin altını çizmekte yarar vardır. Zira toplayıcılık, avcılık, balıkçılık, hayvancılık, tarım ve benzeri etkinlik alanlarının malum bölgelerde tespit edilmesi; bu yöndeki tahminleri güçlendirmektedir. Nitekim bahse konu kùltürlerin etrafında oluşan, gelişen ve ilerleyen belli başlı ekonomik etkinliklerin; halk ekonomisi pratikleri içerisinde yer aldığı malumdur. Ayrıca bu gibi kùltürel kalıntıları; Türk kùltüründe var olan birtakım iktisadî özellikler çerçevesinde, Türk halk ekonomisinin başlangıç örnekleri olarak değerlendirmek mümkündür.

Orta Asya veya Türkistan coğrafyasının en eski kùltürlerinin ortaya çıktıkları zamanları izleyen devirler doğrultusunda, eski Türk kùltürüne şahit olunmaktadır. Eski Türklerin tarihsel bağlamdaki geleneksel ekonomik süreçlerine bakıldığı zaman, Türk kùltürünün yayılma alanlarındaki malum en eski kùltürel yapılara ait başlıca iktisadî etkinliklerin daha da ileri boyutlara taşındığını dile getirmek muhtemeldir.

Ekonomik aktiviteler açısından, eski Türklerin önemli bir kısım geleneklere sahip olduklarını belirtmekte fayda vardır. Bu durumun akabinde, eski Türklerin geleneksel yöndeki ekonomi kùltürlerini; bazı yazılı Türk kaynaklarından hareketle ele almak gerekmektedir. Nitekim eski birtakım yazılı kaynaklar ekseninde, eski Türklerdeki halk ekonomisine ilişkin olarak belli çıkarımların yapılabileceğini vurgulamakta yarar vardır.

Türk kültür tarihine bakıldığında; Hunlardan itibaren, Türklerin; hem aile ekonomisi hem de devlet ekonomisi eksenlerindeki alış verişlerinde, mübadeleye sıkça başvurdukları, kaynakların ışığı altında sabittir. Türkler, tarihsel süreklilik içindeki mübadelede; esas olarak “ihtiyaç” unsurunu en ön sıraya koymuşlardır.¹³⁰ Türk halkları, kendilerine komşu olan diğer halklara, başta at olmak üzere; canlı hayvan, konserve et, deri, kösele, kürk, hayvansal gıdalar satıp, bütün bunların karşılığında hububat ve giyim-kuşam eşyası almışlardır. Söz konusu durum, mübadele ekonomisinin eski Türklerden itibaren büyük bir gelişme gösterdiğini kanıtlayan örneklerin başında gelmektedir.

Asya (Doğu) Hunları, Göktürkler ve Uygurlar; Çinlilerle, Avrupa (Batı) Hunları ise Bizans’la takas usulüne dayanan bir kısım esasları takiben; belli başlı ticaret antlaşmaları yapmışlardır. Türk ülkesine; Çin ülkesinden pirinç, ipek, ipekli kumaş, hububat; Roma’dan da diğer ihtiyaç maddeleri devamlı olarak gelmiştir. Bunun karşılığında, Türkler de malum kavimlerin başlıca eksiklerini tamamlamışlardır (Kafesoğlu, 1998: 325-326). İlgili bağlamda, bilhassa hayvancılık yapmak suretiyle geçinen eski Türklerin; Çinlilere birtakım hayvansal ürünler verip, Çinlilerden çeşitli ipekli kumaşlar aldıkları bilinmektedir. Bu durum, esas itibarıyla; Göktürk Kitabeleri’nde dolaylı olarak geçmektedir. Zira 732 yılında, Bilge Kağan’ın erkek evladı Tengri Kağan tarafından diktirilen Bilge Kağan Yazıtı’nın kuzey yüzünde aşağıdaki ifadeler yer verilmiştir:

t(a)bg(a)ç : bod(u)n : s(a)bı süç(i)g : (a)gısı : y(e)mş(a)k : (e)rm(i)ş : süç(i)g :
[s](a)b(i)n : y(e)mş(a)k (a)gın : (a)r(ı)p : ır(a)k [bod](u)n(u)g : (a)nça y(a)gutir :
(e)rm(i)ş (Tekin, 2010: 44).

Çin halkının sözleri tatlı, ipekli kumaşları (da) yumuşak imiş. Tatlı sözlerle, yumuşak ipekli kumaşlarla kandırıp uzak(larda yaşayan) halkları öylece (kendilerine) yaklaşırlar imiş (Tekin, 2010: 45).

¹³⁰ Türklerin, ticarî hayatlarındaki halk ekonomisi uygulamalarına istinaden; yapmış oldukları bazı mübadele tarzı ticaret antlaşmaları hakkında detaylı bilgilere ulaşmak için bakınız. (Kafesoğlu, 1998: 325-326).

Söz konusu ifadelerin, Çin ile yapılan değiş tokuş ticaretine, dolayısıyla da halk ekonomisi kapsamında cereyan eden bir kısım faaliyetlere dayalı olarak söylendiğini belirtmek mümkündür. Zira kendi milletine adeta bir “nutuk” nidasıyla seslenen Bilge Kağan’ın, buradaki sesleniş amacına binaen; dolaylı bir biçimde komşu kavimlerle karşılıklı olarak gerçekleştirilen mübadele ekonomisini vurguladığının altını çizmek lazımdır. Nitekim bu durum, halk ekonomisine bağlı olarak hayata geçirilen pratikleri içermektedir.

Söz konusu minval üzere, eski Türklerin, kendilerine özgü olarak geliştirdikleri kimi ekonomik faaliyetler; karşılıklı değişime dönük bir çerçeve etrafında sürüp gitmiştir. Bu çerçevede, eski Türklerdeki ekonomik mübadelenin temel koşulunu ve iktisadî denkliğin asıl nesnesini başlıca ihtiyaç maddelerinin oluşturduğu görölmüştür. İhtiyaç duyulan nesnelerin karşılanması için, Türkler, kendi ellerindeki ürün fazlasını, komşu kavimlerin ellerindeki ürün fazlalarıyla takas yaparak, Türk halk ekonomisinin temelini teşkil etmişlerdir.

Orhun Abideleri’nde, halk ekonomisine dönük diğer bazı ayrıntıların yer aldığını da ayrıca ifade etmekte yarar vardır. Zira Türk kültürünün temel yazılı belgelerinden biri olan Orhun Abideleri’nde, halk ekonomisinin esasını meydana getiren avcılık etkinliğine dolaylı olarak değinilmiştir. Nitekim Göktürk devletinde vezir rütbesini icra eden Tonyukuk tarafından, 720-725 yılları arasında diktirildiği tahmin edilen Tonyukuk Yazıtı’nın güney yüzünde; geyik ve tavşan gibi kimi av hayvanlarından bahsedilmektedir.

Bu durum, ilgili yazıtta; “Kiyik yiyü tabışğan yiyü olturur ertimiz.” (Ergin, 2011a: 66) ifadesiyle anlatılmaktadır. Bahse konu ifadenin bugünkü Türkiye Türkçesi tercümesi; “Geyik yiyerek, tavşan yiyerek oturuyorduk.” (Ergin, 2011a: 67) biçimindedir. Söz konusu ifadenin akabinde, eski Türklerin, halk ekonomisi uygulamalarından biri olan avcılığı tarihsel süreçte benimsedikleri sonucuna varmak mümkündür. Çünkü geyik ve

tavşan, geçmişten bugüne dek devam eden tarihî sürece istinaden, Türk boylarının avladıkları hayvanlardan yalnızca ikisidir.

Halk ekonomisinin mühim bir unsuru olarak görülen “borç” ve “borçlanma” kavramları, kelime yönüyle eski Türklerde sıkça kullanılmıştır. Zira Türkler için anıtsal bir nitelik taşıyan *Dîvânü Lugât’it-Türk*’te, Kaşgarlı Mahmud, bu kapsamdaki bir kısım kelimeleri; “alacak” manasında “alım”, “alacaklı” manasında “alımlı”, “borç” manalarında “bërgü” ve “bërim”, “borç eşitlemek” manasında “satgâdı” ve “borç ödemek”, “borcu karşılamak” veya “takas yapmak” manalarında “satgaldı” olarak sıralamıştır (Yurteser ve Erdi, 2007: 139, 183, 475).

Borç kavramı, eski Türklerde vuku bulan başlıca halk ekonomisi etkinliklerinde, insanlar arasındaki ilişkileri de belli ölçülerde etkilemiştir.¹³¹ Kaşgarlı Mahmut’un, ekonomik eksenindeki insan ilişkilerine dönük olarak; dolaylı bakımlardan verdiği birtakım kelime örnekleri itibarıyla, bu durum açık ve net bir biçimde görülebilmektedir. Nitekim *Divanü Lûgat-it-Türk*’te, insanların birbirlerine olan borçları nedeniyle birbirlerini sorguya çekmelerine yönelik olarak; “alış” (Atalay, 1985/I: 62) kelimesi, alacaklı borçludan ilişkisi kesmeye yönelik olarak; “üzlüşdi” (Atalay, 1985/I: 240) kelimesi, insanların birbirlerine olan borçlarını inkâr etmelerine ve bundan ötürü de aralarının bozulmasına yönelik olarak; “tanışdı” (Atalay, 1985/II: 96-97) kelimesi kullanılmıştır.

Dede Korkut Hikâyeleri’nde de Türk halk ekonomisine dair kimi örneklerle rastlamak mümkündür. Zira *Dede Korkut Hikâyeleri*’ne göre; at, deve ve koyundan oluşan büyük hayvan sürülerinin peşinde, bozkırlar ile yaylalar arasında geçen göçrevli bir Türk yaşam tarzı hâkimdir. Dolayısıyla sürüleri oluşturan hayvanların çeşitli ihtiyaçlarını karşılayabilmek için, sabahın erken vakitlerinde kalkmak gerekmiştir. Bu şekilde cereyan eden hareketlilik, gün boyu sürmüştür. Savaşlar ve akınlar ile birlikte, yaylacılık

¹³¹ Eski Türklerde, insanlar arasındaki ilişkilerin ekonomik boyutu; Türk kültürü ve medeniyeti ekseninde ortaya konulan eski yazılı metinlerin içeriklerindeki kelimelerin sıklığıyla sabittir.

faaliyetleri, eski Türklerde önemli bir canlılık sebebi olarak kayda geçmiştir. Göçerevli hayvancılık etkinliğine istinaden, yaylacılık geleneğinin gündelik hayat açısından çok önemli olduğunun da altını çizmek lazımdır (Buldur, Meydan ve Güngör; 2016: 937).

Dede Korkut Destanları'nda, yayla ve yaylacılık faktörleriyle ilintili olarak geçen birtakım kelimeler; hayvancılık faaliyetinin Türk halkı arasındaki yaygınlığını kanıtlar niteliktedir. Çünkü Türklerdeki yaylacılık etkinliği, ekseriyetle hayvancılığa dönük bir çizgi etrafında yapılmıştır. Zira ilgili durum, Bamsı Beyrek'in, kendisini tanımayan kız kardeşine söylediği soylamadan alınan aşağıdaki örnekte açıkça görülebilmektedir:

Karşı yatan kara tağı şorar olsam yaylak kimün
Şovuk şovuk şularını şorar olsam içit kimün
Tavla tavla şahbaz atları şorar olsam binit kimün
Katar katar develeri şorar olsam yüklet kimün (Ergin, 1964: 38)

Karşı yatan kara dağı sorsam, yaylak kimin?
Soğuk soğuk sularını sorsam, içecek kimin?
Haralar dolusu çevik atları sorsam, binek kimin?
Katar katar develerini sorsam, yük taşıyıcı kimin? (Kara, 2013: 21)

Yine Bamsı Beyrek'in kız kardeşinin, Bamsı Beyrek'e cevaben söylediği soylamadan alınan aşağıdaki örnekte de eski Türklerdeki yaylacılık faaliyetinin izlerine rastlamak mümkündür:

Karşı yatan kara tağı şorar olsa
Ağam Beyregün yaylası-y- idi (Ergin, 1964: 38)

Karşı yatan kara dağı sorarsan,
Ağabeyim Beyrek'in yaylasıydı (Kara, 2013: 22).

Eski Türklerde, bozkır coğrafyasındaki hayat şartlarına binaen; halk ekonomisinin esasını “hayvancılık” oluşturmuştur. Nitekim hayvancılık, eski Türklerin geçim kaynaklarının en önemlisini teşkil etmiştir. Hayvancılığın yanında; ziraat, avcılık ve el

sanatları ile küçük ölçekli ticaret etkinlikleri de eski Türklerdeki diğer geleneksel ekonomi unsurları arasında yer almıştır. Eski Türklerin yetiştirdikleri hayvanların başında, ekonomik yönden getirisi yüksek olan at ve koyun ile deve, keçi ve sığır sürüleri gelmiştir (Ahmetbeyoğlu, 2015: 350). Eski Türk kültüründe, hayvan sürülerinin çokluğu; toplum içerisinde maddî bakımdan zenginliğin ve gücün başlıca göstergeleri arasında sayılmıştır.

Eski Türk halk ekonomisinde, esas itibarıyla, aileler; kendi geçimlerini sağlamak ve ihtiyaçlarını gidermek için, besledikleri hayvanları genellikle canlı olarak satma eğilimine sahip olmuşlardır. Ancak ihtiyaç fazlası olan et, deri, yün ve benzeri bir kısım hayvansal ürünler; mübadele yoluyla değerlendirilmiştir. Orta Asya'nın bu göçerevli veya konargöçer hayatının; yüzyıllar boyunca devam ettiği ve hayvan yetiştiren Türk topluluklarının, böylece kuvvetli bir iktisadî aktiviteye dayandıkları müşahede edilmiştir.

Bütün göçerevli cemiyetler; yiyecek, giyecek, barınak ve göç vasıtalarını; büyük oranda kendileri temin etmişlerdir. Buna karşılık, Türkler, başta Çinliler olmak üzere; kimi yerleşik komşularından hububat, baharat, pirinç, çay ve benzeri gıda maddelerini; kendi ürettikleri mallar ile takas etmişlerdir. Takas yöntemi sayesinde, her Türk ailesi, ekonomik bakımdan kendi kendine yetebilecek bir duruma ulaşmıştır. Bu kapsamda, eski Türklerin, büyük bir iktisadî istiklale ve hürriyete kavuştukları bilinmektedir (Diyarbakirli, 1972: 33).

11. yüzyılın başları itibarıyla, büyük bir çoğunluğu konargöçer bir hayat yaşayan Oğuzların iktisadî faaliyetleri, malum yaşam tarzının bir neticesi olarak; ekseriyetle hayvan yetiştiriciliğine inhisar etmiştir. Bu sebeple, Oğuzların ekonomik manadaki servetlerini; genel olarak koyun sürüleri, yatkılar (at sürüleri), develer ve hatta sığır sürüleri teşkil etmiştir. At, binek (binit) aracı; deve ise taşıma vasıtası (yüklet) olarak

kullanılmıştır (Sümer, 1972: 42). Bu şekilde, at, insanlar için bir ulaşım aracı olarak; deve ise eşyalar için bir yükleme aracı olarak hizmet görmüştür.

Eski Türklerdeki iktisadî üretim yolları, dar bir çerçeve içerisine sıkıştırılmamıştır. Zira eski Türklerdeki ekonomik üretim, esas itibarıyla; dört ana üretim mekanizmasının paralelinde bir gelişme göstermiştir. Bunlar; avcılık, sürü sahipliği (hayvancılık), çiftçilik (tarım) ve zanaat (sanayi) olarak sıralanmaktadır (Ziya Gökalp, 2018a: 333).

Eski Türklerdeki ekonomik düzen, bilhassa hayvancılığa bağlı olarak gelişen göçrevliliğe dayanmıştır. Bu bağlamda, hayvancı Türklerin “köylü-yaylacı” bir hayat yaşadıklarını gösteren sayısız örnek mevcuttur (Ögel, 1978/I: 38). Köylü-yaylacı hayat kapsamında, Türklerdeki halk ekonomisi etkinliklerinin, bilhassa hayvansal üretimden elde edilen başlıca ürünler üzerinde yoğunlaştığını dile getirmekte yarar vardır.

Halkın geleneksel çerçevedeki ekonomik yaşam tarzı; sosyal, kültürel, toplumsal, inançsal, siyasal, teknik, teknolojik ve benzeri yaşam standartlarının biçimlendirilmelerinde en temel unsur olarak ön plana çıkmaktadır. Söz konusu doğrultuda, halk ekonomisi olgusu, dünyadaki diğer milletlerde olduğu gibi; Türklerde de yaşam kaygısının temelini teşkil etmektedir. Bu şekilde, Türk aileleri, tarihsel süreç içerisinde; kendi hayatlarını, içinde yaşamakta oldukları geleneksel ekonomik potansiyellere göre planlamıştır. Nitekim Türklerin yer tuttıkları coğrafyalarda, doğanın getirileri olan bir kısım madenler; demircilik, silahçılık, okçuluk, kuyumculuk (Ziya Gökalp, 2018a: 341) ve benzeri geleneksel mesleklerin gelişmesine zemin hazırlamıştır.

Bahse konu nedenlerden ötürü, halk ekonomisi mevzusu, Türk tarihini, Türk kültürünü, Türk medeniyetini; kısaca Türk toplumunun farklı gelişim evrelerini çok yakından ilgilendiren bir zemini teşkil etmektedir. Bu yüzden, halk ekonomisi kavramının; Türklerdeki sosyal yapıyı ve toplumsal yaşamı hemen hemen her yönüyle etkilediğinin

dile getirilmesinde fayda vardır. Bahsedilen bünyede, halk ekonomisi olgusu, Türk sosyal ve toplumsal yaşamına derinden tesir eden, dolayısıyla da Türk sosyokültürel ve sosyoekonomik hayatını değiştiren ve dönüştüren birçok özelliğe sahiptir.

Türk kültür ve medeniyet tarihi açısından bakıldığında, hayvanları, uygun meralarda “açık otlatma” yoluyla besleme aktivitesinin; eski Türklerden kalma bir teknik olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Ahırda hayvan besleme usulü ise ileri tarım yöntemlerini gerektiren bir unsur olarak Türk halk ekonomisi tarihindeki yerini almıştır. Bütün bu gelişim, değişim ve dönüşüm faktörleri; bugün, dünya üzerinde belli birer yaşam alanına sahip olan hemen her medenî milletin izlediği medeniyet seviyelerini ihtiva etmektedir. Her medenî millet gibi, Türk milletinin de bu medeniyet seviyelerini birbiri ardınca yaşadığının altını çizmek lazımdır.

Orta Asya’daki en eski kültür sahalarına bakıldığı zaman, Türkler, çok erken dönemlerde hayvancılığı ve tarımı geliştirdikleri için; avcılığı, daha sonraki dönemler itibarıyla, bir hayat idamesinden ziyade; belli başlı spor etkinlikleri çerçevesinde sürdürmüşlerdir. Bu yüzden, avcılık, Türkler arasında ikincil bir faktör olarak kabul görmüştür. İlgili durumun bir devamı olarak, bugün, Yakutlar başta olmak üzere; Sibirya’da yerleşik halde bulunan belli başlı Türk gruplarının avcı topluluklar olarak yaşamlarını devam ettirdikleri de bilinen bir gerçektir (Koşay, 1939: 25). Kırgızlar, Türkmenler ve Kazaklar başta olmak üzere; yırtıcı kuşlar kullanılmak suretiyle yapılan avcılık etkinliği, çokça rağbet gören bir spor dalı olarak bugün dahi Türkistan Türkleri tarafından yaşatılmaktadır. Yine Anadolu sahası Oğuzlarında, beyler zümresine mensup olan kahramanların; vakitlerini avlanmakla geçirdikleri (Sümer, 1972: 410) de bilinmektedir.

Tarihsel süreç açısından bakıldığında, Türklerin, balıkçılık faaliyetleriyle de uğraştıkları malumdur. Zira İdil (Volga), Yayık (Ural), Don ve Tuna gibi büyük nehirler boyunca yurt tutan Türklerin; geçmişten bugüne dek balıkçılığa aşina olduklarına dönük bir

kısım tespitler mevcuttur (Koşay, 1939: 26). Nitekim Türkçedeki kimi balıkçılık terimleri, bu durumu özetlemektedir. Ayrıca Macarcadaki balıkçılığa ait terimlerden birçoğunun, takriben binlerce yıl önce; Türklerden geçtiği saptanmıştır.¹³² Ayrıca Türkler, Hunlar (Avrupa Hunları) ve Osmanlılar kanalıyla Yunanlılar ile de temas etmekle beraber; Akdeniz ve Ege şeridinde deniz balıklarına verilen yeni isimleri de tarihsel zeminde öğrenmişlerdir. Bu şekilde, balıkçılık ıstılahları doğrultusundaki birtakım yabancı kelimelerin Türkçeye geçtiği görülmüştür.¹³³

Türkler, tarihî arka planda; ziraatla da içli dışlı olan bir kavim niteliğini kazanmıştır. Zira Türklerin, dünyadaki en eski çiftçi uluslardan biri olduğunun vurgulanmasında fayda vardır. Nitekim Doğu Türkistan'da inşa edilen sulama kanalları vasıtasıyla, tarlalardan yüksek oranda verim alınmıştır. Dolayısıyla Uygur Türklerinin Doğu Türkistan'a hâkim oldukları devirler itibarıyla, bu havalideki “karız” adı verilen tarımsal sulama yöntemlerine binaen; büyükşehirler kurulmuştur. Ayrıca Macar dilinde de tarıma ait kelimelerin geneli, bu dile Türk dilinden geçmiştir. Malum kelimeler, Türkçenin en eski dil kalıntıları olarak kabul edilmektedir.¹³⁴

Türkler, ziraatla birlikte, hayvan yetiştiriciliğini üstün bir sanat düzeyine yükselten ender milletler arasında yer almaktadır. Zira geçmişten bugüne kadarki tarihsel süreçleri içerisinde, Türkler, hayvancılık konusunda iki temel yöntemi pratiğe dökmüşlerdir. Bu yollardan birincisi, “irva ıska” (Koşay, 1939: 27) yöntemidir. Bu yöntemde, Türkler, hayvan sürülerini sulak alanlara kaydırmışlardır. Söz konusu kapsamda, irva ıska usulü, Türklerin; hayvan sürülerini dere, çay ve nehir gibi akarsu kenarlarına yönlendirdikleri bir sistemi içermiştir. İlgili yollardan ikincisi ise iklim koşullarına bağlı olmak suretiyle, yer değiştirme etkinliğidir. Bu yöntemde de Türkler, hayvanlarını daha çok verim alabildikleri yerlere sürmüşlerdir.

¹³² Örneğin, Türkçedeki bilinen adı “sebrük” olan “mersin balığı”; Macarcaya “söreg” olarak geçmiştir. Yine Türkçedeki bilinen adı “sazgan” olan “sazan balığı”; Macarcaya “sarkani” olarak geçmiştir. Konuya dair geniş bilgilere ulaşmak için bakınız. (Besli, 2010: 316).

¹³³ Barbunya, çiroz, kefal, palamut, lüfer, çipura veya çupra gibi başlıca balık isimleri; bu durumu özetlemektedir. Konu hakkındaki detaylı bilgilere ulaşmak için bakınız. (Yağbasan, 2010: 381).

¹³⁴ Mesela; arpa, buğday, tarla, buca, kendir, bor, bağ, elma, körte veya körtme (armut) gibi bazı kelimeler; bu cümledendir. Konu hakkında bakınız. (Koşay, 1939: 27).

Hayvancılık hususundaki geliştirilen sistemler dolayısıyla, Türk dilinden Hint-Avrupa dillerine nüfuz eden birçok ehli hayvan adı tespit edilmiştir. Ayrıca Macarcadaki hayvansal mahsullere dair terimlerin birçoğu, binlerce yıl önce Türkçeden bu dile geçmiştir.¹³⁵ Ayrıca *Divanü Lügati't-Türk* gibi eski birtakım Türk yazılı kaynakları da Türklerin; tarım ve hayvancılık faaliyetlerinde çok yüksek bir seviyeyi yakaladıklarının açık delilleri arasındadır. Nitekim *Dîvânu Lugâti't-Türk*'te geçen; “takuk” (tavuk), “takuklug” (tavuk sahibi), “sukak” (ak geyik), “yılkı” (büyükbaş hayvan veya küçükbaş hayvan), “kâz” (kaz), “tewe” (deve), “sıgır” (sığır), “at” (at, kısırak) (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2020: 561, 696, 818, 835, 848, 873, 972) ve benzeri isimler; bu durumun önemli örneklerini teşkil etmektedir.

Eski Türkler, hayvancılığın yanında, kürkleri kıymetli olan; samur, sansar, kakım (kokarca), kunduz, sincap, tilki, kaplan, pars, panter gibi başlıca hayvanları avlamak suretiyle; aile ekonomileri için ayrı bir kaynak kapısı açmışlardır. Böylece Türkler, en önemli servetleri olan atların ve koyunların etlerine dokunmayarak, et gereksinimlerini gidermişlerdir. Dolayısıyla Türk ulusu, av hayvanlarının kürklerini; işlenmiş veya işlenmemiş halleriyle değiş tokuş yaparak, belli oranda bir gelir elde etmişlerdir. Bu bağlamda, eski Türklerin, elde ettikleri birtakım ürünleri; mübadele esasına göre sattığını ifade etmekte yarar vardır (Ahmetbeyoğlu, 2015: 350). Bu şekilde, eski Türkler, ihtiyaçları olan emtiaları; ya çevrelerindeki insanlardan ya da yılın değişik zamanlarında kendi yörelerine gelen tüccarlardan temin etmişlerdir. İlgili durum, halk ekonomisi faaliyetlerinin eski Türklerdeki yansımalarını ortaya koymaktadır.

Türkler, tarım konusunda yetkin bir millet olmakla beraber, fethettikleri bölgelerin halklarını ve savaştıkları kavimlerin esirlerini tarlalarda çalıştırmayı tercih etmişlerdir. Türklerin severek ettikleri tarım ürünlerinin başında darı gelmiştir. Hatta Romalı diplomatların, bir heyet kurmak kaydıyla Avrupa Hun İmparatoru Attila'nın sarayını ziyaretleri esnasında, kendilerine Hunlar tarafından; başta darı lapası ve darıdan yapılan

¹³⁵ Örneğin; Eski Türkçe bir hayvan ismi olan “buga” veya “buka” (boğa), Macarcaya “bika” olarak; yine Eski Türkçe bir hayvan ismi olan “kaz” veya “kas” (kaz), Almancaya “géis” olarak geçmiştir. Konuya yönelik olarak bakınız. (Koşay, 1939: 371-372).

“medus” adlı bir şarap çeşidi (bal şarabı) ile “kamum” adıyla sunulan ve biraya benzeyen kimi alkollü içki çeşitlerinin ikram edilmeleri (Ahmetbeyoğlu, 2014: 37); Türklerin darıyı yaygın olarak yetiştirdiklerinin mühim bir kanıtıdır.

Macar topraklarına yerleşen Hun Türklerinin de sevdikleri yemekler arasında, bilhassa darıdan yapılan başlıca yemeklerin mevcut olduğunun altını çizmek gerekmektedir. Bu bağlamda, darıyı, Macar sahasına; Kuman Türklerinin (Kıpçak Türklerinin) tanıttığını vurgulanmakta yarar vardır (Vardan, 2018: 207). Darı, Türkiye’deki bazı yerlerde “mısır” adıyla anılırken; Macaristan’da mısırın çok küçük taneli bir türü olmasına rağmen, iri taneli süt mısırını veya çerezlik mısırını ifade etmemektedir. Zira Türkler, darıyı, On İki Hayvanlı Türk Takvimi’ne göre; ikinci ayda ekip, dokuzuncu ayda toplamakla beraber, genellikle yemek ve şarap imal etmekte kullanmışlardır (Eberhard, 1996: 68). Bütün bunların yanı sıra, Bulgar Türklerinin de birkaç çeşit buğday yetiştirdikleri bilinmektedir.

Avrupa’ya, Cilalı Taş Devri’nde (Neolitik Dönem); tarımı Asya’dan Türklerin getirdiği de bir kısım iddialar dâhilindedir (Koşay, 1939: 23). Nitekim buğdayın ve arpanın Orta Avrupa’da tanınması ve bilinmesi, ilgili durumun bir neticesi olarak görülmektedir. Zira kimi arkeolojik kazıların sonuçlarına göre, Avrupa’daki Cilalı Taş Devri insanların buğday ve arpa faktörlerini yakından tanıdıklarını belirtmekte yarar vardır. Yine Asya’daki nebatlar arasında yer alan karabuğdayın Avrupa’daki tanınırlığı da yine Türkler aracılığıyla gerçekleşmiştir.¹³⁶ Tarihsel süreç açısından bakıldığında, bugünkü Romanya topraklarını içine alan eski Erdel Beyliği’nde, mısıra “Türk buğdayı” isminin verilmesi; bu nebatın Osmanlı Türkleri tarafından söz konusu havaliye götürüldüğünü düşündürmektedir.

Türkler, Selçuklular döneminden itibaren Anadolu’yu yurt edindikten sonra, Anadolu’nun birçok bakımdan gelişmesine vesile olmuşlardır. Söz konusu gelişmeler

¹³⁶ Bilindiği üzere, karabuğday, Kars ve Kastamonu başta olmak üzere; Türkiye’deki birkaç yöreye özgü olarak yetiştirilmektedir.

içerisinde, bilhassa ekonomik ilerlemeler en ön sırada yer almıştır. Bu kapsamda, Anadolu'nun pek çok yerinde yeni köyler ve kentler kurulmuştur. Büyük Selçuklu İmparatorluğu devrinde, Anadolu coğrafyası bayındır bir hale getirilmiştir.

Eski Türklerden intikal eden bir özellik olarak, Anadolu'ya yerleşen Selçuklu dönemi Türklerinde de köylerde, kasabalarda ve şehirler oturan insanlar; senenin belli zamanlarında, oturdukları yerleşim yerlerinden kalkmak suretiyle; kendi tarlalarına, bağlarına, bahçelerine yakın konumda bulunan çiftlik ve kom tarzı daha küçük yerleşim unsurlarına göçüp (Ünal, 1977: 141); bu çerçevedeki hayatlarını idame ettirmişlerdir. Malum zeminde, yaylak ve kışlak hayatlarının daha belirgin bir hal aldığını belirtmekte fayda vardır. Bahse konu minval üzere, sahipleri belli olan sürekli kışlaklar, zamanla göçerevli Türklerde bile; yavaş yavaş köylerle iç içe geçmiştir (Ögel, 1978/I: 3).

Selçuklu devletinde, halk; “köylü”, “şehirli” ve “göçerevli” olmak üzere üç temel grupta toplanmıştır. Köylüler, tarım ve hayvancılık faaliyetleriyle; kentliler, ticaret ve zanaat faaliyetleriyle; göçerevliler, hayvancılık faaliyetiyle uğraşmışlardır. Selçuklu ekseninde, eski Türklerden intikal eden bir alışkanlık olarak; Anadolu'daki demircilik, bakırcılık ve marangozluk gibi bir kısım zanaat kolları büyük bir gelişim göstermiştir. Selçuklular başta olmak üzere, hayvancılığa ve tarıma dayalı olarak gelişen bir iktisadî hayata sahip oldukları bilinen XI. yüzyıl Türkleri, deriyi işledikleri gibi; yünü de işleyip keçe haline getirmişlerdir (Sever, 2017: 88). Ayrıca Anadolu Selçuklu Devleti döneminde, şehirlerdeki ticaret erbabları (esnaflar ve zanaatkârlar) Ahi teşkilatlarının kurulmasında mühim bir rol oynamışlardır.

Selçuklu halkının ekonomik etkinlikleri; ekseriyetle tarım, hayvancılık, ticaret ve sanayi unsurlarından oluşmuştur. Orta Asya'daki Türk sosyokültürel ve sosyoekonomik hayat sürecinde cereyan eden göçerevliklik, Anadolu'daki yerini büyük oranda yerleşik yaşam çizgisine bırakmıştır. Ancak yarı yerleşik olarak sürdürülen konargöçer yaşam biçimi, bilhassa bazı Türkmen grupları arasında devam etmiştir. Özellikle Türkmen boyları,

çoğunluk itibarıyla; konargöçer yapıyı idame ettirmişlerdir. Türkmenler, başlarında boy beyleri olmak üzere; kendi hayatlarından hiçbir taviz vermeksizin, devlete bağlı olarak yaşamışlardır. Bu durum, Beylikler dönemiyle son bulmuştur.

Şüphesiz, konargöçer hayat tarzının en uygun üretim şekli hayvancılık olmuştur (Turan ve Kırpık, 2016: 40). Bu bakımdan, Türkmenler, sürülerinin otlak ve beslenme ihtiyaçlarına dair bir arayış içinde bulunmuşlardır. Selçuklu'daki halkın beslediği hayvanlar; genellikle koyun, keçi, sığır, at ve deve gibi birtakım hayvanlardan teşekkül etmiştir. Bu açıdan bakıldığı zaman, canlı hayvanların halk arasındaki mübadelesi, halk ekonomisi noktasındaki önemli gelirler arasında sayılmıştır.

Selçuklu Türk halk ekonomisi faaliyetlerinde, tarım, çok mühim bir konumu işgal etmiştir. Zira yerleşik bir hayat düzenini gerektiren tarım, yerel birim olan köylerde sıkça başvurulmuş önemli bir iktisadî kalkınma yolu olarak benimsenmiştir. Selçuklu'daki tarımsal kalkınmada, ikta sisteminin uygulandığı malumdur.

İkta sistemi, mülkü devlette olan; kullanımı ise ikta sahibinde (halkta) bulunan topraklara ait gelirlerin veya vergilerin devlete hizmet yapan insanlara verilmesini esas alan bir kurumlaşmadır. Selçuklu devletine mali açıdan önemli güçler kazandıran bu sistemde, devlet ve halk, karşılıklı olarak belli anlaşmalara varmıştır. Dolayısıyla Selçuklu'da aktif olarak kullanılan ikta düzeni, iktisadî açıdan fayda getirdiği gibi; askerlerin savaşlara hazır bir biçimde yetişmelerinin ve bu yöndeki temel ihtiyaçların karşılanmasının önünü açmıştır (Göksu, 2009: 141-142).

Büyük Selçuklu Devleti zamanında, tarımsal faaliyetlerle uğraşanlara “tarıgcı” (tarlacı veya çiftçi) adı verilmiştir. Ziraat alanlarından elde edilen ürünler arasında; buğday, arpa, mısır (darı), yonca, susam ve pamuk gibi ürünler; halk ekonomisindeki gereksinimlerin başlıcaları arasında yer almıştır. Bu ürünlerin yanı sıra, meyve

türlerinden kayısı, erik, elma, armut, kavun; sebze türlerinden ise havuç yetiştirilmiştir. Bahse konu istihsal aktivitelerini, halk ekonomisinin temelini oluşturan; bağcılık, bahçecilik, meyvecilik ve sebzecilik gibi belli başlı uğraşı alanlarının Anadolu'daki tezahürleri olarak görmek mümkündür.

Büyük Selçuklu Devleti'nde, hammaddesi hayvancılığa ve tarıma dayalı olan bir sanayi sistemi kurulmuştur. Özellikle koyundan elde edilen yünlü birtakım giyim-kuşam malzemeleri, birer gelenek nesnesi olarak; bu devirdeki yerlerini almışlardır. Yün, sadece bir giyecek eşyası olarak kullanılmamıştır. Zira yünden, Selçuklu evlerinin çeşitli yerlerinde kullanılan eşyaların hammaddesi olarak da istifade edilmiştir. Örnek olarak; kilim, keçe, aba, torba ve benzeri eşyaların imali; yün vasıtasıyla sağlanmıştır. Ayrıca hayvancılıkta kullanılan yaba, çit değneği, tahta kürek (Ocakcıoğlu, 1938: 24) ve benzeri geleneksel aletler de Selçuklu döneminde kullanılmıştır.

Yün, dokumacılığın ilerlemesindeki en önemli hayvansal üretim mekanizması olarak nitelendirilebilir. Bu durumun akabinde, yünün yanı sıra, dokumacılıkta; hayvanlardan elde edilen pamuk, ipek, kıl, tüy ve kıl da sıklıkla kullanılmıştır. Bu durum, Türklerdeki çadır yapımını da etkilemiştir. Malum eksende, Esin'in (2006: 157) de ifadesiyle; eski Türklerdeki çadırlarının sanatkârane bir üslupla boyandığının altını çizmek lazımdır.

Özellikle Türkistan şehirlerinin yünlü, pamuklu ve ipekli kumaşları arasında; Buhara'nın seccadeleri ile Horasan'ın sabanları en meşhur olan dokumacılık öğeleri arasında yer almıştır (Turan ve Kırpık, 2016: 43). Ayrıca bu devirde, halı ve kilim gibi bir kısım öğeleri de dokuyan Türkler, bu çerçevedeki boyacılık etkinliğinin gelişmesini hızlandırmıştır. İlgili bağlamda, Ziya Gökalp'in (2016: 81) de dile getirdiği üzere; nebatî boyalar ve madenî boyalar imal edilmiştir.

Semerkant'ın gümüş işleri ile Taşkent'in eyer takımları; Selçuklu ülkesine komşu olan diğer ülkelerde fazlasıyla ilgi görmüştür. Ayrıca kökeni Çin olarak gösterilen çini sanatını, İslam dünyasına tanıtanların Selçuklular oldukları bilinmektedir. Bütün bu gelişmelerin yanında, Türklerin, öteden beri başarılı oldukları sanayi kolları arasında madenciliğin bulunduğu da altını çizmek gerekmektedir. Bu bağlamda, Selçuklu Türkleri, bilhassa silah yapımında büyük bir şöhret kazanmışlardır. Özellikle Fergana'da silah yapımı büyük bir gelişme kaydetmiştir. Silahların zamanla değişmesine karşılık, bozkır atlarının değişmediği görülmüştür. Zira hemen her Türk devletinde, halk tarafından yetiştirilen oldukça kısa boylu, sağlam, dayanıklı, sahibi tarafından çok sevilen at; Türk boyları için bir insan değerine sahip olmuştur (Roux, 2018: 133).

Selçuklu'daki halk tabası tarafından yapılan belli başlı silahlar, Bizans'taki sınır boylarına kadar gönderilmiştir. Bununla beraber, Selçuklu devri Türklerinde, hemen hemen herkesin; kendi silah ve savaş aletlerini yapma bilgisine ve becerisine sahip olduğunun belirtilmesinde yarar vardır. Bu şekilde, madenciliğin, silah yapımını ilerlettiği aşîkârdır. Zira silahlar, değişik maden alaşımlarından meydana getirilmiştir. Madenciliğin akabinde, Selçuklu dönemi kalıntılarından anlaşıldığı kadarıyla, boyacılık da gelişmiştir. Boyacılık bünyesinde; özellikle mavi ve kırmızı desenlere ağırlıklı olarak yer verilmiştir. Yine çeşitli kömür madenlerinden çıkardıkları kömürleri yakıt olarak kullananlar da Selçuklular olmuştur.

Selçuklu'daki halk ekonomisi; buraya kadar açıklanan hayvancılık, tarım, dokumacılık, madencilik, boyacılık, meyvecilik, sebzecilik, bağcılık ve bahçecilik gibi birtakım ögelere binaen cereyan etmiştir. Bahse konu ögeleri, Selçuklu'daki halk ekonomisinin temel belirleyicileri olarak zikretmek mümkündür. Zira Selçuklu halkının geleneksel ekonomisinde, söz konusu faktörlerin çok mühim rolleri olmuştur. Bu çerçevede, halk, malum faktörlerden sağladığı bir kısım üretim unsurları aracılığıyla; küçük ölçekli aile ekonomisini canlı tutmaya çalışmıştır.

Böyle bir ekonomik düzen içerisinde, halk ekonomisinin esasını meydana getiren karşılıklı değişim ticaretinin olmaması imkânsızdır. Nitekim tarihsel süreçte, kendilerine komşu olan başka kavimlerle devlet düzeyinde karşılıklı olarak mübadele veya takas faaliyetlerini yürüten Hun, Göktürk ve Uygur dönemi Türklerinin, aynı ekonomik etkinliklerin devamını halk nezdinde de sağlamaları kuvvetle muhtemeldir. Bu yönden bakıldığında, Selçuklu'daki çini, maden ve boya işçiliklerini; ilgili minvalde cereyan eden halk ekonomisi faaliyetlerinin ürün veya emek karşılığındaki karşılıklı değişim örnekleri olarak değerlendirmek gerekmektedir.

Büyük Selçuklu İmparatorluğu döneminde, halk nezdindeki geleneksel ekonomik etkinlikler, Anadolu Selçuklu Devleti döneminde de artarak devam etmiştir. Bu bağlamda, bilhassa geleneksel meslek kollarının desteklendiğinin altını çizmek lazımdır. İlgili minval üzere, esnafların ve zanaatkârların haklarını koruma altına almak maksadıyla; halk tarafından uygulanan bir kısım kurallar söz konusu olmuştur. Zira Anadolu Selçuklu devrinde meydana getirilen Ahi teşkilatı, bu yöndeki birtakım uygulamaların odak noktası haline gelmiştir. Nitekim Ahilik, çok yönlü bir sivil toplum kuruluşu (Karakaş, 2017: 1) olarak, geleneksel ekonomiyi sağlam temeller üzerine oturtmaya çalışmıştır.

Ahilik, esasen, 13. yüzyılda; Türkiye Selçuklu Devleti döneminde ortaya çıkmıştır. Bu bağlamda, esnaf ve zanaatkâr gruplarının ticarî hayatlarını şekillendiren sosyal bir kurum olan Ahiler; özellikle geleneksel meslekleri icra eden kesimler arasındaki yardımlaşma ve dayanışma faktörlerini inşa etmiştir. Ahi teşkilatının, belirli bir tüccar-zanaat ağı oluşturarak, hem toplumdaki ekonomik ilişkileri kolaylaştırdığını hem de toplumun ihtiyacı olan zanaat alanlarındaki çalışmaları yoğunlaştırarak; toplumun ekonomik ihtiyacına cevap bulmaya çalıştığını dile getirmek mümkündür (Aksoy, 2018: 25). Bu durumun paralelinde, Ahi kurumu; meslekî eğitim sürecini hayata geçirmiştir.

Dolayısıyla çırak, kalfa ve usta yetiştirmeyi amaçlayan bu teşkilat; üyelerini, sahip oldukları yetkinlikler ölçüsünde belgelendirmiştir.¹³⁷

Bilindiği üzere, Anadolu'ya kademeli olarak yerleşen Türklerin, kitle halinde yerleşik hayata geçmeleri; ekonomik faaliyetlerinin temel karakteristiğini oluşturmaktadır. Dolayısıyla Anadolu'ya yerleşen Türk varlığının devamı, yerleşik hayatın tabii bir gereği olarak; belli bir ekonomik sisteme sahip olunmasını lüzumlu kılmıştır. Bu nedenden dolayı, Ahi Birlikleri, Türk halkının ekonomik ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla; ekonominin üretim, tüketim, sermaye, yatırım, fiyat ve benzeri konularını en üst seviyede ele almıştır. Bu şekilde, o dönemin zorunlulukları ölçüsünde, Anadolu'daki iktisadî nizam, Ahilik sayesinde en uygun yöntemlerle ve uygulamalarla işletilmeye çalışılmıştır. Zira Ahilik vasıtasıyla, Anadolu Selçuklu ülkesinde güçlü ve yaygın bir orta sınıf oluşturulma amacı güdülerek, Türk halkı ekonomik bakımdan kalkındırılmıştır. Bu durum ise toplumsal çatı etrafındaki refah seviyesini yükseltmiştir (Hazar, 1990:56).

Ahilik bünyesinde, esnafların; başta dinî, ahlakî olmak üzere, birçok alandaki bilgilerinin artırılması hedeflenmiştir. Zira Ahilik'te, malum hususlara dair belli başlı ilkeler belirlenmiştir. Bahsedilen ilkelerden bazıları; cömert olmak, helal kazanç sağlamak, edep ve hayâ sahibi olmak ve ilim sahibi olmak biçimlerinde sıralanmaktadır. Yine Ahilik kapsamında, üretim kalitesinin de artırılması amaçlanmakla beraber, ürün fiyatları ayarlanmaya çalışılmıştır. Bütün bu gelişmelerin akabinde, Ahilik'le birlikte; Moğol istilasından sonra da Anadolu'daki huzur ve güven ortamı tesis edilmeye özen gösterilmiştir. Ahilik teşkilatına; gayrimüslim esnaflar, zanaatkârlar ve tüccarlar alınmamıştır. Nitekim Ahilik uygulamaları doğrultusunda, Anadolu'daki sanayi ve ticaret hayatına Müslüman Türklerin hâkim olması sağlanmıştır (Kızıler, 2015: 419).

¹³⁷ Ahi teşkilatı, bugünkü manada “sertifika” ve “diploma” adı verilen başlıca yazılı belgelerle, kendi üyelerinin yetkinlik alanlarını o dönemde belli bir düzene sokmuştur.

Ahilerin uygulamaları, hiç şüphesiz, Anadolu Selçuklu devrindeki halkın ekonomik etkinliklerine katkı sağlamayı amaçlamıştır. Söz konusu minvalde, Ahilik kurumu, küçük ölçekli ticaret erbablarını desteklemesine paralel olarak; geleneksel ekonominin güçlendirilmesinde önemli bir rol üstlenmiştir. Zira geleneksel meslek kollarının geliştirilmesinin doğal bir neticesi olarak, aile ekonomisinin de temeli sağlamlaştırılmıştır. Ayrıca gayrimüslimlerin bu kurumdan faydalandırılmamaları, bu yönde kapalı bir ekonomik sistemin benimsendiğini ortaya koymaktadır. Çünkü Müslüman Türklere özgü olarak vuku bulan birtakım geleneksel mesleklerin belli bir düzen etrafında yeniden yapılandırılması, Türk halk ekonomisinin Anadolu Selçuklu'da pratiğe dökülen unsurları arasında yer almıştır. Aynı durumun Beylikler döneminde de kısmen devam ettiğinin altını çizmek lazımdır.

Buraya kadar yapılan açıklamaların bir sonucu olarak, Selçuklu Türk halkının iktisadî etkinlikleri; genel itibarıyla geleneksel ekonomik sisteme dayalı biçimlerde idame ettirilen avcılık, balıkçılık, hayvancılık, çiftçilik, dokumacılık, demircilik, bakırcılık, çinicilik, bağcılık, bahçecilik, madencilik, boyacılık ve benzeri meşgalelerden teşekkül etmiştir. Bahsedilen hususlar, eski Oğuzca'daki bir kısım kelimelerden anlaşılmaktadır.

Bu kapsamda, Bahşâyîş bin Çalıça tarafından kaleme alındığı tahmin edilmekle beraber; Selçuklu döneminin yazı özelliklerini taşıyan *Bahşâyîş Lügati*'ndeki belli başlı isimleri; malum husustaki delillerin başlıcaları olarak ele almak mümkündür. Nitekim bu eserdeki; “av” (av), “balık” (balık), “balıkcır” (balıkçıl), “bakır” (bakır), “oğlak” (oğlak), “orak” (orak), “sığirtmaç” (sığirtmaç), “temür” (demir), “tarı” (darı) ve “tahıl” (tahıl) gibi kimi kelimeler; bahse konu durumu özetlemektedir (Turan, 2001: 118, 119, 157, 167).

Selçuklu döneminde cereyan eden geleneksel ekonomi uygulamaları, Osmanlı döneminde de halk tarafından geliştirilerek idame ettirilmiştir. Bu doğrultuda, Osmanlı'da, esas itibarıyla; tarımsal faaliyetlere ağırlık verilmiştir. Osmanlı

Devleti’nde, tarımın temel birimi; “köylü haneleri”, diğer bir adıyla “raiyyet çiftlikleri” (Uzun ve Afşar, 2019: 57) olarak belirlenmiştir. Malum çiftlikler; üretim ve tüketim hususlarında para kullanımının az olmasına istinaden, bu duruma çözüm bulmak adına inşa edilen kurumlar arasında yer almıştır.

Osmanlı ekonomik yapısının genellikle tarıma dayalı olarak işlemesine binaen, tarımsal üretimin; üreticilerden alınarak, bu gelirle ordu mensuplarının (askerlerin) iâşe edilmesi sağlanmaya çalışılmıştır. Şevket Pamuk’un (2017: 40-41) ifadeleri doğrultusunda, daha ziyade klasik dönem itibarıyla; para kullanımının az olması veya hiç olmaması, vergi olarak elde edilen gelirin toplanmasında güçlüklerin yaşanması ve tarım ürünlerinin nakde dönüştürülüp askerlere maaş olarak dağıtımındaki imkânların kısıtlı olması gibi nedenlerle; tarım üretiminin askerî harcamalara aktarılması noktasında Osmanlı toplumunun “tımar sistemi”ne başvurduğunu vurgulamakta fayda vardır. Zira Osmanlı İmparatorluğu’nda cereyan eden tarım faaliyetlerinin temeli, tımar sistemine dayanılarak geliştirilmiştir. Nitekim tımar topraklarının mülkiyeti devlete; tasarrufu halka; üreticinin devlete vermesi gereken vergiler ise orduya (tımarlı sipahiye) ait olmuştur.

Osmanlı tımar sistemi, Osmanlı devletinin ve halkının beraberce devreye girmesiyle teşekkül eden bir sistemdir. Bu sistemde, devlet, kendi adına çalışan çiftçilere maaş yerine toprak bahşetmiştir. Söz konusu minval üzere, maaş verme sorununun çözümünü takiben, ülke topraklarının atıl kalması engellenmiştir. Dolayısıyla da toprakların ekimi ve biçimi sağlanmıştır. Bu şekilde, toprakları eken ve biçen köylüler de önemli birer kazanç elde etmişlerdir. Tımar sistemini, ekseriyetle para yerine toprağın kullanılmasını takiben, devlet ve halk arasındaki karşılıklı anlaşmaları içermesi sebebiyle; halk ekonomisi uygulamaları içinde görmek mümkündür.

Selçuklu dönemindeki Ahi teşkilatları, zamanın gereklerine göre farklı özellikler kazanarak, Osmanlı döneminde Lonca teşkilatlarına dönüşmüştür. Bu şekilde, loncalar,

14. ve 15. yüzyıllardan itibaren; uzun yıllar boyunca Osmanlı Türk halk ekonomisinin temel yapıtaşını oluşturmuştur. Osmanlı lonca kurumu, esnaf arasında yardımlaşma ve dayanışma sağlamak amacıyla inşa edilmiştir. İlgili bağlamda, “Demirciler Çarşısı” ve “Bakırcılar Çarşısı” gibi farklı bir kısım çarşılarında faaliyet gösteren esnafların loncaları, kendi isimleriyle adlandırılmışlardır. Ayrıca her loncanın üzerinde, kendi simgesinin yer aldığı bir flaması da bulundurulmuştur (Yazıcı,1996: 156).

Lonca tipi teşkilatlanmalar, Ahi tipi oluşumlardan farklı olarak; bünyelerinde gayrimüslim esnaf ve zanaatkâr gruplarına da yer vermişlerdir. Bu durumu, Osmanlı İmparatorluğu’nun coğrafi bakımdan büyümesiyle açıklamak mümkündür. Zira beylikten devlete, devletten de imparatorluğa giden bir süreçte; Osmanlı ülkesindeki gayrimüslim ticaret erbaplarının da ekonomiye kazandırılmaları amaçlanmıştır. Bu şekilde, Müslim-Gayrimüslim ayrımı yapılmaksızın; esnafların ve zanaatkârların arasındaki rekabete binaen yaşanan çatışma minimuma indirilmeye çalışılmıştır. Dolayısıyla da dokumacılık, boyacılık, saraçlık, debbağlık, keçecilik, dericilik, zahirecilik, çinicilik, bakırcılık, demircilik, sepetçilik, örmecilik ve benzeri geleneksel meslek kollarının; sağlıklı zeminlerde icra edilmelerinin önü açılmıştır.

Loncaların uygulamaları, şüphesiz, Osmanlı devrindeki halkın iktisadî etkinliklerine katkı sunmayı amaçlamıştır. Bahse konu minval üzere Lonca kurumu, küçük ölçekli ticaret erbaplarını desteklemesinin paralelinde; geleneksel ekonominin nitelikli bir hale getirilmesinde önemli bir rol oynamıştır. Zira geleneksel meslek kollarının geliştirilmesinin doğal bir sonucu olarak, aile ekonomisinin de esası sağlam temeller üzerine oturtulmaya çalışılmıştır. Ayrıca gayrimüslimlerin de bu kurumdan istifade etmeleri, bu yöndeki kültürel çeşitliliklerin aynı potada buluşturulmasını ve eritilmesini sağlamıştır. Bu şekilde, her kesimden meydana gelen insanlarca ortaya konulan geleneksel mesleklerin, belli bir sistem etrafında yeniden yapılandırılmaları, Türk halk ekonomisinin Osmanlı’da pratiğe dökülen başlıca örneklerini yansıtmıştır.

Buraya kadarki izahların bir sonucu olarak, Osmanlı'daki halkın ekonomik faaliyetleri; çoğunluk itibarıyla geleneksel iktisadî sisteme bağlı şekillerde sürdürülen hayvancılık, çiftçilik, dokumacılık, keçecilik, saraçlık, debbağlık, kunduracılık, zahirecilik ve benzeri uğraşı alanlarından meydana gelmiştir. Örneğin, Evliyâ Çelebi tarafından kaleme alınan *Seyahatnâme* adlı eserde; o dönem, Osmanlı sınırları içinde yer alan Selanik'teki ahaliden bazılarının keçecilikle (Kahraman, 2011-8/1: 164); yine o dönem, Osmanlı sınırları içinde bulunan Mora'daki ahaliden bir bölümünün debbağlıkla (Kahraman, 2011-8/1: 110) meşgul olduğuna dair bir kısım bilgiler verilmiştir. Söz konusu geleneksel meslek kollarının pek çoğu, esasen, halk ekonomisi uygulamaları dâhilinde; Osmanlı memleketlerinin geneline yayılmıştır.

Malum mevzulara istinaden, Osmanlı döneminin geleneksel ekonomisi ekseninde, *Seyahatnâme*'nin adeta bir bilgi havuzu olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Bu çerçevede, *Seyahatnâme*'de; avcılıktan, balıkçılıktan ve saraçlıktan (Dağlı ve Kahraman, 2006-2/2: 439-440), hayvancılıktan (Dağlı ve Kahraman, 2006-2/2: 446), çiftçilikten ve bağcılıktan (Kahraman, 2010-5/1: 103), bahçıvanlıktan (Kahraman, 2010-5/1: 376), zahirecilikten (Kahraman, 2010-6/1: 112) ve daha birçok halk ekonomisi unsurundan bahsedilmiştir. Bu örnekler, temel itibarıyla, halk ekonomisi faktörlerinin Osmanlı döneminde artarak devam ettiğinin en önde gelen kanıtları arasında yer almaktadır. Ayrıca *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*'nde, İstanbul madenlerinin (Atsız, 2018: 30) tanıtılmasına binaen; dolaylı açıdan madencilik mesleğine temas edilmesi, geleneksel meslek kollarının ve geleneksel ekonomi unsurlarının gözler önüne serildiğinin en önemli kanıtları arasındadır.

Osmanlı devrinde vuku bulan halk ekonomisi faaliyetleri, Cumhuriyet döneminde de geliştirilerek sürdürülmüştür. Cumhuriyet dönemindeki geleneksel ekonomi pratikleri, esas olarak; tarım ve hayvancılık etkinlikleri bünyesinde bir gelişim göstermiştir. Bu çerçevede, tarımdan ve hayvancılıktan elde edilen ürünlerin değiş tokuş malzemeleri olarak kullanıldıkları bilinmektedir. Ayrıca tarımsal ve hayvansal aktivitelerin, makine gücü kullanılmak suretiyle daha rahat koşullarda yapıldığını ve halkın bu noktada, eski

zamanlara nazaran daha modern birtakım tekniklere başvurduğunu ifade etmekte yarar vardır. Tarımsal üretimde, saban ve kağı gibi unsurlardan traktör unsuruna geçiş süreci; tarım alanındaki kalkınmanın önünü açmıştır. Halk, bu şekilde, daha rahat ve daha çok ürün elde ederek; bunları geleneksel ekonomik faaliyetlerde değerlendirmiştir.

Cumhuriyet'in ilk yıllarında, halk tarafından kapalı köy ekonomisi idame ettirilmiştir. Bu bağlamda, Cumhuriyet rejiminin ilk evreleri itibarıyla, halkın çok büyük bir çoğunluğunun kırsal bölgelerde yaşadığı bilinmektedir. İlgili minval üzere, daha çok yerel birim olan köylerde yaşayan Anadolu halkı, bilhassa tarım ve hayvancılık faaliyetleriyle geçimini sağlamıştır. Yine geleneksel meslek kollarını icra eden geleneksel meslek erbapları, bu dönemde de varlıklarını sürdürmüştür. Dolayısıyla gelenek temsilcilerinin halk ekonomisine katkıları devam etmiştir. Bu şekilde, halk, tarım ve hayvancılık etkinliklerinden elde ettiği kimi ürünleri değiş tokuş ticaretinde değerlendirebilmiştir.

Türkiye Cumhuriyeti Devleti döneminde de halk, iktisadî hayatın temel unsurlarından biri olan tabiat faktöründen istifade etmeyi sürdürmüştür. Denize bakan dağ silsileleri etrafında, genellikle yağışlar kanalıyla temin edilen nitelikli toprak teşekkülüne istinaden, orman varlığının bir getirisi olarak ormancılık faaliyetleri gelişmiştir. İlgili durumun bir devamı olarak, bilhassa Akdeniz çevresine isabet eden yerlerde yetişen zeytin ağaçları, halkın bu noktadaki zeytin ve zeytinyağı ihtiyacının giderilmesinde etkili olmuştur. Yine Akdeniz'in kıyı şeridi ile bu bölgeye yakın yerlerde icra edilen narenciye (portakal, limon, turunç) ziraatı; meyvecilik aktivitesinin gelişmek suretiyle süreklilik kazanmasını sağlamıştır.

Turfanda meyve ve sebze üretimi, meyveciliğin yanında sebzecilik etkinliğini de geliştiren, değiştiren ve dönüştüren bir zemini ortaya çıkarmıştır. Ayrıca Akdeniz bölgesindeki üzüm bağları, bağcılığın da gelişmesini hızlandıran etkenler arasında yer almıştır. Bütün bunların yanı sıra; incirlikler ve palamutluklar da halkın ekonomik gelir

kaynaklarını belirleyen etkenlerin başında gelmiştir. Ayrıca Karadeniz’in kıyı şeridinde kurulan çay ve fındık üretim bahçeleri, halkın çay ile fındık gereksinimlerinin karşılanmasında çok mühim birer rol üstlenmiştir. İlgili çerçevede, bahçecilik etkinliğinin Cumhuriyet’le beraber artarak devam ettiğini belirtmekte yarar vardır.

Anadolu’daki yaylalar kanalıyla, Orta Asya’dan gelen bir özellik olarak idame ettirilen yaylacılık faaliyeti; hububatın üretiminin ana merkezi konumuna erişmiştir. Yine yaylalar vasıtasıyla, hayvancılığın da Cumhuriyet dönemi halk ekonomisi bünyesinde devam ettirildiği malumdur. Bu şekilde, kadim Türk kültürünün ve medeniyetinin yüksek kaliteli tahılları, yaylalarda işlenmiştir. İlgili ekseninde, yaylaları, aynı zamanda birer tahıl ambarı ve hayvancılık sahası olarak nitelendirmek mümkündür. Örneğin, tiftik keçisinden elde edilen ve “tiftik” olarak adlandırılan parlak yün, yılın belli bölümleri itibarıyla Anadolu yaylalarında ikamet halkın en temel hayvansal üretim faktörleri arasına girmiştir. Bu minvalde, yaylacılık faaliyetlerini, eski Türk kültüründen gelen yaylak-kışlak anlayışının Anadolu’daki tezahürleri olarak nitelendirmek gerekmektedir.

Yaylaların vadi kısımlarında, sulamaya dayanan ziraat, bağ ve bahçe gibi başlıca halk ekonomisi unsurları; geçmişten bugüne kadarki tarihsel süreç içerisinde, zamanla büyük bir ilerleme kaydetmiştir. Zira malum unsurlar, bilhassa ovalarda yer tutan halk arasında hızla yayılmıştır. Bu durum, halkın, söz konusu noktalardaki ihtiyaç faktörlerinin karşılanmasını sağlamıştır. Ayrıca Türkiye’nin, maden yatakları yönünden de zengin bir altyapıya sahip olması, malum çerçevedeki geleneksel ekonomiyi etkilemiştir. Özellikle bakır işlemeciliğinden ve demir işlemeciliğinden teşekkül eden geleneksel meslekler arasındaki bakırcılık ve demircilik, halkın iktisadî hayat zemini açısından son derece mühim bir rol üstlenmiştir. Bütün bu gelişim, değişim ve dönüşüm süreçlerini takiben, Cumhuriyet devri halk ekonomisinin en temel belirleyicisi olarak, halkta karşılık bulan “ihtiyaç” ögelerini göstermek mümkündür.

Halkın, tarımsal ve hayvansal desteklerle kalkınması için; Ziraat Bankası Anadolu'nun pek çok yerine yayılmıştır. Türk halkının köklü geleneklerinden biri olan imece unsurundan beslenmek kaydıyla altyapısı oluşturulan Ziraat Bankası, halkın ekonomik aktivitelerine büyük oranda yardımcı olmuştur. Cumhuriyet faktörüyle birlikte, hemen her alanda hızlı bir gelişme gösteren Ziraat Bankası, ortak olduğu bir Türk-Amerikan şirketinin; ilk yerli traktörü üretmeye başlamasının akabinde, Türk tarımı itibarıyla yeni bir dönemin açılmasına öncülük etmiştir. Tarımda pulluk ve karasaban faktörlerinin bırakılıp, traktör ve biçerdöver faktörlerinin ön plana alınması; doğal gübre yerine kimyevî gübrenin kullanılması, sağlıklı ve verimli tohumluklar sağlanması ve haşere mücadelesi için verilen destekler; Ziraat Bankası'nın bu yoldaki atılımları arasında yer almıştır.

Ziraat Bankası kanalıyla; tarla ıslahı ve sulama konularında yapılan yatırımlara destek verilmiştir. Meyvecilik alanında halka verilen krediler, meyveciliğin gelişmesini ve meyve ihracatının artırılmasını sağlamıştır. Fuat Sevim'in (1978: 292) ifadeleri doğrultusunda, çiftçilerin örgütlenmesi sonucunda kurulan ve çiftçilere; iyi fiyatla, iyi cins tohum aldırان; dolayısıyla da ürünlerin tek elden ve iyileştirilmiş piyasa koşullarıyla satılmalarını sağlayan kooperatifler (Tarım-Kredi Kooperatifleri) için gerekli kaynak, yine Ziraat Bankası'nın olanaklarıyla karşılanmıştır.

Ayrıca malum bankanın girişimleri ekseninde, damızlık hayvan ithaline de yardımcı olunarak; meraların ıslah edilmesi, et ve süt besiciliğın geliştirilmesi ve bunlarla ilgili sanayilerin kurulması sağlanmıştır. Aynı şekilde, arıcılıktan ipekböcekçiliğine kadar birçok alanda halka sağlanan özendirici krediler, Ziraat Bankası'nın imkânlarıyla seferber edilmiştir. Ziraat Bankası, köylünün en büyük gereksinimi olan tarımsal üretimin paralelinde; tarım makinelerinin, araçlarının ve gereçlerinin yurt içinde yapılmasını da mali bakımdan desteklemiştir.

Böylece daha önceleri, ancak devlet çiftliklerinde görülen çeşitli modern tarım makineleri, Ziraat'ın ucuz kredi olanaklarıyla beraber; özel mülkiyete tabi olan tarım alanlarında da kullanılmaya başlanmak suretiyle, Anadolu'nun birçok sahasına yayılmıştır. Bu sayede, üretim artarak, tarlalar yeniden ekime hazır hâle getirilip; çiftçiye fazladan ürün alabilme imkânı tanınmıştır. Dolayısıyla malum evrede yapılan avcılık, ormancılık, balıkçılık, arıcılık, dokumacılık, saraçlık, debbağlık, demircilik, bakırcılık, bağcılık, bahçecilik, keçecilik, bahçıvanlık, hayvancılık, çobanlık, çerçilik, çiftçilik ve benzeri halk ekonomisi unsurları; halk nezdinde daha modern tekniklere binaen ilerletilmiştir.¹³⁸

1929 yılında, Mustafa Kemal Atatürk'ün telkinleriyle gerçekleştirilen toprak reformu, topraksız halka toprak dağıtmayı amaçlamak kaydıyla yürürlüğe girmiştir. Bu şekilde, Anadolu'daki tarım arazilerinin atıl kalmalarının önüne geçilmeye çalışılmıştır. Böylelikle ülke topraklarından verim elde edilmesi amaçlanmıştır. Ancak 1929 Dünya Ekonomik Buhranı, bu durumu engellemiştir.

İkinci Dünya Savaşı yıllarını takiben yapılan ziraî reformların, toprak davasını kesin olarak bitirmemiş olduğunun da altını çizmek gerekmektedir. Zira köylü kesimi, muayyen miktarlarda toprağa kavuştuktan sonra, yine dünyadaki siyasî konjonktürlerin tesiri altında kalmak suretiyle; geniş bir içtimaî farklılaşmaya ve dağılışa maruz kalmıştır (Tökin, 1990: 2020). Nitekim zamanla borçlanan köylüler, mülksüzleştirilerek, ekseriyetle şehirlerin yolunu tutmuştur. Bu durum ise tarım ve hayvancılık üretimini sekteye uğratmıştır.

Öte yandan, Cumhuriyet dönemindeki kapalı köy ekonomileri, zamanla meta üretimine doğru bir yol izlemiştir. Malum doğrultuda, kapalı köy ekonomilerini meta üretimine

¹³⁸ Bahsedilen çerçevede, ekonomik faaliyetlerin devamı için insana yardımcı olan aletler ve edevatlar ile bu aletleri ve edevatları kullanmada yine insana yardımcı olan usuller, bilgiler ve teşkilatlar; tekniği meydana getiren öğeleri teşkil etmektedir. Bu konuda bakınız. (Ulusal Ekonomi Arttırma Kurumu, 1940: 33).

götüren etkenlerin başında; üretim otoritelerinde teşekkül eden temel birtakım değişmeler gelmektedir. Makineleşme, söz konusu etkenlere en önemli örnektir. Bu minvalde, Anadolu’ya demiryolu ağlarının girişi belirleyici olmuştur. Söz konusu dönüşümün tabii bir neticesi olarak, köylü işletmeleri; üretim-tüketim bütünlüğünü yitirmek suretiyle, ihtisaslaşmaya yönelmiştir.

İlgili kapsamda, köylü üreticiler, iç ve dış pazarların gelişimine katkı sunmaya başlamışlardır. Bu yeni ekonomik ilişkilerde, köylü için, artık insanlar arası münasebetler; emtia vasıtasıyla teessüs etmiştir (Tökin, 1990: III-IV). Bununla birlikte, köy üretiminin değişim ve dönüşüm geçirmesine istinaden; özellikle 1950’li ve 1960’lı yıllarda, Türkiye’den; Almanya başta olmak üzere, Avrupa’nın belli ülkelerine “işçilik” yapılmak üzere başlatılan göçleri; esasen köylü kesiminin Anadolu’daki yoksullaşmasına paralel bir boyutta değerlendirmek mümkündür.

Hiç şüphesiz, bahse konu faktörler, çağın gereklerine paralel olarak ortaya çıkmıştır. Bahsedilen husus, halk ekonomisi faaliyetlerini yavaşlatsa bile, halk; kimi mal ve hizmet faktörlerinde belli başlı değişikliklere giderek, halk ekonomisinin sürekliliğini sağlamıştır. Bu süreklilikte, Türk halkının belirlemiş olduğu “ihtiyaç” veya “gereksinim” ögeleri çok büyük bir yer kaplamıştır. Çünkü Türk halkı, kendine has olarak sınırlarını çizdiği iktisadî mal ve hizmet faktörleri vasıtasıyla; Türk halk ekonomisinin yönünü tespit etmiştir.

Cumhuriyet döneminin dünü ve bugünü açısından bakıldığında, halk ekonomisinin değişerek ve dönüşerek devam ettiğinin ifade edilmesinde yarar vardır. Bilindiği gibi, halk ekonomisi, geleneksel çerçevedeki ekonomik etkinlikleri kapsamaktadır. Bu durum, Türkiye Cumhuriyet Devleti bünyesindeki halk tarafından, bilhassa 1980’li yıllara dek sürdürülmüştür. İlgili kapsamda, halk, daha ziyade tarım ve hayvancılık ürünlerini halk ekonomisi bünyesinde değerlendirmeye çalışmıştır.

Bu ürünler ise et, süt, yün, tüy, yağ, peynir, buğday, arpa, mısır, yulaf, çavdar, pirinç, darı ve benzerlerinden meydana gelmiştir. Ancak 1980’li yıllar itibarıyla, bilhassa elektronik eşyanın Türkiye’ye sokulmasına binaen, halkın da kendi ekonomik koşullarını değiştirdiği görülmüştür. Zira halk, karşılıklı değişim zemininde cereyan eden ekonomik çevresine elektronik eşyaları da dâhil etmiştir. Bu eşyalar; daha çok “beyaz eşya” olarak isimlendirilen fırın, buzdolabı, bulaşık makinesi, çamaşır makinesi, ütü ve vantilatör gibi bir kısım unsurları içermektedir.

Son 30 ile 40 yıllık bir süre zarfı itibarıyla, halk ekonomisinde, işin içine yeni mal ve hizmet türünden birtakım öğelerin girmesine rağmen; uygulama yöntemleri ekseriyetle geleneksel olarak idame etmiştir. Bu durumun paralelinde; trampa usulü alışverişlerde herhangi bir aksama veya duraklama olmamıştır. Ancak çağın gerekleri dâhilinde, yer yer paranın da ortaya konulduğu takas yöntemlerine rastlamak mümkündür. Yine geçmişten bugüne kadar süregelen bir tarihsel zemine binaen, birtakım geleneksel meslek kolları da kısmen sürdürülen halk ekonomisi faktörleri arasında yer almaktadır.

Ayrıca çiftçilik, hayvancılık, bağcılık, bahçecilik, arıcılık, dokumacılık, demircilik, bakırcılık, çinicilik, kunduracılık, keçecilik gibi belli başlı meslek bölümlenmelerinin bugüne kadar geldiğinin vurgulanmasında yarar vardır. Ancak geleneksel meslek kollarının bazıları, bugün için, son temsilcilerini yaşatmaktadır. Nüfusun büyük bir bölümünün kentlere kayması dolayısıyla, kırsalda yaratılan geleneksel üretim uygulamaları; kentlerde yeterince ilgi görmemektedir. İlgili durum, bugün için, halk ekonomisinin belli alanlarının yaşatılmasına engel olmaktadır.

Sonuç itibarıyla, halk ekonomisinin Türkiye sahasındaki tarihsel gelişimine bakıldığı zaman; bu doğrultuda birçok önemli gelişmenin, değişimin ve dönüşmenin yaşandığını ifade etmek gerekir. Bahse konu minvalde, insanlık tarihiyle hemen hemen yaşıt olarak kabul edilen halk ekonomisi mevzusunun, Türkler için son derece önemli

bir konuma sahip olduğunu dile getirmek gerekmektedir. Zira Türkler, halk ekonomisi uygulamaları sayesinde, ekonomik bir kısım gereksinimlerini gidermişlerdir.

Halk ekonomi konusu; Türklerin, tarihî atmosferde üzerine düştükleri mühim ekonomik uygulamaların başında yer almaktadır. Nitekim Orta Asya'dan Anadolu'ya intikal eden geleneksel iktisadî etkinlikler, Türk milletinin ihtiyaçları oranında artarak devam etmiştir. Bu şekilde, Türk halk ekonomisi; toplayıcılık, avcılık, devşiricilik, bağcılık, bahçecilik, tarım, hayvancılık ve benzeri kimi ögeler etrafında ilerleyerek; halkın ihtiyacına istinaden kendi özgün şeklini almıştır. İlgili kapsamda, Türklerdeki halk ekonomisi aktiviteleri de dünyadaki diğer kavimlerde görüldüğü üzere; bu yöndeki “ihtiyaç” faktörlerinin belirlenmesiyle ortaya çıkmıştır.

Bütün bu açıklamaların birer sonucu olarak; Türk tarihinin incelenmesinde, Türk halk iktisadının gelişim, değişim ve dönüşüm süreçlerine dikkat çekilmesi elzemdir. Zira Türk milletinin; avcılık, toplayıcılık, bağcılık, bahçecilik ve benzeri ekonomik etkinlikleri pratiğe döktüğü ilk dönemlerinden; sanayi üretimine doğru yol aldığı son dönemlerine kadar, halk ekonomisi kapsamındaki gereksinimlere çok büyük bir önem verdiği aşikârdır. Bu durum, Türk insanının; sosyokültürel ve sosyoekonomik hayat sürecini belirgin yönleriyle etkilemiştir.

İlgili doğrultuda, bilhassa modernleşme çabalarına dönük olarak ortaya konulan başlıca elektrik-elektronik menşeli araçlar ve gereçler; Türk halk ekonomisindeki gelişmeleri, değişimleri ve dönüşmeleri tetiklemiştir. Bahsedilen atmosfer içerisinde, Türkiye’de vuku bulan halk ekonomisinde, gelenek; modernlikle perçinlenerek belli bir merhaleye ulaşmıştır. Dolayısıyla Türkler, halk ekonomisi unsuruyla beraber; sosyal ortamlarını ve toplumsal yapılarını; geleneksel çerçevedeki bir kısım uygulamalara dayalı olarak kurmayı başarmışlardır.

2.2.2. Halk Ekonominin Özellikleri

Kültür, insanın; tabiata hâkim olma sürecinde kazandığı bilgi birikimlerinin ve inşa ettiği kurumların bütünüdür. Bu bağlamda, kültür, insanın; yapıp ettiği her şeyi içine alan bir zemine tekabül etmektedir. Dolayısıyla malum zemin etrafında, her bir kültür faktörünün; bir diğeri ile işlevsel bakımdan ilişkili olduğu görülmektedir (Karataş, 2018: 57-58). Söz konusu açıdan ele alındığında, ekonomi mefhumunun, diğer kültür unsurlarının devamlılıklarını sağladığını ifade etmekte yarar vardır.

Genel olarak, ekonominin özelliklerini; eski olmak, devamlı olmak, gerekli olmak, toplumsal düzeni tesis etmeye yönelik olmak, istikrarlı olmak, mantıksal bir uyuma sahip olmak, karşılıklı güven duygusu oluşturmak, üretime dönük olmak ve benzeri biçimlerde sıralamak mümkündür. Ekonomi sisteminin en belirgin özelliği, kamu yararının gözetilmesidir. Bu minval üzere, ekonomi, bireyin ve toplumun ihtiyaçlarını belirleyen bir olaylar ve durumlar silsilesini bünyesinde barındırmaktadır.

Ekonomi, insanların yaşamlarını düzenleyen ve yönlendiren bir altyapıya işaret etmektedir. Dolayısıyla bireylerin ve toplumların menfaatleri, sahip olunan gereksinimlere bağlı olarak, ekonomik gelişmelere göre şekillenmektedir. Bu durum, ekonominin doğurduğu ihtiyaç unsurlarının mahiyetine göre değişmektedir. Ekonomideki ihtiyaç unsurların mahiyeti ise insanların, içinde yer aldıkları zamanlara ve coğrafyalara göre çeşitlilikler sergilemektedir. Bu durumun bir devamı olarak, ekonomik gereksinimler; sosyal, toplumsal ve kültürel farklılıkları da beraberinde getirmektedir.

Ekonomi sistemleri içinde; sözlü kültür ortamında oluşan, gelişen ve yerleşen bir kısım düzenlemeler bütünü olarak görülen halk ekonomisi, sahip olduğu belli başlı özelliklerin akabinde, pozitif ekonomiden ayrılmaktadır. Zira halk ekonomisi, kaynağındaki normların tavsiye ettiği alışkanlıkları ve davranışları ön plana çıkarmaz.

Bu çerçevede, halk ekonomisi, norm dışı olan birtakım ögelerin toplum hayatından çıkarılmasını hedeflemektedir. Halk ekonomisi alanında, halkın geleneksel eksenlerdeki iktisadî yaşamının düzenlenmesi amaçlanmaktadır. Bahsedilen doğrultuda, halk ekonomisi, geçmişten bugüne kadar süregelen bir zaman diliminin paralelinde; insanların, atalarından devraldıkları kimi uygulamaları içermektedir. Bu şekilde, halk ekonomisini icra eden insanlar, sözlü kültürün taşıyıcıları olarak; ilgili zemindeki ekonomi bilgisine sahiptirler.

Halk ekonomisinin en temel özelliği, halkın, pozitif ekonomiye karşı geliştirdiği alternatif geçim kaynaklarının etkin şekillerde kullanılmasıdır. Bu durumun bir devamı olarak, halk; paranın kısıtlı olduğu zamanlarda, kendi ekonomik seçeneklerini yaratmak suretiyle; karşılıklılık esasına dayanan mübadele, takas, değişim veya değiş tokuş gibi bazı trampa usulü alışverişleri benimsemektedir. Bahse konu minvalde, halk, kendine özgü olarak geliştirdiği ekonomik pratikler itibarıyla; malum geleneksel yöntemleri, yazılı belgelere dayanmamak kaydıyla kullanmaktadır. Geleneksel çevrede, halkın, kendi iktisadî yaşamını; yazılı belgelere bağlı olmaksızın, yalnızca sözlü anlaşmalar dâhilindeki kimi uygulamalarla yönetmesi; halk ekonomisinin esasını teşkil etmektedir.

Bilindiği gibi, gelenekler, toplumların hayatlarında ittifakla kabul gören başlıca pratikleri kapsamaktadır. Dolayısıyla geleneklerin, belli tecrübelerle dayandıkları aşikârdır. Metin Özarlan'ın (2005: 58) bu konudaki düşüncelerine göre; gelenekler, içinde var oldukları toplumları ve o toplumlara ait bireyleri; daha iyiye, daha doğruya ve daha güzele doğru yönlendirmeyi amaçlamaktadır. İlgili şekilde, geleneklerin, bir bakıma toplumsal barışı ve refahı sağlama görevleri de söz konusudur.

Malum doğrultuda, ekonomiye ait bir kısım gelenek unsurlarının bu cümleden olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Nitekim ekonomi kanalıyla insan hayatına giren kimi gelenek unsurları, insanların veya grupların karşılıklı ticarî ilişkilerinin geliştirilmesine

binaen; insanlar arasındaki karşılıklı güven ortamının kurulmasına da büyük katkılar sunmaktadır.

Halk ekonomisinin en önemli karakteristiği, bu yöndeki kaynakların sözlü kültür ortamında oluşmak suretiyle aktarılmış olmasıdır. Zira halk ekonomisinin kaynakları ve bu kaynaklara bağlı olarak meydana gelen uygulamalar, kuşaktan kuşağa aktarılacak sürekliliklerini kazanmışlardır. Dolayısıyla halk ekonomisine dair pratikler, belli kuralları içermek kaydıyla, sözlü kültür belleğindeki aktif ve başat rollerini sosyal ve toplumsal zeminlerde idame ettirmişlerdir. Malum açıklamalardan hareketle, halk ekonomisinin ilk uygulayıcılarının, içinde yer aldıkları grupların sözlü tarihiyle tanınan ilk ataları olduklarının vurgulanmasında fayda vardır.

Atalardan intikal eden bir özellik olarak, sözlü kültür ortamında halk ekonomisi uygulamalarının yeni nesiller tarafından öğrenilmesi, benimsenmesi ve özümsemişi; özendirme vasıtalarıyla gerçekleşmektedir. Bu yöndeki özendirme ise alışkanlıkların ve davranışların yaygınlaşarak, herhangi bir cemiyetin ortak malı olmalarıyla mümkün olabilmektedir. Erol Güngör (1999: 102), sonraki nesillerin bunları öğrenmesini “telkin” ve “teşvik” faktörlerine bağlamıştır. Bahse konu ekseninde, her nesil, kendisinden önceki nesli model alma yoluna giderek; söz konusu uygulamaları idrak etmektedir. Nitekim halk arasındaki ticarete cereyan eden trampa usulü birtakım pratikler, mevcut telkin ve teşvik faktörlerini takiben, kuşaklar arasında vuku bulan bir kısım tecrübelerle istinaden ortaya konulmaktadır.

Bilindiği üzere, halk ekonomisi, ekonomik sistemler arasında gösterilen bir geleneksel ekonomi modelidir. Bununla birlikte, halk ekonomisinin nitelikleri, toplumsal çatı altında; sözlü olarak tayin edilen başlıca kuralların ve uygulamaların izdüşümleridir. İlgili çerçevede, halk ekonomisi sisteminin toplumsal atmosferdeki mevcudiyetinin ön koşullarından biri; malum yönde ortaya konulan birtakım kuralların ve uygulamaların, sözlü kültür ortamı yaratmalarından takip edilebilmesidir. Zira halk ekonomisi alanında

belirlenen bir kısım kuralların ve uygulamaların halk hayatında etkin birer hale gelmeleri, halkın sözlü ifadelerinde yer bulmalarıyla mümkündür.

Halk kültürünün en temel öğelerinden biri olan halk ekonomisi, kültürel yapının birinci dereceden belirleyicileri arasında gösterilmektedir (Artun, 2011: 241). Bu kapsamda, halk ekonomisi, hayatın diğer alanlarını da etkisi altına alan bir unsurdur. Dolayısıyla halk ekonomisi; halkbiliminin çalışma kadrolarının tamamını yönlendiren bir altyapıya sahiptir. Zira halk ekonomisi; halk mimarisinden halk inançlarına, halk mutfağından halk takvimine kadar, halkbiliminin hemen hemen bütün çalışma başlıklarına muhataptır.¹³⁹ Söz konusu durumun bir devamı olarak, halk ekonomisinin, kültürel yapıyı doğrudan ilgilendiren bir yanının bulunduğunu belirtmekte fayda vardır.

Halk ekonomisi ilkelerinin ve pratiklerinin kadimlikleri, herhangi bir insan grubunun sözlü tarihiyle tanınan ataları ile torunlarının arasında nesillerin var olmasıdır. Bu durumun akabinde, halk ekonomisi ilkelerine ve pratiklerine yönelik olarak gerçekleşen ilk formların; ne zaman, nerede ve nasıl ortaya çıktıkları tam olarak bilinmemektedir. Aynı şekilde, malum hususların ilk olarak kim veya kimler tarafından uygulandıkları da belli değildir. Bahse konu minval üzere, halk ekonomisi uygulamalarının çok eski zamanlardan beri sürdürülmekte olduğunu dile getirmekte yarar vardır. İlgili ekseninde, halk ekonomisinin kadim bir geleneğe sahip olduğunu ifade etmek mümkündür. Söz konusu kadim yapısı gereği, halk ekonomisi, bugün bile geçerliliğini sürdüren bir sistemin öncüsüdür.

Bu bağlamda, halk ekonomisinin, belli örflere ve âdetlere bağlı olmak suretiyle; hiçbir sorgulamaya tabi tutulmaksızın, geçerliliğini bugün de koruduğunun vurgulanması lazımdır. Nitekim aşağıdaki alıntı, malum durumu açık ve net olarak özetlemektedir:

¹³⁹ Örneğin, Anadolu'nun pek çok yöresinde; ürünlerin bollaşması için yağmur duasına çıkılması, halk ekonomisinin; halk mutfağına ve halk inançlarına belli ölçülerde yansıdığını ortaya koyan bir husustur. Konu hakkında bakınız. (Artun, 2011: 242).

Çok eski alışkanlıkların ilk sebebini ve çıkış yerini bilmeyiz; hatta onlar o kadar hayatımızın bir parçası olmuştur ki, kimse bunların niçin ve nasıl çıktığını sormayı da aklından geçirmez. İnançlarımızın pek çoğu da bu şekilde benliğimize işlediği ölçüde şuurlu bilgi konusu olmaktan çıkar. İnsanlar niçin selâmlaşır? Niçin büyüklere saygı gösterilir? Kan akrabalarının evlenmesi niçin yasaktır? Cinsî sapıklığın niçin aleyhinde bulunuruz? Doğup büyüdüğümüz yer (vatan) bizim için neden kutsaldır? Niçin ibâdet ederiz? Bunlar ve benzeri sorular pek az sorulur; hattâ küçük ve kapalı cemiyetlerde hiç sorulmaz. İnsanlar çok köklü inanç ve uygulamaları âdetâ tabiatın bir parçası imiş gibi kuvvetle benimsemişlerdir. Nasıl yemek yiyorsak, su içiyorsak, tanıdıklarımızla da selâmlaşırız, Tanrı'ya inanırız, vatanımızı sever ve koruruz, büyüklerimizi sayar, küçüklere şefkat gösteririz (Güngör, 1999: 90).

İnsan hayatını belli açılardan kolaylaştırmak üzere, sözlü birtakım anlaşmalara bağlı olarak meydana gelen halk ekonomisi sistemi; görelî ve yerel bir kimliğe sahiptir. Dolayısıyla halk ekonomisi pratiklerinin, ekseriyetle geçerli oldukları kültür çevreleri içerisinde bağlayıcı yönleri bulunmaktadır. Zira her kültür bölgesinde, değişik bir kısım halk ekonomisi uygulamalarına rastlamak muhtemeldir. Bu sebepten ötürü, her kültür, iktisadî manada çeşitlenebilmektedir. Dahası, her kültürde oluşan, gelişen ve yaygınlaşan bir halk ekonomisinden bahsetmek de olasıdır. Bu türlü ekonomi pratikleri, devlet otoritesinden bağımsız olmak kaydıyla varlıklarını idame ettirmektedirler.

Halk ekonomisi sisteminde, sosyal normların, kültürel sürekliliğe katkı sunmaları gerekmektedir. Bu katkının ise belli başlı işlevsel boyutları olmak zorundadır. Zira işlevini kaybeden bir geleneksel ekonomik uygulama, güncelliğini de yitirerek ortadan kalkmaktadır. Malum mevzu, bu yöndeki kültürel birikimin kesintiye uğramasıyla eşdeğerdir. Kültürde kesiklik yaratmak, insan hayatında kesiklik yaratmak gibidir (Güngör, 1999: 100). Kültürel pratikler, kesinti olması durumunda, rastlantısal seviyelerdeki moda unsurlarına dönüşebilmektedir.

Halk ekonomisi düzenindeki uygulamaların makul bir çerçeve içerisinde yürütülmeleri lazımdır. İçeriği boş olan veya saçma olan, dolayısıyla da akıl tarafından kabul edilmeyen herhangi bir ekonomik düzenleme, halk tabanında kabul görmemektedir. İlgili doğrultuda, ahlak kuralları devreye girmektedir. Zira ahlaka zıt olan bir ekonomi

pratiğine rastlamak, neredeyse imkânsız gibidir. Örneğin, insanlar arasında vuku bulan karşılıklı mübadele etkinliklerinde; “karşı tarafa az vermek, bununla beraber karşı taraftan çok almak” türünden bir uygulama, halk ekonomisindeki akla yatkınlık ilkesine ters düşmektedir. Nitekim halk ekonomisi bünyesinde cereyan eden karşılıklı değişim uygulamaları itibarıyla; ürünler, mallar veya hizmetler arasında denklik şartı aranmaktadır.¹⁴⁰

Halk ekonomisi sistemindeki kurallar ve pratikler, malum kuralları ve pratikleri doğuran kodlar sabit kalmak şartıyla, güncel bir kısım ihtiyaçlara paralel olarak değişebilmektedir. Hayat boyunca, nasıl ki canlı bir organizma; kendisini sürekli olarak yeniliyor ise sosyal hayatın tamamlayıcısı olan sosyal ve kültürel yapılar da kendilerini yenilemektedir. Böylece insanların gerçek ilişkileri de yıldan yıla, hatta günden güne değişmektedir (Radcliffe-Brown, 1965: 192). Bu durumun bir devamı olarak, ekonomi düzeni içindeki geleneklerin mahiyeti, toplumun ihtiyaçları doğrultusunda; belli bir değişim ve dönüşüm sürecine girebilmektedir. Bahsedilen eksende, halk ekonomisinin, bireysel ve toplumsal gereksinimlere göre şekillendiğini dile getirmekte yarar vardır.

Halk ekonomisi pratiklerindeki değişim ve dönüşüm unsurları, bireysel ve toplumsal refah düzeyine göre belirlenmektedir. Bu hususta, ilgili değişim ve dönüşüm unsurlarının, cemiyet hayatındaki ihtiyaçlara cevap vermeleri beklenmektedir. Eğer örfler ve âdetler, toplumların ihtiyaçlarına cevap vermek üzere ortaya çıkmışlarsa, malum ihtiyaçların değişmeleriyle veya toplumda vuku bulan umumî sosyal değişmelerle birlikte, başlıca örf ve âdet öğelerinin de değişmesi beklenir (Güngör, 1999: 95).

¹⁴⁰ Bu bağlamda, işin içine sosyal normlar girmektedir. Sosyal normlar, halk ekonomisine dayalı olarak yürütülen faaliyetlerin, bir bakıma halk hukuku kanalıyla kontrol edilmesini lüzumlu kılmaktadır. Malum çerçevede, halk hukukunun, toplumsal düzeni tesis etmeye dönük bir özelliğinin bulunduğunu dile getirmekte yarar vardır. Konu hakkındaki tafsilatlı bilgiler için bakınız. (Karataş, 2018: 57-62).

İlgili minval üzere, halk ekonomisine dayalı olarak gelişen bir kısım uygulamalarda da belli gelişmelerin akabinde cereyan edebilecek olan bazı değişim ve dönüşüm faktörlerine şahit olmak mümkündür. Zira savaş, göç, kıtlık ve benzeri afetler; bu yöndeki ekonomi düzenini tabii olarak etkilemektedir. Nitekim bu gibi travmatik gelişmeler, halk ekonomisi faaliyetlerinin değişmesi ve dönüşmesi bağlamında dikkat çekici faktörlerden bazılarıdır.

Sonuç itibarıyla, halk ekonomisinin, kendi içinde birçok özelliği barındırdığının altını çizmek gerekmektedir. Bu özellikler, tamamıyla sözlü kültür ortamına dayalı olarak ortaya çıkan özelliklerdir. Malum durumun bir devamı olarak, halk ekonomisi, kadim bir geleneğe sahiptir. Nitekim halk ekonomisi, insandaki ihtiyaç unsurlarını takiben, hemen hemen insanlıkla yaşıt olarak ele alınmaktadır. Dolayısıyla halk ekonomisinin, var olan temel gereksinimlere istinaden; geçmişten bugüne kadar, varlığını halk nezdinde sürdürmeyi başardığının ifade edilmesi mümkündür.

Halk ekonomisinin insanlarca devam ettirilmesinde, bu yöndeki kültürel sürekliliğe binaen meydana gelen bir kısım değişim ve dönüşüm unsurları da söz konusudur. Bu unsurlar, esasen, halk ekonomisindeki işlev kaybının önüne geçmektedirler. Bahse konu minvalde, halkın, kendine özgü ekonomik hayatını; yazılı olmayan birtakım bilgilere ve belgelere bağlı olarak inşa etmesi, halk ekonomisinin karşılıklı anlaşmalar ve antlaşmalar kapsamındaki niteliksel yönünü ortaya koymaktadır. Bütün bu izahlardan hareketle, halk ekonomisinin, sosyal yaşamı ve toplumsal yapıyı; geleneksel çerçevede düzenleyen ve yönlendiren bir arka planı içine aldığı vurgulanması lazımdır.

2.2.3. Halk Ekonomisinin İşlevleri

Halk ekonomisi, sözlü kültür ortamında oluşan bir uygulamalar bütünüdür. Bu uygulamalar bütünü içerisinde, kuşaktan kuşağa aktarım söz konusudur. İlgili şekilde, halk ekonomisi, geçmişten bugüne gelen geleneksel ekonomi prensiplerini bünyesinde

barındıran bir yapıya sahiptir. Bu durumun bir devamı olarak, halk ekonomisi, toplumsal düzenin tesisi bakımından mühim işlevler üstlenmektedir. Zira halk ekonomisini esas alan bir düzen içerisinde, ekonominin kaynağı olan bir kısım gelenek unsurları, toplumsal çatı altındaki düzene katkıları ölçüsünde güncelliğini koruyabilen başlıca kuralları ve pratikleri içermektedir.

Halk ekonomisi dâhilindeki kültürel aktarım sürecinde, önceki nesillerden sonraki nesillere iletilen başlıca kültür unsurları, işlevlerini koruyabilenlerdir. Bununla beraber, işlevsel manadaki birtakım faktörler, bir toplumun genel gidişatını teminat altına almak amacıyla; o topluma kültürel yönden belli katkılar sunabilen bir zemini işaret etmektedir. Halk ekonomisi sisteminde, işlevini sürdüren kimi ekonomik kalıplar, bireysel ve toplumsal bilinçte geçerliliğini sürdürebilenlerdir.

Bozkurt Güvenç (1979: 111), her sosyal ve kültürel sistemin, dünya hayatındaki devamlılığını sürdürmek üzere; bir yığın ihtiyaç maddesini tüketmek zorunda olduğunun altını çizmiştir. Bu ihtiyaç maddelerinin ise üretim-dağıtım-tüketim sürecine tabi tutulmaları lazımdır. Ekonomi, bu kapsamdaki üretim-tüketim ilişkilerinin planlanması, geliştirilmesi ve düzenlenmesi noktasında çok mühim bir işlevsel konuma sahiptir. İhtiyaç maddeleri, toplumsal eksenindeki kültürel tepkilere bağlı olarak oluşabilmektedir. Bu durumun bir devamı niteliğinde, halk, kendi gereksinimleri nispetinde; kendine has bir zeminde geliştirdiği bazı ekonomik etkinliklere meyil verebilmektedir. Halk ekonomisi, malum gereksinim unsurlarının bir getirisi olarak, bünyesindeki işlevsel bir kısım faktörler eşliğinde; tarihsel süreçteki yerini almıştır.

İşlev, herhangi bir kültür ögesinin, toplumsal çerçevedeki sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşama doğrudan veya dolaylı yönlerden yaptığı katkıdır. Bilindiği üzere, bir kültürel faktör, işlevini kaybettiği takdirde ortadan kalkmaktadır. Bu durumun bir devamı olarak, işlev, kültürel sürekliliğin sağlanması noktasındaki en temel faktördür. Emile Durkheim (1982: 134, 140), işlevi; insanlığın kültürel dehasının birer

ürünü olan sosyal yapıların ve kurumların, toplumsal gereksinimleri gidermek maksadıyla üstlendikleri roldür. Bahse konu minval üzere, toplum, canlı bir organizmayı temsil etmektedir. Dolayısıyla toplumun da belli başlı ihtiyaçları söz konusudur. Malum ihtiyaçların karşılanması halinde, toplum da varlığını devam ettirebilmektedir.

Abraham Harold Maslow (1970) tarafından “ihtiyaçlar hiyerarşisi” olarak adlandırılan “ihtiyaçlar piramidi”nde, insan yaşamındaki başlıca gereksinimler; esasen; işlev kavramının ilgi alanına girmektedir. Zira malum teoriye göre, belli bir hiyerarşi içerisinde bulunan en temel gereksinimlerden hareket edilerek, daha aşağı düzeydeki bir gereksinim giderilmeksizin bir üst basmağa geçilemeyeceği ifade edilmiştir. Bu durum, halk ekonomisinin işlev sahasına giren birtakım etkinliklerle yakından ilgilidir. Nitekim bazı ekonomik faaliyetler, bireysel ve toplumsal eksenlerdeki en temel ihtiyaçlara binaen gerçekleştirilmektedir. İlgili bağlamda, ekonomik işlev devreye girmektedir.

Abraham H. Maslow’un ihtiyaçlar piramidindeki “fizyolojik ihtiyaçlar” ve “güvenlik ihtiyaçları” başlıkları, insan yaşamının; öncelikle maddî birtakım unsurlara yönelik olarak idame ettirilme kaygısını öne çıkarmaktadır. Söz konusu doğrultuda, insan, kendi yaşamsal çizgisine dönük olarak belirlediği belli başlı maddî engelleri aşabildiği ölçüde, işin manevî boyutunu düşünebilmektedir. Dolayısıyla insanın; doğumundan ölümüne dek içinde yer aldığı dünya hayatı boyunca, soyut ihtiyaçlarını; somut ihtiyaçlarının karşılanmasına kanalize ettiğinin dile getirilmesinde yarar vardır.

Bu istikamette, insanlar, bir kısım ürün ve hizmet öğeleri vasıtasıyla; hayatta kalabilmeleri için gereken başlıca gereksinimlerini giderirken, bunların yardımıyla belli toplumsal statüler de kazanabilmektedirler (Bozkurt, 2010: 2000). Mevzubahis çerçevede, ekonomik işlevlerin, sosyal yapıya ve toplumsal yaşama değişik açılardan tesir ettiklerini belirtmek lazımdır.

Alfred Reginald Radcliffe-Brown (1965: 178-180), kültürün toplumdaki yapısal bütünlüğün devamlılığına katkısını “işlev” olarak tanımlamıştır. Malum durumun akabinde, işlev, sosyal kurumların birbirlerine perçinlenmek suretiyle varlıklarını sürdürmelerini sağlayan bir yapıya delalet ettiğinin altını çizmek gerekmektedir. Örneğin, halk ekonomisi bağlamındaki üretim, tüketim ve pazarlama usulleri; sahip oldukları işlevler vasıtasıyla devamlılıklarını sürdürebilmektedirler. Bu çerçevede, üretim unsuruna konu olan herhangi bir ürün, halk nezdinde karşılık bulmasının paralelinde tüketilebilmektedir. Aynı şekilde, ilgili ürünün sahip olduğu işlevsellik, bu yöndeki pazarlama noktasında mühim bir getiriye dönüşebilmektedir.

Halkbilimi alanında işlevle ilgili olarak vuku bulan tartışmalarda, görüşlerine sıklıkla müracaat edilen William R. Bascom (1954), folklorun işlevlerini; sözlü kültür ortamında meydana gelen sözlü kültür mahsullerinden hareketle izah etmiştir. Bu izahın akabinde, folklor terimi de sözlü kültür ürünlerinin tümünü içine alan bir zemine tekabül etmektedir.

W. R. Bascom’a (1954: 333-349) göre, sözlü kültür ortamına dair istihşaller; “hoşça vakit geçirme, eğlenme ve eğlendirme”, “değerlere, toplumsal kurallara ve törelere destek verme”, “eğitimi veya kültürü gelecek kuşaklara aktararak, gelecek kuşakları eğitime”, “toplumsal ve kişisel baskılardan kurtulmak için, bir kaçıp kurtulma mekanizması geliştirme” işlevlerinin birini veya birkaçını karşılamak kaydıyla; kültürel sürekliliğe katkı sunmaktadırlar. Bahse konu işlevlerin; kültürel devamlılık yönünden oynadıkları rollerin anlaşılabilirmeleri ise sosyal bağlam içinde ele alınmalarıyla mümkündür.

Herhangi bir kültür çevresi itibarıyla, sözlü kültür ortamında teşekkül eden malum sözlü kültür mahsulleri, toplumsal çatı altındaki kültürlenme sürecinde mühim birer rol üstlenmektedirler. Bahsedilen ekseninde, söz konusu ürünler, kültürel örgütlenmelerin işlevlerine dair bilgileri kapsamaktadır. Halk ekonomisi faaliyetleri de birer kültür ögesi

olduklarından dolayı, W. Bascom'un ileri sürdüğü işlevsel modelin ekonomideki gelen işleyiş zeminine uygulanması mümkündür. Zira ilgili modele göre, halk ekonomisi bünyesinde cereyan eden faaliyetlerin halk kültürünün sürekliliğine yönelik işlevleri; “toplumsal değerlere, kurallara ve törelere destek vermek” ve “eğitim yoluyla ekonomiye dair kültür bilgisini gelecek nesillere aktarmak” biçimlerinde sıralanabilir.

Bu minvalde, toplumsal çatı etrafında cereyan eden değerler, kurallar ve töreler; halk ekonomisi sisteminin başlıca norm kaynaklarıdır. Eğitim işlevi ise halk ekonomisine bağlı olan bir kısım etkinlikler çerçevesinde teşekkül ve tekâmül eden sözlü kültür ürünleri aracılığıyla mümkün kılınmaktadır. Folklorun dört işlevinin, doğrudan doğruya “toplumun sabitliğinin muhafaza edilmesi” işlevi ile karşılandığını belirten Bascom (1954: 348), bu işlevsel modeli; sınırları belli bir kültür çevresinde meydana gelen sözlü kültür ürünlerine dönük olarak açıklamıştır.

Elliott Oring (1976: 67-80), folklor malzemelerinin işlevlerini üç ana başlık altında toplamıştır. E. Oring'in bu kapsamdaki işlevsel modeline göre, bir folklor malzemesinin başlıca işlevleri; “herhangi bir kültürel sistemin sürekliliğine ve herhangi bir sosyal grubun üyelerinin afiyetlerine katkı sağlayarak kültüre ayna tutmak”, “norm davranışlara özendirmek ve grup içi çatışmaları en az seviyeye indirmek” ve “eğitimin, sosyal kontrolün ve onanmanın devamlılığını garanti ederek bireyi topluma uyumlu bir hale getirmek” biçimindedir.

Malum işlevlerden hareketle, halk ekonomisine ilişkin birtakım aktiviteleri, toplumsal kültür mekanizması içerisinde yer eden başlıca davranış normlarının aynası olarak nitelendirmek mümkündür. Bu şekilde, bireylerin, kendi aralarındaki uyumu pekiştirilebilmektedir. Dolayısıyla da bireyler arasında cereyan eden uyumsuzluklar en aza indirilebilmektedir. İlgili bağlamda, halk ekonomisi düzeninin kapsadığı birtakım uygulamalar sayesinde, insanlar; belli başlı normların yarattığı davranışlara istinaden

sosyalleşebilmektedirler. Böylelikle, birey-toplum ilişkisi, daha sağlıklı temeller üzerinde yükselbilmektedir.

Franz Boas (1938: 159); işlevi ele alırken, ilk kez 1895 yılında, Fransa’da, E. Durkheim tarafından öne sürülen “toplum organizması” modelinden hareketle; kültürü, “sosyal bir grubun üyesi olan bir bireyin; doğaya, üyesi olduğu sosyal grubun diğer üyelerine ve diğer sosyal gruplara karşı tutumunu belirleyen fiziksel ve zihinsel alışkanlıklarının ve davranışlarının tamamı olarak” tanımlamıştır.

Halk ekonomisi açısından bakıldığında, karşılıklı değişim faaliyetinin; birey-birey, birey-grup ve grup-grup biçimlerinde gerçekleştiğinin altını çizmek lazımdır. İlgili minvalde, ekonomik çerçevedeki değiş tokuş faaliyetlerinin fiziksel ve zihinsel eksenlerdeki kimi alışkanlıkları ve davranışları yarattıkları açıktır. Bu durumu, kültürel görelilik yaklaşımıyla açıklamak mümkündür. Malum hususu takiben, F. Boas’ın (1938) kültürel görelilik yaklaşımında, işlev; “zihnî ve fizikî tutumların sosyal hayat içerisindeki rolü” olarak algılanmıştır.

Halk ekonomisinin temeli, ahlaka ve güvene dayanmaktadır. Bu durumda, ahlak ve güven faktörleri, toplumsal organizmayı ayakta tutan omurgayı meydana getirmektedir. Söz konusu omurga, bir taraftan toplum organizmasını ayakta tutarken; diğer taraftan da toplumsal kurumları sağlıklı zeminlerde çalıştırmaktadır. Bu şekilde, ekonomi düzeni, ahlak kurallarının getirdiği karşılıklı güven duyguları içerisinde tesis edilmektedir. Dolayısıyla yazılı olmayan belgelere dayanan halk ekonomisindeki sözlü anlaşmalar veya antlaşmalar; ahlak ve güven prensipleri dâhilinde inşa edilmektedir. Bahse konu unsurların mevcut olmadığı bir topluluk düzenindeki halk ekonomisi faaliyetlerinin sürdürülmesi imkânsızdır.

Bronislaw Malinowski'ye (1944: 83, 125) göre, işlev, insan davranışının; en basit, en temel ve en organik dürtüler eşliğinde, uygun fiillerle doyurulmasıdır. Malum tanımdan hareketle, B. Malinowski, bir bakıma işlev ve kültür kavramları arasındaki ilişkiyi vurgulamıştır. Bu çerçevede, Malinowski, kültürel faktörler ile işlevsel unsurlar arasındaki bağlantıyı da açıklamıştır. Söz konusu bağlantı, kültürel tepki kavramına istinaden kurulmaktadır.

Ekonomik sistemlerin ortaya çıkmaları da malum kültürel tepkiye binaen, toplumsal mekanizmanın devamlılığını sağlama ihtiyacından ileri gelmektedir. Zira toplumsal devamlılığın en temel koşulu, toplumun, kültürel açıdan kendisini tamamlamasıdır. Dolayısıyla herhangi bir ihtiyaç karşısında gösterilen kültürel tepki, ekonomi düzeninin, esasen belli ihtiyaçlar temelinde tesis edildiğini ortaya koymaktadır.

Ruth Benedict (1971: 33), kültürel desenlerin; “önemsiz birer ayrıntı” gibi görülemeyecekleri fikrini beyan etmiştir. Malum doğrultuda, kültürün, insanları birbirlerine bağlayan ortak kriterlerden meydana geldiğini ifade etmekte yarar vardır. Dolayısıyla kültür, toplumsal ilişkileri düzenleyen faktörlerin en temel taşıdır. İnsan, dünyaya geldiği vakit, bir gelenekler silsilesiyle karşılaşmaktadır. İlgili minvalde, insanın alışkanlıkları, davranışları ve deneyimleri; gelenekler kanalıyla belirlenmektedir.

Bununla beraber, insanın, hemen her alandaki sınırlarını belirginleştiren unsurlar da toplum tarafından sahip olunan geleneklerdir. Geleneksel değerler arasında, ahlak ve güven unsurlarının en ön safta yer aldıkları aşikârdır. Bahse konu minval üzere, geleneklerin halk ekonomisi üzerindeki etkileri büyüktür. Zira halk tarafından sarf edilen çabalara veya verilen emeklere binaen, geleneksel ekonominin, karşılıklı güven duygularını tesis etmek kaydıyla; ahlakî bir yönünün bulunduğunu belirtmek

lazımdır.¹⁴¹ İlgili kapsamda, halk ekonomisi, emeğe saygıyı ilke edinen bir ekonomi modelinin tercih edildiği; doğal bir ekonomi düzenini temel almaktadır.

Sonuç itibarıyla, buraya kadarki açıklamalardan ve değerlendirmelerden hareketle, halk ekonomisinin işlevlerinin; ticarî münasebetlerde insanlar arasındaki karşılıklı güven duygularını tesis etmek, karşılıklı değişim ticaretindeki suistimalleri engellemek, toplumsal ahlak kurallarını işletmek, sosyal ve toplumsal düzeni sağlamak, toplum yararını gözetmek, insanların geleneksel yollardan ihtiyaçlarını karşılamak, sosyal normlar kanalıyla insanlardaki yardımlaşma ve dayanışma duygularını güçlendirmek, insanlara maddî yönden gelir sağlamak, insanları manevî bakımdan irşat etmek, insanlardaki alternatif geçim kaynaklarını ortaya çıkarmak, insan emeğine saygı duyulmasını sağlamak ve benzeri şekillerde sıralanması mümkündür.

Kültürün öne çıkardığı birtakım gelenekler vasıtasıyla, sözlü olarak idame ettirilen halk ekonomisi, sosyokültürel ve sosyoekonomik hayatın sağlıklı temeller üzerinde yükselmesine belli bir zemin oluşturmaktadır. Bu şekilde, insanların fizyolojik ve psikolojik gereksinimlerini gidermeyi amaçlayan geleneksel ekonomi pratikleri aracılığıyla, geçmişten bugüne kadar sürdürülen halk ekonomisi; kendi bünyesinde barındırdığı malum gizli ve açık işlevler doğrultusunda, halk tarafından benimsenmeye ve özünsenmeye devam etmektedir.

2.2.4. Halk Ekonomisi ile İslam Ekonomisi İlişkisi

Halk ekonomisi ile İslam ekonomisi arasında belli yönlerden birtakım ilişkiler söz konusudur. Bu ilişkiler; ürün, mal ve hizmet değişimi ve bölüşümü hususlarından kaynaklanmaktadır. Zira İslam ekonomisinde de tıpkı halk ekonomisinde olduğu gibi,

¹⁴¹ Bu durum, temel itibarıyla, halk hukukunun devreye girmesiyle gerçekleşmektedir. Zira halk ekonomisinde cereyan eden karşılıklı münasebetlerin altyapısı; halk hukukunun ön plana koyduğu birtakım kurallar vasıtasıyla gerçekleşmektedir. Halk hukukunun toplumsal düzeni sağlamaya yönelik işlevleri için bakınız. (Karataş, 2018: 63-69).

ürünlerin paylaşımı, belli kaidelere göre yapılmaktadır. Ancak halk ekonomisinde, daha çok örfî hükümler uygulanırken; İslam ekonomisinde, daha çok şerî hükümlere yer verilmektedir. Bununla birlikte, halk ekonomisini uygulayan Müslüman toplumların, örfî kaidelerin yanı sıra; şerî kaideleri de öne çıkardıklarını ifade etmekte yarar vardır. İlgili husus, halk nezdinde vuku bulan ekonomik faaliyetlere de ister istemez yansımaktadır.

Bilindiği üzere, yirminci asrın ikinci yarısına doğru, Hindistanlı Müslümanlar, Pakistan adıyla İslamî kimlikli bir devlet kurmuşlardır. Malum sebepten ötürü, Hint Yarımadası, bu süreçte hem edebî ve fikrî yönde, hem de siyaset ve aksiyon sahasında cereyan eden başlıca görüşlere ve düşüncelere öncülük etmiştir. Malum çerçevede, İslam Ekonomisi kavramı da ilk defa Hindistanlı Müslüman âlimler tarafından “Islamic Economics” adıyla İngilizce olarak takdim edilmiştir. İlgili doğrultuda, Hindistanlı Müslüman âlimler, yirminci asır itibarıyla, toplumlara yön veren bir kısım iktisadî doktrinler ve ideolojiler tartışılırken; iktisadî kavramları, uygulanan politikaları ve kurulan müesseseleri İslamiyet’in değer yargılarıyla izah etme yollarını aramışlardır (Zaim, 2020: 261-262).

İslam dini, yalnızca inanç esasları üzerine kurulmuş olan bir din değildir. Zira İslam dininde, itikat ilkeleri; en temel mevzuları kapsamakla beraber, bu mevzuların tamamlayıcıları olarak; amel, ibadet, ahlak ve muamelat da bu dinin diğer sacayaklarını oluşturmaktadır (Yüce, 2021: 57). Dolayısıyla İslamiyet, hayatın hemen hemen her alanına dair pek çok konuya temas etmektedir.

İslam dininin birinci kaynağı olan Kur’an, diğer birçok toplumsal kurumda olduğu gibi, ekonomi kurumunun temel ilkelerini de belirlemiştir. Zira Kur’an, her dönemin ekonomik yapısına göre farklılık sergileyen ekonomi kurumunun temel ilkelerini tayin etmek suretiyle; bu yöndeki ekonomik kuralları pratiğe dökmeyi, zamanın ihtiyaçlarına

binaen İslam toplumlarına bırakmıştır. Bu durum, aynı zamanda, Müslümanlık dininin toplumsal olaylara bakış tarzını ortaya koymaktadır.

İnsanlar, varlıklarını idame ettirebilmek maksadıyla, birçok kuruma gereksinim duymaktadırlar. Malum kurumlardan biri de ekonomi kurumudur. Hayatın neredeyse bütün alanlarındaki her konuya değinen İslam dini, insanların temel ihtiyaçlarını karşıladıkları ekonomi kurumunu da göz önünde bulundurmuştur. Bu durumun tabii bir neticesi olarak ise İslam ekonomisi sistemi oluşmuştur. İslam ekonomisindeki sistem, İslam hukukunun birincil kaynakları arasında yer alan “Kur’an” ve “Sünnet” başta olmak üzere; İslam’ın temel kaynaklarından beslenmektedir (Yüce, 2021: 57). İslam iktisadının koyduğu sınırlar, İslam dininin gerektirdiği kapsam ve çerçeve içerisindedir. Bu sınırlardan kasıt, bireylerin ve toplumların iktisadî ihtiyaçlarını karşılamaktır. Dolayısıyla İslam iktisadı, tıpkı halk iktisadı gibi; halkın ekonomik sorunlarını çözmeyi amaçlamaktadır. Bu bağlamda, İslam iktisadının esası, dünyevî ve uhrevî açıdan mutluluğu sağlamaktır.

Malum bünye içerisindeki hedef ise sadece maddî tatminiyetten ibaret olmayıp, Kur’an’ın insanlar için belirlediği yüksek gayelere ulaşmaktır. Bahse konu minval üzere, insanlar, ekonomik faaliyetlerde bulunurken; yalnızca maddî boyutu değil, İslam’daki diğer kurumları da dikkate almaktadırlar. Söz konusu bağlamda, İslam ekonomisinin ilkeleri devreye girmektedir. Bu şekilde, İslamî zemini işaret eden iktisadî sistemin işleyişi, İslam ahlakına uygun bir vaziyet etrafında yapılmaktadır.

Bilindiği üzere, halk ekonomisi faaliyetlerinde, karşılıklı güven ortamının yaratılması gerekmektedir. Bu güven ortamı; örf, âdet, gelenek, görenek ve töre gibi bir kısım sosyal normların yanı sıra; başlıca İslamî kurallara dönük olarak da tesis edilmektedir. Zira halk ekonomisindeki karşılıklı değişim etkinlikleri, toplumlara; kendi ataları zamanından intikal eden kimi antlaşma usullerinin yanında, İslamî bakımdan ortaya çıkan bazı anlaşma zeminleri de aratmıştır.

Bu anlaşma zeminlerinin en önde gelenleri arasında, İslam dininin garanti hükümlerinden biri olan “yemin etme” pratiğini göstermek mümkündür. Malum çerçevede, yemin etme hükmü, ikili ilişkiler itibarıyla; İslam ahlakının temelini teşkil etmektedir. Yemin etme kaidesi, halk ekonomisinin; şerî hükümler eksenindeki uygulamalarını içermektedir. Bu tür uygulamalar doğrultusunda, bilinçli olarak bir garanti verme durumu söz konusudur.

Bilinçli olarak edilen yeminlere uymamak, toplumsal bünyede belli başlı yaptırımlara gebedir. Malum yaptırımlar, yeminine sadık kalmayan insanlarla alışveriş ilişkilerinin kesilmesini öngörmektedir. İlgili durumun bir devamı niteliğinde, karşılıklı olarak gerçekleşen mübadele faaliyeti itibarıyla; şerî hükümlerin ağır yaptırımları; özellikle Kur’ân-ı Kerîm’in belli ayetleriyle sabittir. Bu ayetlerden biri olarak, Mâide Sûresi’nin aşağıda yer verilen 89. Âyeti’ni göstermek mümkündür:

Allah, kasıtsız olarak ağzınızdan çıkıveren yeminlerinizden dolayı sizi sorumlu tutmaz, fakat bilerek yaptığınız yeminlerden dolayı sizi sorumlu tutar. Bunun da keffâreti, ailenize yedirdiğiniz yemeğin orta hallisinden on fakire yedirmek, yahut onları giydirmek, yahut da bir köle azat etmektir. Bunları bulamayan, üç gün oruç tutmalıdır. Yemin ettiğiniz takdirde, yeminlerinizin keffâreti işte budur. Allah size ayetlerini açıklıyor, umulur ki şükredersiniz! (Özek vd., 1991: 121).

Aynı şekilde, halk ekonomisindeki takas usulleri itibarıyla, insanların birbirlerine borç verme durumlarının İslamî referansları da mevcuttur. Bu hususta, karşılıklı olarak cereyan eden değiş tokuş faaliyetleri bakımından, ürünler veya mallar arasındaki eşitsizliğe binaen; ürünü maddî yönden daha fazla değerli olan taraf, ürünü maddî yönden daha az değerli olan tarafa; değişimin diğer kısmını borç olarak tayin edebilmektedir. İlgili minval üzere, halk ekonomisi kapsamında, insanlar arasındaki yardımlaşma ve dayanışma zeminleri inşa edilmektedir.

Karşılıklı güven duygusu da tesis edilmektedir. Bu ekseninde, sahabelerden biri olan Ebu Hureyre’den nakledildiğine göre; İslam Peygamberi Hazreti Muhammed, “Kim,

ödemek arzusu ile insanların malını alır ise, Allah (onun borcunu) ona bedel eda eder” buyurmuşlardır.¹⁴² Malum zemin etrafında, borca giren tarafın, geri ödemesini zamanında yapması gerekmektedir. Zamanında yapılmayan geri ödemeler, şerî hükümlere göre hoş karşılanmamıştır.

Halk ekonomisi ile İslam ekonomisi ilişkisinde, ahirete dair bazı pratiklerin de kısmen var olduğunu ifade etmekte yarar vardır. Malum doğrultuda, İslamî esaslar temel alınarak belirlenen her alandaki “ahiret kardeşliği”nin, iktisadî alanda da belli bir karşılığının olduğunu dile getirmek muhtemeldir. Örneğin, Kastamonu ilinin Çatalzeytin ilçesine bağlı köylerdeki halk ekonomisi etkinliklerinden biri olan “örüden tutma kardeşlik (kardaşlık)” (Özarslan ve Karataş, 2016: 24) geleneği, bu yöndeki bazı pratikleri de içermektedir.

Örüden tutma kardaşlık ilkesine binaen, iki kadın arasında gerçekleşen “örüden tutma kardaşlık” antlaşmasının önkoşulu, her iki taraf arasındaki ekonomik zenginliğin bakımından birbirine denk olmasıdır. Karşılıklı rızaya ve ekonomik varsılık bakımından eşit koşullara sahip olmak durumunda gerçekleşen bu ortaklık söze dayalı bir ekonomik sözleşmedir. Bu durum ise dünya kardeşliğinin yanı sıra; ahiret kardeşliğine kadar uzanabilmektedir.¹⁴³ Diğer yandan, ekonomik açıdan sorumlulukları haiz olmakla birlikte, ahretlik akrabalık bağının doğrudan ekonomik gerekçelerle tesis edildiğini iddia etmek güçtür.

Halk ekonomisinde, insanlar arasındaki yardımlaşma ve dayanışma bağlarının güçlendirilme çabasını da İslam ekonomisinin prensipleriyle izah etmek mümkündür.

¹⁴² Bkz. (<https://hadisci.com/borc-hakkinda-hadisler> - Erişim Tarihi: 10 Ocak 2021).

¹⁴³ Ahretlik yaşları, görece yaşlı iki kadın arasında; dinsel kökenli sanal akrabalık müessesine karşılık gelen bir terimdir. Ahret kardeşliğinin, kimi durumlarda, kadın ile erkek arasında veya erkek ile erkek arasında da teşekkül eden tasavvurî bir akrabalık kurumu olabildiğini gösteren kimi bulgular literatürde mevcuttur. Bu cümleden olarak, ahiret kardeşliğinin, doğrudan kadınlara has bir akrabalık kurumu olduğu görülmektedir. Diğer yandan, ekonomik açıdan başlıca sorumlulukları haiz olmakla birlikte, ahretlik; akrabalık bağının doğrudan ekonomik gerekçelerle tesis edildiğini iddia etmek güçtür. Ahretlik veya ahret kardeşliği hakkında detaylı bilgilere ulaşmak için bkz. (Özarslan ve Karataş, 2016: 28).

Bu ekseninde, insanların, geleneksel yollardan elde ettikleri belirli üretim ve tüketim mahsulleri; imece yöntemiyle ayıklanabilmektedir. İlgili duruma, Erzurum havalisinde yaygın olarak yapılagelen “hab” geleneği ile Adana (Ceyhan) havalisinde uygulanagelen “değişik/değişik” geleneği (Özarslan, 2005: 55) dâhilindeki yardımlaşma ve dayanışma unsurlarını örnek olarak göstermek mümkündür.

Hab ile değişik/değişik gelenekleri, süt ve süt mamullerinin bir araya toplanması esasına dayalı olarak meydana getirilen bir geleneksel yardımlaşma şeklidir (Özarslan, 2005: 55-56). Nitekim malum halk ekonomisi uygulamalarında, imece tekniğiyle biriktirilen süt mamulleri, açık bir işlev olarak; karşılıklı iş birliği anlayışıyla halk ekonomisine katkı sağlama amacını gütmektedir.

Bahse konu minval üzere, insanların dünya ve ahiret mutluluklarını sağlamayı hedefleyen İslam, bunu gerçekleştirebilmek için; birtakım dinî ve ahlakî kurallar ortaya koymuştur. Bu kuralların en önemlilerinden biri, sosyal yardımlaşma ve dayanışma faaliyetleridir (Kıyak, 2017: 2496). Dolayısıyla hab ve değişik/değişik etkinliklerinde, halk geleneğinden beslenen imece aktivitesine ek olarak; İslam geleneğinden beslenen iş birliği hükmünün de bu bağlamda mühim bir role sahip olduğunu ifade etmek mümkündür. Anadolu Türklerinin pratiğe döktükleri birtakım halk ekonomisi faaliyetlerinde, işin içine, ister istemez; bir kısım İslamî kaidelerin de girdiği aşîkârdır. Dolayısıyla bahsedilen halk ekonomisi uygulamalarında da bir bakıma İslam dininin öngördüğü yardımlaşma ve dayanışma faktörlerinin etkili olduğunu belirtmekte fayda vardır. Nitekim çoğunluk itibarıyla Müslümanlardan oluşan Anadolu Türk halkının halk ekonomisi pratiklerinde, İslam dininin bazı temel kıstaslarına yer verilmesi; beklenen bir gelişmedir.

Sonuç itibarıyla, halk ekonomisi ile İslam ekonomisi, belli yönlerden örtüşebilmektedir. Zira halk ekonomisinde, ahlak, güven, yardımlaşma, dayanışma, doğruluk, iş birliği ve benzeri ilkeler söz konusudur. Aynı ilkelerin, İslam ekonomisi açısından da geçerli

olduğunun altını çizmek gerekmektedir. Bu bağlamda, halk ekonomisi, yerel geleneklerden beslendiği gibi; İslam geleneklerinden de beslenebilmektedir. İlgili durum ise insanlar arasındaki halk ekonomisi etkinliklerinde, örfî ve şerî hükümlere birlikte başvurulmasını lüzumlu kılmaktadır.

Bu şekilde, asırların imbiğinden süzölmek suretiyle süregelen ve insanlara faydası dokunan küçük ölçekli halk ekonomisi uygulamalarının, kendi içlerinde; bilinçli veya bilinçsiz olarak, İslamî birtakım yönlere de sahip olduklarının dile getirilmesinde yarar vardır. Dolayısıyla halk ekonomisi doğrultusunda ortaya çıkan başlıca etkinlikleri İslam ekonomisi içerisinde de ele almak mümkündür.

2.2.5. Halk Ekonomisi ile Modern Ekonomi İlişkisi

Bilindiği üzere, modern ekonomi, son 200 ile 250 yıllık bir tarihsel süreç içerisinde gelişen bir kavram olarak ortaya çıkmıştır. Bu kavramın, ilk defa, 1776 yılı itibarıyla ortaya çıkmasını sağlayan bilim insanı ise İskoç ekonomist Adam Smith'tir. Zira A. Smith (2007: 549), ekonomide ilk kez öngörölebilecek olan modern sistemlerden bahsetmiştir. Malum ekonomik sistemler, 18. yüzyılın sonlarından itibaren, dünya devletlerinin uyguladıkları modeller arasında yer almıştır.

İlgili durumun bir devamı olarak, bu ekonomik sistemler, üç temel grupta değerlendirilmektedir. Bunlar, sırasıyla; Liberal Ekonomi'yi veya Serbest Piyasa Ekonomisi'ni içine alan “Kapitalist Ekonomik Sistem” (Liberalizm), ekonominin kontrolünü devlet tekeline sokan Komuta Ekonomisi'ni içeren “Sosyalist Ekonomik Sistem” (Sosyalizm) ve Serbest Piyasa Ekonomisi ile Komuta Ekonomisi ilkelerinin birleşiminden meydana gelen “Karma Ekonomik Sistem” olarak adlandırılmaktadır (Hiç, 2017: 125). Bütün bu ekonomik sistemlerin, kısmen de olsa halk ekonomisi sistemiyle belli ilişkilerinin olduğunu ifade etmek mümkündür. Malum bağlamda,

bahsedilen ekonomik sistemlerin; genel hatlarıyla kısaca açıklanması ve halk ekonomisi ile ilişkili bulunan yönlerinin ortaya konulması şarttır.

Kapitalizm, üretim araçlarının özel mülkiyete ait olmasıyla birlikte, üretim işletmelerinin belli bir kâr oranıyla çalıştırılmasına dayalı bir ekonomik sistemdir. Kapitalist Ekonomik Sistem, ekseriyetle serbest piyasa ekonomisine (liberal ekonomiye) dayanmaktadır. Kapitalizm’in esasını, belirli bir ücret karşılığında verilen “emek” unsuru oluşturmaktadır. Nitekim bu üretim tarzında, daha fazla katma değer sağlamak esastır.

Kapitalist piyasa düzeni içerisinde, karar verme ve yatırım yapma gibi tüm faktörler; üretim sahipleri, diğer adıyla “sermaye sahipleri” tarafından belirlenmektedir. Genel olarak, Kapitalizm, arz-talep dengesinin; toplum yararı gözetilmek suretiyle, serbest bir biçimde ele alınmasına binaen ortaya çıkmıştır. Kapitalist Ekonomik Sistem’e göre, her şey “para” veya “sermaye” karşılığında alınabilmektedir. Bu durum, Kapitalizm’in “Sermayecilik” (Alptekin, 2015: 232) biçiminde bir isim almasına da neden olmuştur. Aynı şekilde, Kapitalizm, tüketimin çok yoğun bir biçimde artmasına da yol açan bir ekonomik düzendir.

Halk ekonomisi ve Kapitalist ekonomi arasında, kısmen de olsa belli yönlerden birtakım ilişkilerin mevcut olduğunu dile getirmekte fayda vardır. Bu bağlamda, Kapitalist Ekonomik Sistem, faizci bir yaklaşım uygulayabilmektedir. Dolayısıyla Kapitalizm, insanlara, bir kısım krediler kullanarak; malum kredilerin karşılığını bankalar aracılığıyla, halka sağlanan miktarın daha da üzerinde bir meblağ ile geri alabilmektedir. Bahse konu minval üzere, halk, Kapitalist Ekonomi vasıtasıyla borçlandırılabilir.

İlgili durumun, geleneksel doğrultuda cereyan eden halk ekonomisi uygulamalarındaki karşılığı, halk arasında “tefecilik” olarak bilinmektedir. Söz konusu çerçevede, halk

ekonomisinin; halk hayatını kolaylaştırmak ve bu eksendeki yardımlaşma ile dayanışma faaliyetlerini esas almak suretiyle, meydana getirilen birtakım geleneksel unsurları bünyesinde barındırmakla beraber; bahsedilen kapsamdaki kimi suistimallere de gebe olduğunun altını çizmekte yarar vardır.

Tefecilikte, esas itibarıyla, halk ekonomisindeki ürün veya mal değişimine dair “eşitlik” yahut “denklik” ilkelerine ters düşen bir uygulama mevcuttur. Dolayısıyla bu yöndeki ticarî kazançlar; herhangi bir ürünü veya malı; malum doğrultudaki denklik yahut eşitlik kurallarını göz ardı ederek, çeşitli bahanelerle veya hilelerle; bedelinden daha fazlasına satma veya bedelinden daha azına değiştirme (Akalin, 2016: 23) girişimine paralel bir çatı altında mümkün olabilmektedir.

Bahsedilen hususa istinaden, halk ekonomisi dâhilinde kurulmaya çalışılan karşılıklı güven ilişkisinin kötüye kullanımına şahit olunabilmektedir. Bu şekilde, insanların ciddi bir borç yükü altına girmelerine de sebebiyet verilebilmektedir. İlgili durumun bir sonucu olarak, halk ekonomisi doğrultusundaki bazı kazanç ögeleri, toplumsal ahlaka uygun olmayan kimi yollarla elde edilebilmektedir. Dolayısıyla da işin içine kötü niyet unsurları girebilmektedir. Malum kompozisyon içerisinde, Kapitalizm kanalıyla; bir bakıma halk ekonomisi ve modern ekonomi arasında; dolaylı yönden bir çatışma ortamı yaratılabilmektedir.¹⁴⁴

Sosyalizm, sosyoekonomik bağlamda, toplumsal refahın; katılımcı bir ekonomik anlayışıyla tesis edilmesini esas alan bir ekonomik sistemdir. Bu sistemde, üretim araçlarının mülkiyeti, devlete ve toplumun geneline aittir. Dolayısıyla Sosyalist Ekonomik Sistem, işçi sınıfının yönetime aktif bir biçimde katılmasını sağlamakla birlikte, özel üretim yerine; kamu merkezli üretimi destekleyen bir içeriğe sahiptir.

¹⁴⁴ Bu hususta, halk, kendi ekonomik ilişkilerini tekrar gözden geçirmek üzere; malum ilişkileri kimi halk hukuku kurallarıyla düzenleyebilmektedir. Başta sosyal normlar olmak üzere, halk ekonomisi prensiplerinin; bazı geleneksel hukuk prensipleriyle kontrol altına alınabildiklerini belirtmek mümkündür. Bahse konu eksenindeki halk hukuku suçları için bakınız. (Karataş, 2018: 165-169).

Malum doğrultuda, Kapitalizm, propagandalarını; merkezî planlamaya (Özgener, 2000: 183) dönük olarak yapmak suretiyle; özellikle eğitim, tarım ve vergi reformları üzerinde yoğunlaştırmaktır. Söz konusu kapsamdaki bazı ideolojik fikirleri de içine alan Sosyalizm, devlet yönetimlerini, üretken kurumları temel almak suretiyle şekillendirme amacını gütmektedir.

Halk ekonomisi ile Sosyalist ekonomi arasında, kısmen de olsa belli açılardan kimi ilişkiler bulunduğu dile getirilmesinde yarar vardır. Zira halk ekonomisinde, salt toplayıcılık ve avcılıkla geçinilen süreçlerin bitimine dek, insanlarda özel mülkiyet algısı oluşmamıştır. Dolayısıyla da insanların, çoğunluk itibarıyla, toprağa yerleşmelerine kadar olan bir zaman diliminde; özel mülkiyet, iktisadî açıdan söz konusu olmamıştır. Bu bağlamda, insanlar, kendilerine yetebilecek derecelerde gıda varlığına sahip olmaya çalışmışlardır. Malum durumun tabii bir neticesi olarak, insanlar, kendi geleneksel ekonomilerini; kendilerine yeterli ölçülerde kurma kaygısını taşımışlardır.

İnsanlığın dünya hayatına adımı atışını izleyen ilk devirlerde, başlangıç itibarıyla; insanların gruplar halinde yaşadıkları bilinmektedir. Bu durum, doğal çevre koşullarının ortaya çıkardığı bir hayat tarzı olmuştur. Zira ellerindeki çok ilkel silahların da etkisine yönelik olarak, insanlar için, birlikte hareket etme duygusu; toplayıcılık ve avcılık etkinliklerini takiben, üretim etkinliklerine geçişi kolaylaştırmıştır.

Bahse konu minvalde, toplu halde yaşamak, üretim alışkanlıklarının korunmasını da sağlamıştır (Çavdar, 1972: 49). Bu şekilde, insanlar, avladıkları hayvanların etlerini veya doğadan topladıkları bitkilerin köklerini, kendi aralarında bölüşerek hayatta kalmaya çalışmışlardır. İlgili eksende, insanlar, uzun yıllar süren bir zaman dilimi

açısından bakıldığında, özel mülkiyeti pek dikkate almamışlardır. Dolayısıyla insan toplulukları, belli bir süreliğine, komünal yapılarını idame ettirmişlerdir.¹⁴⁵

Karma Ekonomik Sistem, kamu yararı ile özel teşebbüs faktörlerine eşit derecede önem veren bir iktisadî sistemdir. Dolayısıyla Karma Ekonomi, özel teşebbüs ile kamu teşebbüsü karışımını içeren bir iktisadî düzene atıfta bulunmaktadır (Hiç, 2017: 133). Doğası gereği, bu sistem, apolitik bir ekonomik düzeni temel almaktadır. Malum sistemin iktisadî altyapısında, devletin en temel görevi; istihdam alanlarını yaratmak ve bu yöndeki girişimcilere destek vermektir. Dolayısıyla devlet, bu sistemin bir getirisi mahiyetinde; girişimcilere dönük bir kısım destek fonları oluşturabilmektedir. Karma iktisadî düzende, devlet tarafından üretilen farklı ürünler ve vatandaşlara sunulan çeşitli hizmetler, özel sektör ile birlikte; piyasaya sürülebilmektedir. Karma ekonomide, kent ve köy iktisadiyatını kalkındırmak amacıyla, birçok fabrika ve üretim tesisi de açılabilir.

Halk ekonomisi ile Karma ekonomi arasında, kısmen de olsa belli bakımlardan bazı ilişkilerin bulunduğunu ifade etmekte yarar vardır. Bu ilişkileri, daha ziyade ekonomik serbestliğin ön plana çıkarılması üzerinden yorumlamak muhtemeldir. Zira halk ekonomisinde; ürün ve hizmet değişimleri arasındaki denklik ile eşitlik kaideleri, kimi zaman farklı koşullar altında gerçekleştirilebilmektedir. Söz konusu uygulama kapsamında, belli bir eşyaya ait maddî değer; eşya sahibince günden güne yükseltilmesi veya alçaltılması, bu doğrultudaki serbestliği ortaya koymaktadır.

¹⁴⁵ Bu mevzu dâhilinde, halkın, kendi kendine yetebilecek miktardaki kimi besin maddelerini paylaşmasına istinaden; komünal bir çatı altında olmak kaydıyla, varlığını eski dönemler itibarıyla sürdürmeye çalıştığını dile getirmek mümkündür. Halk ekonomisi de geleneksel bir iktisadî sistem olması veçhile, halkın, kendi kendine yeten bir seviyeye gelmesini öngörmektedir. Ayrıca yiyecek toplayıcılık, insan uyumunun en eski ve en evrensel tipidir. Malum durumun akabinde, yiyecek paylaşımı, bu uyumun ilk örneği olarak gösterilmektedir. Bütün bu örnekler, halk ekonomisi ile Sosyalist ekonomi kavramları arasındaki dolaylı ilişkiyi ortaya koymaktadır. Toplayıcılık modelinin yiyecek paylaşımındaki önemi için bakınız. (Haviland, 2002: 197-198).

Bahsedilen çerçeveye binaen, insanlar arasında cereyan eden karşılıklı ürün, mal veya eşya değişimi faaliyetlerinde, insanların, içinde bulundukları ekonomik imkânlarla binaen; istihsal maddelerinin kıymetlerini artırdıkları veya azalttıklarına şahit olunabilmektedir. İnsanlar, bunu yaparken, piyasa ekonomisini de gözlemleyerek, mallarına belli bir değer biçebilmektedir.

Sonuç itibarıyla, halk ekonomisinin modern ekonomi ile ilişkilerinde; ülkeler veya devletler bazında temel alınan başlıca ekonomik modellere göre, birbirleriyle ekonomik etkileşimler içinde bulunan insanların da alışkanlıkları ve davranışları farklılaşabilmektedir. Dolayısıyla insanlar, modern ekonomi dâhilinde, halk ekonomisinin mahiyetiyle tam olarak örtüşen veya örtüşmeyen birtakım uygulamaları; bu ekonomik düzen içerisinde bilinçli yahut bilinçsiz olarak devam ettirebilmektedirler. Bu bağlamda, sosyal ve toplumsal yapıların geneli tarafından kabul gören pratiklerin yanı sıra; bu yapılarca kabul görmeyen bir kısım uygulamalar da halk ekonomisinin içine sıkıştırılmaya çalışılabilmektedir.

Malum durum, halk ekonomisi ile modern ekonomi arasında bazı çatışma ortamlarını doğursa bile, insanların tarihî süreçteki farklı geleneksel anlayışlarına istinaden; halk ekonomisinin de mahiyeti bazı durumlarda değişebilmektedir. Bütün bu nedenlerin bir sonucu olarak, her ne kadar geleneksel ekonomiye dayanan kimi kuralların esas alınabileceği hükümler devletlerin anayasalarında belirlenmişlerse de bunların uygulanmaları ve yasama sürecine dâhil edilmeleri; halk ekonomisi düzenlerindeki işlevlerinden bağımsızdır. Dolayısıyla halk ekonomisi sisteminin devletlerin belirlediği ekonomik sistemlerle olan ilişkisi, devletin koyduğu ekonomik kurallardan ayrı olarak da toplumsal nizamı sağlayabilme işlevini karşılayabilmektedir.

2.2.6. Halk Ekonomisi Uygulamaları

Halk ekonomisinde, geleneksel çerçevedeki birtakım uygulamalar söz konusudur. Bu uygulamalar, halkın, bizzat kendisi tarafından belirlenen bir kısım faktörleri içermektedir. Zira geçmişten bugüne kadarki tarihsel süreç açısından bakıldığında, halk ekonomisinin sürekliliği, malum uygulamalara yönelik olarak gerçekleşmiştir. Dolayısıyla halk ekonomisi bağlamındaki başlıca uygulama usulleri, halk hayatındaki ticarî ilişkilerin de devamlılığı bakımından çok önemli bir konuma sahiptir. Nitekim halk ekonomisi, kendi bünyesinde cereyan eden belli başlı pratikler kanalıyla, tarihî zemindeki yerini, değerini ve önemini korumuştur. Bu şekilde, halk ekonomisi doğrultusundaki kültürel süreklilik de sağlam temeller üzerinde yükselmiştir.

Halk ekonomisi eksenindeki pratikleri; “üretim”, “tüketim”, “pazarlama” ve “ticaret” olmak üzere; dört alt başlıkta toplamak mümkündür. Bu duruma binaen, halkbilimi çalışma kadrosu içerisindeki temel konulardan biri olan halk ekonomisinin, esasen üretim, tüketim ve pazarlama olarak; toplam üç alt başlık kapsamında ele alındığının da dile getirilmesi gerekmektedir. Zira Sedat Veyis Örnek (2000: 18) tarafından, halkbilimi araştırmalarına ve çalışmalarına istinaden belirlenen “halk ekonomisi” başlığında, bu yöndeki iktisadî faaliyetlerin; üretim, tüketim ve pazarlama süreçlerine yönelik olarak değerlendirildiği görülmektedir. Nitekim halkın küçük ölçekte pratiğe döktüğü üretim, tüketim ve pazarlama prensipleri; halk ekonomisinin ana çatısını meydana getiren başlıca sebepler arasındadır.

Öte yandan, bu süreçlere “ticaret” faktörünü de katmak gerekmektedir. Nitekim ticaret, halk ekonomisi bünyesinde oluşan, gelişen ve yayılan pratiklerin en temel noktasıdır. Çünkü halk ekonomisi uygulamaları, temel itibarıyla, ticaret olgusunun paralelinde ilerlemiştir. Bu şekilde, Sedat V. Örnek’in (1977: 18); halkbilimi çalışma kadrosuna binaen, halk ekonomisi konusuna eklediği üretim, tüketim ve pazarlama uygulamalarına; ticaret uygulamasının da katılması gerekmektedir. Bütün bu açıklamaların nihayetinde; halk ekonomisindeki uygulamalara istinaden süregelen

Üretim, tüketim, pazarlama ve ticaret pratiklerinin aıklanmalarında yarar görülmektedir. Nitekim bu pratikler, birbirlerine eklenerek, halk ekonomisinin mahiyetini oluşturmaktadır.

2.2.6.1. Üretim

Üretim, doğaya ait olan değişik unsurlardan istifade edilmek suretiyle; çeşitli mal ve hizmet faktörlerini ortaya koyma işidir. Üretimde esas olan şey, eldeki malzemelerden yola çıkarak, yeni ürünler imal etmektir. Dolayısıyla retim, elde bulunan bir kısım girdilerin; belli birer dönüşüm sürecine sokulmak kaydıyla, bu girdilerden belli çıktılar yaratma işleminin adıdır. Örneğin, insanların beslenme gereksinimlerini gidermek amacıyla; buğday girdisinin, un ve ekmek çıktılarına dönüşmesi; halk ekonomisindeki üretim uygulamalarının yansımalarıdır.

İnsanların, tarihsel süreç itibarıyla ürettikleri pek çok mahsul mevcuttur. İlgili durumun bir devamı olarak, insanların hayatta kalma çabaları, üretimde sürekliliğin sağlanmasıdaki en temel husustur. Halk ekonomisi, tarihî süreçteki gücünü, hiç şüphesiz üretim faaliyetinden almıştır. Bahse konu minval üzere, halk ekonomisi dâhilinde vuku bulan üretim faaliyeti; insanlığın dünyaya adımıını attığı ilk dönemlerde üretilen basit veya ilkel araçlarla ve gereçlerle başlamıştır.

Mevzubahis ekseninde, üretim, zamanla gelişerek daha da ilerlediği görülmüştür. Zira insan, tarih boyunca; üretmeden hayatta kalamayacağını idrak etmiştir. P. Saintyves'in (1951: 90) ifadesiyle, insanın emeksiz yaşaması mümkün değildir. Bu şekilde, insan; belli emekler vererek, kendine özgü üretim malzemelerini belirlemeye çalışmıştır. Dolayısıyla insan; beslenme, barınma, taşınma ve benzeri üretim alanlarında; kendi hayatını koruyan, kollayan ve kolaylaştıran bir yolu takip etmiştir.

Sonuç itibarıyla, üretim, halkın iktisadî anlamdaki faaliyetlerinin başlangıcını teşkil etmektedir. Bu sebepten ötürü, üretimin halk hayatındaki yeri, değeri ve önemi büyüktür. Zira üretim, ekonomik temeldeki etkinliklerin en temel dinamiğidir. Tarihî arka planda vuku bulan halk ekonomisi faaliyetleri arasındaki tarım, hayvancılık, bağcılık, bahçecilik, bahçıvanlık, arıcılık ve benzeri ögeler; esas itibarıyla, üretimin ortaya çıkışını hızlandıran etmenlerden bazılarıdır.

İlgili minval üzere, söz konusu etmenlerin, insanlardaki geleneksel bilgilere bağlı olarak ortaya konulduklarının altını çizmekte yarar vardır. Malum doğrultuda, halk ekonomisindeki üretim etkinliği; zaman içerisinde gelişmek, değişmek ve dönüşmek suretiyle belli bir ilerleme kaydetmiştir. Bu durum ise halk ekonomisine has bir tüketim kültürünün ortaya çıkmasını sağlamıştır.

2.2.6.2. Tüketim

Tüketim, üretilen mal ve hizmet unsurlarının; halkın gereksinimleri ve istekleri doğrultusunda kullanılmasıdır. Tüketim faaliyeti, insanlığın ilk evrelerinden itibaren var olan bir faaliyettir. Bu bağlamda, insan, ilk iş olarak; doğada hazır bulunan birtakım nesneleri tüketmek suretiyle hayatta kalmaya çalışmıştır. Bu şekilde, tüketim ögesinin, ilk başta; halk ekonomisi pratikleri arasında sayıldığının vurgulanması lazımdır. Zira insan, henüz göçebelige dayalı olarak meydana getirdiği toplayıcılık ve avcılık evrelerinde, tüketimle tanışmak kaydıyla kendi iktisadî yönünü çizmeye çalışmıştır.

İnsana özgü gereksinimler, istekler ve arzular; tüketim olgusunun ardında yatan itici güçlerdir (İslamoğlu ve Altunışık, 2013: 3). Malum husustan hareketle, ekonomik sistemlerdeki hareketliliğin; “tüketim” olgusuna dönük olarak gerçekleştiğini ifade etmek mümkündür. Halk ekonomisi de bu iktisadî sistemlerden biri olarak dikkat çekmektedir.

Tüketim, aynı zamanda; sosyokültürel ve sosyoekonomik bir nosyondur. Bu çerçevede, tüketim nosyonunun, dünyadaki en temel ideolojilerden biri olarak değerlendirmek gerekmektedir. Çünkü dünya düzeni, esas itibarıyla, tüketim etkinliğine binaen belli bir şekil almaktadır. Bahse konu minvalde, tüketim; bireylerin ve toplumların ihtiyaçlarını karşılayan bir uygulamalar bütününe kapsamaktadır. İlgili durumun paralelinde, bireyler ve toplumlar arasında cereyan eden ilişkilerdeki temel belirleyicilerden biri, tüketim faktörüdür.

Tüketim unsuru, insanlardaki hayat tarzlarının biçimlenmesine vesile olan bir zemini işgal etmektedir. Dolayısıyla tüketim, geçmişten bugüne kadar süregelen bir tarihî geri plan ekseninde, insanın yaşamsal pratiği haline gelmiştir (Senemoğlu, 2017: 70). Nitekim halk ekonomisi, insanların, dünyadaki gelişim süreçlerine istinaden başlattıkları ve sürdürdükleri bir uygulamalar bütününe içermektedir.

Sonuç itibarıyla, insanın, ilk başta, toplayıcılık ve göçebelik faktörlerine başvurmak kaydıyla tüketim faaliyetlerine başlaması; tüketimin bu noktadaki yerini, değerini ve önemini ortaya koymaktadır. Bu kapsamda, tüketim, halk ekonomisi aktivitelerinin de başlangıcını oluşturmaktadır. Zira ilk insanların, tabiattan temin ettikleri kimi tüketim unsurları vasıtasıyla, halk ekonomisinin temelini attıkları bilinmektedir. Malum minval üzere, halk ekonomisinin, tüketim malları bünyesinde işlediğini dile getirmekte fayda vardır. İlgili hususun bir neticesi olarak, tüketim mevzusu, halkta karşılığı olan başlıca ekonomik faaliyetlerin; değişim ve dönüşüm faktörleri ekseninde gelişmesini sağlamıştır.

2.2.6.3. Pazarlama

Pazarlama, ürün ve hizmet açısından bakıldığında, hedef kitleye hitap etmek ve hedef kitlenin ilgisini çekmek üzere belirlenen bir ekonomik ölçüttür. Dolayısıyla pazarlama, herhangi bir malın veya hizmetin satışını gerçekleştirmek suretiyle uygulanan bir

reklam işidir. Bu durumdan hareketle, pazarlama, halkın gereksinimlerinin saptanmasındaki en etkili yoldur. Dolayısıyla pazarlama faktörünün, halkbilimi çalışma kadrosundaki temel konulardan biri olan halk ekonomisinin alt konuları arasında gösterilmesi, halkın iktisadî yöndeki kimi ihtiyaçlarının, isteklerinin ve arzularının belirlenmesi, yönlendirilmesi ve karşılanması bakımından büyük bir önem taşımaktadır.

Halk ekonomisi bünyesinde cereyan eden pazarlama faktörünün en temel ilkesi olarak “ihtiyaç” olgusunu göstermek mümkündür. Zira halkın ekonomik etkinlikleri, ihtiyaç faktörüne binaen gerçekleşmektedir. Her şey, insan ihtiyaçlarından doğmuştur (Saintyves, 1951: 6). Bu ihtiyaçlar, herkes için; her zamanda ve her muhitte, hemen hemen aynı unsurları teşkil etmiştir. İhtiyaçlar; zamanla istek, talep, fayda ve benzeri ilkelere desteklenmiştir. Söz konusu çerçevede, halk arasındaki karşılıklı değişim faaliyeti, malum ilkelere bağlı olarak vücut bulmuştur. Bu doğrultuda, karşılıklı değişim faaliyetinin, esasen pazarlamadaki en temel belirleyiciler arasına girdiğinin ifade edilmesinde yarar vardır.

Malum zemin etrafında, alıcılar ve satıcılar arasında vuku bulan ve her iki taraf için de belli birer değer addeden öğelerin tranferlerine dayanan değişim prensibi, pazarlama pratiklerine yönelik olarak; sözlü kültür ortamının el verdiği ölçülerde işletilebilmektedir. Bu minvalde, halkın; kullandığı değişik eşyalar ile geçimini sağladığı çeşitli ziraî ve sınaî faaliyetler, hülâsa halka ait bütün kültürel zenginlikler (Yener, 1960: 51); atalar devrinden intikal eden amelî ve şifahî bir kısım bilgiler kanalıyla; halk ekonomisindeki pazarlama düzenini inşa etmiştir.

Sonuç itibarıyla, pazarlama, halk hayatında ön plana çıkan başlıca ekonomik faktörlerin tanıtımları veya reklamları ile ilgilenen bir halk ekonomisi uygulamasıdır. Dolayısıyla pazarlama, halk ekonomisindeki karşılıklı değişim hareketlerini tetikleyen, belirleyen ve yönlendiren bir etkidir. Bu şekilde, pazarlama vasıtasıyla, halkın dikkati belli ürünlere çekilmeye çalışılarak; malum yönde bir değiş tokuş ağı kurulmaktadır. İlgili

açıklamaların bir devamı niteliğinde, pazarlamanın halk ekonomisi faaliyetlerine katkısı büyüktür. Zira pazarlama, ürün ve hizmet vasıtalarını meydana getiren bir süreci temsil etmektedir. Söz konusu süreç içerisinde, pazarlamanın, küçük ölçekli geleneksel ekonomik pratikler için vazgeçilmez bir tarafı vardır. Nitekim pazarlama hususu, halk ekonomisi bağlamında değerlendirilen ürünlerin maddî kıymetlerini tayin eden bir arka plana sahiptir.

2.2.6.4. Ticaret

Ticaret, ürün ve hizmet alım satımına yönelik olarak ortaya çıkan ekonomik bir olgudur. Dolayısıyla ticaret, kazanç amacıyla yürütülen alım satım etkinliğidir. Ticarî faaliyetler, insanlardaki ihtiyaç unsurları üzerine bina edilmiştir. Bu minval üzere, insanların gereksinimlerini gidermek maksadıyla cereyan eden ticaret kavramı, geçmişten bugüne kadarki bir tarihsel süreç açısından bakıldığında, varlığını geliştirerek devam ettirmiştir. Ticaret anlayışının, esasen; eski çağlardan beri var olduğunu ve hızla gelişmekte olduğunu dile getirmek lazımdır.

Ticaret ekonomisi, her zaman için, diğer iktisadî sistemlerle sıkı bir bağ kurmaktadır. Zira ticarî aktiviteler olmadan, ekonominin ilerlemesi mümkün değildir. Tarih boyunca ticareti elinde bulunduran toplumlar, kendi ülkelerindeki refah ve güven ortamını tesis etmişlerdir (Bozkurt, 2002: 155). Bu durum, halk ekonomisi uygulamaları için de geçerlidir. Nitekim ticaret, halk ekonomisindeki değiş tokuşa dayanan pratiklerin esasını teşkil etmektedir.

Ticaretin, ilk kez, insanlar tarafından üretilen mal fazlalığına istinaden başladığı bilinmektedir. Bu çerçevede, insanlar, fazladan ürettikleri bir kısım malları; ihtiyaç duydukları mallar ile değiştirme usulünü benimsemişlerdir. İlgili kapsamda, ticaretin, halk ekonomisine temel oluşturduğunu ifade etmekte yarar vardır. Çünkü insanlar

arasında cereyan eden karşılıklı mal veya ürün değiş tokuşları, halk ekonomisi uygulamalarının aslını meydana getirmektedir.

Bahsedilen bünyeye binaen, halk ekonomisinde, paranın ikinci plana itilmesinin bir gereği olarak, ticaretin; öncelikle mal değişimi üzerinden yapıldığını belirtmek mümkündür. Daha sonraki tarihî atmosfer içerisinde, insanlara ödeme kolaylığı sağlayan başlıca değişim araçları kullanılmıştır. Malum değişim araçları ise madalyonlar, deniz kabukları, taşlar ve benzeri ögeleri içermiştir. Bu gibi gelişmeler, en sonunda ticaretteki para kullanımına evrilmiştir. İlgili gelişmeleri takiben, M.Ö. 7. yüzyılda; madenî paranın Lidyalılarca basılması ve M.S. 9. yüzyılda; kâğıt paranın Çinlilerce icat edilmesi (Eğilmez, 2018: 58, 63); bugünkü manadaki ticarî etkinliklerin temelini atmıştır.

Ticaret, halk ekonomisi açısından bakıldığı zaman; buraya kadar açıklanan üretim, tüketim ve pazarlama süreçlerinin hepsini birden içine alan bir kavramdır. Zira halk ekonomisindeki üretim, tüketim ve pazarlama unsurlarının tümü; ticarete kullanılmak üzere tasarlanmaktadır. Toplayıcılık, avcılık, çiftçilik, hayvancılık ve benzeri üretim ve tüketim etkinliklerinin akabinde kendi özgün şeklini alan ticaret; insanların ihtiyaçları oranındaki arz-talep mevzusuna istinaden, halk ekonomisinde sıklıkla başvurulanan bir uygulamadır. Bu açıdan bakıldığında, ticaretin, küçük ölçekli de olsa halk ekonomisindeki üretim, tüketim ve pazarlama pratiklerini belirleyici, destekleyici ve yönlendirici bir uygulamalar bütününe kapsamına aldığı malumdur.

Sonuç itibarıyla, ilkel veya basit ticaret modelleri, ekonomik anlayışın temeli olarak varsayılmaktadır. Dolayısıyla paranın kullanılmadığı veya yetersiz kaldığı durumlarda, birtakım basit veya ilkel ticaret uygulamaları, insanların en temel ihtiyaçlarını gidermek maksadıyla birer çözüm sunabilmektedir. Aynı zamanda, ticarete dayanan değiş tokuş ekonomisi, sosyokültürel ve sosyoekonomik yönlerden birbirlerine yabancı olan insanların ilişkilerini düzenleyici bir niteliğe de sahiptir. Bu şekilde, halk

ekonomisindeki uygulamalardan biri olan ticaretin, küçük ölçekli olarak da yapılsa, insanlardaki aidiyet ve güven duygularına mühim bir temel oluşturduğunun dile getirilmesinde fayda vardır. Nitekim ticaret olgusunun, halk hayatını pek çok bakımdan canlı tuttuğu bilinen bir gerçektir.

2.2.7. Halk Ekonomisindeki Alışveriş Usulleri

Bilindiği üzere, ticaret, maddî yönden değer taşıyan her türlü malın ve hizmetin alınmasını, satılmasını veya değiştirilmesini öngören bir ekonomik anlayıştır. Dolayısıyla ticaret; insanın, ihtiyaç duyduğu ürünü ve hizmeti sağlamak maksadıyla bir kısım alışverişlere yeltenmesidir. Değiş tokuş işlemiyle ve para politikasıyla olmak üzere; iki türlü ticaret yönteminden bahsetmek mümkündür. Ticaretin temelini oluşturan değiş tokuş ekonomisi, bugünün modern ekonomik sistemlerinin geleneksel alternatifi olarak kabul edilmektedir. Zira toplumsal çatı altında vuku bulan ekonomik krizlere karşı bir önlem olarak, arkaik toplumlarda uygulanan karşılıklı değişim pratikleri, sıklıkla gündeme getirilmektedir.

İnsanlar, ekonomik krizlerin getirdiği işsizliğe karşı; genellikle değişim ekonomisiyle bir çözüm aramaktadır. Bu durumun yanı sıra, değişim ekonomisi; yalnızca ekonomik bir anlayış değildir. Zira değişim ekonomisi, aynı zamanda bir alışkanlıklar ve davranışlar ünitesidir (Nar, 2019: 207). Nitekim herhangi bir insan grubunun değiş tokuş esaslarını öğrenmek veya bilmek, o topluluğun kültürel yapısını anlamakla eşdeğerdir. Bu şekilde, insan topluluklarına dair insanî ilişkilerin sağlam temeller üzerinde yükselmesi de sağlanabilmektedir. İlgili minval üzere, halk ekonomisi uygulamalarından biri olan değiş tokuş usulünün, ekonomik kapsamdaki gereksinimleri gidermesine binaen; sosyal ve toplumsal eksenindeki ilişkileri de geliştirdiğinin vurgulanmasında yarar vardır.

Halk ekonomisindeki alışveriş usullerini, temel olarak, iki ana başlıkta toplamak mümkündür. Bu başlıkları, “trampa usulü alışveriş” ile “ücret usulü alışveriş” olarak sıralamakta yarar vardır. İlgili bağlamda, esasen ücret usulü alışveriş yönteminin; halk ekonomisi kapsamına alınmaması gerekmektedir. Ancak geçmişten bugüne kadar süregelen bir zaman dilimi dâhilinde, paranın ticaretteki yoğun kullanımını takiben, ücret usulü alışverişin de halk ekonomisine sokulduğunun altını çizmek lazımdır. Bu doğrultuda, değişen koşulların doğal bir sonucu olarak, halk nezdindeki geleneksel alışveriş yöntemlerinde; paranın da kısmen önemli bir rol oynadığı bilinmektedir.

2.2.7.1. Trampa Usulü Alışveriş

Trampa, herhangi bir değişim aracı kullanılmadan; mal ve hizmet faktörlerinin birbirleriyle değiş tokuş edildiği bir alışveriş usulüdür. Trampa usulü alışverişte, paraya yer verilmemektedir. Bu alışveriş yöntemi, tarihsel açıdan bakıldığında zaman, henüz parasal sistemlerin mevcut olmadığı dönemlerde ortaya çıkmıştır. Bugün için, trampa, henüz para sistemini kuramamış olan insan toplulukları arasında da görülebileceği gibi; modern ekonomilerde, para sistemin yanı sıra varlığını devam ettirmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, ürün ve hizmet değişimlerinin; para ticaretinin yerini tamamıyla alması, para sisteminin çöktüğü zamanlarda mümkün olabilmektedir. Ancak bugün, ekseriyetle modern ekonomiden bağımsız olarak devam eden geleneksel ekonomi çerçevesinde; trampanın büyük bir önem taşıdığını belirtmekte yarar vardır.

Bilindiği gibi, insanlar, halk ekonomisi uygulamalarına binaen; sahip oldukları kaynaklarının bazılarını ve tükettikleri ihtiyaç fazlası ürünlerinin kimilerini, gereksinim duydukları diğer ürünler ile değiştirmektedirler. Bu noktada, her türlü ekonomik sistemin altyapısını oluşturan trampa alışverişi, sosyokültürel ve sosyoekonomik bünyelerdeki ihtiyaçların karşılanmalarını takiben; insanlar arasındaki ilişkileri düzenleyen bir geri planı ortaya koymaktadır. Trampa sistemi, dar anlamda; paranın, bir değişim aracı olarak kullanılmadığı veya işlevsel olmadığı toplumların ekonomik faaliyetleriyle ilgili analizleri teşkil etmektedir.

Trampa, geniş anlamda; kâr amacı olmayan basit ticarî ilişkilerden başlamak kaydıyla, piyasa ekonomisine kadar uzanmak üzere; geniş ölçekli iktisadî düzenleri içine almaktadır. Trampa usulü ekonomi, ekonominin tarihî perspektifi ve gelişimi içinde; karşılıklı üretim, tüketim, pazarlama ve benzeri faktörleri bünyesine katarak; ulusal ve küresel çevrelerdeki mal ve hizmet ticaretinin yapılabildiği modern ekonomi ilkelerine göre farklılık göstermektedir (Chapman, 1980; Bates, 2009; Polanyi, 2013). Malum durumun bir sonucu olarak, trampa usulü alışveriş mekanizması, karmaşık iktisadî düzenlerde; paraya karşı alternatif bir model meydana getirmek suretiyle, geleneksel bakımdan sürdürülmektedir.

Trampa usulü alışverişi, kendi içinde; “mübadele” ve “takas” olmak üzere, toplamda iki alt başlığa ayırmak mümkündür. Burada, mübadele ve takas alışverişlerinin; esasen aynı amaca hizmet ettikleri aşikârdır. Zira her iki alışveriş yönteminde de karşılıklı ürün ve hizmet değişimi esastır. Ancak genel literatürde, durum biraz farklıdır. Zira mübadele; kültürlenme sürecinde bireyin sosyalleşmesi ve fizyolojik varlığının sürekliliğinin tesis edilmesi noktasında geliştirmiş olduğu sosyokültürel bir kurum olarak tanımlanırken, takas; ekonomik çıktıların ve kâr marjlarının zaman içindeki değişim, dönüşüm ve gelişim süreçlerini modern ekonomi çerçevesinde değerlendiren bir müessese olarak tanımlanmaktadır (Özarslan ve Karataş, 2016: 27-28). Söz konusu durumun bir sonucu olarak, mübadele ile takas usullerini, farklı alt başlıklarda açıklamak gerekmektedir.

2.2.7.1.1. Mübadele

Bilindiği gibi, halkbilimi çalışma kadroları arasında yer alan halk ekonomisi, halkın; sosyal ve fiziksel varlığını sürdürmek noktasında ihtiyaç duyduğu nesneleri ve hizmetleri sağlamak amacıyla edindiği, öğrendiği, benimsediği ve özümlediği üretim, tüketim, pazarlama ve ticaret süreçlerine dair bilgilerin, becerilerin ve tecrübelerin tümüdür. Bütün ekonomik sistemlerde olduğu gibi, halk ekonomisinin işleyişinde de başlıca pratikler mevcuttur. Malum pratiklerden birinin “mübadele” olduğunu ifade

etmekte yarar vardır. Ticaretin temelini oluşturan mübadele ekonomisi, bugünkü ekonomik sistemlerin önemli bir alternatifi olarak kabul görmektedir (Nar, 2019: 207).

Mübadele, geleneksel ekonomideki “karşılıklılık” ilkesi esas alınmak kaydıyla; toplumsal açıdan eşit koşullar altındaki bireyler ve topluluklar arasında cereyan ederek; bu yöndeki denklik ve eşitlik anlayışlarına dayanan değiş tokuş temelli bir alışveriş usulüdür (Özarslan ve Karataş, 2016: 17). Ekonomik bir kurum olarak mübadele, bugün de de varlığını sürdürmektedir. Özellikle paranın, alışveriş faaliyetlerinde yoğun olarak kullanılmadığı mahallî topluluk yapılanmaları; mübadele konusundaki en uygun çevreleri içermektedir. Dolayısıyla mübadele, kısa vadedeki karşılıklı değişim prensibine bağlı olarak gerçekleşen bir ekonomi pratiğidir.

Mübadelenin, ekonomik bir kurum olarak varlığını sürdürdüğü topluluklar, temelde kapalı ekonomi sistemine dâhildirler. Kapalı ekonomi sisteminde, üreticiler, kendilerinin gereksinimleri olan ürünlerden daha fazla miktarda ürün ortaya koymaktadırlar. Bu bağlamda, üreticiler; ürettikleri mallardan, ihtiyaçları kadarını kendileri için ayırdıktan sonra; ürün fazlasını, ihtiyaç duydukları; fakat üretmedikleri malları elde etmek amacıyla ellerinde tutmaktadırlar.

Malum doğrultuda, üreticiler, belli bir ekonomik dayanışmayı da bünyesinde barındıran mübadeleye binaen; yazılı belgelere dayanmayan kimi sözlü antlaşmalarla değiş tokuş işlemini yürütmektedirler. Nitekim Metin Özarslan’ın (2005: 58) da ifade ettiği gibi, halk ekonomisindeki bu gibi pratiklerin açık işlevi; halk arasındaki yardımlaşmayı ve dayanışmayı inşa etmektir. Bahse konu minval üzere, üreticiler, halk ekonomisindeki mübadele usulünü; kendi aralarında yaptıkları karşılıklı sözleşmelere sadık kalarak inşa etmektedirler. Mübadelede, Pierre Saintyves’in (1951: 96) de dikkat çektiği üzere; ufak çaptaki köy ticaretlerini esas alan panayırlar ve pazarlar ile kısa mesafeli ithalat ve ihracat unsurları söz konusudur.

Sonuç itibarıyla, mübadele, halk ekonomisi eksenindeki geleneksel üretim, tüketim, pazarlama ve ticaret safhalarının paralelinde, karşılıklı güven duygularını geliştirmek suretiyle; geleneksel karar alma mekanizmalarının otoritelerine istinaden pratiğe dökülmektedir. Dolayısıyla insanların üretime katkıları nezdinde, herhangi bir ürün üzerinden cereyan eden ticaret süreçleri itibarıyla, mevcut üretimin bir kısmı saklanıp, diğer kısmı ise mübadeleye uygun olarak başka üretim ögeleriyle değiştirilmektedir. Bu şekilde, insanlara ait diğer birtakım gereksinimlerin giderilmesini takiben; mal fazlalıklarının geçer akçe olarak değerlendirildiklerini dile getirmek mümkündür.

Ekonomik açıdan bakıldığında, ürettiği kimi objelerin ve servislerin; kendisine gereken miktarından fazlasını, ihtiyaç duyduğu diğer objelere ve servislere dönüştürebilmek becerisine mazhar olan insan, malum zemin etrafında, mübadele usulüne başvurmaktadır. Zira iktisadî yöndeki başlıca menfaatlerini göz önünde bulunduran insan, belirli bir sosyal ve kültürel mantık içerisinde; mübadele faaliyetini devam ettirebilmektedir. Nitekim insanın, mübadele yöntemini takiben; ekonomik ilişkiler kurabildiği açıktır. Bu durumun bir sonucu niteliğinde, insan; geleneksel bir ekonomi kurumu olan mübadeleyi, parasal ekonomik sisteme alternatif yaratmak kaydıyla; kendi çıkarları doğrultusunda kullanabilen bir varlık olarak dikkat çekmektedir.

2.2.7.1.2. Takas

Takas, halkbilimi çalışma kadrosu içerisinde yer alan halk ekonomisi dâhilindeki bir diğer değiş tokuş usulü olarak göze çarpmaktadır. Takas, insanların, kısıtlı geçim kaynakları kanalıyla; birbirleri arasında gerçekleştirdikleri ürün ve hizmet değişimini temel alan bir halk ekonomisi yöntemidir. Takasın, mallar ve servisler için belirlediği görece bir değer söz konusudur. Ayrıca takasta da karşılıklılık esastır. Bu şekilde, takas usulünün bir getirisi olarak, geleneksel kurallara dayanan bir ticaret ağı geliştirilmektedir. Malum ticaret ağı içerisinde, genellikle sözlü anlaşmaların hüküm sürdüğü bilinmektedir.

Geçmişten bugüne kadar süregelen bir tarihsel zaman diliminde, takas usulü, malların niteliklerine göre yapılmaktadır. Zira takas usulündeki değişim mallarının da nitelik açısından denk ve eşit olmaları gerekmektedir. Ayrıca takas, bir grup insan arasında yapılırsa, bu bağlamda genelleştirilmiş veya dengelenmiş bir karşılıklılık söz konusu olabilmektedir (Haviland, 2002: 244).

Bu durum, karşılıklı değiş tokuş etkinliğini belli bir güvence altına almaktadır. İlgili hususa binaen, insanların, takas sırasında suistimal yaratabilecek olan davranışlarının önüne geçilmektedir. Takasın başlıca esaslarından biri olarak “sessiz ticaret” faaliyetini göstermek mümkündür. Sessiz ticarete, hiçbir sözlü iletişimin gerçekleşmemesi gerekmektedir. Ayrıca malum ticarî faaliyet dâhilinde, yüz yüze temasın mevcut olmadığını belirtmekte yarar vardır.

Sessiz ticaret; şahsîlikten uzak bir şekilde, takası gerçekleştiren iki taraf arasında arabuluculuk hizmeti olmaksızın; sözlü ve yüz yüze iletişimin bulunmadığı, hatta tarafların; birbirlerinin görüş alanı içine girmeden yaptıkları bir ticaret şeklidir (De Moraes Farias, 1974). Sessiz ticaretin, tarihî sürece binaen, belirli bir süreliğine; Afrika, Avrupa ve Asya kıtalarının bazı bölgelerinde yaşayan insan toplulukları arasında vuku bulduğu bilinmektedir.

Bugün de malum takas usulünün benzer geleneksel veya modern formlarına rastlanabilmektedir (Nar, 2019: 216). Bölgesel ve yöresel farklılıklar, esas itibarıyla, ilgili takas yöntemini tetikleyen etkenlerin başında gelmektedir. Bu mevzuların yanı sıra, son birkaç yıllık bir evreyi takiben, dış ticarete yerli para ile takas yapılması (Dirican, 2019: 49) konusunun gündeme gelmesi; takasın modern ekonomi bünyesinde de ele alındığını ortaya koymaktadır.

Sonuç itibarıyla, takasın, insanlar arasındaki değişim veya değiş tokuş etkinliklerine binaen gerçekleşen bir halk ekonomisi usulü olduğunu ifade etmekte fayda vardır. Zira kendine göre birtakım gerekçelere dayanan takas yöntemi, halk ekonomisi bünyesindeki ticareti canlandıran etmenlerin başında gelmektedir. Takas yöntemi, salt ekonomik bir yöntem olarak algılanmamalıdır. Nitekim bu yöntemde de insanlar arasında gelişen ilişkilerin belli bir düzene sokulması amaçlanmaktadır. Dolayısıyla sosyokültürel atmosferde, takasın, belirli insanî ilişkilere temel oluşturduğu malumdur. Aynı durum, bir takas modeli olan sessiz ticaret için de geçerlidir. Çünkü sessiz ticaret kapsamında, insanların arasındaki iyi ilişkiler, sözlü ve yüz yüze gelmemek şartıyla kurulabilmektedir. Bütün bu ifadelerden hareketle, takas usulünün, halk hayatını düzenleyen bazı ilkelere sahip olduğunun vurgulanması gerekmektedir.

2.2.7.2. Ücret Usulü Alışveriş

Ücret usulü alışveriş, modern ekonominin geleneksel ekonomiye bir yansıması olarak; kısmen bir miktar para veya para benzeri unsurların kullanımını gerektiren bir halk ekonomisi yöntemidir. Bu yöntem, esas itibarıyla, parasal sistemin yoğun şekillerde yaygın olduğu topluluklar içerisinde hâkimdir. Bilindiği üzere, bakır işlemeciliğinin başladığı Kalkolitik Çağ'a kadar, paradan; dolayısıyla herhangi bir para biriminden bahsetmek mümkün değildir.

Bu durumun bir devamı olarak, belirli biçimlerde olmak suretiyle kesilen ve üzerine bir mühür veya bir değer basılmış olan standart ağırlıkta ve değerde bir metali veyahut kâğıdı ifade eden para birimi, malum dönemden çok sonraları ortaya çıkmıştır. Buna rağmen, Kalkolitik Çağ'da veya Bakır Çağı'nda, değiş tokuş işlemlerine binaen kullanılan para benzeri bir kısım objelerin her tarafta kullanıldığı bilinmektedir (Eğilmez, 2018: 50).

Paraya benzer nesnelerin, karşılıklı değişim etkinliklerinde kullanılan daha gelişmiş biçimleri, Bronz Çağı veya Tunç Çağı olarak nitelendirilen evrelere istinaden; ilk olarak Orta Doğu'daki kent devletleri ve imparatorlukları ekseninde ortaya çıkmıştır. Ayrıca Bronz Devri'nde, bugünkü paranın gördüğü işlevi yerine getiren hesap birimleri olarak; gümüş gibi kimi değerli madenler de kullanılmıştır.

İlgili gelişmelerin akabinde, bugünkü manada; standart ağırlıkta ve ölçüde olmak kaydıyla; üzeri yazılı ve damgalı madenî para biriminin, Anadolu medeniyetlerinden biri olan Lidyalılar tarafından icat edildiği düşünülmektedir. Aynı şekilde, kâğıt para biriminin de ilk kez Çinliler tarafından icat edildiği bilinmektedir. Malum gelişim, değişim ve dönüşüm hareketlerinin paralelinde; paranın, zamanla geleneksel ekonomi içerisinde de yer aldığını ifade etmek muhtemeldir.¹⁴⁶ Nitekim para, modern ekonomik sistemlerin temelini atan bir obje olmasının yanı sıra; geleneksel ekonomik faaliyetlere de sirayet eden bir altyapı doğurmuştur.

Sonuç itibarıyla, parayı temel alan ücret usulü alışverişin; modern ekonomi kapsamında gündeme gelen para politikalarının doğal bir neticesi olarak, yer yer halk ekonomisinde de kullanılmaya başlandığını dile getirmek lazımdır. Böylelikle, halkın; elinde değiş tokuş edebileceği herhangi bir ürününün veya malının olmadığı durumlarda, sahip olduğu parasal imkânlarla yönelik olarak; kendine has gereksinimlerini cüzi bir miktar ücrete dayanmak suretiyle karşıladığı malumdur.

Bahse konu minvalde, 18. yüzyılın sonları itibarıyla ortaya atılan modern ekonomi modellerinin etkili olduğunu vurgulamakta fayda vardır. Bu şekilde, geleneksel

¹⁴⁶ Bugün, halkın, elindeki belli ürünleri satarak; bu ürünlerden kazandığı parayla, ihtiyaç duyduğu başkaca ürünleri aldığını belirtmek lazımdır. Örneğin, Kars yöresindeki bazı köylerde kaz yetiştiriciliği yapan insanlar; sahip oldukları kazların bir bölümünü kendi kışlık yiyecek ihtiyaçlarını karşılamada kullanmakla beraber, diğer bölümünü canlı veya cansız şekillerde satıp; bu ticaretten kazandıkları parayı bakliyat ürünlerini satın almak üzere harcamaktadır. Söz konusu durum, halk ekonomisindeki değiş tokuş etkinliklerinin geçirmekte olduğu değişimi ve dönüşümü gözler önüne sermektedir. Nitekim bu kapsamdaki gereksinimlerin giderilmelerinde, para unsurunun devreye girdiğini dile getirmekte yarar vardır.

ekonomi, modern ekonomiden de beslenmek kaydıyla; kendi varlığını belli bir değişime ve dönüşüme tabi olarak idame ettirmektedir. Dolayısıyla ekonomik çatı altında vuku bulan gelenek, yenilikten feyz alarak kendi yönünü çizmektedir.

2.2.8. Halk Ekonomisindeki Geleneksel Malzemeler

Geleneksel malzeme, esas itibarıyla, kültürel bir anlam birimidir. Bu şekilde, geleneksel malzeme kavramı, onu kullanan insanlar hakkındaki bilgi birikimini de temsil etmektedir. Geleneksel malzemeler, mekânsal dokuların etkisiyle birlikte; yaşam biçimlerinin adeta birer yansımasıdır. Dolayısıyla geleneksel malzemelerin temel belirleyicileri olarak; sosyokültürel ve sosyoekonomik etkenleri göstermek mümkündür. Zamanlara ve coğrafyalara göre farklılıklar sergileyen geleneksel malzeme olgusu, ait olduğu toplumun hayat tarzını ortaya koymaktadır. İlgili bağlamda, halkın manevî değerlerinin yansıtılmasında, maddî bir mefhum olan geleneksel malzemenin mühim bir rolü vardır. Kültürel unsurların ekonomik hayata yansımaları, tarihsel süreçte devamlılık arz etmiştir. Bu devamlılık içerisinde, insanlar, kendi kültürlerinin yanı sıra; kendi kültürlerine yabancı olan diğer kültürleri de öğrenmeye başlamışlardır. Söz konusu doğrultudaki kültürel çeşitliliğe binaen, insanların, kendi çevrelerindeki maddî kültür öğelerini de zamanla keşfettikleri bilinmektedir.

Maddî kültür öğeleri, insanların yaşamsal faaliyetlerinin sürdürülmesindeki temel dinamikler arasında yer almaktadır. İlgili minval üzere, maddî kültür unsurlarının, geleneksel eksenindeki meslekleri doğuran nitelikleri de bünyelerinde barındırdıklarını dile getirmekte yarar vardır. Bu kapsamda, bahse konu faktörler; başlıca el sanatları ve zanaat kollarının oluşumunda büyük birer pay sahibidirler.

Tarihî bir arka plan dâhilinde, insan, hayatî etkinliğini idame ettirebilmek maksadıyla; tabiat unsurlarından bolca istifade etmiştir. Bu durumun bir sonucu olarak ise insan; lif, ahşap, taş, toprak, metal, cam, deri ve kemik başta olmak üzere; pek çok ham maddeden

menfaat sağlamak suretiyle, kendisine özgü en temel ihtiyaçlarını karşılamıştır. Bu şekilde, toplumsal yapıdaki iş bölümleri de belirginleşmeye başlamıştır. Bahsedilen izahlardan hareketle, halk ekonomisinde kullanılan geleneksel birtakım üretim malzemelerinin, insan hayatını düzenleme noktasındaki etkileri bir hayli fazladır. Malum nedenlerden dolayı, halk hayatını yakından ilgilendiren geleneksel malzemelere, belirli başlıklar altında değinmek gerekmektedir.

Halk ekonomisindeki geleneksel malzemeleri, ham maddelerine göre sınıflandırmak en doğrusudur. Zira çeşitli el sanatlarına ve zanaatlara belli bir temel oluşturan geleneksel malzemeler, halk ekonomisi kapsamında ortaya konulan pek çok ürünün aslını teşkil etmektedirler. Bu yüzden, halk ekonomisi bağlamında inşa edilen başlıca üretim yapılarında kullanılan ham maddeleri, cinslerini göz önüne alarak; sekiz ana başlık altında toplamak mümkündür.

Bunlar; “ham maddesi lif olan geleneksel malzemeler”, “ham maddesi ahşap olan geleneksel malzemeler”, “ham maddesi taş olan geleneksel malzemeler”, “ham maddesi toprak olan geleneksel malzemeler”, “ham maddesi metal olan geleneksel malzemeler”, “ham maddesi cam olan geleneksel malzemeler”, “ham maddesi deri olan geleneksel malzemeler” ve “ham maddesi kemik olan geleneksel malzemeler” biçimlerinde sıralanmaktadır.¹⁴⁷

2.2.8.1. Ham Maddesi Lif Olan Geleneksel Malzemeler

Lif, genellikle her türlü üretim ve tüketim maddesini meydana getirmekle beraber, ince ve uzun şekilli bir üretim nesnesidir. Bu kapsamda, lifin, doğadaki bitkisel ve hayvansal

¹⁴⁷ İlgili minval üzere, geleneksel malzemelere dair yapılmış olan sınıflandırmanın sekizinci başlığına; “ham maddesi kabuk, saz, ince dal ve sap” olan geleneksel malzemeler konulmuştur. Ancak malum öğeleri, esasen; ham maddesi “ahşap” olan geleneksel malzemelerin içerisinde de göstermek mümkündür. Bu sebeple, burada, sekizinci başlık; “ham maddesi kemik olan geleneksel malzemeler” şeklinde değiştirilmiştir. Kullanıldıkları ham maddeye göre, geleneksel el sanatlarının sınıflandırılması için bakınız. (Arlı, 1987: 241).

ürünlerden elde edildiğinin dile getirilmesinde fayda vardır. Dolayısıyla lif, hemen hemen her çeşit malzemenin yapımında kullanılan bir maddî kültür unsurudur. Life; özellikle giyim-kuşam unsurları, mimarî faktörler ve ev dekorasyonu öğeleri gibi değişik alanlarda sıkça başvurulduğunun altını çizmek lazımdır.

Malum açıklamalara istinaden, lif; çorap, kazak, halı, kilim, merdiven, keçe, şapka, ip, ıplık, urgan, kendir ve benzeri geleneksel malzemelerin de çıkış noktasını meydana getirmektedir. Yine lifin; yün, ipek ve bez gibi birtakım maddelere temel oluşturduğu da bilinmektedir. Ayrıca lif; dokumacılık, keçecilik, dikişçilik ve örmecilik gibi bir kısım geleneksel meslek kollarının doğmasında mühim bir rol üstlenmektedir.

Tarihsel süreç açısından bakıldığında, lifli ürün örneklerine, ilk kez, Orta Asya veya Türkistan bozkırlarında rastlanılmıştır. İlgili ekseninde, lifin, Orta Asya'dan Anadolu'ya taşındığını ve bu bölgeden dünyaya yayıldığını ifade etmek muhtemeldir. Zira Türklerin, gündelik yaşam süreçlerinde kullandıkları lifli ürünlerden biri olan keçe, ilk defa; M.Ö. 5. asır ile M.Ö. 3. asır aralığında ortaya çıkmıştır.

Bu doğrultuda, elde edilen arkeolojik kazı bulgularına göre; lifli malzemeler, Pazırık mezarlarında tespit edilmiştir. Nitekim bu ham maddeyi; çadır, halı, kilim ve benzeri eşyalarda kullanan Türkler; malum bünyedeki el sanatlarını da yaratmak suretiyle, Orta Asya havalisinden Anadolu havalisine getirmişlerdir. Bugün için; Konya, Balıkesir, İzmir, Afyon ve Şanlıurfa (Ayaz ve Aça, 2019: 244) civarlarında, liften yapılan birtakım keçe ürünlerinin mevcut olduğunu dile getirmek lazımdır.

2.2.8.2. Ham Maddesi Ahşap Olan Geleneksel Malzemeler

Ahşap, ağaçtan elde edilmekle beraber; lifli bir yapıya ve heterojen bir içeriğe sahip olan organik bir yapı malzemesidir. Bu bağlamda, ahşabın, doğadaki bitkisel ürünlerden

elde edildiğinin belirtilmesinde yarar vardır. Ahşap, önemli bir üretim nesnesi olmakla birlikte; renk, koku ve boyut çeşitliliğine de sahiptir. Dolayısıyla ahşap, pek çok malzemenin yapımında kullanılan bir maddî kültür unsurudur: Ahşaba; bilhassa mimarî yapı faktörlerinde ve ev dekorasyonu öğelerinde sıklıkla başvurulduğunun vurgulanması gerekir.

Malum izahlara binaen, ahşap; elek, yayık, kaşık, oturak, sandalye ve benzeri mutfak araçlarının ve gereçlerinin; ud, bağlama, kemençe, tar, zurna, davul, gitar ve benzeri müzik aletlerinin; minber, duvar, dolap, çekmece, kapı ve benzeri mimarî edevatların da çıkış noktasını teşkil etmektedir. Yine ahşabın; kabuk, sazlık, dal ve sap gibi kimi maddelere temel oluşturduğu da bilinmektedir. Ayrıca ahşap; oymacılık, bastonculuk, kakmacılık, sepetçilik ve külekçilik gibi bazı geleneksel meslek kollarının doğmasında önemli bir rol oynamaktadır.

Tarihsel süreç açısından bakıldığında, ilk ahşap oyma işlerinin; M.Ö. 3000 yılında, Mısır'da başladığı düşünülmektedir (Ayaz ve Aça, 2019: 257). Eski Çağ veya İlk Çağ bünyesinde, bilhassa mimarî alanında sıkça uygulanan ahşap sanatı, bu yöndeki yapı unsurları için belli süslemelere sahne olmuştur. Bu durumun beraberinde, ahşap işleri, Anadolu'ya da taşınmıştır.

Tarımın en önemli unsurları arasındaki saban ve kağnı gibi birtakım vasıtalarla da temel oluşturan ahşap işçiliği, bilhassa Anadolu Selçuklu Devleti zamanında, farklı teknikler geliştirilmek kaydıyla yaygınlaşmıştır. Yine Osmanlı Devleti döneminde de ahşabın, cam ve çerçeve kenarlarına ilave edildiğini vurgulamakta yarar vardır. Nitekim Osmanlılarda, ekseriyetle cami ve medrese süslemelerinde ahşap malzemelere yer verildiğini belirtmek lazımdır. Bugün için, Türkiye'nin Karadeniz kıyılarında, ahşap malzemelerin yoğun olarak kullanıldığını ifade etmekte fayda vardır. Bilindiği gibi, Karadeniz, zengin bir orman örtüsüne sahip olması bağlamında; ahşap yapıların yoğun

bir şekilde inşa edilmesine olanak sağlamaktadır. İlgili durumu, insanın doğaya uyum sağlama sürecinin bir gereği olarak ele almak mümkündür.

2.2.8.3. Ham Maddesi Taş Olan Geleneksel Malzemeler

Taş, fizikî bakımdan değişiklikler sergileyen ve çeşitli renklere bürünen; katı ve sert bir üretim objesidir. Bu ekseninde, taşın, doğadaki en temel maddeler arasında bulunduğunun ifade edilmesinde fayda vardır. Dolayısıyla taş, birçok maddenin yapımında kullanılan bir maddî kültür unsurudur. Taştan; ekseriyetle mimarî yapı faktörlerinde ve ev dekorasyonu öğelerinde sıkça istifade edildiğini belirtmek gerekmektedir.

Malum açıklamaları takiben, taş; kolye, toka, küpe ve benzeri takı eşyalarının; fayans, mermer, duvar, şömine, dibek ve benzeri mimarî döşemelerin; tespih, düğme, iğne ve benzeri giyim-kuşam süslemelerinin de çıkış noktasını oluşturmaktadır. Yine taşın, kristal ve zümrüt gibi başlıca maddelere temel oluşturduğu da bilinmektedir. Ayrıca taş, taş işçiliği ve taş işlemeciliği gibi belli başlı geleneksel meslek kollarının ortaya çıkmasında mühim bir role sahiptir.

Tarihsel süreç açısından bakıldığında, taştan elde edilen malzemelerin, dünyanın pek çok yerinde kullanıldığı bilinmektedir. Bu çerçevede, taştan yapılan malzemeler, Anadolu Türklerinin yakından ilgilendikleri unsurlar arasında yer almaktadır. Örneğin, yaklaşık olarak iki yüz yıldır işlenip, usta-çırak ilişkisiyle bugüne dek uzanan ve gün geçtikçe de kendisine özel bir yer edinen oltu taşının; bilhassa Erzurum'daki el sanatları içerisinde mühim bir konumu mevcuttur. Ayrıca geçmişten bugüne kadar seyreden bir tarihî arka planın akabinde; Eskişehir'de işlenen lüle taşı, Rize'de işlenen pileki taşı, Nevşehir'de işlenen Hacıbektaş taşı ve Balıkesir'de işlenen Sarımsaklı taşı (Ayaz ve Aça, 2019: 264-265); Türklerin bu minvaldeki taş işçiliklerinin belirgin örnekleri arasındadır.

2.2.8.4. Ham Maddesi Toprak Olan Geleneksel Malzemeler

Toprak, fiziksel yönden farklılıklar sergileyen ve çeşitli renklerde olabilen; yumuşak bir üretim faktörüdür. Bu çerçevede, toprağın, doğadaki en temel maddeler arasında yer aldığının vurgulanmasında yarar vardır. Dolayısıyla toprak, neredeyse her maddenin yapımında kullanılan bir maddî kültür unsurudur. Topraktan, özellikle mimarî yapı faktörlerinde ve ev dekorasyonu öğelerinde sıklıkla faydalandığının dile getirilmesi gerekmektedir.

Malum izahlara istinaden, toprak; çömlek, testi, bardak, güveç, kâse sürahi ve benzeri mutfak aletlerinin ve duvar, çeper, bina ve benzeri mimarî yapıların da çıkış noktasını tekvin etmektedir. Yine toprağın; tuğla, kiremit, sıva, çimento, kum, kil, çamur ve kerpiç gibi birtakım maddelere temel oluşturduğu da bilinmektedir. Ayrıca toprak; çömlekçilik, bardakçılık, testicilik ve seramikçilik gibi kimi geleneksel meslek kollarının ortaya çıkmasında mühim bir rol oynamaktadır.

Tarihsel süreç açısından bakıldığında, topraktan elde edilen malzemelerin, dünyadaki hemen her bölgede var olduğunun altını çizmek gerekmektedir. Anadolu'daki arkeolojik buluntular, toprak kullanılarak imal edilen çömleğin geçmişini; Neolitik Çağ'a kadar götürmektedir (Ayaz ve Aça, 2019: 266). Bu şekilde, yerleşik yaşam tarzına dayalı olarak, tarımsal etkinlikler kanalıyla üretilen malzemelerin depolama işlemleri, pişmiş topraktan çömlek imalinin başlamasına ortam hazırlamıştır.

Osmanlı Devleti'nde; su küpleri, kavanozlar, sus testileri ve benzeri eşyaların; topraktan elde edildikleri bilinmektedir. Bugün için, toprak malzemeler vasıtasıyla meydana getirilen birtakım eşyalar, başta Nevşehir'in Avanos ilçesi olmak üzere; Kütahya, Bursa, Bilecik, Manisa, Konya ve Diyarbakır vilayetlerinde sürüp gitmektedir.

2.2.8.5. Ham Maddesi Metal Olan Geleneksel Malzemeler

Metal, kendine özgü bir parlaklığı olan; aynı zamanda şekil almaya yatkınlığı bulunan; alaşımlı bir üretim ögesidir. Bu doğrultuda, metalin, doğadaki en temel maddeler arasında yer aldığı belirtilmesinde fayda vardır. Dolayısıyla metal, pek çok maddenin yapımında kullanılan bir maddî kültür unsurudur. Metalden, bilhassa mimarî yapı faktörlerinde, ev dekorasyonu öğelerinde, çalgı gereçlerinde ve giyim-kuşam süslemelerinde sıkça yararlanıldığı ifade edilmesi lazımdır.

Malum açıklamalara binaen, metal; kapı, dolap, kilit ve benzeri mimarî yapıların; koltuk, sandalye, masa ve benzeri ev dekorasyonu öğelerinin; bam teli, klarnet, piyano, çello, keman, saz, kemençe, tar, akordeon ve benzeri çalgı gereçlerinin; toka, kolye, tespih, düğme, fermuar ve benzeri giyim-kuşam süslemelerinin çıkış noktasını meydana getirmektedir. Yine metalin; bakır, tunç, demir, kalay, altın, gümüş ve bronz gibi bir kısım maddelerin esasını oluşturduğu da bilinmektedir. Ayrıca metal; bakırcılık, demircilik, kuyumculuk, kazazlık, sarraflık ve kalaycılık başta olmak üzere; maden işçiliği veya maden işlemeciliği çatısı altında gelişen kimi meslek kollarının doğmasında önemli bir rol üstlenmektedir.

Tarihsel süreç açısından bakıldığında, metalin, dünyadaki farklı bölgelerdeki meslek kültürünü belli oranlarda etkilediğini ifade etmek gerekir. Malum doğrultuda, metalden elde edilen demirin, M.Ö.1500’lü yıllara kadar uzandığı aşîkârdır (Ayaz ve Aça, 2019: 252). Bununla birlikte, metal, Anadolu Türk sanatında önemli konumlara sahip olan demir, bakır, altın, gümüş, bronz, tunç ve kalay gibi malzemelerin üretimi noktasında önemli bir yere ve değere sahiptir.

Söz konusu durumun bir devamı olarak, eski Türklerin, demirci bir millet oldukları da bilinmektedir. Zira Ergenekon Destanı’nda; Türklerin, hapsedikleri Ergenekon havzasından; bir dağın demir kısmını eritmek suretiyle çıktıkları anlatılmaktadır

(Özkan, 2009: 43-44). Türklerin, bilhassa savaş aletlerinde demirden sıklıkla istifade etmelerine binaen; kalkan, kılıç, topuz, mızrak ve benzeri faktörler dâhilinde demiri işledikleri görülmüştür. Bu şekilde, Türkler, demircilik mesleğini Oğuzlar aracılığıyla Anadolu'ya getirdiklerinin vurgulanmasında fayda vardır. Bugün için, Türkiye'nin birçok yöresinde, metal kullanımının yoğun olarak devam ettirildiği görülmektedir. Bu hususta, özellikle bıçak yapımı itibarıyla, Bursa ve Trabzon illerinin başı çektiğini dile getirmek gerekir.

2.2.8.6. Ham Maddesi Cam Olan Geleneksel Malzemeler

Cam veya sırça, saydam veyahut yarı saydam olmak suretiyle; genellikle sert ve kırılğan bir üretim nesnesidir. Bu bağlamda, camın, doğadan elde edilen en temel maddeler arasında yer aldığının altını çizmekte yarar vardır. Dolayısıyla cam, birçok maddenin yapımında kullanılan bir maddî kültür unsurudur. Camdan, ekseriyetle mimarî yapı faktörlerinde ve ev dekorasyonu öğelerinde sıklıkla istifade edildiğinin dile getirilmesi icap etmektedir.

Malum izahları takiben, cam; pencere, kapı ve benzeri mimarî yapıların; vitrin, dolap, ayna, sürahi, bardak ve benzeri ev dekorasyonu öğelerinin çıkış noktasını teşkil etmektedir. Yine camın; kristal ve zümrüt gibi belli başlı maddelerin esasını oluşturduğu da bilinmektedir. Ayrıca cam; çinicilik, porselencilik, bardakçılık, sürahicilik ve testicilik gibi bazı geleneksel meslek kollarının ortaya çıkmasında büyük bir etkiye sahiptir.

Tarihsel süreç açısından bakıldığında, camdan elde edilen malzemelerin, dünyanın birçok coğrafyasında mevcut olduğunu vurgulamak gerekir. Yüzyıllar içinde, değişik kültürlerde üretilen camlara bakıldığı zaman; cam hamuru, iç kalıp, cam mozaik, döküm, ezme, üfleyerek şişirme ve sarma gibi teknikler kullanılarak; camın işlendiği ve

çeşitli objelere dönüştürüldüğü görülmektedir. Cam sanatı, Anadolu'da da fazlaca ilgi gören bir el sanatı kolu olarak dikkat çekmektedir.

Selçuklular döneminde, camdan çeşitli kaplar üretilmiştir. Ayrıca cam, Selçuklu Devleti döneminde; çoğunlukla cami ve medrese gibi önemli bir kısım mimarî yapılarda da belli süsleme unsurlarıyla beraber kullanılmıştır. Yine Osmanlı Devleri zamanındaki cam sanatında da başlangıçta Selçukluların etkisi görülmüştür. Ancak cam sanayi, özellikle İstanbul'un fethinden sonra mühim bir gelişme göstermiştir. Bugün için, Türkiye'de de camın bir sanata dönüştürülerek devam ettiği bilinmektedir. Bu bağlamda, camın, Kocaeli'nin İzmit ilçesi başta olmak üzere; Kütahya ve Bursa çevrelerindeki geleneksel el sanatları itibarıyla önemli bir rol üstlendiğini belirtmekte fayda vardır.

2.2.8.7. Ham Maddesi Deri Olan Geleneksel Malzemeler

Deri, işlenerek kullanılabilir bir hale getirilen hayvan postu olmakla beraber; esnek bir üretim nesnesidir. Bu kapsamda, derinin, doğadaki hayvanlar vasıtasıyla elde edilen en temel maddeler arasında yer aldığının vurgulanmasında fayda vardır. Dolayısıyla deri, pek çok maddenin yapımında kullanılan bir maddî kültür unsurudur. Deriye, hassaten giyim-kuşam ürünlerinde, ev dekorasyonu öğelerinde, müzik ve çalgı aletlerinde ve süs eşyalarında sıkça başvurulduğunun belirtilmesi iktiza etmektedir.

Malum açıklamalara istinaden, deri; ayakkabı, mont, kürk, kemer, manto, çanta ve benzeri giyim-kuşam ürünlerinin; kap kacak, sandık, koltuk, masa, örtü ve benzeri ev dekorasyonu öğelerinin; saz kılıfı ve benzeri müzik ve çalgı aletlerinin; sepet, kırlent, şal, çerçeve ve benzeri süsleme objelerinin çıkış noktasını tayin etmektedir. Yine derinin; nakış, desen ve bez gibi bazı maddelere de temel oluşturduğu da bilinmektedir. Ayrıca deri; yemenicilik, saraçlık, çarıkçılık, ayakkabıcılık ve ciltçilik başta olmak üzere; dericilik veya deri işlemeciliği çatı altında gelişen bir kısım geleneksel meslek kollarının doğmasında etkili olmuştur.

Tarihsel süreç açısından bakıldığında, deri kullanımının dünyadaki birçok bölgede yapıldığı bilinmektedir. Zira bu yöndeki ilk bulguların, Neolitik bir yerleşim alanı olan Çatalhöyük'te (Konya) ortaya çıktığını dile getirmekte yarar vardır. Hititlerin, M.Ö. 2000-1200 yılları arasında alüminyum ile tabaklama sanatını geliştirdikleri de ayrıca bilinen bir gerçektir (Ayaz ve Aça, 2019: 262). Türk kültürü itibarıyla, ilk örnekleri Uygur Devleti zamanına dek uzanan dericiliğe istinaden ortaya çıkan cilt sanatının; zamanla farklı usullerde ve üsluplarda yaygınlaşarak Büyük Selçuklu ve Gazneli devletleri zamanlarına kadar sürdürüldüğüne şahit olunmuştur (Arıtan, 2008: 131).

Anadolu Selçuklu Devleti döneminde, Ahiler tarafından; Osmanlı Devleti döneminde ise Loncalar tarafından deri işlemeciliği desteklenmiştir. Türk dericiliği ekseninde, özellikle Osmanlı ordusu için üretilen eşyalardaki deri kullanımına dair en önemli belge; Fatih Sultan Mehmet tarafından, İstanbul Kazlıçeşme'de tabakhanelerin kurulmasına ait olarak çıkarılan fermanıdır (Sarıoğlu ve Özdemir, 2012: 87). Bugün için, deri, Türkiye'nin hemen hemen bütün vilayetlerinde işlenmeye devam etmektedir.

2.2.8.8. Ham Maddesi Kemik Olan Geleneksel Malzemeler

Kemik, omurgalı hayvanların iskeletini meydana getiren sert bir geleneksel üretim malzemesidir. Bu çerçevede, kemiğin, doğadaki hayvanlar aracılığıyla elde edilen en temel maddelerden biri olduğunun dile getirilmesinde yarar vardır. Dolayısıyla kemik, birçok maddenin yapımında kullanılan bir maddî kültür unsurudur. Kemiğe, bhusus süsleme öğelerinde, çalgı edevatlarında, okul malzemelerinde ve çocuk oyunlarında müracaat edildiğinin ifade edilmesi gerekir.

Malum izahlara binaen, kemik; tarak, yüzük, anahtarlık, kolye ve benzeri süsleme öğelerinin; çığırtma ve benzeri üflemeli çalgı edevatlarının; kalemtıraş, kalemlik ve benzeri okul malzemelerinin; aşık oyunu ve benzeri çocuk oyunlarının çıkış noktasını meydana getirmektedir. Yine kemiğin, boynuz gibi belli maddelerin esasını oluşturduğu

da bilinmektedir. Ayrıca kemik; boynuz işçiliği veya boynuz işlemeciliği, tarakçılık, kakmacılık, oymacılık ve anahtarcılık başta olmak üzere; kemik işçiliği veya kemik işlemeciliği çatısı altında gelişen başlıca geleneksel meslek kollarının ortaya çıkmasında mühim bir pay sahibidir.

Tarihsel süreç açısından bakıldığında, kemik kullanılarak yapılan malzemelerin, dünyadaki hemen hemen her bölgede mevcut olduğu bilinmektedir. Zira insanlar, henüz avcılık aşamasındayken, hayvan kemiklerinden de faydalanmayı bilmişlerdir. Nitekim bu konudaki arkeolojik bulgular, avcılığın başladığı ilk devirler itibarıyla, insanların; kemikten bazı ilkel veya basit aletler yaptıklarının altını çizmek lazımdır. Bu durumun bir devamı niteliğinde, Kızılderililer, kimi araç ve gereç nevinden eşyalarında; kemiği sıklıkla kullanmışlardır.

Bu gelişmelerle beraber, Türklerin de kendilerine özgü tarihî geri planlarında, kemiği kullanarak başlıca aletler yaptıkları; bilinen bir gerçektir. Malum durumu takiben; arkeolojik bulgular ışığında, Türklerin yayılma sahaları içerisinde keşfedilen Abakan Kültürü'nde kemik iğnelere; Andronovo Kültürü'nde ise kemik ok uçlarına rastlanılmıştır (Ögel, 1984: 18). Bugün için, dünya genelinde ve Türkiye özelinde, kemik işçiliğinin çok yaygın olmadığını ifade etmek mümkündür. Ancak oymacılık, kakmacılık ve süsleme sanatlarında, kısmî olarak kemik işlemeciliğine de yer verildiğini vurgulamak gereklidir.

2.2.9. Halk Ekonomisindeki Geleneksel Meslek Kolları

Geleneksel meslek, esas itibarıyla, kültürel bir mirası içermektedir. Bu ekseninde, geleneksel meslek kavramı, onu kullanan insanlara dair bilgi birikimini temsil etmektedir. Geleneksel meslekler, çevresel dokuların etkisiyle beraber; toplumsal yaşam biçimlerinin adeta birer izi olmuşlardır. Dolayısıyla geleneksel meslekler kollarının

temel belirleyicileri ve yönlendiricileri olarak; sosyokültürel ve sosyoekonomik etmenleri göstermek mümkündür.

Dönemlere ve bölgelere göre farklılıklar sergileyen geleneksel meslek mefhumu, ait olduğu toplumun yaşam tarzını ortaya çıkarmaktadır. İlgili minvalde, halkın manevî değerlerinin yaratılmasında ve yansıtılmasında, maddî bir faktör olan geleneksel mesleğin önemli bir rolü vardır.

Halk ekonomisi bünyesindeki geleneksel meslek kolları, halkın geçim tarzlarıyla doğru orantılı biçimlerde ortaya çıkmıştır. Bu durumun bir devamı olarak, halk ekonomisinde cereyan eden “ihtiyaç” veya “gereksinim” unsurları; belli başlı el sanatlarının ve zanaatların doğmasını sağlamıştır. İlgili çerçevede, malum el sanatları ve zanaatlar, zamanla birtakım geleneksel meslek kollarına temel teşkil etmiştir. Bilindiği üzere, “el sanatı” ve “zanaat” kavramları, literatürde beraber zikredilmektedir. El sanatı, insanların sözle ifade edebilecekleri şeylerden daha geniş, daha derin ve daha zengin bir alanı tanıtmaktadır (Glassie, 1993: 17).

El sanatları, bir ulusun kültürel kimliğinin en canlı ve en anlamlı belgeleridir. Birçok uygarlığın beşiği olan Anadolu’ya Türklerin yerleşiminden sonra, eski Anadolu uygarlıklarının kültürleri yeni bir sentez içinde varlıklarını sürdürmüştür. Bu nedenden dolayı, Türk el sanatlarının kökleri; çok eski zamanlara gitmekle birlikte, sosyokültürel ve sosyoekonomik yönlerden çok mühim bir yer işgal etmektedir (Onuk, 2002: 416).

Söz konusu doğrultuda, bir kısım tecrübeleri ve ustalıkları zorunlu kılan bu alanlar, halk arasında “el emeği göz nuru” söylemleriyle ifade edilmektedir. Bahse konu minvalde, halkın, tarihî sürece binaen ortaya koyduğu çabaların birer neticesi olarak gelişen geleneksel meslek kolları; zaman içinde çeşitlenmek suretiyle belli birer değişim ve dönüşüm göstermiştir. Bu şekilde, söz konusu geleneksel meslek kollarını ana hatlarıyla

açıklamak gerekmektedir. Zira geleneksel meslek kolları, toplumlardaki fertler arasında iş bölümünü ortaya çıkarmış olmakla birlikte, bu iş bölümüne göre; belirli bir malın üretiminin sağlanmasına yardım etmektedirler (Dinler, 1995: 21).

Bilindiği gibi, kültürel öğelerin ekonomik hayata katkıları, özellikle son yıllarda büyük bir artış göstermiştir. Malum artışta ise bireylerin ve toplumların, kendi kültürel çevrelerine yabancı olan diğer kültür faktörlerini öğrenmeye dair çabaları etkili olmaktadır (Ayaz ve Aça, 2019: 240). Geleneksel meslek kolları, bu kapsamda ele alınabilecek olan bir değerler bütününe işaret etmektedir. Söz konusu duruma istinaden, kültürel mirasın önemli birer unsuru olan geleneksel mesleklerin belirlenmeleri, ortaya çıkarılmaları ve korunmaları; yerele özgü olan birtakım değerlerin küreselleşme karşısında yok olup gitmemesi açısından büyük bir önem arz etmektedir (Arslan, Çağlar ve Gürbıyık, 2017: 212).

Geleneksel içeriğe sahip olan meslekleri; yüzyıllar boyunca süren büyük bir gelişme, değişme ve dönüşme geçirmek kaydıyla; milletlerin duygularını, düşüncelerini, dünya görüşlerini, bakış açılarını, beğenilerini ve benzeri niteliklerini kuşaktan kuşağa aktarım araçları bağlamında değerlendirmek mümkündür. Nitekim içinde bulundukları zamanların ve mekânların özelliklerini sergileyen geleneksel meslek kolları, toplumu sosyokültürel ve sosyoekonomik bakımlardan yansıtan bir zemine tekabül etmektedir.

Geleneksel mesleklerin, birbiri ardınca ortaya çıkmalarına istinaden; yeni mesleklerin meydana gelmesine önemli bir zemin oluşturdıkları, bilinen bir gerçektir. Bu sebepten ötürü, geleneksel meslek kollarından bir kısmının; kendi bünyesinde birtakım alt gruplara ayrıldığını ifade etmekte yarar vardır. İlgili bağlamda, birbiri içine geçmek suretiyle gelişen ve ilerleyen bazı el sanatı ve zanaat alanları mevcuttur.

Bahsedilen giriftliği takiben, bazı mesleklerin, içeriklerinde kullanılan malzemelerin mahiyetlerine göre; aynı amaca hizmet ettiklerini vurgulamak gerekmektedir. Söz konusu ahvale binaen, bugüne dek; geleneksel meslek kollarına dair yapılan tasniflerin çok karmaşık olduklarını dile getirmekte yarar vardır. Bu karmaşıklığın verdiği zorluğa dönük olarak, bazı alt meslek kollarını doğuran birtakım ana meslek kollarını temel başlıklarla vermenin; alt meslek kollarına ise ana meslek kollarına ait başlıklar altında ismen değinmenin daha doğru olabileceği düşünülmektedir. Nitekim halk ekonomisi bünyesinde oluşan ve gelişen ana meslekler, bu yöndeki alt mesleklere de önemli bir zemin teşkil etmiştir.

Halk ekonomisindeki geleneksel meslek kollarını, sahip oldukları özelliklere ve tarihî bağlamlarına göre; “Toplayıcılık”, “Avcılık”, “Hayvancılık”, “Çobanlık”, “Çiftçilik”, “Arıcılık”, “Çerçilik”, “İpek Böcekçiliği”, “Dokumacılık”, “Keçecilik”, “Örmecilik”, “Dikişçilik”, “Dericilik”, “Taş İşlemeciliği”, “Ormancılık”, “Ağaç İşlemeciliği”, “Maden İşlemeciliği”, “Seramikçilik”, “Çinicilik”, “Taşımacılık”, “Aydınlatma İşçiliği”, “Isıtma İşçiliği”, “Ressamlık” ve “Heykeltıraşlık” olmak üzere; 24 başlık altında toplamak mümkündür. Malum geleneksel meslek kolları, esasen, halk ekonomisi eksenindeki ana meslekleri beyan etmektedir. Ancak söz konusu temel mesleklerin, kendi içlerinde başlıca alt meslekleri de barındırdıklarının vurgulanmasında yarar vardır.

2.2.9.1. Toplayıcılık

Toplayıcılık; yabanıl meyveleri, ot tohumlarını, bitki köklerini, yumru köklü bitkileri, küçük hayvanları, deniz kabuklarını, böcekleri, yabanıl balları ve ağaçların öz sularını toplamaya dayanan en eski besin elde etme yoludur. Bu açıdan bakıldığında, toplayıcılığın, çıkış noktası itibarıyla, bir meslek amacını taşımadığını belirtmek lazımdır. Zira toplayıcılık, insanlıkla hemen hemen yaşıt bir unsur olmak suretiyle, insanların; hayatta kalma süreçlerinde zorunlu olarak başvurdukları bir gıda edinme yöntemidir. Bu sebepten ötürü, toplayıcılığın, basit bir tekniği gerektirmekle beraber; insanlığın en eski besin elde etme yöntemi olduğu malumdur.

İlk tarım etkinliklerinin öncesine kadar, insanlar, kendilerine ait beslenme ihtiyaçlarını; içgüdüsel olarak, tabiattan topladıkları bir kısım gıda maddeleri ile sağlamıştır. Dolayısıyla insanlar, başlangıçta, sadece tabiatın kendiliğinden sunduğu kaynaklarla yetinmişlerdir. Toplayıcılık evresindeki beslenme hususunda; hayvanlar ikinci derecede rol oynarken, bitkiler birinci derecede rol oynamıştır. Bu evrede, insanların, ilkel veya basit birtakım aletlere de sahip oldukları bilinmektedir. Söz konusu nedenden dolayı, insanlar, kolayca elde edebildikleri gıda maddelerini tercih etmiştir.

Toplayıcılık çerçevesinde, insanlar, iklim özelliklerinin kendilerine bütün yıl boyunca gıda toplama imkânı verdiği yerlerde yaşamışlardır. Bununla birlikte, doğanın kendilerine sunduğu besin maddeleri tükendiğinde, insanlar da yer değiştirmişlerdir. Toplayıcılık evresinde, alışverişin olmadığı bilirse de bazı insan gruplarının, birbirleriyle karşılaştıkları zamanlarda; ufak tefek ilkel aletler sayesinde alışverişini öğrendikleri tahmin edilmektedir.

Toplayıcılığın, zamanla geleneksel bir meslek haline dönüştüğünün ifade edilmesinde fayda vardır. Zira kadim bir tarihsel arka planı bünyesinde barındıran toplayıcılık, daha sonraki süreçlerde, içeriğindeki amaca binaen; “hurdacılık” ve “eskicilik” gibi birtakım geleneksel meslekleri doğurmuştur. Bu duruma istinaden, geçmişten bugüne kadarki bir zaman dilimi açısından bakıldığında; köylerde ve kentlerde, yakın bir geçmişe kadar hurdacıların ve eskicilerin dolaştığı bilinmektedir.

Türklerdeki hurdacılık ve eskicilik mesleklerinin, geçmişten bugüne dek var olduğu bilinmekle beraber, bilhassa Osmanlı döneminde ilerlediği tespit edilmiştir. Bu kapsamdaki en ehemmiyetli kaynak, Evliya Çelebi’nin kaleme aldığı *Seyahatnâme*’dir. Zira Evliyâ Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî, hurdacı veya eskici mesleklerini; “hurdavât-ı âhen-fürûht” (demir hurdaları satma mesleği) olarak belirtmekle birlikte, kendi yaşadığı 17. yüzyıl itibarıyla, İstanbul’da 700 kadar hurdacı veya eskici dükkânı bulunduğunu ifade edip; o devirdeki hurdacıların ve eskicilerin liderlerinin (pirlerinin)

ise Avn bin İmrân adlı biri olduğunu beyan etmiştir (Dankoff, Kahraman ve Dağlı; 2006/I: 303).

Dünya çapında ve Türkiye ölçeğinde, küçük veya büyük işletmelerle hurdacıların ve eskicilerin çalıştığı bilinmektedir. Bu geleneksel meslekler; el arabası, at arabası, kamyonet, kamyon ve tır gibi vasıtalarla yürütülebilmektedir. Hurdacılık ve eskicilik, esas itibarıyla; sözlü tarihin mühim belgeleri arasında yer almaktadır. Söz konusu minval üzere, hurdacılık ve eskicilik, toplayıcılık hakkında belli bir tarihsel altyapıyı meydana getirmektedir. Zira toplayıcılığın; besin bulma kaygısından, eski malzemeleri toplayarak satma işine doğru evrilmesini; tarihî altyapısındaki gelişim, değişim ve dönüşüm çizgileriyle açıklamak muhtemeldir.

2.2.9.2. Avcılık

Avcılık, insanlığın ilk dönemlerinde; yiyecek et ve giyecek post ihtiyaçlarının karşılanması maksatlarına dönük olarak başlatılan bir faaliyettir. İlk başlarda, bu faaliyetin, bir geçim unsuru olarak görüldüğü bilinmektedir. Ancak avcılık faaliyeti, medeniyetin gelişmesine paralel olarak, zamanla bir geçim vasıtası olmaktan çıkmıştır. Dolayısıyla da bir spor ve eğlence halini alan malum etkinlik, özellikle süreklilik avı şeklinde; Eski Türk hükümdarlarının askerî talim yerine uyguladıkları bir spor dalı haline gelmiştir (Erdem, 1991/4: 102).

Balık, sünger, inci, mercan, yıldız ve benzeri su ürünlerinin avlanmaları ise bir geçim kaynağı olarak; geçmişten bugüne kadar gelmiştir. Kara avcılığı, yalnız spor ve eğlence haline dönüşmüş olmakla birlikte, 20. yüzyılın başlarına kadar; kırsal alanda yaşayan insanların önemli bir gelir kapısını teşkil etmiştir. Bugün de bazı Afrika, Avusturalya ve Güney Amerika kabileleri, geçimlerini avcılıktan temin etmektedirler. Avcılık, her ne kadar bir spor dalı olarak kabul edilse de can almayı ve can yakmayı caiz görmeyen Müslümanlar arasında insanî açılardan hep tartışma konusu olmuştur. İslam dini, daima

ihtiyaç durumunu göz önünde bulundurarak avcılığa izin vermekle beraber, zevk için cana kıymaya engel olmak adına bir kısım hükümleri de uygulamaktadır.

Avcılığın Türklerde çok önemli bir yeri söz konusudur. Zira hemen hemen her Türk devleti döneminde yapılan süreklilikli avı (Sümer, 1972: 164) bu husustaki mühim bir gelişmedir. Ayrıca avcılık hususundaki birtakım örneklerin, ilk Türk yazılı kaynaklarında yer aldığını da belirtmek gerekir. Örneğin, Mahmûd el-Kâşgarî tarafından kaleme alınan *Dîvânü Lugâti't Türk* adlı eserde, “av” maddesine yer verilmektedir. Bu durum, “beylerin ava çıkmaları” örneğiyle ifade edilmektedir (Yurteser ve Erdi, 2007: 158). Yine Türkler için anıtsal bir özellik taşıyan *Dede Korkut Kitabı*’nda da avla ilgili kimi ibareler vardır. Bu bağlamda, Salur Kazan’ın Evinin Yağmalandığı Boy’da; “av avlayalım” (Ergin, 1964: 14) olarak geçen ve “av avlayalım”, “ava gidelim” veya “av hayvanı vuralım” anlamlarına gelen başlıca söylemler; ilgili durumu örneklemektedir.

İnsanların, tek başlarına veya gruplar halinde yaptıkları av aktiviteleri, bugün için, bütün medenî dünyada bir spor olarak kabul edilmektedir. Ancak hayvanların neslini tüketmek ve millî servetleri heba etmek gibi sebeplere dayanılarak, avcılığın bazı kısıtlamalara tabi tutulduğunun belirtilmesinde yarar vardır. Bu minval üzere, özellikle hayvanların üreme mevsimlerinde, av yasağı getirilmektedir.

Avcılık, geçmişten bugüne kadar süregelen bir tarihsel zemin içerisinde, bazı geleneksel mesleklerin ortaya çıkmalarına da önemli ölçüde bir zemin hazırlamıştır. Bu bağlamda; balıkçılık ve silahçılık gibi birtakım mesleklerin; avcılık mesleğinin sayesinde doğduğunun altının çizilmesinde yarar görülmektedir. Bilhassa silahçılığın, bugün için, av malzemeleri satan dükkânlarda yapıldığı aşikârdır. Nitekim avcılığa dönük silahlar, ilgili dükkânlar kanalıyla pazarlanmaktadır.

2.2.9.3. Hayvancılık

Hayvancılık, hayvanlardan belli başlı ürünler elde etmeyi amaçlayan bir geleneksel meslek koludur. Hayvancılık, insanlar için hayatî önem taşımaktadır. Zira insanlar, en temel gıda maddelerini hayvancılıktan sağlamaktadır. Dolayısıyla hayvancılık, insanın, tarihsel süreçteki en mühim meşguliyetlerinden biri olarak kayda geçmiştir. Nitekim insanın hayvana çok şey borçlu olmasının esas nedeni, hayvanın da insanın var oluş sürecine katılmasıdır. Çünkü hayvanlar, insanlık tarihi boyunca; “ata”, “rehber”, “yol gösterici”, “gaipten haber veren unsur” ve benzeri nitelikler birlikte; insan hayatında işlevsel roller taşımışlardır (Ayaz ve Aça, 2019: 269).

Hayvancılığın Türkler arasında ayrı bir yere, değere ve önem sahip olduğunun ifade edilmesinde fayda vardır. Bu şekilde, hayvancılık, Türklerin; henüz Orta Asya bozkırlarında cereyan eden tarihlerinde, yoğunlukla ilgilendikleri bir uğraşı alanı olarak gösterilmektedir. Zira bozkırlı Türklerin, başlıca gıda maddesi “et” olmuştur. Et ise en çok at ve koyun aracılığıyla elde edilmiştir. Bol miktarda et istihsal eden Türkler, bunu uzun müddet muhafaza edebilmek için; çok erken çağlarda “konserve” yapmayı öğrenmişlerdir (Kafesoğlu, 2013: 305).

Jean-Paul Roux (2005: 13); yaşamın en mükemmel ve en güçlü temel kaynağını oluşturan, insanlığın kökeninde bulunan ve ebediyete ulaşmalarını sağladıkları için insanlardan ayrı düşünölemeyen hayvanların; her zaman Orta Asya halklarının ilgi alanlarının en ön sırasında yer aldıkları fikrindedir. Eski Türkler de bu halklardan biri olarak, hayvana ve hayvancılığa gereken özeni göstermiştir. Eski Türklerden gelen bir özellik olarak, Selçuklular ve Osmanlılar da hayvancılığı daha da geliştirerek devam ettirmişlerdir. Bilhassa Türk kültür tarihinde cereyan eden “göçrevli bozkır” yaşamına dair “göçrevli hayvancılık” (Çobanoğlu, 2012: 983, 985) modelinin varlığı; Türklerin hayvancılığa verdikleri ehemmiyetin açık ve net göstergeleri arasındadır.

Selçuklular, hayvancılıktan elde edilen ürünlerin değış tokuşu veya alım satımı da dâhil olmak üzere; ticaretin her türüne önem vermişlerdir. Bu ekseninde, Horasan coğrafyasındaki halkın uğraşları arasında hayvancılık ilk sıralarda yer almıştır. Nitekim Selçuklu devrindeki hemen hemen her evin önünde; ağıl ve ahır gibi başlıca hayvan barınakları yer almıştır. Ayrıca deve, sığır, koyun, at ve katır gibi hayvanlar yetiştirilerek; karşılıklı değışim etkinliklerinde pazarlanmıştır. Malum dönemdeki hayvancılık faaliyetleri neticesinde elde edilen kimi ürünler, yerel halk tarafından tüketildiğı gibi; diğere bölgelere de ihraç edilerek; Selçuklu ekonomisine büyük katkılar sunulmuştur (Pırlanta, 2014: 987).

Osmanlılar hayvancılık, sahip olduğı özelliğı itibarıyla; geniş bir istihdam alanı yaratmıştır. Doğrudan veya dolaylı olarak, hayvanlara dair pek çok zanaat kolu gelişmiştir. Öte yandan, hayvan varlığının Osmanlı ekonomisi için büyük bir vergi kaynağı oluşturduğı da bilinmektedir. Koyun, deve, sığır ve katır gibi bazı hayvanlar; vergiye tabi tutulmuştur. Ulaşım, nakliye ve sefer hizmetlerinde de hayvanlar kullanılmıştır (Öztürk, 2019: 38). Ziraat, ulaştırma, haberleşme, savaş, göç, imar ve benzeri alanlardaki halk teknolojilerinin gelişmesinde ve genişlemesinde; hayvancılık çok önemli bir rol üstlenmiştir.

Hayvancılık konusundaki ilerlemeler, Cumhuriyet döneminde de artarak devam etmiştir. Zira bu yöndeki bazı modern teknikler, hayvancılıktan sağlanan verimi artırmıştır. Cumhuriyet devri itibarıyla, hayvancılık, kimi geleneksel meslek kollarına belli bir temel oluşturmuştur. Bu kapsamda; nalbantlık, koşumculuk ve besicilik, gibi belli meslek gruplarının; hayvancılıktan doğdukları bilinmektedir. Bahse konu minval üzere, hayvancılığın dünya ve Türkiye eksenlerinde mühim bir konuma işaret ettiğinin vurgulanması gerekmektedir.

2.2.9.4. Çobanlık

Çobanlık, hayvanların beslenmelerine yönelik olarak ortaya çıkan bir geleneksel meslek koludur. Dolayısıyla çobanlık, hayvanlarla yakından ilgili olan uğraşı alanlarının başında gelmektedir. Çobanlık, insanlık tarihinin en eski mesleklerinden biri olarak bilinmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, çobanlık, halk arasında “peygamber mesleği” olarak da adlandırılmıştır. Bahsedilen durumdan ötürü, çobanlar, halkça güvenilen ve itibar gören insanlar arasından seçilmektedir. İlgili bünyede, halk arasında “çoban yemini” ve “çoban hakkı” (Ayaz ve Aça, 2019: 270) gibi kimi terimlere de yer verilmektedir.

Çobanlık, dünyanın hemen hemen her yerinde icra edilen bir geleneksel meslektir. Zira dünya et ihtiyacına yönelik olarak çeşitli ülkelerde gerçekleştirilen hayvan besiciliği, çobanlığı lüzumlu kılmaktadır. Geçmişten bugüne kadar süren bir zaman dilimi içerisinde, çobanlığın geleneksel usullerle idame ettirildiği görülmektedir.

Çobanlar, Türklerin de mühim meşgaleleri arasında yer almaktadır. Türkler, tarihsel süreçte, çobanlığı uygulayan milletlerin ön saflarında gelenleridir. Bilhassa Türk kültür tarihinde cereyan eden “göçrevli hayvancılık” (Çobanoğlu, 2012: 985) tipinin mevcudiyeti; Türklerin çobanlığa verdikleri önemin bir göstergesidir. Bu kapsamda, “göçrevli bozkır” (Çobanoğlu, 2012: 983) yaşamına da paralel olarak; ilk dönemlerden son dönemlere kadar, Türk halk ekonomisinin; özellikle çobanlık temelindeki pratiklere binaen sürdürüldüğünü belirtmek gerekir.

Çobanlar, Türkler arasında; göttükleri sürülerin özelliklerine göre isimlendirilmektedirler. Örneğin; at çobanı için “yılıkcı”, koyun çobanı için “koycu/koyçu”, sığır çobanı için de “malcı” (Ayaz ve Aça, 2019: 270) veya “nahırcı” tabirleri kullanılmaktadır. Kaz güden çobanlara ise “kaz çobanı” veya “kazcı” adları verilmektedir. Bunlar, şüphesiz, çobanlığın değişik türleridir. Bugün için, hayvancılık,

Türkiye Türklerinde; eski konargöçer yaşam yapısına istinaden devam etmektedir. Zira yaz ve kış mevsimlerine göre icra edilen “yaylak” ve “kışlak” hayatları, bu husustaki hayvancılık etkinliğinin sürmesine zemin oluşturmuştur. Özellikle Türkiye’nin yüksek kesimlerindeki Kars, Ardahan ve Erzurum vilayetlerinde; besi hayvancılığının yaygın olduğu görülmektedir.

Çobanlık, kimi geleneksel meslek kollarına da kapı aralamıştır. Zira çobanların, hayvan sürülerini kontrol altına almak üzere ellerinde bulundurdıkları değnek faktörünün; değnekçilik ve bastonculuk mesleklerinin doğmasında etkili olduğunu dile getirmek mümkündür. Ayrıca çobanlık dâhilinde, uzun süreli olmak kaydıyla, bahar ve yaz aylarına binaen; toplu para geliri de elde edilmektedir. Malum durum, çobanlığın, “mevsimlik işçilik” olarak da değerlendirilmesiyle alakalıdır. Bu zeminler etrafında, çobanlık, hayvan işlerinin en temel ögelerinden biri olarak; halk hayatındaki varlığını tescillemiştir.

2.2.9.5. Çiftçilik

Çiftçilik, bitkisel ve hayvansal ürünlerin üretilmesine dayalı olarak ortaya çıkan bir geleneksel meslek koludur. Ayrıca çiftçilik, tarım veya ziraat kanalıyla elde edilen mahsullerin kalitelerini ve verimlerini artırmayı hedefleyen bir geleneksel meslek olarak da dikkat çekmektedir. Tarım ürünlerinin uygun koşullarda muhafazaları, işlenmeleri, değerlendirilmeleri ve pazarlanmalarını amaçlayan çiftçilik, her türlü bitkisel ve hayvansal istihsalı temel almaktadır.

Diğer bir ifadeyle, insanların gıda gereksinimlerini gideren çiftçilik; tarımsal mahsullerin bakılması, yetiştirilmesi ve korunması gibi bir kısım faaliyetlerin pratiğe dökülmüş halidir. Çiftçilik, geleneksel bilgiye istinaden; özel birer yetenek ve önsezi gerektirmektedir. Bu sebepten ötürü, çiftçilikte, insanların yararına olan ekonomik değerler elde etme amacı güdülmektedir.

Çiftçiliğin, iki temel üretim kolundan teşekkül ettiğini dile getirmekte yarar vardır. Bunlar, sırasıyla; bitkisel üretim ve hayvansal üretim olarak sıralanmaktadır. Bu iki temel tarım üretimi alan, içlerindeki materyalin mahiyetine göre belirlenmektedir. Dünya ekonomi tarihinin en eski mesleklerinden biri olan çiftçilik, Neolitik Dönem itibarıyla, Orta Doğu coğrafyasında başlamıştır. Zira M.Ö. 8000'lerin başlarında vuku bulan çiftçilik, zamanla Orta Doğu'dan; dünyanın diğer bölgelerine yayılmıştır.

Aradan geçen 10 bin yıl boyunca, çiftçiler, avcı ve toplayıcı insanların yerini almışlardır. Bu doğrultuda, tarımın yayılışı, Mezopotamya'dan; Doğu ve Batı ile Kuzey ve Güney yönlerinde cereyan etmiştir. Dolayısıyla ziraatın, Mezopotamya'dan batıya; Avrupa ülkelerine doğru, Mezopotamya'dan doğuya ise Asya ülkelerine (Iran, Afganistan ve Hindistan) doğru yayıldığı tahmin edilmektedir (Ammerman and Cavalli-Sforza, 1971: 682).

İslam öncesi Türkler, ziraatla uğraşmışlardır. Nitekim eski Türklerin yayılma alanları itibarıyla, bozkırlar sahasının çoğunluğunu otlakların teşkil etmesine rağmen, tarıma elverişli yerler de söz konusu olmuştur (Kafesoğlu, 2013: 314). İslamiyet öncesi Türklerde özel mülkiyet hakkı, başlangıçta bütün bir soya ait olmuştur. Zamanla çıkarılan arazi kanunları, arazinin şahıs mülkiyeti haline gelmesine vesile olmuştur. İslam öncesi Türk devletlerinin, kısmen yerleşik de olsa, göçerevli hayat tarzına göre bir mülkiyet telakkisine sahip oldukları bilinmektedir.

Eski Türklerde, özel mülkiyete dâhil bulunan araziler, boyların müşterek mülkiyetinde bulunan toprakların paylaşılması ve şahıslar ile boylara ait olmayan boş yerlerin benimsenmesi suretiyle meydana gelmiştir. Özel mülkiyet sahipleri, tam anlamıyla toprağı sahiplenmiştir.

11. yüzyıldan itibaren, Anadolu'nun fethini tamamlamaya başlayan Müslüman Türkler, Türkistan veya Orta Asya bozkırlarındaki tarım geleneklerini Anadolu'ya taşımışlardır. Bu kapsamda, Türklerin, Anadolu şartlarına binaen, bazı değişik tarım tekniklerini de geliştirmişlerdir. Bu arada; otlak, yaylak ve kışlak paylaşımı dışında; gönüllü olarak veya devlet eliyle iskân edilen Türk topluluklarının ekip biçtikleri arazilerin mülkiyet sorunu ortaya çıkmıştır. Bu süreç, Anadolu'da Selçuklu hâkimiyeti ile başlamıştır. Nitekim Selçuklu devleti döneminde ortaya çıkan en önemli sorun, tarım topraklarının kime veya kimlere ait olduğudur. Bu husus, ikta sistemini gündeme getirmiştir.

Selçuklularda, konargöçer Türk topluluklarının devlet tarafından denetlenememesi, devlet açısından sorun teşkil etmiştir. Zira devlet açısından bakıldığında, bu sorun, malî bakımdan kimi sıkıntıları tetiklemiştir. Bu problemin çözümü ise konargöçer Türkmen aşiretlerinin belli alanlarda iskân edilmelerine sebebiyet vermiştir. Bu şekilde, Türkmenler, toprak tarımına uygun arazilere yerleştirilerek, toprakların ekilmeleri, dikilmeleri ve biçilmeleri sağlanmaya çalışılmıştır. Malum hususa binaen, Türklerin, Selçuklular da dâhil olmak üzere, büyük devletler kurduktan sonra; ağalar, beyler ve paşalar nezdinde; tarlalarını Türk olmayan yerli halka sürdürdükleri ifade edilmektedir (Ögel, 1978/II: 3).

Osmanlı'daki tarım sistemi, çiftçiyi örgütleme ve çiftçiye üretime katma anlayışına sahne olmuştur. Bu bakımdan, Osmanlı ziraat düzeni, gelişen ve ilerleyen bir konuma sahip olmuştur. Tarımla ilgili yasaların ihlali durumunda ise uygulanan yasal müeyyideler, etkili olmakla beraber; Osmanlı'nın tarım politikasını daha da güçlendirmiştir. Osmanlı devleti, çiftçiye üretime teşvik etmiştir. Dolayısıyla Osmanlılarda, çiftçiyi daha fazla vergilendirmek ve daha fazla denetim altında tutmak maksatlarına yönelik olarak; tarım toprakları "devlet malı" ilan edilmiştir. Bu husus, tımar sistemini gündeme getirmiştir. Ancak bu dönemdeki bazı Türkmen gruplarının, çiftçiliğe yanaşmadıkları; dolayısıyla vergi vermedikleri de dile getirilmektedir (Sümer, 1972: 299).

Çiftçilik, Cumhuriyet döneminde daha da güçlendirilmiştir. Bu kapsamda, çiftçiliği özendirmek üzere, Ziraat Bankası kurulmuştur. Bu banka aracılığıyla, çiftçiye gübre desteği, traktör desteği ve biçerdöver desteği verilmiştir. İlgili minvalde, çiftçilik mesleği, modern tarım usullerine dönük olarak; belli bir değişim ve dönüşüm sürecine girmiştir. Çiftçilik, bugün, Türkiye’de; daha modern ve daha üstün tarım yöntemlerini takiben, bütün canlılığıyla sürdürülmektedir. Özellikle İç Anadolu Bölgesi, Türkiye’nin tarım konusundaki “tahıl ambarı” olarak tanınmıştır.

Çiftçiliğin; çapa, dirgen, düven, çengelek (çekecek), nacak, orak, saban, tırpan, tırmık, sırık, pulluk, el değirmeni, kızak, kazma, kürek, çay makası, iyef (halka) ve benzeri geleneksel tarım malzemeleri dâhilinde olduğu, geliştiği ve yayıldığı bilinmektedir. Bununla birlikte, çiftçiliğin, belli başlı geleneksel mesleklerin de çıkış noktası olduğunu belirtmek gerekmektedir. Bahse konu minval üzere; saraçlık, zahirecilik, mih çakıcılığı, nal işçiliği (nal çakıcılığı), rençberlik (rençperlik) ve benzeri geleneksel meslekler; çiftçilikten kaynaklanmaktadır.

2.2.9.6. Arıcılık

Arıcılık; arının ve birtakım bitkisel kaynakların birlikte kullanılmak suretiyle; bal, polen, bal mumu, arı sütü, arı zehiri ve benzeri ürünlerin elde edilmelerine olanak sağlayan; dolayısıyla da doğaya bağımlı olarak icra edilen bir geleneksel meslek koludur. Arıcılığın, bitkilerden sağlanan polenler vasıtasıyla, bitkisel üretimi artırdığının vurgulanmasında yarar vardır. Bu şekilde, arıcılık faaliyeti; yiyecek kültürüne mühim bir katkı sunmaktadır.

Arıcılığın tarihi, insanların mağara hayatı yaşadığı on binlerce yıl öncesine dayanmaktadır. Zira bu konudaki verilerden hareketle, M.Ö. 7000 yılına kadar götürülen bu etkinlik alanının, malum yıla ait arı fosillerinden ve mağara çizimlerinden

kaynaklanan bir tarihsel altyapıyı içermektedir. Arıcılık, kadimliğine paralel olarak, insanlığın oluşumdan beri kutsal sayılan bir geleneksel meslek olmuştur.

Arı ve arı ürünlerine, bütün dinlerde itibar gösterilmiştir. Bu işle uğraşanlara ise farklı toplumlarda “din görevlileri”ne benzer bir kısım ayrıcalıklar tanındığı bilinmektedir. İnsanların, ağaç kovuklarındaki arı kolonilerini imha etmeden evvel, kolonilere ait balın bir kısmını alıp, arıların ihtiyacı kadarını kovuklara bırakmalarını takiben, bugünkü manadaki arıcılık faaliyeti de başlamıştır.

Arıcılık, Türkler arasında da itibar gören bir geleneksel meslek olmuştur. Bu kapsamda, Türklerin, arıcılığı, Orta Asya’dan Anadolu’ya getirdikleri malumdur. Zira eski Türkler; ana arıya “beyarı”, kaliteli bal yapan arıya “boğa”, bal vermeyen arıya “göde”, çalışkan arıya “köstengi”, deli ve tembel arıya “börenek”, erkek arıya “saka arı”, iğnesiz büyük arıya “dolgunca”, yabancı arıya da “ilinti” adlarını vermişlerdir. Ayrıca eski Türkler, bala “arı yağı” adını da vermişlerdir. Yine Türkler, tarihsel süreçte; bal için “arı boku” ve “arı sütü” ifadelerini de kullanmışlardır. Altay Türkleri, bala “pal” demişlerdir. Uygular, bu değerli gıda maddesine “mır” ismini vermişlerdir (Korkmaz, 2013: 1).

Arıcılık bünyesinde doğan bazı meslek kollarının söz konusu olduğunu da dile getirmekte fayda vardır. Zira mumyacılık, balcılık, kovancılık ve benzeri meslek grupları; arıcılığın içinden çıkmıştır. Bugün için, Türkiye’nin birçok yerinde arıcılık faaliyeti mevcuttur. Kars, Ardahan, Iğdır, Erzurum, Rize, Manisa, Erzincan, Sivas, Malatya, Tunceli, Elazığ ve Bingöl vilayetleri; arıcılık için en uygun olarak vilayetlerin başında gelmektedir. İlgili minval üzere; karakovan balı, çam balı, Anzer balı, çiçek balı ve keçiboynuzu balı; arıcılık etkinliğine binaen üretilen bal çeşitleri arasındadır.

2.2.9.7. İpek Böcekçiliği

İpek böcekçiliği, ipek böceği kullanılmak suretiyle, bu böceğin ördüğü kozalardan ipek elde etmeyi amaçlayan geleneksel bir meslek koludur. Aynı şekilde, ipek böcekçiliği, ipek ipliği veya ipek böceği yumurtası elde etmek üzere; ipek böceği yetiştirme ve koza yapma işidir. Bu kapsamda, ipek böcekçiliğinin, lifleri ekonomik bakımdan büyük birer değer taşıyan ipek böceğinin bakımını da gerçekleştirmek maksadıyla yapıldığının belirtilmesinde fayda vardır. Dolayısıyla ipek böcekçiliği, icra edildiği bölgelerdeki veya yörelerdeki halk ekonomisine mühim katkılar sunan bir geleneksel meslektir. Dünyada ve Türkiye’de, ipek böceği yetiştiriciliğinin, geçmişten bugüne kadar süren bir tarihî altyapıya istinaden sürdürüldüğü malumdur.

Tarihî süreçte, ipek böceğinin ana vatanı Çin olarak bilinmektedir. Bu mevzu çerçevesindeki rivayete göre, M.Ö. 2600’lü yıllarda hüküm süren Çin İmparatoru Hoang-ti zamanında; Çin Sarayı’nın bahçesinde, muhafızlar tarafından bir tırtıl kurdunun dut yaprağı yediği ve sonra koza ördüğü görülmüştür. Bunun üzerine, İmparator Hoang-ti, bu kurdun hayatının incelenmesini saraydaki görevlilere emretmiştir. Hoang-ti, bu görevi, en başta; eşi olan She-Ling-She’ye vermiştir. İmparatoriçe She-Ling-She ise uzunca bir zaman diliminde yapmış olduğu bazı tetkikler sonucunda, malum kozadan ipek çıkabileceğini ifade etmekle beraber; bunun dokumacılıkta kullanılabileceğini de tespit etmiştir.

İlgili durumun bir devamı olarak, She-Ling-She, ipekçilik ve ipek böcekçiliği tarihinin başlatıcısı olarak kabul edilmiştir. Zira Çin’de, ipek böcekçiliği, zamanla bir el sanatı halini almıştır. Dolayısıyla bu sanatın Çin’de gelişmesi, ülkeye maddî ve manevî bakımlardan ün ve kazanç sağlamıştır. Çin hanedanlıkları, bu serveti kaybetmemek adına, ipek böcekçiliğine ayrı bir kutsiyet atfetmiştir. Bahse konu doğrultuda, ipek böcekçiliği sanatının, ilk etapta ülke dışına duyurulmasına mâni olunmuştur. Buna mukabil, Çin yönetimleri tarafından, ipekçiliğin ve ipek böcekçiliğinin ülke dışındaki diyarlarda yayılmaması maksadıyla, katı ve ağır kurallar ile yaptırımlar uygulanmıştır.

Söz konusu ekseninde, ipek böcekçiliği ve ipekçilik, uzunca bir süre; Çin’e özel olmak suretiyle, Çinliler tarafından saklı tutulmuştur.

M.S. 149 yılı itibarıyla, Doğu Türkistan’da bulunan Hotan (Hoten) eyaletinin Türk hakanı, Çinli bir prensesle evlenmiştir. Çin’de, bir “asalet nişanesi” olan ipeğin Hotan’da bulunmaması nedeniyle, Çinli prenses, hem ihtişamını devam ettirmek hem de evleneceği Türk hakanına bir düğün hediyesi götürmek üzere; saçlarının arasına ipek böceği tohumu saklayarak, Hotan’a gitmiştir. Bu tarih, esasen; ipek böcekçiliğinin gizli tutulduğu Çin’den ilk çıkış tarihi olarak bilinmektedir. Zira malum tarihten itibaren, ipek böcekçiliği, dünyanın birçok bölgesine yayılmıştır.¹⁴⁸

İpek böcekçiliği, kendi bünyesinde belli başlı geleneksel meslekleri de ortaya çıkarmıştır. Bu meslekler; ipekli dokumacılık, ipekçilik, kozacılık ve benzeri geleneksel meslek kollarını içermektedir. Bugün için, ipek böcekçiliği mesleği, dünyadaki bir kısım ülkelerde icra edilmeye devam etmektedir. Bu ülkelerin başlıcalarını; Çin, İspanya, İtalya ve Yunanistan olarak sıralamak mümkündür. Bahsedilen ülkeleri takiben, Türkiye’de de ipekböcekçiliği mesleğinin idame ettirildiğini vurgulamakta yarar vardır. Zira Bursa başta olmak üzere; Diyarbakır, Bilecik, Eskişehir, Sakarya ve Antalya illerinde ipek böcekçiliğinin; geleneksel usullere dayalı olarak sürdürüldüğünü dile getirmek gerekir.

2.2.9.8. Çerçilik

Çerçilik, kırsal bölgelerde kurulan pazarlarda dolaşmak suretiyle, ufak tefek tuhafiyeye eşyalarının satılmasını esas alan bir geleneksel meslek koludur. Bu bağlamda, kentlere yakın olan köylerde; atlı araba, el arabası ve sepet gibi taşıma unsurlarına yüklenen çeşitli ihtiyaç ürünleri, çerçilik kapsamında satılmaktadır. Bu işi yapan insanlar ise çerçilerdir. Çerçilerin müşterileri, ekseriyetle kadınlardan ve çocuklardan meydana

¹⁴⁸ Konuya dair bakınız. (<https://www.kozabirlik.com.tr/tarihce.html> - Erişim Tarihi: 15 Şubat 2021).

gelmektedir. Buna karşılık, çerçilik mesleğini icra edenler ise çoğunlukla erkeklerden teşekkül etmektedir. Malum açıklamaların akabinde, çerçiliği, bugünkü manada; “geleneksel alışveriş merkezi” olarak adlandırmak mümkündür. Nitekim çerçiler, bilhassa kırsal yaşamdaki hemen her türlü ihtiyacın giderilmesine dönük bir ortam yaratmışlardır.

Dünyadaki tarihî sürecine bakıldığı zaman, çerçilik, insanlığın en eski mesleklerinden biridir. Çerçiler, geçmiş zamanlardaki üretim ve imalat sektörünün mühim bir halkası olarak faaliyet göstermişlerdir. Çerçilik ekseninde üretilen mallar, kent kökenli tüccarlar tarafından köylere götürülmüştür. Bu şekilde, ilgili malların, en ücra köşelere dahi; çerçiler kanalıyla ulaştırıldığı bilinmektedir. Çerçiler, yakın ve uzak tarihin kültür taşıyıcılarındandır.

Bu bağlamda, çerçiler, müşterilerinin bizzat ayağına gitmekle birlikte; iğneden ipliğe bütün ihtiyaç unsurlarını pazarlamalarının yanı sıra, dar bir bölge içindeki haberleşmeyi sağlayan mektup gibi bir kısım iletişim araçlarını da taşımışlardır. Çerçi, kelime kökeni itibarıyla Türkçedir. Dolayısıyla çerçilik, Türklere özgü bir meslektir. Ancak çerçiliğin, dünyanın birçok yerinde, içeriği aynı olmak suretiyle; değişik adlarla var olduğunu belirtmek lazımdır.

Çerçilik, Türkiye’deki tarihsel süreci itibarıyla, en fazla Osmanlı İmparatorluğu devrinde tanınmıştır. Bu durumun bir devamı olarak, çerçiliğin, İmparatorluk sürecinden Cumhuriyet sürecine de değişerek ve dönüşerek taşındığının altını çizmek gerekir. Zira 1990’lı yılların sonlarına kadar, çerçilerin köylerde ve kasabalarda dolaştıkları bilinmektedir. Osmanlılarda çerçiliğe ve çerçilere dair en eski kaynak, şüphesiz Evliya Çelebi’nin *Seyahatnâme* adlı eseridir.

Evliya Çelebi, çerçileri; “esnâf-ı çerçi” olarak tanıtmakla beraber; İstanbul’da 300 kadar çerçinin bulunduğunu ve o dönem İstanbul’undaki çerçilerin pirinin Ebâ Zer-i Gıffârî adında biri olduğunu da dile getirmiştir (Dankoff, Kahraman ve Dağlı; 2006/I: 327). Ayrıca 14. yüzyıl edebî eserlerinden biri olan *Süheyl ü Nevbahar*’da da “çerçi” adının geçtiğini vurgulamakta fayda vardır. İlgili eserden nakledilen aşağıdaki alıntı, bu durumu kanıtlamaktadır:

Bilir gevheri her ki sarraf ola
Yok ol kişi kim bûriya-baf ola
Doğancı kuşunu, sipahi atın
Bilir nitekim çerçi çert aletin

Kişi, gevheri (mücevher) bilir ki sarraf ola,
Hasır dokuyan kişi, bu işten (sarraflıktan) anlamaz;
Doğancı kuşunu, sipahi atını,
Nitekim çerçi de çert aletini bilir (Dilçin, 1991: 472).

Bahse konu örneklerden hareketle, Türklerin, çerçilik mesleğine verdikleri önem; açık ve net olarak görülebilmektedir. Çerçilik mesleği, kimi meslek kollarının doğmasını da sağlamıştır. Örneğin, bugünün esnaflık alanları içerisinde yer alan “tuhafiyecilik”, esasen çerçilikten kaynaklanmaktadır. Çerçilerin; mahalle mahalle, köy köy ve kasaba kasaba dolaşmak suretiyle sattıkları ürünler, genel olarak; iğne, iplik, naylon ayakkabı, naylon terlik, şeker, düdük, balon, sürme, pazen, basma, lavanta, çengelli iğne, helva, leblebi, keçiboynuzu, tarak, ayna, tütün kâğıdı, topaç, toka, bilezik, mendil, tespih, seccade, nazar boncuğu, sakız, oyuncak bebek, naylondan tabak, leğen, krem gibi pek çok üründen oluşmaktadır (Komser, 2018: 172). Çerçilik, Türkiye’de, yakın zamana kadar alakadar olunan mesleklerin başında gelmiştir. Bu duruma binaen, çerçiliğin Türkiye’deki hemen her yörede vuku bulduğu bilinmektedir. Bugün için, çerçiliğin, Türkiye’de, seyrek de olsa yapıldığı öngörülmektedir.

2.2.9.9. Dokumacılık

Dokumacılık; el tezgâhlarında, iplikler kullanılarak; iplerin birbirlerine kenetlenmelerine istinaden meydana getirilen bir geleneksel meslek koludur. Bu durumun bir neticesi olarak, dokumacılığın; “iplikten kumaş yapma işi” olduğunu ifade etmekte yarar vardır. Malum doğrultuda, dokumacılık, bir geleneksel el sanatıdır. Bu el sanatının, tarihsel süreçte, insanların; doğal çevresel şartlara uyum sağlamak maksadıyla geliştirdikleri bir unsur olduğunu belirtmek mümkündür. Zira insanlar, tabiatın ortaya çıkardığı iklim koşullarına binaen; giyinmelerine, kuşanmalarına ve barınmalarına gösterdikleri önemi, dokumacılığı meydana getirmek suretiyle ortaya koymuşlardır.

Türk kültür tarihi açısından bakıldığında, dokumacılığa büyük bir ehemmiyet yüklendiğinin altını çizmek gerekir. Nitekim dokumacılık, Türklerin, en eski zamanlarından kalan geleneksel meslekleri arasında yer almaktadır. Bu kapsamda, dünyanın bilinen en eski yün dokuma halısı örneğinin, M.Ö. altıncı yüzyıl ile M.Ö. üçüncü yüzyıl arasına tarihlenmekle birlikte; Türklerin yayılma sahaları içerisinde yer alan Altay bölgesindeki Pazırık Kurganı’nda tespit edildiği; arkeolojik kazı araştırmalarıyla sabittir.

Dokumacılık, geçmişten bugüne dek; Türkiye’nin hemen hemen bütün illerinde, kendisine özel bir yer bulan geleneksel meslek gruplarının başında gelmektedir. Bugün itibarıyla; özellikle Kars, Ardahan, Uşak, Gordes (Manisa), Ladik (Samsun), Isparta ve Konya yörelerindeki dokumacılık meslekleri; Türkiye’deki örnekler arasındadır. Kars’ın halıları ve Ardahan’ın kilimleri, bu mevzudaki en önde gelen örnekler içerisinde. Gündelik hayatın bir parçası olarak varlığını idame ettiren dokumacılık mesleğinde, son devirler itibarıyla, otomatik el tezgâhı unsuruna binaen; makineden de yararlanılabilmektedir.

Dokumacılık, kendi içinde, bir kısım alt kollara ayrılmıştır. Bunlar, “kolan” adlı iplik bağlarıyla yapılan “kolan dokumacılık”; ipliklerin gruplar halinde çözölmeleriyle yapılan “mekik dokumacılığı”¹⁴⁹, “kirkit” adı verilen bir tür saplı aletin kullanılmasıyla yapılan “kirkitli dokumacılık”, ipeğin işlenmesiyle yapılan “ipekli dokumacılık” ve kenevirden elde edilen kendir ipi kullanılarak yapılan “bez dokumacılığı” olarak sıralanmaktadır.

Malum dokumacılık kollarının bünyesinde; ipin geleneksel el tezgâhlarında işlenmesiyle yapılan halı dokumacılığı, kilim dokumacılığı, battaniye dokumacılığı ve ehram (çarşaf) dokumacılığı gibi başlıca dokumacılık çeşitleri de mevcuttur. Şüphesiz, bu dokumacılık çeşitleri, arkeolojik kazı bulgularından hareketle; dokumacılık mesleğinin kadimliğini ortaya koymaktadır.

2.2.9.10. Keçecilik

Keçecilik, tarihsel süreç açısından bakıldığında zaman, dokumacılıktan daha önceki zamanlarda var olduğu bilinen bir geleneksel meslek koludur. Dolayısıyla keçeciliğin, dünyada bilinen en eski mesleklerden biri olduğunun vurgulanmasında fayda vardır. Zira keçecilik, çok eski devirlerden itibaren, insanların; günlük hayatlarındaki bir kısım ihtiyaçlarını karşılamak adına başvurdukları geleneksel bir el işçiliği olarak da anılmaktadır. Nitekim keçecilik, bünyesinde yer eden birtakım malzemelerin halk hayatındaki kullanım alanlarının genişliğine istinaden; geçmişten bugüne kadar süregelen bir periyot içerisinde, insan yaşamına katkı sunan bir meslektir.

Türk kültür tarihi açısından bakıldığında, Türklerin, gündelik yaşamlarında sıkça başvurdukları ilk keçecilik örneklerine; M.Ö. 5. asır ile M.Ö. 3. asır arasını kapsayan bir zaman diliminde rastlandığı, arkeolojik bulgularla sabittir. Bu durumun bir devamı olarak, ilk defa Altay bölgesindeki Pazırık mezarlarında tespit edilen keçecilik sanatının

¹⁴⁹ Halk arasında; “iki nokta veya durum arasında sürekli olarak gidip gelmek” anlamına gelen “mekik dokumak” deyiimi, esasen, mekik dokumacılığının ortaya çıkardığı bir sözlü kültür ögesidir.

izleri; Türk milletinin bu geleneksel mesleğe verdiği ehemmiyeti gözler önüne sermektedir. Zira Türkler, göçerevli bir anlayışla uzun yıllar idame ettirdikleri hayatlarını, keçecilik bünyesindeki kimi malzemelerden istifade ederek; kendilerini doğa ve iklim koşullarına göre ayarlamışlardır.

Keçecilik, geçmişten bugüne kadar; Türkiye'nin neredeyse her ilinde meşgul olunan bir meslek kolu halini almıştır. Bugün için; İzmir (Tire), Konya, Bursa, Isparta (Yalvaç), Uşak, Balıkesir, Afyon, Şanlıurfa, Kahramanmaraş ve Balıkesir havalilerindeki keçecilik mesleğinde özgün eserler verilebilmektedir. İzmir'de yapılan semer keçeciliği ve yaygı (örtü) keçeciliği ile Afyonda yapılan süt keçeciliği; Türkiye'deki en temel örnekler arasındadır. Gündelik hayatın bir parçası olarak varlığını sürdüren keçecilik mesleğinde, son dönemler itibarıyla, makineden de faydalanılabilmektedir.

Keçecilik, tepme keçe yapımını bünyesinde barındıran bir geleneksel meslek kolu olarak dikkat çekmektedir. Geleneksel tepme keçe yapımı, esasen, üç aşamadan meydana gelmektedir. Birinci olarak desen hazırlama aşaması; ikinci olarak yün saçımı, desen oluşturma ve pişirme aşaması; üçüncü olarak ise yıkanma ve kurutulma aşaması, malum işçilikleri ifade etmektedir (Ayaz ve Aça, 2019: 244-245). Geleneksel tepme keçeciliği, adından da anlaşılacağı üzere, bir tür tepme usulüyle gerçekleştirilmektedir.

İlgili minval üzere, tek ayakla ve sert adımla üzerine basılan keçe rulosu; ritmik hareketlerle tepilmektedir. Söz konusu durumun bir neticesi olarak, keçecilik mesleği, kendi bünyesinde kullanılan üretim malzemelerine istinaden; semercilik veya kürtücülük (hayvanlara eyer yapma veya yük sarma işi), hamutçuluk (hayvanlara boyunduruk yapma işi) ve palancılık (hayvanlara eyer veya sırt oturağı yapma işi) gibi birtakım keçecilik türlerini de doğurmuştur.

2.2.9.11. Örmecilik

Örmecilik, ipliklerin tek başlarına veya gruplar halinde olmak suretiyle; örücü iğneler kullanılarak ilmek şekline getirilmelerinin sonucunda yapılan bir geleneksel meslek koludur. Örme aracılığıyla yüzey oluşturma işlemi, ipliğin en hızlı biçimlerde kumaş yapısına dönüştürüldüğü bir altyapıya sahiptir. Dolayısıyla örme işi ile üretilen kumaşlarda; daha esnek, daha elastik, daha yumuşak ve daha dolgun yapılar elde edilmektedir.

Örmecilik, tarihsel süreçte, insanların çetin doğa şartlarından korunmalarına paralel olarak ortaya çıkmıştır. Bu şekilde, örmecilik, toplumları yakından ilgilendiren bir geleneksel el sanatı olarak dikkat çekmektedir. Yüzyılların vermiş olduğu bir birikimin beraberinde, kuşaktan kuşağa aktarılarak bugüne taşınan örme işi; insanların istifade ettikleri bir zemine işaret etmektedir. Örmecilik, bilhassa geleneksel çerçevedeki çeyizlik eşyaların meydana getirilmesindeki en mühim unsurlardan biridir. Bu sebepten ötürü, örmeciliğin, sosyokültürel ve sosyoekonomik hayat açısından insanlara sağladığı faydalar sayısızdır.

Türk kültür tarihi açısından bakıldığında, örmecilik, Orta Asya'dan Anadolu'ya taşınan bir geleneksel el sanatı modelidir. Geçmişten bugüne kadar süregelen bir tarihsel sürecin akabinde, örmecilik, müstakil dükkânlar kanalıyla varlığını sürdürmektedir. İklimsel koşullara binaen belli başlı malzemeleri bünyesine katan geleneksel örme işi, Türkiye'nin hemen hemen her yöresinde; hali hazırda küçük ölçekli dükkân tipi işletmelerle devam ettirilmektedir.

Süpürgecilik, hasırcılık (döşek veya yatak altlarının kaplanma işi), sepetçilik, zembilcilik (hasırdan örülen kulplu torba işi), kıtıkçılık (yastık veya yorgan doldurma işi) ve kendircilik, halatçılık, urgancılık veya mutafçılık (iplerin örülerek kalınlaştırılma işi) ile iplikçilik gibi birtakım faktörleri; örmeciliğin meslek alt kolları olarak sıralamak

mümkündür. Örmecilik, bugün için, Türkiye'nin pek çok ilinde yapılmaktadır. İzmir'de (Tire) yapılan hasırcılık, Kilis'te yapılan zembilcilik ve Kocaeli'de (Karamürsel) yapılan sepetçilik; Türkiye'deki kimi örnekler arasındadır.

Örmecilik, kendi içerisinde “atkılı örmecilik” ve “çözümlü örmecilik” olarak iki alt gruba ayrılmaktadır. Atkılı örmecilik, tek iplik besleme sistemi temel alınmak üzere; ilmeklerin, enine doğru hareket ettirilmek kaydıyla, ipler arasında bağlantı yapılmasının bir neticesi olarak, belli bir yüzey oluşturma tekniğine dayanmaktadır. Çözümlü örmecilik ise birden fazla iplik besleme sistemi esas alınmak suretiyle; ilmeklerin, boyuna doğru hareket ettirilip, ipler arasında bağlantı yapılmasının bir sonucu olarak; belli bir yüzey oluşturma tekniğine dayanmaktadır. Günlük yaşamın bir parçası olarak varlığını sürdüren örmecilik mesleğinde, son dönemler itibarıyla, makineden de yararlanılabilmektedir.

2.2.9.12. Dikişçilik

Dikişçilik, belli iplerin kullanılmasına binaen; çeşitli barınma malzemelerinin imal edilmesine dayalı olarak gelişen bir geleneksel meslek koludur. Bu şekilde, dikişçilik, ipliklerin; tek başlarına veya gruplar halinde sıralanıp, belli başlı dikiş iğneleri kullanılarak dikilmeleri sonucunda yapılan bir geleneksel meslek koludur. Dikiş vasıtasıyla, kumaşların iğnelerle ve ipliklerle en hızlı şekillerde dikilmeleri esas alınmaktadır. Dolayısıyla dikiş işi ile ortaya konulan uygulamalarda, daha sağlam yapılar elde edilmektedir.

Dikişçilik, tarihsel süreçte; giyim-kuşam ile ev ve çadır eşyası olarak kullanılan birtakım öğelerin ortaya çıkarılmalarını sağlamıştır. Dolayısıyla insanlar, tabiat şartlarının vermiş olduğu farklı durumlara istinaden, dikişçilik mesleğini geliştirmişlerdir. Bu şekilde, doğal çevresel şartlara uyum sağlama sürecinde; dikişçiliğin insanlar için önemi büyüktür. Özellikle kışlık ve yazlık barınma eşyalarının

yapımında, dikişçiliğin mühim bir rol oynadığını belirtmek mümkündür. Malum doğrultuda, dikişçilik pratiklerini takiben, insanların hava değişimlerinden daha az etkilenmeleri amaçlanmaktadır.

Türk kültür tarihi açısından bakıldığında, dikişçilik, insanların; örtünmek, dolayısıyla da hava değişimlerinden kendilerini korumak maksadına dönük olarak gerçekleştirdikleri geleneksel el sanatlarını içermektedir. Dikişçilikte, dikilen ürünlerin niteliklerine göre; belli başlı sembolleri veya simgeleri içeren birtakım motiflere de yer verilmektedir. Dikişçilik, bugün için, Türkiye'nin birçok ilinde yapılmaktadır. Örneğin, Balıkesir'de, dikişçilik örneklerine rastlamak mümkündür. Zira bu yöredeki Tahtacı Türkmenleri tarafından, geleneksel Tahtacı giysilerinin yakalarına işlenmek suretiyle yapılan kaz veya kaz ayaklı şekiller; bu kapsamdaki bir kısım dikiş unsurları vasıtasıyla meydana getirilen belli motifleri içermektedir.

Dikişçilik, kendi bünyesinde cereyan eden birtakım alt meslek kollarını da yaratmıştır. Bu bağlamda; yastıkçılık, yorgancılık, çadırcılık, terzilik, iplikçilik ve benzeri geleneksel dikim işleri; malum konudaki örnekler arasında yer almaktadır. Bugün için, sayıları azalmış olsa da yastık ve yorgan dikimcilerinin geleneksel çerçevede varlıklarını sürdürdüklerinin altını çizmek lazımdır. Örneğin; Kars, Ardahan ve Iğdır illerinde; küçük ölçekli işletmelere bağlı olarak idame ettirilen geleneksel yorgan dikimi, dikişçiliğin Türkiye'deki başlıca örnekleri arasında yer almaktadır.

Malum yörelerde, bilhassa kadınların, kendi evlerinde yorgan dikmeye devam ettikleri (Ayaz ve Aça, 2019: 246) de bilinmektedir. Ayrıca Kars'ta, yakın zamana dek; "Yorgancıoğlu" adıyla açılan ve geleneksel yorgan dikim işini yapan küçük ölçekli bir dükkâna da şahit olunmuştur. Günlük yaşamın bir parçası olarak varlığını idame ettiren dikişçilik mesleğinde, son dönemler itibarıyla, makineden de istifade edilebilmektedir.

2.2.9.13. Dericilik

Dericilik, derinin fiziksel ve kimyasal birtakım işlemlere tabi tutulmak suretiyle işlenmesini esas alan bir geleneksel meslek koludur. Bu minvalde, deriye belli şekiller giydirilerek; bundan çeşitli malzemeler meydana getirilmektedir. İnsanlık tarihinin en eski el sanatlarından biri olarak gösterilen deri işlemeciliğinin, yüzyıllar boyunca, birçok eşyanın yapımı açısından mühim bir konuma sahip olduğunu belirtmekte fayda vardır. Nitekim deri işlemeciliği, tarihsel süreçte, insanların; giyim-kuşam, barınma ve ev düzeni kurma gibi bir kısım zarurî ihtiyaçlarının karşılanmasına vesile olmuştur.

Dericilik sanatına binaen ortaya çıkan ilk arkeolojik bulgular, Neolitik Çağ'ı işaret etmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, dericiliğe dair ilk tespitlerin Anadolu'da yapıldığını ifade etmekte yarar vardır. Nitekim Çatalhöyük'te (Konya), deri işleme sanatının ilk izlerine rastlanılmıştır. Ayrıca Anadolu'nun önde gelen medeniyetlerinden biri olan Hititlerin de M.Ö. 2000 ile M.Ö. 1200 yılları arasında, alüminyum ile tabaklama sanatını geliştirdikleri bilinmektedir (Ayaz ve Aça, 2019: 262).

Türk kültür tarihi açısından bakıldığında, Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Oğuz asıllı Türk topluluklarıyla beraber; dericiliğin, daha da ileri boyutlara taşındığını vurgulamak gerekmektedir. Zira sırasıyla; Anadolu Selçuklu Devleti ve Osmanlı İmparatorluğu dönemlerinde, esnafın ve zanaatkarların iktisadî gelişimlerini sürdürebilmeleri amacıyla meydana getirilen Ahi ve Lonca teşkilatlarının; deri işlemeciliğine büyük katkılar sunduğu bilinmektedir.

Türk kültürü itibarıyla, ilk örnekleri Uygurlar devrine kadar giden dericiliğe yönelik olarak ortaya çıkan cilt veya ciltleme sanatının; zaman içerisinde farklı birtakım yöntemlerle ve biçemlerle yaygınlaşarak; Selçuklu ve Gazneli devletleri dönemlerine dek idame ettirildiğine dair bulgular mevcuttur (Arıtan, 2008: 131). Bu şekilde, dericilik mesleği, ciltçilik mesleğine de kapı aralamıştır. Ayrıca dericiliğin; debbağlık,

yemenicilik, çarıkçılık ve saraçlık mesleklerini de tarihî süreçte doğurduğu bilinmektedir.

Anadolu Selçukluları döneminde, Ahilik müessesesince; Osmanlılar döneminde ise Loncalık kurumunca deri işlemeciliği desteklenmiştir. Türk dericiliği doğrultusunda, bilhassa ordu mensuplarının faydalanmaları amacıyla üretilen eşyalardaki deri işlemlerine ilişkin en önemli belge, daha önce de belirtildiği üzere; Fatih Sultan Mehmet'in, Kazlıçeşme'nin kurulması noktasında tabakhanelere dair ilan ettiği fermanıdır (Sarioğlu ve Özdemir, 2012: 87). Bugün için, dericilik, Türkiye'nin hemen hemen bütün vilayetlerinde devam ettirilmektedir. Nitekim Anadolu'daki hemen her kasabada, deri işlemeciliğinin yapıldığı, bilinen bir gerçektir. Gündelik hayatın bir parçası olarak varlığını sürdüren dericilik mesleğinde, son dönemler itibarıyla, makine gücünden de istifade edilebilmektedir.

2.2.9.14. Taş İşlemeciliği

Taş işlemeciliği, taşı yontma sanatına dayalı olarak ortaya çıkan bir geleneksel meslek koludur. Bu işlemin bir devamı olarak, taşta, belli şekiller verilmektedir. Dolayısıyla bu geleneksel meslek; "taş işçiliği" veya "taş yontuculuğu" adlarıyla da anılmaktadır. Taşı yontma işi, insanlığın çok devirlerinden itibaren başlamıştır. Bu bağlamda, taş işçiliğinin Yontma Taş Devri'ne kadar uzandığının altını çizmek lazımdır. İlgili periyodun, insanlığın ortaya çıkışından itibaren olmak üzere; M.Ö. 8000'li yılların başlarında vuku bulan Neolitik Çağ'a kadar uzandığı bilinmektedir. Söz konusu durum, taş işçiliğinin, tarihî zemindeki önemini sergilemektedir. Dolayısıyla tarihsel süreç açısından bakıldığında, taş işlemeciliğinin, dünyanın pek çok yerinde kullanıldığı bilinmektedir.

Taş işlemeciliği veya taş işçiliği, zamanla Anadolu Türklerinin de ilgi alanına girmiştir. Zira Türkiye tarihi açısından bakıldığında, Anadolu'nun birçok yerinde taş ocaklarının

kurulduğunu ifade etmek gerekir. Ayrıca Osmanlılardan itibaren, yaklaşık olarak iki yüz yıldır işlenmek kaydıyla ve usta-çırak ilişkisiyle beraber bugüne kadar gelen ve gün geçtikçe daha da ilerleyen “Oltu Taşı İşlemeciliği”; bilhassa Erzurum’daki el sanatlarının mühim bir unsurudur.

İlgili duruma ek olarak, Osmanlılar döneminden itibaren gelişen diğer taş işçilikleri arasında; Eskişehir’deki “Lüle Taşı İşlemeciliği”ni, Rize’deki Pileki mağarasından elde edilen taşlar işlenerek ortaya çıkan “Pileki Taşı İşlemeciliği”ni, Nevşehir’in Hacıbektaş ilçesinde işlenen ve bu ilçeyle aynı adı alan “Hacıbektaş Taşı İşlemeciliği”ni ve Balıkesir’in Ayvalık ilçesine bağlı Sarımsaklı beldesinde işlenen ve bu beldeyle aynı adı taşıyan “Sarımsaklı Taşı İşlemeciliği”ni (Ayaz ve Aça, 2019: 263-265); Türkiye sahasının bu minvaldeki belirgin örnekleri arasında saymak mümkündür.

Taş işçiliği, geçmişten bugüne, diğer bazı geleneksel meslekleri de doğurmuştur. Özellikle tuhafiyecilik, süsleme ve takı tasarımcılığı alanları, taşı işleme işine binaen gelişmiştir. Ayrıca mermercilik mesleğinin de taş işlemeciliğinden doğduğu bilinmektedir. Malum kapsamda, mermer ustaları; ev ve bina dekorasyonları ile mezar yapımı gibi bir kısım işlerde, mermeri işlemeye devam etmektedirler. Gündelik yaşamın bir parçası olarak varlığını sürdüren taş işlemeciliği mesleğinde, son dönemler itibarıyla, küçük çaplı makinelerden de faydalanılabilmektedir. Gündelik yaşamın bir parçası olarak varlığını devam ettiren taş işlemeciliği mesleğinde, son dönemler itibarıyla, makine tekniğine de başvurulabilmektedir.

2.2.9.15. Ormancılık

Ormancılık; orman ürünlerinin derlenmesi, toplanması ve işlenmesi esaslarına dayalı olarak ortaya çıkan bir geleneksel meslek koludur. Bu doğrultuda, ormancılığın, çeşitli ağaç işlerine önemli bir temel oluşturduğunu ifade etmek mümkündür. Ormandan elde edilen ürünler, tarihsel süreçte; barınma, korunma ve beslenme hususlarında insanlara

yardımcı olmuştur. Tarımsal etkinliklerden önce, dünyanın çeşitli yerlerinde, ormancılıkla uğraşıldığı bilinmektedir.

Malum dönemlerde ormanların daha az tahrip edildiği düşünülmektedir. Ancak ateşin bulunmasıyla birlikte, ormanların tahribat süreci hızlanmıştır. Zira M.Ö. sekiz binlerin başları itibarıyla cereyan eden Tarım Devrimi'ne istinaden, ormancılığın mahiyeti değişmiştir. Bu eksenindeki yerleşik hayat tarzı, insan-orman ilişkilerini radikal bir biçimde değişime ve dönüşüme uğratmıştır (Ayaz ve Aça, 2019: 274). 18. asrın sonlarında vuku bulan Endüstri Devrimi ise ormanlar üzerindeki tahribatı daha da artırarak, ormancılığın gerilemesine sebebiyet vermiştir.

Anadolu sahasında, milattan öncesine dek, bilhassa kıyı şeritlerinde ormanların yoğun olduğu bilinmektedir. Bu doğrultuda, Anadolu'nun eski medeniyetleri, ormanlardan sıklıkla faydalanmışlardır. Bahse konu minval üzere; Hititler, Finikeliler, Lidyalılar, Frigyalılar ve Romalılar; ormanlardan büyük ölçüde gelir sağlamışlardır. Tarihî zeminde Anadolu'ya peyderpey yerleşen ve son safhada da Anadolu'yu tamamen kendi yurtları haline dönüştüren Türkler ise eski dönemlerden itibaren ormanlara büyük değerler atfetmişlerdir.

Orman mevzusu, Türkler açısından, İslam öncesinde de İslam sonrasında da kutsal bir kimliğe sahip olmuştur. Nitekim İslamiyet öncesindeki dönemde, eski Türkler için Ötüken ormanlarının kült olduğu malumdur (Aydemir, 2010: 200). Bu bağlamda, Türk kültürünün ve medeniyetinin en eski yazılı kaynaklarından biri olan Orhun Abideleri'nde; "Ötüken Ormanı" olarak adlandırılan havalinin önemi büyüktür. Çünkü Bilge Kağan'a göre, Ötüken Ormanı'ndan ayrılmak, Türk milletinin yok olmasıyla eşdeğerdir (Ergin, 2011a: 56-57).

Aynı durum, İslamiyet sonrası Türklerde de geçerli olmuştur. Zira Anadolu'yu mesken tutan Selçuklular ve Osmanlılar zamanlarında, toplumsal yaşam alanlarında işletilen İslam hukukuna (Şerî hukuk) göre, ormanlar “devletin malı” olarak kabul görmüştür. Dolayısıyla eski Türklerden gelen bir özellik olarak, ormanlar, İslamî kimlik altında; kutsal varlıklar arasında görülmeye devam etmiştir. Ormanların, Cumhuriyet döneminde çıkarılan bir kısım yasalarla koruma altına alındıklarının dile getirilmesinde yarar vardır. Bugün, Türkiye Cumhuriyeti Devleti Anayasası'nda, 6831 Sayılı Orman Kanunu'yla, ormanların resmen korunması sağlanmaya çalışılmaktadır.

Ormancılık, bugün için, Türkiye'nin; orman olan her yerinde icra edilmektedir. Bu kapsamda; Kars (Sarıkamış), Ardahan (Göle, Hanak, Damal ve Posof), Ankara (Kızılcahamam), Rize, Trabzon, Samsun, Antalya, Erzincan, Erzurum (Şenkaya, İspir, Oltu ve Tortum), Muğla, İzmir, Artvin, Mersin, Hatay başta olmak üzere; Anadolu'nun pek çok yerinde orman işletmeleri mevcuttur. İlgili durumun yanı sıra, ormancılığın; baltacılık, kamacılık, testerecilik, hızcılık ve benzeri geleneksel meslekleri doğurduğunu da belirtmekte fayda vardır. Gündelik yaşamın bir parçası olarak varlığını idame ettiren ormancılık mesleğinde, son dönemler itibarıyla, küçük çaplı makine yöntemine (elektrikli testere gibi) de başvurulabilmektedir.

2.2.9.16 Ağaç İşlemeciliği

Ağaç işlemeciliği, insanların, günlük gereksinimlerini takiben; farklı teknikler geliştirmek suretiyle, ahşabı elden geçirmeye dayanan bir geleneksel meslek koludur. Bu açıdan bakıldığında zaman, tabiattan elde edilen ağaç işlemeciliği, uzun bir tarihsel geçmişe sahiptir. Başlangıç itibarıyla; barınma, avlanma, ulaştırma ve ısınma gibi bir kısım maksatlarla ahşabı işleyen insan, zaman içerisinde bu işleme fiiline estetik bir hüviyet kazandırmıştır. Bu bağlamda, dünyadaki ilk ahşap süsleme sanatının, M.Ö. 3000 yılında, Mısır'da başladığı ve buradan da Eski Yunan ve Roma medeniyetlerine kadar ulaştığı düşünülmektedir (Ayaz ve Aça, 2019: 257).

Ağaç işçiliği, esasen, İslamiyet'in kabulünden itibaren, resimcilik ve heykelticilik gibi el sanatlarının alternatifidir. Tarihî yönden, Türkiye sahasındaki ağaç işlemeciliğinin ise daha ziyade Anadolu Selçukluları ile Osmanlılar dönemlerinde yoğunlaştığı bilinmektedir. Ancak ağaç işçiliğinin, ilk olarak Türkistan'da uygulandığını ifade etmekte yarar vardır (Ayaz ve Aça- 2019). Zira Anadolu Selçukluları zamanında, ağaç işlemeciliği, değişik bir kısım metotlar geliştirilmek suretiyle; yaygınlaşmıştır.

Osmanlılar döneminde, ağaç işlerinin; cam, çerçeve ve kapı işçiliklerinde kullanıldığı da bilinmektedir. Ayrıca Osmanlılarda, umumiyetle cami süslemeleri için ahşap malzemelere başvurulmuştur. Bugün, Türkiye'nin Karadeniz ve Akdeniz bölgelerinde; ahşap ev ve ahşap tekne ustalıkları itibarıyla, ağaç işlemeciliğine yoğun şekillerde yer verildiğini belirtmek gerekmektedir.

Ağaç işlemeciliği, geçmişten bugüne kadarki bir tarihsel zaman dilimi açısından bakıldığında; oymacılık, kakmacılık, külekçilik (tahta kova yapımı), semercilik, kaşıkcılık, bastonculuk, haratlık (ağaç tornacılığı), rölyef yapımcılığı, nalın yapımcılığı, beşik yapımcılığı ve şimşir tarak yapımcılığı başta olmak üzere; pek çok geleneksel meslek kolunu da ortaya çıkarmıştır. İlgili meslek çeşitliliğine binaen; ağacın, çok geniş bir kullanım alanına sahip olduğunu dile getirmek mümkündür. Günlük yaşamın bir parçası olarak varlığını sürdüren ağaç işlemeciliği mesleğinde, son dönemler itibarıyla, makineden desteğinden de faydalanılabilmektedir.

2.2.9.17. Maden İşlemeciliği

Maden işlemeciliği, belli başlı maden çeşitlerinin işlenmeleri esasına dayanan bir geleneksel meslek koludur. İnsanlar, tarihsel süreç açısından bakıldığında, ham olarak keşfettikleri madeni işlemek suretiyle, bundan; altın, gümüş, pirinç, tunç, bakır, demir, kalay ve benzeri birçok yeni ürünü ortaya koymuşlardır (Ayaz ve Aça, 2019: 250). Zira geçmişten bugüne kadarki bir zaman dilimi dâhilinde, halk hayatını belli yönlerden

etkileyen birtakım malzemelerin üretimi itibarıyla; maden işlemeciliğinin önemli bir rol üstlendiğini ifade etmek gerekir. Nitekim mühim bir el sanatı ve küçük bir sanayi kolu olarak oluşan, gelişen ve yayılan maden işlemeciliği; el yordamıyla ortaya konulan geleneksel üretimin tetikleyici bir halkası olmuştur.

Türk kültür tarihi açısından bakıldığında, maden işlemeciliğinin Türkler arasında yaygın bir kullanım alanına sahip olduğunu dile getirmek mümkündür. Zira Türklerin, Anadolu sahasına gelmeden çok önceki dönemlerde, Orta Asya menşeli maden işlemeciliği mesleğiyle yakından ilgilendikleri bilinmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, maden işlemeciliğinin, Türkler arasında, M.Ö. 1500’lü yıllara dek uzandığına dair başlıca tespitler de mevcuttur (Ayaz ve Aça, 2019: 252).

Bugün için, madencilik Türkiye’deki birçok ilde yapıldığı malumdur. Nitekim Erzincan ve Diyarbakır yörelerinde yapılan bakırcılık, Sivas’ta (Divriği ve Gürün) yapılan demircilik, Anadolu’nun neredeyse bütün yörelerinde yapılan kuyumculuk, Gaziantep’te ve Diyarbakır’da yapılan kalaycılık ve Van’da yapılan savatçılık (gümüş işçiliği); maden işlemeciliğinin Türkiye’deki başlıca örnekleri arasındadır. Gündelik hayatın bir parçası olarak varlığını sürdüren keçecilik mesleğinde, son dönemler itibarıyla, ufak çaplı makinelerden de faydalanılabilmektedir.

Maden işlemeciliği, kendi içerisinde bir kısım alt meslekleri de barındırmaktadır. Bu meslekleri, sırasıyla; bakır işlemeciliği (bakırcılık), kalaycılık, demir işlemeciliği (demircilik), teneke yapımcılığı, kuyumculuk (altın, gümüş ve bronz işlemecilikleri), telkârilik (gümüş işleme sanatı), kazazlık (gümüş işleme sanatı), mihlamacılık (altın ve gümüş gibi madenlerin içlerine küçük taşları yerleştirme işi), kazancılık, sadekârlık (pırlantacılık), kömürcülük, savatçılık (ince gümüş işçiliği), hırdavatçılık, nalburiyecilik ve kalemkârlık (nakkaşlık) olarak sıralamak mümkündür. Günlük yaşamın bir parçası olarak varlığını sürdüren madencilik mesleğinde, son zamanlarda, makineden de yararlanılabilmektedir.

2.2.9.18. Seramikçilik

Seramikçilik, ham maddesi kil olan bir geleneksel meslek koludur. Bu durumun beraberinde, seramikçilik; elle kalıp vermeye veya tornayla şekil vermeye dayanan, dolayısıyla fırınlanmış her türlü malzemenin; çeşitli yöntemlerle biçimlendirilerek kurutulmasını takiben, sertleşip dayanıklılık kazanıncaya kadar pişirilmesi sanatıdır. Geçmişten bugüne kadar, günlük yaşamın içinde yer alan kökenine bakıldığında; seramiğin sanatsal yönden büyük bir buluş olduğunu belirtmek lazımdır.¹⁵⁰ Ana malzemesi toprak olan seramik, dünya uygarlığının belli bir evresinde, insanların gündelik hayatlarına bir şekilde girerek, bugüne kadar kesintisiz kullanılmıştır.

Bugün için, geçmiş uygarlıkların tarihine bakıldığında; dinî sembollerden mimarî singelere, mutfak ve süs eşyalarından haberleşme tabletlerine kadar; hemen her kültürel alanda seramikle karşılaşılabilir. Bu nedenlerden dolayı, seramikçiliğin dünya ölçeğinde binlerce yıllık bir geçmişi vardır. Malum doğrultuda, ilk seramik örneklerinin, Cıvalı Taş Devri'ne kadar uzandığı bilinmektedir (Ayaz ve Aça, 2019: 266).

İlk seramiğin, M.Ö. 6000 yılında, Anadolu sahasında üretildiğine dair belli saptamalar mevcuttur. Zira Konya'daki Çatalhöyük civarında yapılan arkeolojik kazı bulguları, malum yöndeki saptamaları desteklemektedir. Nitekim bahsedilen bulgular ekseninde, ilgili seramik kalıntılarının, yaklaşık olarak 8000 yıl önce yapıldıkları öngörülmektedir (Bayazit ve Işık, 2012: 893). Bu durumun bir devamı olarak, bu seramik parçalarının, bu kadar uzun bir tarihî arka plana rağmen, bozulmayarak bugüne kadar geldiklerinin altını çizmekte yarar vardır.

Seramikçilik, Türklerin Anadolu'ya girişleriyle başlayıp, neredeyse bin yıl boyunca gelişerek, değişerek ve dönüşerek kendi özgün tarzını oluşturmuştur. 11. yüzyıl

¹⁵⁰ Bu kapsamda, seramikçiliğin, çinicilikle birleştiğini belirtmek lazımdır. Zira çini sanatı, seramik sanatının tamamlayıcısıdır. Nitekim seramikçilikten elde edilen ürünler, çinicilik kanalıyla süslenmektedir.

itibarıyla, Türklerin Anadolu'yu tamamen fethinden sonraki süreçte, özellikle İran sahasında kullanılan seramik tekniğini Anadolu sahasına taşıdıkları bilinmektedir (Erman, 2012: 22-23).

Cumhuriyet devri öncesinde cereyan eden el sanatları içinde, en belirgin olanlardan birisi, hiç şüphesiz seramik sanatıdır. Geleneksel seramik sanatını biçimlendiren irade, coğrafyaların ve dönemlerin sosyokültürel ve sosyoekonomik koşulları etrafında; temelini İslam düşüncesinden almış olmakla beraber; birbirinden farklı medeniyetlerin kaynaştığı bir yer olan Anadolu'da kendine has bir biçim, çizgi ve renk anlayışı geliştirmiştir (Kacar, 2017: 49). Bugün, Türkiye'de; Manisa, Bilecik, Nevşehir (Avanos), Adapazarı, Bursa, Kütahya, Kocaeli (İznik), Balıkesir, İzmir (Menemen), Konya ve Diyarbakır illerinin seramikçilik bakımından ünlü olduklarının belirtilmesinde fayda vardır.

Seramikçilik; zamanla birtakım geleneksel meslek kollarının doğmasına vesile olmuştur. Bahsedilen geleneksel meslek kolları ise çömlekçilik¹⁵¹, bardakçılık, testicilik, sürahicilik, kâsecilik, porselencilik ve benzeri biçimlerde sıralanmaktadır. Ayrıca geçmişten bugüne taşınan kültürel faktörler arasındaki ekmek pişirme ve et pişirme faaliyetleri de seramik işçiliğinin ortaya çıkardığı tandırlar vasıtasıyla teşekkül etmiştir. Gündelik yaşamın bir parçası olarak varlığını idame ettiren taş işlemeciliği mesleğinde, son dönemler itibarıyla, büyük veya küçük çaplı makine tekniğine de başvurulabilmektedir.

¹⁵¹ Çömlekçiliğin Anadolu'daki ilk örneklerine, sırasıyla Yozgat, Aksaray ve Çanakkale dolaylarındaki Alishar, Boğazköy ve Truva civarlarında rastlanılmıştır. Çömlekçiliğin Türk kültür coğrafyasındaki gelişimi ise Ankara'da bulunan Anadolu Medeniyetleri Müzesi'ndeki birtakım çömlek örnekleriyle sabittir. Malum çömlek örneklerinden bazılarının uçlarının "kaz gagası" şeklinde yapıldığı görülmüştür. Yine söz konusu çömleklerden bazılarının, kaz biçimi verilmek kaydıyla tasarlandığı da ayrıca gözlemlenmiştir. Yine Kars Müzesi'ndeki bazı çömlek örneklerinin üzerlerindeki kaz şekillerini içeren kimi motifler de dikkatten kaçmamıştır. Bahse konu örnekler, bu doktora tezinin konusunu yakından ilgilendirmektedir. Dolayısıyla bu başlık altında, söz konusu çömlek örneklerine değinmek gerekmiştir.

2.2.9.19. Çinicilik

Çinicilik, ısıtılan veya pişirilen toprak kullanarak üretilen eşyaların süslenme etkinliklerini belirleyen ve yönlendiren bir geleneksel meslek koludur. Bu bağlamda, çinicilik, seramikçilik mesleğinin bünyesinde ortaya konulan nesnelerin süslenmesi yönünden büyük bir önem arz etmektedir. Zira seramikçilik doğrultusunda yapılan porselen objeler, çinicilik bünyesinde süslenmek suretiyle işlenmektedir. Çini sanatı, iki gruba ayrılmaktadır. Bu gruplar; duvar çiniciliği ve evanî çinicilik olarak sıralanmaktadır. Duvar çiniciliği, ev ve bina duvarlarını süsleme sanatıdır. Evanî çinicilik ise kap kakak malzemelerini süsleme sanatıdır.

Çini sanatının tarihi, uzun yıllar öncesine dayanmaktadır. Bahse konu bünyedeki tarihsel süreç açısından bakıldığında zaman, çinicilik, ilk olarak mimarî yapılar ekseninde başlamıştır. Bu çerçevedeki ilk örnekler, Gönül Öney'in (1987) ifadelerine göre; M.Ö. 3000'li yıllara kadar uzanmaktadır. Söz konusu minval üzere, Mısır'daki piramitlerde, çinicilik sanatının ilk izlerine rastlanıldığı bilinmektedir. Mısır uygarlığından itibaren, çinilerin, gündelik hayata hitap eden malzemeler arasında yer almışlardır.

Tarihsel süreçte, Türklerin de çini sanatını benimsedikleri bilinmektedir. Geleneksel Türk Sanatları içerisinde çok önemli bir yere sahip olan çini sanatının esas ana vatanı Türkistan olarak bilinmektedir. Zira Uygur Türkleri ile başlayan çini sanatı, Karahanlılar, Gazneliler ve İlhanlılar ile devam etmiştir. Bu el sanatı, Anadolu'nun 1071 yılındaki fethinden sonra da Selçuklular ile Anadolu'ya taşınarak tanıtılmıştır (Gülaçtı, 2018: 32). Özellikle Karahanlı Devleti döneminde, Türklerin, çini sanatını; bir süsleme sanatı olarak benimsediklerini dile getirmek gerekir.

Selçuklular aracılığıyla Orta Asya sahasından Anadolu sahasına taşınan çinicilik; cami, medrese, saray, türbe ve kervansaray tipi yapıların duvarlarının süslenmesinde etkili olmuştur. Selçuklu devrine ait çiniler; lacivert, mavi, kahverengi ve siyah renklerde

olmakla beraber, genellikle altıgen, kare ve dikdörtgen şekillerinde işlenmiştir. Osmanlı devrine ait çiniler de Selçuklulardan alınan kültürel mirasın bir gereği olarak, farklı motiflerle ve renklendirmelerle geliştirilmiştir. Bu minvalde, 16. yüzyıldan itibaren, Kütahya ve İznik çinilerinin büyük bir gelişme gösterdiğini belirtmekte fayda vardır.

Osmanlı'ya Çin'den ithal edilen porselenlerin ün kazanmalarına binaen, aynı niteliğe sahip olan Türk yapısı “Kâşi”ye, esasen; kalitesinin yüksekliğini vurgulamak için “Çini” ismi verilmiştir. Ayrıca o dönemde, porselen unsuru; “Fağfuri Çini” veya “Fağfuriye” isimleriyle anılmıştır (Atalay, 1983: 6). Bütün bu açıklamaların bir devamı olarak, Osmanlı dönemindeki çiniler, Selçuklu dönemindeki çini renklerine ek olarak; yeşil, kırmızı ve mavi renklerle donatılmıştır. Bugün, Türkiye’de; Osmanlı devrinin bakiyesi olan Kütahya ve İznik çinileri meşhurdur.

Çinicilik; aynı zamanla bir kısım geleneksel meslek kollarının doğmasını da sağlamıştır. Bu geleneksel meslek kolları; duvar süslemeciliği ve kap kakak süslemeciliği olarak sıralanmaktadır. Gündelik yaşamın bir parçası olarak varlığını sürdüren çinicilik mesleğinde, son dönemler itibarıyla, küçük çaplı makine tekniğine de başvurulabilmektedir. Elektrikli kalemler, bu tekniğin birer örneğidir.

2.2.9.20. Taşımacılık

Taşımacılık; insan, hayvan veya bitki naklinin gerçekleştirilmesini esas alan bir geleneksel meslek koludur. Bu bağlamda, taşımacılık, söz konusu doğrultudaki geleneksel malzemeleri derleyip değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Tarihsel geri planda, eski çağlar itibarıyla; insanlarca avlanan veya toplanan gıda maddelerinin yerleşim yerlerine aktarılmalari ve buralarda saklanmalarıyla beraber; uzun süren av seferlerinde, avcılarının ihtiyaçlarının belirlenmesi gibi bir kısım etkinlikler, en temel taşımacılık unsurları arasında yer almıştır (Ayaz ve Aça, 2019: 276). Bu durumun bir sonucu olarak, bilhassa göçebe insan topluluklarının yer değiştirme esnasındaki gereksinimlerine bağlı

olarak, birtakım geçim kaynaklarının nakilleri de ilkel taşımacılık yöntemleriyle hayata geçirilmiştir.

Taşımacılık, insanlık tarihinde her zaman önemli bir yere sahip olmuştur. Medeniyetin gelişiminde; yazının ve ateşin bulunması kadar; taşımacılık da önemlidir. Taşımacılıkta kullanılan bir obje tekerlektir. Tekerleğin icadı, taşımacılık faaliyetinde insanoğlu için bir dönüm noktası olmuştur. Zira tekerleğin icadı sayesinde, ticaret metaları ve savaş mühimmatları; daha uzak yerlere, daha rahat şekillerde nakledilebilmiştir. Dolayısıyla taşımacılık, medeniyetin bu manadaki gelişimi açısından bakıldığında zaman, en önemli öğelerden biri olarak dünya tarihindeki yerini almıştır. İnsanların sosyokültürel ve sosyoekonomik ihtiyaçları, esasen ulaşımın geliştirilmesine verilen değeri ve önemi daima diri tutmuştur.

Türk tarihinde de taşımacılık faaliyetlerine ayrı bir önemin verildiği aşikârdır. Bu ekseninde, Sibirya'daki Türklerin, çeşitli arabalar yaptıkları bilinmektedir (Ayaz ve Aça, 2019: 276). Aynı şekilde, eski Türklerden itibaren oluşan, gelişen ve yayılan “hayvan koşum kültürü” de taşımacılığın tarihsel çerçevedeki yansımaları arasındadır. Taşımacılık faktörü, Selçuklular ve Osmanlılar dönemlerinde, artarak devam etmiştir. Bu minvalde, at, Türk taşımacılığının temelini meydana getirmiştir. Yine deve de Türklerin ulaşım kültürünü belli bir düzene sokmuştur.

At ve deve sayesinde, ticaret kervanları oluşturulmuştur.¹⁵² Söz konusu durumun yanı sıra; hayvanlar tarafından çekilen kızak, kağrı, fayton ve benzeri taşıtlar; geleneksel taşımacılığın Türklerdeki tarihî önemini ortaya koymaktadır. Bugün için, taşımacılık, motorlu taşıtlar vasıtasıyla; kara, hava ve deniz taşımacılığı olmak üzere; üç kola ayrılmaktadır.

¹⁵² Bu kervanlar sayesinde, Selçuklu ve Osmanlı devletlerinin ticaret sahaları genişlemiştir.

Bu kollar, esas olarak, modern taşıma tekniklerini içermektedir. Ancak modern taşımacılık tekniklerinin, geleneksel taşımacılık metotları kullanılarak teşekkül ettikleri de bilinen bir gerçektir. Taşımacılık, bu noktada, nakliyecilik mesleğinin doğmasını sağlamıştır. Nakliyecilik ise Türkiye’de, bölgesel farklılıklar gösteren bir kısım geleneksel meslekleri yaratmıştır.

İlgili istikamette, Doğu Karadeniz Bölümü’nde, deniz nakliyeciliğine binaen ortaya çıkan çektirmecilik, nevlunculuk (yük taşımacılığı) ve sermayecilik gibi birtakım meslekler; bunlardan bazılarıdır. Yine geleneksel taşımacılık bağlamında, halk tarafından geliştirilen halk teknolojilerine istinaden; dağların, ulaşımı engelleme potansiyellerine çare olarak; bazı alternatif teleferiklerin¹⁵³ kurulması, taşımacılıktaki küçük ölçekli makine gücünden de istifade edildiğini göstermektedir. Bahse konu durumu, geleneksel taşımacılıktaki değişim ve dönüşüm sürecinin açık bir kanıtı olarak yorumlamak mümkündür.

2.2.9.21. Aydınlatma İşçiliği

Aydınlatma işçiliği, insanların, karanlıklardan kurtulmak üzere ortaya koydukları bir geleneksel meslek koludur. Bilindiği gibi, insan; barınma, beslenme ve korunma gereksinimlerini gideren metotlar geliştirdikten sonra, kendine yönelik kimi yaşam alanlarını da inşa etmeye çalışmıştır. Bu şekilde, insanın, bilhassa gece karanlığının tekinsizliğine engel olmak için bir kısım aydınlatma teknikleri geliştirdiğinin altını çizmek lazımdır (Ayaz ve Aça, 2019: 278).

Aydınlatmacılık konusuna dünya ve Türkiye tarihleri açısından bakıldığında, ilk aydınlatma tekniklerinin; meşale, kandil, yağ lambası, mum, gaz lambası, çıra, şamdan ve benzeri araçlar doğrultusunda geliştirildiğini belirtmekte fayda vardır. Bu eksende, insanlığın ilk birkaç bin yıllık periyodunu takiben ateşin bulunması, aydınlatma

¹⁵³ Doğu Karadeniz Bölümü’nde, vadi duvarlarına kurulan teleferikler bu cümledendir. Konu hakkında bakınız. (Ayaz ve Aça, 2019: 278).

yöntemlerinin temelini meydana getirmiştir. Malum çerçevede, İlk Çağ veya Eski Çağ insanları, ateş ve duman unsurlarını kullanmak kaydıyla yön haritalarını belirlemişlerdir.

Ateşin bulunmasından çok daha sonra, petrolün keşfedilmesi, petrolle aydınlanan lamba üretimini hızlandırmıştır. Ancak zamanla elektriğin yaygınlaşması, aydınlatmadaki temayülleri de değiştirmeye başlamıştır. Söz konusu minval üzere, elektrik, hem dünyada hem de Türkiye’de; kültür değişmelerini tetikleyici bir altyapıya sahip olmuştur.¹⁵⁴ Nitekim elektrik, daha güçlü aydınlatma sistemlerinin inşa edilmesine olanak tanımıştır. Dolayısıyla bu durumdan, halk da kendi nispetince faydalanmayı bilmiştir. Bu bağlamda, geleneksel aydınlatma usulü, modern aydınlatma usulünü de bünyesine katarak yoluna devam etmiştir. Nitekim “elektrikçilik” adıyla anılan mesleğin ortaya çıkışı, ilgili hususu örneklemektedir.

Aydınlatma işçiliğinin diğer bazı geleneksel meslek kollarını ortaya çıkardığını vurgulamak gerekmektedir. Bunlar; lamba tamirciliği ve imalatçılığı, avizecilik (avize imalatçılığı), elektrikçilik (elektrik sigortası ve tesisatı onarımcılığı), kandilcilik, mahyacılık ve benzeri meslek gruplarıdır. Türk halk hayatında, malum mesleklerin işlerlikleri ve geçerlilikleri, geçmişte olduğu gibi bugün de sürmektedir. Bu açıdan bakıldığında, aydınlatma işçiliği, Türk halk ekonomisindeki tasarruf ölçütleri dolayısıyla, Türk halkının istifade ettiği meslek kollarından biri olarak halk hayatındaki yerini almaya devam etmektedir.

2.2.9.22. Isıtma İşçiliği

Isıtma işçiliği, hava durumuna istinaden ortaya çıkan bir geleneksel meslek koludur. Bu şekilde, iklimsel niteliklere bağlı olarak doğan ısıtma işçiliği, bilhassa havaların

¹⁵⁴ Elektriğin dünyada ve Türkiye’de kullanılmasının bir sonucu olarak ortaya çıkan radyo, televizyon ve telefon gibi belli başlı kitle iletişim araçlarının sebep olduğu sosyokültürel değişim; başlı başına bir çalışma konusudur. Malum konu hakkındaki daha detaylı bilgiler için bakınız. (Ayaz ve Aça, 2019: 278).

soğumaya başlamasıyla beraber; insanların ısınma ihtiyacını giderme amacını gütmektedir. Tarihsel süreçte, insanlar, zorlu hava koşullarından korunmak üzere; kendilerine göre birtakım barınaklar aramışlardır. İlgili duruma binaen, zamanla; insanların bu barınakları ısıtma ihtiyaçları doğmuştur.

Ateşin keşfi ile birlikte, insan, ısınma problemini büyük ölçüde çözmüştür. Dolayısıyla insan, başta odun ve çalı olmak üzere; doğadan elde ettiği bir kısım maddeleri yakmak suretiyle, kendi ısınma imkânını da yaratmıştır. Daha sonraki süreçlerde, insan, medenî gelişim sürecini takiben; kendisi için diğer bazı alternatif ısınma kaynaklarına yönelmiştir (Ayaz ve Aça, 2019: 279). Kömür ve doğalgaz, bu yönelişteki en temel öğelerdir. Bu durum, insanların, kendi hayatlarını; içinde yer aldıkları zaman ve mekân şartlarına dönük olarak belirleme isteklerinin bir sonucudur.

Kış aylarında, soğuk havanın ve karın etkisiyle dışarıya çıkamayan ve yapmış oldukları barınaklarda yaktıkları ateşin çevresinde oturan insanlar; zamanla evlerinin içinde yaktıkları bu ateşleri, duvarların içini oyarak ve bir bacaya bağlayarak geliştirdikleri yerlerde yakmaya başlamışlardır. Böylece “ocaklar” ortaya çıkmıştır. Daha önceki dönemler itibarıyla, Türklerde, bugünkü anlamda soba mevcut olmamıştır. Dolayısıyla odalar ve evlerin diğer kullanım alanları, kömür mangallarıyla veya duvarlara gömülü odun ocaklarıyla ısıtılmıştır.

Eski Türklerde, çadır içindeki ısınma yöntemleri, çadırın ortasına konulan ocakların yardımıyla tesis edilmiştir. Bu durum, Türklerin ev düzenlerinde de yakın zamana dek devam etmiştir. Selçuklularda ve Osmanlılarda, özellikle konak, saray ve benzeri yapılar içerisine büyük ocaklar inşa edilmiştir. Bu ocaklarda yanan odunların meydana getirdiği közler; mangallara çekilerek, ısıtılması lazım gelen bölümlerin uygun yerlerine konulmuştur.

Bahsedilen kapsamda, insanların ısınma ihtiyaçları karşılanmaya çalışılmıştır. Türkler, içinde yaşadıkları döneme ve coğrafyaya göre, farklı bir kısım ısınma usulleri geliştirmişlerdir. Zira ormanlara yakın olan bölgelerde oduna müracaat edilirken, dağlara yakın olan bölgelerde hayvan gübresi (tezek) tercih edilmiştir. Anadolu'daki evlerde ise klasik soba veya kuzine soba gibi ısınma araçlarının Cumhuriyet devrine dek kullanıldığı bilinmektedir.

Isıtma işçiliği, bazı geleneksel meslek kollarını da doğurmuştur. Bu ekseninde; odunculuk (odun satma işi), kömürcülük (kömür satma işi), kalorifercilik (kalorifer bakımcılığı) ve benzeri meslekler; ısıtma işçiliğinin içinden çıkmadır. Isıtma işçiliğinin, Anadolu Türk halkı arasında bazı ritüellere de sahne olduğu malumdur. İlgili bağlamda, sonbahar aylarının gelmesini takiben, Anadolu'nun hemen her yöresinde soba kurma veya soba borularını takma (Ayaz ve Aça, 2019: 279) işlemi; yakın zamana kadar gerçekleştirilen uygulamalar arasında yer almaktadır.

2.2.9.23. Ressamlık

Ressamlık, belli bir yüzey üzerine; çeşitli renkler kullanılarak; estetik bir görünüm kazandırma sanatına dayanan bir geleneksel meslek koludur. Dolayısıyla ressamlık, mühim bir el işçiliğini bünyesinde barındırmaktadır. Tarihsel süreçte, insanlar; duvarlara, taşlara, tahtalara, derilere, metallere, kumaşlara ve camlara çeşitli şekiller nakşetmişlerdir. Malum şekiller ise resim sanatı için önemli bir altyapı oluşturmuştur. Bu yüzden, ressamlığın, çok eski meslek kollarından biri olduğunun vurgulanmasında yarar vardır. Zira resim sanatı, yazının icadından çok önce, insanların; sosyokültürel ve sosyoekonomik durumlarını, birtakım işaretlerle yansıtan bir altyapıya sahiptir.

Resim yapma isteği, insanlarda mevcut olan doğal bir duygudur. Dünya resim tarihi açısından bakıldığında, resim sanatına ait ilk izlere Yontma Taş Devri'nde rastlanıldığı bilinmektedir. Zira malum devir dâhilinde, mağaraları mesken tutan tarih öncesi

insanlar, resim sanatının gelişmesini sağlamışlardır. Nitekim tarih öncesi dönem insanların, uçları yanmış kimi tahtalar kullanmak kaydıyla, mağara duvarlarına yaptıkları işledikleri belli başlı resimlerin; daha çok av sahnelerini canlandırdığına şahit olunmuştur. Bu durum, bahsedilen resimlerin savaş sahnelerine uygunluğu doğrultusunda saptanmıştır.

Zaman içerisinde, mimarî yapılara verilen önemin bir neticesi olarak, resim sanatının gelişimi durma noktasına gelmiştir. Ancak süsleme ve bezeme alanlarında, büyük ilerlemeler kaydedilmiştir. Dolayısıyla resim konuları, mimarîdeki tamamlayıcı öğeler arasına girmiştir. Orta Çağ'da, Avrupa'ya özgü olarak; renkli taşları yan yana dizmek suretiyle yapılan başlıca mozaik resimler, kiliselerin vazgeçilmez süsleme unsurlarından biri olmuştur. Ayrıca yaş siva üzerine, sulandırılmış boyayla yapılan freskler, resim sanatının gelişmesini ve ilerlemesini hızlandırmıştır.

Türklerdeki resim sanatının, minyatür sanatıyla vuku bulduğunu ifade etmek lazımdır. Bu eksenindeki ilk Türk minyatürleri, Uygurlar tarafından yapılmıştır. Zira Uygurlar, Türkistan sahasındaki Hoço, Kâşgar Turfan gibi kadim Türk şehirlerinde, Budizm ve Manihaizm dinlerinin etkisiyle; çok çeşitli minyatürleri vücuda getirmişlerdir. Bu minyatürler, Büyük Selçuklu minyatür sanatını da etkilemiştir. Dolayısıyla malum minyatür örnekleri, Türk minyatür sanatına öncülük etmiştir.

Büyük Selçuklu egemenliği kanalıyla, Bağdat'ta bir İslamî minyatür okulu da açılmıştır. Bu okulun sanatçılarının çoğu, Uygur Türklerinden meydana gelmiştir. İlgili minval üzere, minyatür sanatının, Selçuklular eliyle Anadolu'ya geçtiği ve Osmanlılara devredildiği bilinmektedir. Bu şekilde, minyatüre dönük olarak gelişen resim sanatı, Osmanlılar aracılığıyla en ihtişamlı örneklerini vermiştir. Zira Osmanlı döneminde ise pek çok minyatür erbabının yetiştiğini vurgulamak gerekir.

Osmanlı dönemindeki Türk minyatürlerinde, ekseriyetle sultanların ve vezirlerin yaşamlarından alınan bazı kesitler, edebiyat eserlerindeki öykülerin, manzaraların ve portrelerin konu olarak seçildiği unsurlar arasında yer almıştır. Bununla beraber, kitapları süsleyen tıp, zooloji, botanik ve astroloji konulu bazı minyatürlerin de Osmanlı döneminde yapıldığı malumdur. Yine Fatih Sultan Mehmet'in, 1453 yılından sonra İstanbul'a getirttiği ressamların en ünlüsü olarak; Fatih portresiyle tanınan İtalyan sanatçı Gentile Bellini gösterilmektedir.

İstanbul'da bir süre kalan bu yabancı ressam, zamanla Osmanlı Sarayı'nın yerli minyatür ustalarını da etkilemiştir. Bu dönemden kalma en önemli örnek ise Nakkaş Sinan Bey'in yaptığı gül koklayan Fatih portresidir. Ayrıca Osmanlı'nın son evreleri itibarıyla, figürlü resim tekniğini yaygın bir hale getiren Osman Hamdi Bey'i; ressamlığın Türklerdeki en mühim şahsiyetlerinden biri olarak göstermek gerekir. Bu eksende, Osman Hamdi Bey, son dönem Osmanlı resim sanatının en önde gelen şahsiyetidir.

Ressamlık, bugün için, dünyada ve Türkiye'de; minyatüre ek olarak geliştirilen bir kısım modern resim teknikleriyle devam etmektedir. Bu bağlamda, ressamlığın, gelenekten getirdiği bazı öğelerin, modernlik kanalıyla işlendikleri görülmektedir. Ressamlığın, diğer birtakım geleneksel meslekleri de doğurduğunu dile getirmekte yarar vardır. Bunlar; minyatür sanatçılığı, hat sanatçılığı ve benzeri mesleklerdir. Ressamlık, kültürel belleğin görsel malzemelerini ortaya çıkarması nedeniyle, halk hayatını belli yönlerden etkilemektedir.

2.2.9.24. Heykeltıraşlık

Heykeltıraşlık, bu yönde toplanan çeşitli maddelerin; estetik birtakım görünüm, oluşturulmak maksadıyla şekillendirilerek icra edilen bir geleneksel meslek koludur. Heykel ise sert veya plastik malzemelerin, üç boyutlu sanat nesnelerine işlendiği

sanatsal bir formdur. Bu şekilde, heykeltıraşlığın, bir el sanatı olduğun malumdur. Malum kapsamda, heykeller, geleneksel malzemelerin birleştirilmeleriyle vücuda getirilmektedir. Ayrıca heykel veya heykeltiricilik sanatı, bireylerin ve toplumların; kendilerine özgü duygularını ve düşüncelerini dışa vurma sanatı olarak da bilinmektedir. Nitekim tarihsel süreçte, heykeltıraşlar, insanları, zamanları ve mekânları, heykeltıraşlık doğrultusunda anlatmaya çalışmışlardır.

Heykel sanatı, dünyanın en eski sanatlarından biridir. Ancak bu sanatın, ne kadar eskiye dayandığı tam olarak bilinmemektedir. Bu doğrultuda, çeşitli arkeolojik bulgulara dayanılarak; mağara döneminde bile heykel sanatına dair izlere rastlanıldığı bilinmektedir. İlgili eksende cereyan eden bazı tarihî araştırmalara göre, heykel sanatını dünyaya getiren asıl unsur; inanç faktörüdür.

Bahse konu minval üzere, ilk heykellerin, ibadet amacıyla yapılan “put” ve benzeri nesneler olduğu düşünülmektedir. Yine tarihteki ilk heykellerin, ağaç ve taş malzemeler esas alınmak suretiyle yapıldığını vurgulamak lazımdır. Geçmişten bugüne kadarki tarihsel süreçte, heykel sanatının özgün halini almasına vesile olan üç temel heykel sanatı kültürü vardır. Bunlar; “Mısır heykeltiriciliği”, “Yunan heykeltiriciliği” ve “Roma heykeltiriciliği” olarak sıralanmaktadır.

Heykeltıraşlığın Türklerdeki tarihini de çok eski zamanlara kadar götürmek mümkündür. Bu kapsamda, eski Türklerin, Türkistan veya Orta Asya bozkırlarında; taşlara ince birer işçilik vererek yaptıkları mezar taşları olan balbalları, Türklerdeki heykel sanatının ilk örnekleri olarak nitelendirmek kuvvetle muhtemeldir. Ayrıca Budizm ve Maniheizm dinlerini benimseyen Uygurların da heykeltiriciliğe yöneldikleri malumdur. Zira Uygurlar, malum dinlerin bir gereği olarak, ilgili heykelleri inanç faktörü bağlamında vücuda getirmişlerdir.

Türklerde heykel sanatının, İslam dininin geniş çevrelerce kabul edilmesinden sonraki süreçte, çok fazla ilerlemediği görülmüştür. Ancak heykel sanatının Türkler açısından bu konumda olmasını, sadece İslam dininin getirdiği kurallara bağlamak da yanlıştır. İlgili mevzuu, Anadolu Türk halk hayatının bu gibi konuları çok fazla ön planda tutmamasıyla açıklamak muhtemeldir. Bu şekilde, Türk sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşamında, insanların; ilgilerini genellikle başka sanat alanlarına verdikleri aşikârdır.

Türk heykeltıraşlığında, Selçuklu taş işçiliğinin mühim bir etkisi söz konusudur. Bu şekilde, Selçuklu heykeltıraşlığında, bol ve zengin biçimler içeren figürler öne çıkarılmıştır. Aynı durum, Selçukluları seyreden İlhanlılarda da görülmüştür. Tavus kuşu, aslan ve kartal motifleri; Selçukluların bu eksenindeki işçiliklerinin birer neticesidir. Selçukluların, mitolojik öğelere de yer ayırdıklarının altını çizmek gerekmektedir.

Türk mitolojisine göre, evrenin; hayat ağacı, yer, gök ve gezegen faktörleriyle temsil edilmekte olduğu ve hayat ağacının, yeri; göğe bağladığı mesajı bilinmektedir. Selçuklu mimarisinde de hayat ağacı; medrese, cami ve saray gibi yapıların işlemelerinde kullanılarak, büyük bir olasılıkla; malum yapıların önemini halka kavratmak üzere bir mesaj içermiştir. Zira Sivas'taki Gök Medrese'nin heykel sanatına uygun olan işlemeleri ve renkleri, bu durumu ispatlamaktadır.

Selçuklulardan Osmanlılara aktarılan heykel sanatı, malum dönemde de gelişimini sürdürmüştür. Ancak Osmanlıların, 19. asrın sonlarına kadar; heykel ve kabartma sanatına karşı büyük bir çekingenlik sergiledikleri ifade edilmektedir (Erdem, 1991: 21). Osmanlılar, Selçuklular gibi; yapılarını heykel ve kabartma usulleriyle süslemişlerdir. Bu durum, heykeltıraşlık mesleğinin, üstü kapalı bir biçimde devam etmesini sağlamıştır. Bursa'da yer alan Yeşil Camii'ndeki rafların etrafını süsleyen kabartmalar, bu türdendir.

Türkiye Cumhuriyeti Devleti dönemi açısından bakıldığında, heykeltıraşlığın daha rahat bir şekilde yapıldığını ifade etmek gerekir. Zira Cumhuriyet rejimiyle beraber, Osmanlı rejiminin son dönemlerinde el atılan güzel sanatları teşvik etmek için; liseler ile üniversite düzeyinde fakülteler kurulmuştur. Heykeltıraşlık, bugün, Türkiye sahasındaki güzel sanatlar alanının mühim bir unsurudur. Bu durumun bir devamı olarak, heykeltıraşlık, diğer bazı meslek kollarını da ortaya çıkarmıştır. Kabartma sanatı, montaj sanatı, bal mumu sanatı ve benzeri sanatları içeren meslekler bu cümledendir.

2.2.10. Halk Ekonomisinin Halk Hayatındaki Yeri, Değeri ve Önemi

Bilindiği üzere, halk ekonomisi; halkın, kendine özgü geçim kaynaklarını yaratmak maksadıyla; geleneksel yollardan oluşturduğu, geliştirdiği ve yaygınlaştırdığı bir ekonomik sistemdir. Bu durumun akabinde, halk ekonomisi; halkın; geleneksel birtakım yöntemler kullanmak suretiyle, kendi kültürel köklerinden esinlendiği ve özümsemiği bir zemine tekabül etmektedir. Dolayısıyla halk ekonomisi, halk hayatında cereyan eden üretim ve tüketim sürecine dair bilgileri, becerileri ve yeterlilikleri (Özarslan ve Karataş, 2016: 17) öne çıkaran bir geleneksel ekonomik sistemdir.

Aynı şekilde, bu ekonomik düzen, halkın, kendi kültürüne yabancı olan bir kısım dış kültürlerden de feyz aldığı bir altyapıya sahiptir. Dolayısıyla halk ekonomisi, halkın; geleneksel bünyede başvurduğu yol, yöntem, usul, metot, araç, gereç, alet, edevat ve benzeri unsurların tümünü derlemeye ve değerlendirmeye yarayan bir geleneksel ekonomik sistemdir. İlgili minval üzere, halk ekonomisi, halkbilimi çalışma kadrosunu takiben; halkbiliminin de bir alt dalı olarak kabul edilmektedir.

Halkbilimi, halk hayatında cereyan eden her türlü süreci ele alan bir disiplindir. Bu şekilde, halkbilimi disiplininin, halkta karşılığı olan her türlü ekonomik faktörü de içine aldığı dile getirmekte yarar vardır. Dolayısıyla halkbilimi açısından bakıldığında, halk

ekonomisinin, halkın iktisadî gereksinimlerini; halk hayatındaki geleneksel bilgileri ve belgeleri ortaya çıkarmak kaydıyla inşa eden bir “geçim sistemi” (Ayaz ve Aça, 2019: 279) olduğunun altını çizmek gerekmektedir. Halk ekonomisi, geçmişten bugüne kadarki bir zaman dilimi içerisinde, alternatif bir ekonomi düzeni olarak geçerliliğini sürdürmüştür. Özellikle devletlerin girdikleri darboğaz zamanlarında, halk, bazı geleneksel kanallarla kendi ekonomik yönünü belirlemiştir.

Halk ekonomisinin, geçmişten bugüne dek; halk hayatını çeşitli şekillerde etkilediğini dile getirmekte yarar vardır. Zira halk ekonomisi, insanlığın dünyadaki oluşum ve gelişim sürecine binaen; göçebelik, toplayıcılık, devşiricilik, avcılık, balıkçılık, hayvancılık, çobanlık, arıcılık, çiftçilik, işçilik, esnafılık, bağcılık, bahçecilik, bahçıvanlık, çerçilik, yaylacılık, kışlacılık, meyvecilik, sebzecilik ve benzeri üretim, tüketim, pazarlama ve ticaret tarzlarını ele almaktadır. Dolayısıyla halk ekonomisi, insanlıkla hemen hemen yaşıt bir zemine karşılık gelmektedir. Dolayısıyla halk ekonomisinin, halk bilgisine dair pek çok ögenin de çıkış noktası olduğunu belirtmek lazımdır.

Söz konusu minvalde, halk ekonomisi, halk mutfağından halk inançlarına; halk meteorolojisinden halk takvimine kadar; oldukça geniş bir alanı ilgilendirmektedir. Örneğin, muhtelif Türk toplulukları arasında, kazların güz (sonbahar) mevsiminde kesilmesi (Koşay, 1939: 68); halk ekonomisine yönelik olarak belirlenen halk takviminin bölgesel veya yöresel bir yansımasıdır. Bu izahlardan hareketle, halk ekonomisinin, halk hayatını çeşitli bakımlardan etkilediğinin altını çizmekte fayda vardır.

Tarihsel arka planda, insanlığın; öncelikle kendi yaşamını devam ettirebilecek olan başlıca iktisadî kaygılarını düzenlemeyi hedeflediği bilinmektedir. Bu düzenleme kapsamında ise insanların, ilk olarak gelenekten feyz aldıklarını ifade etmek mümkündür. İlgili bağlamda, halk ekonomisinin, geleneğe dair her çeşit bilgiyi ve

belgeyi insan belleğinde tuttuğu ortadadır. İlgili şekilde, halk ekonomisinin nesiller arasındaki aktarımı; geleneğin sunduğu kültürel bellek mefhumuyla mümkün olabilmektedir. Zira halk ekonomisi, bünyesindeki geleneksel bilgiler doğrultusunda işleyen bir zemine sahiptir.¹⁵⁵ Nitekim halk, kendi yarattığı bir ekonomik düzen içerisinde, geleneksel bilgi belleğinden yararlanmak suretiyle; kendi ihtiyaçlarını karşılamayı bilmiştir.

Anadolu sahasında vuku bulan bir halk inancı olarak; “bahçeye tohum atılmadan, komşuya tohumun verilmemesi” (Artun, 2011: 242) anlayışı; evin bereketinin kaçmamasına dönük bir çerçevede; ekonomik bir kaygı taşımaktadır. Dolayısıyla bolluk ve bereket kavramlarının, malum biçimlerde, geleneksel ekonomi kavramıyla bütünleştiği görülmektedir. Bu durum, halk hayatının, hem inanç yönünden hem de ekonomi yönünden; belli bir sisteme göre vücuda getirilmesini gerekli kılmaktadır. İlgili minvalde, halk ekonomisinin, halka ilişkin olarak belirlenen belli başlı pratiklerle; halk hayatındaki yeri, değeri ve önemi de belirgin bir hal alabilmektedir.

Halk ekonomisi, geçmişten bugüne, bazı değişim ve dönüşüm faktörlerine istinaden süregelmiştir. Zira tekniğin ve teknolojinin gelişmesiyle beraber, halk ekonomisi başlığı altında ele alınan birçok öge, süreç içerisinde; “boş zaman” veya “hobi” etkinliklerine evrilmiştir. Bazı halk ekonomisi faaliyetleri ise bugün için unutulmuştur. Dolayısıyla malum faaliyetler, artık nostaljik karakterli birtakım uygulamalara dönüşmüştür.

Bu kapsamda, avcılığın, ilk başta; bir halk ekonomisi mesleği olarak ortaya çıktığını vurgulamak gerekir. Zira avcılık, ilk olarak, insanların ekonomik endişelerini gidermek amacına yönelik olduğu; bilinen bir gerçektir. Ancak zamanla geçim kaynaklarının çeşitlenmesinin bir sonucu olarak, avcılık; zorunlu bir meslek kolu olmaktan çıkıp, bir

¹⁵⁵ Halk ekonomisi, gelenek kültürünün esasını oluşturan “geleneksel bilgi” kavramıyla yakından ilişkilidir. Bu eksende, halk ekonomisindeki üretim-tüketim-pazarlama-ticaret zinciri, geleneksel bilgiye istinaden inşa edilmektedir. Geleneksel bilginin kültürel aktarım sürecindeki rolü için bakınız. (Özdemir, 2018: 3-4).

hobi unsuruna dönüşmüştür. Aynı şekilde; av etkinliklerinin hayırlı, uğurlu ve bereketli olması için yapılan bir kısım uygulamaları da nostaljik içerikler kapsamında ele almak mümkündür.¹⁵⁶

Türkiye’de halkbiliminin bir ilim şubesi olarak gelişmesi, bu bilimsel alanın, diğer disiplinlerle ortak çalışma zorunluluğunu da gündeme getirmiştir. İlgili şekilde, halkbilimi, 20. yüzyılın başından itibaren; bağımsız bir saha olarak, kendi özgün konumunu almıştır. Dolayısıyla halkbilimi, halk yaşamının; maddî ve manevî olmak üzere, halk bütün kültürel katmanlarını; bilhassa antropoloji, sosyoloji, arkeoloji ve etnografya bilimleriyle ilişki kurmak suretiyle incelemeye koyulmuştur. Halkbiliminin incelediği malum kültür katmanlarından biri, şüphesiz halk ekonomisidir.

Halk ekonomisi araştırmalarında, sözlü ve yazılı bir kısım belgelerin yanı sıra, arkeolojik ve etnografik birtakım belgelere de başvurulmaktadır. Bu nedenden dolayı, arkeolojik amaçlı kazıların; halk ekonomisine ait başlıca etnografik malzemeyi de ortaya çıkardıklarını vurgulamak gerekir. Söz konusu minval üzere, halk ekonomisi, halk hayatında ortaya çıkan maddî kültür tabakalarından hareketle de yorumlanabilmektedir. Bu şekilde, geleneksel ekonomi çerçevesindeki pek çok maddî kültür unsuru ekseninde gün yüzüne çıkan eşyaların; gelenek hazineleri olmaları sebebiyle, şifahî ifade biçimlerinin tespiti (Alangu, 1983: 101) için mühim roller üstlendikleri kesindir. İlgili unsurları takiben, halk ekonomisinin mahiyeti de belirginleştirilebilmektedir.

Halk ekonomisi, kendi bünyesinde barındırdığı geleneksel niteliklerin akabinde; her zaman için devletlerin benimsedikleri modern ekonomilere karşı alternatif bir zemin meydana getirmiştir. Bu durum, halk ekonomisinin; halk hayatı açısından özel bir yere,

¹⁵⁶ Av tüfeğinin, ava çıkılmadan önceki akşam, kümesin önüne uzatılması ve kümes hayvanlarının tüfek üzerinden atlatılması; avcılığa ilişkin bir kısım nostaljik eksenli pratikleri içermektedir. Bu konuda bakınız. (Ayaz ve Aça, 2019: 272).

değere ve öneme sahip olma sürecini hızlandırmıştır. Zira halk ekonomisi doğrultusunda; insanların ekonomik kaygıları ortadan kaldırılmaya çalışılmaktadır.

Halk ekonomisi vesilesiyle, halkın; “imece” türünden birtakım geleneksel yardımlaşma ve dayanışma duyguları da kuvvetlendirilmektedir. Örneğin, kaz kesiminde, köylerdeki komşuların; belli bir program yapmak kaydıyla, her gün yeni bir evde kazları hazırlamak üzere toplanmaları; bu durumu kanıtlamaktadır. Bahse konu minvalde, halk ekonomisi aracılığıyla, insanlara; karşılıklı yardımlaşma ve dayanışma faktörleriyle beraber, gereksinimlerini giderme fırsatları sunulmaktadır. Aynı zamanda, halk ekonomisi aracılığıyla, insanlar arasındaki sosyokültürel ilişkilerin oluşum ve gelişim süreçleri de inşa edilmektedir.

Buraya kadar yapılan açıklamalardan hareketle, halk ekonomisinin, halk hayatını; çok çeşitli açılardan etkilediğinin dile getirilmesinde fayda vardır. Malum bağlamı takiben, halk ekonomisi; sosyal ilişkilerin geliştirilmesine, sosyal ortam bünyesindeki insanlara “birey” statüsünün kazandırılmasına, bireyler arasındaki yardımlaşma duygularının geliştirilmesine, komşuluk ilişkilerinin sağlamlaştırılmasına ve insanlar arasındaki karşılıklı güvenin tesis edilmesine yönelik bir altyapıyı ortaya koymaktadır.¹⁵⁷ Söz konusu altyapı sayesinde, halk ekonomisi, sayılan bu geleneksel kültür öğelerinin kuşaktan kuşağa aktarılmaları bakımından; büyük bir rol üstlenmektedir.

Sonuç itibarıyla, halk ekonomisi, halka ait gelenek unsurlarının sürdürülmesi yönünden; halk nezdinde ayrı bir yere, değere ve öneme sahiptir. Zira halkın günlük ekonomik ihtiyaçlarına belli oranlarda bir alternatif teşkil eden halk ekonomisi; geçim kaygılarının giderilmesini sağlamaktadır. Ayrıca halk ekonomisinin, yalnızca sosyoekonomik süreci değil; aynı zamanda sosyokültürel süreci de belirlediğinin altını çizmek lazımdır. Nitekim halk ekonomisi bünyesinde cereyan üretim, tüketim, pazarlama ve ticaret ilkelerine istinaden; belli başlı halk bilgisi faktörleri de ortaya çıkabilmektedir.

¹⁵⁷ Konuyla alakalı olarak bakınız. (Özarslan, 2005: 58).

Bahse konu kapsam içerisinde, halk ekonomisi; halk inançlarından halk takvimine, halk mimarisinden halk hukukuna kadar; hayatın neredeyse tüm kültürel sahalarını içine almaktadır. İlgili faktörler kanalıyla, halk hayatının da şekillendiğini belirtmek gerekmektedir. Bu minvalde, halk ekonomisi, halk bilgisi konularının tümüne hitap etmekle beraber; halkın hemen hemen her konudaki duygusunu, düşüncesini, dünya görüşünü, dünyayı algılama biçimini ve hayata bakış açısını gözler önüne seren sebeplerin başında gelmektedir.



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ

Bu araştırmanın kapsamı doğrultusunda, sınırları geleneksel mutfak kültürüne dayalı olarak çizilen kavramsal çerçeveye binaen; belli başlı unsurların açıklamaları üzerinde durulacaktır. İlgili çerçeveyi takiben, geleneksel mutfak kültürünün altyapısı meydana getirilmeye çalışılacaktır. Dolayısıyla geleneksel mutfak kültürünün mahiyeti hakkında bir kısım izahlarda bulunulacaktır. Bu durumun bir devamı niteliğinde, bu doktora tez çalışması itibarıyla; geleneksel mutfak kültürüne yönelik olarak belirlenen tarihsel incelemenin ve çözümlemenin icra edilmesi amaçlanmaktadır.

Malum minval üzere, halk nezdindeki geleneksel mutfak kültürünün faaliyet alanları ön plana çıkarılmaya çalışılacaktır. Böylelikle, halkın geleneksel boyuttaki mutfak kültürüne dair birtakım faktörler sıralanacaktır. Bahse konu çatı altında, halkbilimi çalışma kadrosundaki ana başlıklardan biri olan “geleneksel mutfak kültürü”nün temelini oluşturan kültürel birikim unsurları, tarihsel gelişim çizgileriyle beraber ele alınıp değerlendirilmeye çalışılacaktır.

Bugüne kadar vücuda getirilen halkbilimi araştırmaları ve çalışmaları açısından bakıldığında, geleneksel mutfak kültürü konusunun; genel olarak yüzeysel biçimlerde işlendiği görülmektedir. Bu nedenden ötürü, bu doktora tezinin temel kavramlarından ikincisi olan “geleneksel mutfak kültürü” hususunun; başlıca tanımlamalar ve yorumlamalar ışığında, tarihî zeminine girilmek kaydıyla; ayrıntılı yönlerden tetkik ve analiz edilmesi gerekmektedir. Nitekim bu tezin bünyesinde, geleneksel mutfak kültürüne dair araştırma ve çalışma eksikliğinin giderilmesi amaçlanmaktadır.

Bu doktora tezinin altyapısına yönelik olarak meydana getirilen araştırma planı doğrultusunda, geleneksel mutfak kültürüne dair belirlenen kavramsal çerçeveye binaen, sırasıyla; mutfak kavramına, mutfak kültürü kavramına, halk mutfağı kavramına, geleneksel mutfak kavramına, geleneksel mutfak kültürü kavramına, geleneksel mutfak kültürü kavramının tarihî perspektifine ve gelişimine, geleneksel mutfak kültürünün özelliklerine, geleneksel mutfak kültürünün işlevlerine, geleneksel mutfak kültürü ile modern mutfak kültürü ilişkisine, geleneksel mutfak kültürü uygulamalarına, geleneksel mutfak kültüründeki araçlara ve gereçlere, geleneksel mutfak kültüründeki mekânlara, geleneksel mutfak kültüründeki besin türlerine ve çeşitlerine, geleneksel mutfak kültüründeki alışkanlıklara ve davranışlara, geleneksel mutfak kültürünün halk hayatındaki yerine, değerine ve önemine; ayrıntılı bakımlardan yer verilecektir.

Malum çerçeveye istinaden, geleneksel mutfak kültürü ekseninde vücut bulan detaylı bir araştırma modeli sunulmaya çalışılacaktır. Böylece geleneksel mutfak kültürüne ait çok çeşitli cepheler, tarihsel bağlamları gözetilerek ele alınacaktır. Bütün bu açıklamalardan hareketle, halkın geleneksel mutfak kültürünün faaliyet alanlarına dönük bir çatı meydana getirilmeye çalışılacaktır. İlgili durumun bir devamı olarak, geçmişten bugüne kadar süregelen halkbilimi araştırmaları ve çalışmaları açısından bakıldığında, üzerine yeterince yoğunlaşılmayan geleneksel mutfak kültürü hususuna dair belli bir altyapının kurulması ve bu yöndeki bir kısım çıkarımların ortaya konulması elzemdir.

Sonuç itibarıyla, bu doktora tezi dâhilinde belirlenen plana ilişkin olarak, geleneksel mutfak kültürü mefhumunun tarihî bağlamı ortaya konulmaya çalışılacaktır. Bu durumun bir devamı niteliğinde, geçmişi toplayıcılığa ve avcılığa kadar götürülen geleneksel mutfak kültürü faaliyetlerinin; halkın sosyal ve fiziksel varlığının sürdürülmesi noktasındaki temel birtakım nitelikleri sıralanacaktır.

İlgili eksen itibarıyla, halkta karşılığı olan bir kısım mutfak etkinlik alanlarının oluşmalarındaki, gelişmelerindeki ve yaygınlaşmalarındaki en temel unsurların başında

gelen geleneksel mutfak kültürüne ait başlıca üretim ve tüketim süreçleri, etraflı bir biçimde izah edilecektir. Bütün bu açıklamalara istinaden, halkbilimi çalışma kadrolarının en önemli konularından biri olarak sayılabilecek geleneksel mutfak kültürü mefhumuna dair öne çıkan başlıca geçim kaynakları; halkın ihtiyaç duyduğu kimi nesnelerin ve hizmetlerin ışığında, belli bir tetkike ve analize tabi tutulacaktır.

Halkın, geleneksel bağlamdaki mutfak ihtiyacından doğan belli başlı sorunlarını çözmek maksadıyla odaklandığı geleneksel mutfak kültürü mevzusu; bu doktora tez çalışmasıyla beraber, belli bir düzen içerisinde ele alınacaktır. Nitekim halkın, kendine özgü mutfak gereksinimlerini gidermek amacıyla yaratıp geliştirdiği, edindiği ve öğrendiği bir kısım istihsal ve istihlak süreçleri; bu tez çalışmasına dayalı olarak inşa edilen bir arka plan vasıtasıyla ortaya konulacaktır.

Bütün bu ifadelerle beraber; kazcılık, kazcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği üzerinden verilecek olan kimi örnekler esas alınacaktır. Malum minval üzere, kazcılığın geleneksel mutfak kültürüne dönük olan başlıca tesirleri ön planda tutularak; bu yöndeki kimi uygulamaların özelinde, belli bir bütünlük sağlanmaya çalışılacaktır.

3.1. MUTFAK KAVRAMI

Mutfak kavramı, temel itibarıyla, halkın beslenme faaliyetlerini içeren bir kavramdır. Dolayısıyla mutfak kavramı, besin maddelerine dair üretim ve tüketim süreçlerinin; beslenme koşullarına göre icra edildikleri bir altyapıyı esas almaktadır. Mutfak kavramının, insanlık tarihiyle birlikte fiilen başladığını dile getirmekte yarar vardır. Bu kapsamda, mutfak mefhumu, insanlıkla hemen hemen yaşıt bir arka plana sahiptir. Zira mutfak olgusu, geçmişten bugüne kadar süregelen bir zaman dilimi içerisinde, insanların hayatta kalma mücadelelerine yönelik olarak vuku bulan yiyecek ve içecekler unsurlarının tümünü ifade etmektedir. Nitekim yeme-içme etkinliklerinin esasını

meydana getiren mutfak nosyonu, insanların beslenme gereksinimlerini şekillendirmektedir.

Mutfak, kelime kökeni olarak; Arapça “matbah” kelimesinden kaynaklanmaktadır. Matbah kelimesi ise Arapçadan Türkçeye “mutfak” biçiminde geçmiştir. Mutfak kelimesi, Arapça “tabh” kökünden türemiştir. Arapça tabh kökü, Türkçede “pişirme” anlamına gelmektedir. Mutfak kelimesi de Türkçede “yemek pişirilen yer”, “aş damı”, “aşevi” ve “aşhane” gibi anlamları karşılamaktadır.

Mutfak kelimesine; dünya sahasında, ilk kez; 1680 yılı itibarıyla, bir Fransız dilbilimci olan François de Mesnien Meninski, *Thesaurus Linguarum Orientallum Turcicae – Arabicae – Persicae = Lexicon Turcico – Arabico – Persicum (Doğu Dillerinin Söz Varlığı: Türkçe – Arapça – Farsça Sözlük)*¹⁵⁸ adlı eserinde; Arapça karşılıklarıyla “matbax”, “mutpax”; Fransızca (Latince) karşılıklarıyla “coquitur” (pişirme), “coquina” (pişirilen yer) ve “cucina” (mutfak) kelimeleri dâhilinde yer vermiştir.¹⁵⁹

Mutfak kelimesine; Türkiye sahasında, ilk kez; 1303 yılı itibarıyla, *Codex Cumanicus (Kodeks Kumanikus)* adlı eserde; Latince karşılığıyla “coquina”, Arapça karşılığıyla “matbagh”, Türkçe karşılığıyla ise “aş/bisurgâ eu” ≈ “aş bişürgân ev” (yemek pişirilen yer veya ev) (Ünal, 2010: 119) kelimeleri doğrultusunda yer verilmiştir.

Söz konusu açıklamalardan hareketle, mutfak kavramının, terimsel olarak; çok eski dönemlerden kalan bir tarihî geri planı içine aldığı vurgulanması gerekmektedir. Bahse konu minval üzere, ilgili kaynaklardan da görüldüğü kadarıyla, mutfak kavramı; köken bakımından “fizikî” bir ortamı temsil etmektedir. Bu ortam ise mutfak, ekseriyetle evlerin içlerinde yemek yapılmak üzere ayrılan mekânların genel adıdır. Ancak tarihsel zeminde, mutfak kavramının; maddî ve manevî unsurları beraberce

¹⁵⁸ Bu eser, Türkiye literatüründe “Meninski Sözlüğü” olarak da bilinmektedir.

¹⁵⁹ <https://www.nisanyansozluk.com/?k=mutfak> – (Erişim Tarihi: 12 Mart 2021).

kapsayan bir yönünün olduğunu belirtmekte fayda vardır. Bu durum, mutfağın, hem maddî kültür unsurlarını hem de manevî kültür unsurlarını yarattığını ortaya koymaktadır.

Bilindiği gibi, canlıların hayatlarına devam edebilmeleri için gereken en önemli unsurlardan biri olan beslenme gereksinimi; Maslow'un (1970: 25) öne sürdüğü "ihtiyaçlar hiyerarşisi teorisi" itibarıyla, giderilmesi gereken zorunlu adımların ilkinin meydana getirmektedir. Özellikle insan, kendi yaşamını devam ettirebilmek için gereken enerjiyi, çeşitli besin takviyeleriyle elde etmektedir. Bu besin takviyelerinin, üretim için temin edilmeleri ve tüketim için hazırlanmaları; insanın, yalnızca hayatta kalması için yapılan bir eylem olmaktan çıkıp, zamanla kültürel bir etkinlik haline dönüşebilmektedir (Beşirli, 2010: 159).

Gıda maddelerinin, lezzet verici ve doyum sağlayıcı etkilerine istinaden; farklı yöntemler kullanılmak kaydıyla hazırlanmaları ve muhafaza edilmeleri süreçlerini bünyesinde barındıran yemek faktörü; yiyeceklerin ve içeceklerin bütünü ifade ettiği gibi, malum yiyeceklerin ve içeceklerin bir kısım malzemeler kullanılmak üzere; sadece başlıca araçlar ve gereçler yardımıyla fizikî bakımdan ortaya konulmalarını takiben, kültürel bir zemine de işaret etmektedir. Dolayısıyla herhangi bir yeme-içme ürününün servis edilme aşamasındaki kimi bilgiler, o ürüne binaen cereyan eden mutfak kültürünün de vuku bulmasını sağlamaktadır.

Besin maddeleriyle oluşturulan yemekler, sosyal yapıdaki ve toplumsal yaşamdaki bazı anlamları içlerinde bulunduran başlıca kültürel öğeleridir. Dolayısıyla insanların, sosyal ve toplumsal bünyeler etrafındaki yeme-içme alışkanlıkları ve davranışları; bu doğrultudaki birtakım etmenlerle doğru orantılı olarak gelişmektedir. Bu bağlamda, beslenmek maksadıyla belirlenen yiyecek ve içecek nesneleri; içinde yaşadığı coğrafya ve iklim koşullarına dayalı olarak, toplumdan topluma değişiklik sergileyebilmektedir. Örneğin, Türk milletinin üretim ve tüketim safhasında başvurduğu belli mutfak

malzemeleri; koku, tat ve lezzet özellikleri yönünden diğer milletlere göre farklılıklar gösterebilmektedir. Bu durum, mutfak kültürünün yaratılmasındaki en temel hususiyettir.

Bir toplumun kültürel değerleri arasında, büyük bir paya sahip olan mutfak kültürü; çok uzun bir tarihsel geri plana yönelik olarak varlığını sürdüren köklü bir geçmiş çerçevesinde ilerlemektedir. Zira tarihî bağlam açısından bakıldığında, belli bir bölgenin mutfağı; o bölgede yaşayan toplumun geleneklerini ve göreneklerini yansıtan etmenlerle paralel olarak gelişme göstermektedir. Nitekim milletlerin sosyokültürel boyutlarının akabinde seyreden refah durumları, mutfak kavramıyla eşdeğer bir ölçüdeki gelişim, değişim ve dönüşüm öğelerine istinaden idame ettirilmektedir. Bu mevzuya ek olarak, toplumsal yaşam alanlarını belirlemek için verilen birtakım mücadeleler; toplumların mutfak kültürlerinin şekillenmesinde belirleyici ve yönlendirici bir rol üstlenmektedir.

Mevzubahis bünye içerisinde; beslenme faktörünün temelini teşkil eden mutfak olgusu, bir yanıyla; araç, gereç, alet ve edevat gibi somut birtakım faktörleri; diğer yanıyla da alışkanlık, davranış, dünya görüşü, yaşam biçimi, dinî inanç ve ideolojik kimlik gibi soyut birtakım öğeleri izah eden kültürel birikimlerin tümünü ifade etmektedir. Bu şekilde, mutfak kavramını, esasen; maddî ve manevî kültür unsurlarını içine alan iki ana mevzu etrafında değerlendirmek mümkündür.

3.1.1. Maddî Bir Kültür unsuru Olarak Mutfak Kavramı

Maddî bir kültür unsuru olarak mutfak kavramı; yiyeceklerin ve içeceklerin hazırlanma, saklanma, pişirilme ve tüketilme süreçlerinin icra edildiği fiziksel mekânları teşkil etmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, mekânsal olarak mutfak, yeme-içme faaliyetlerinin gerçekleştirildiği alanları içermektedir. Malum mekânlarda, yiyecek ve içecek servisleri yapılmaktadır. İlgili minval üzere, yeme-içme öğeleri bu fizikî

ortamlarda bekletilmektedir. Ayrıca söz konusu fizikî ortamlar, ihtiyaç duyulan araçların ve gereçlerin mevcut olduğu mekânlar olarak da bilinmektedir.

Bu açıklamalara binaen, mutfak kavramının maddî boyutu dâhilindeki yeme-içme faaliyetlerinin bahsedilen mekânlarda gerçekleştirildiğinin altını çizmek lazımdır. Bununla birlikte, Mustafa Dinç (2019: 304); fiziksel mutfak sahalarının, çeşitli yemek artıklarının bertaraf edildikleri bir altyapıya sahip olduğunu dile getirmişlerdir. Zira mevzubahis sahalarda kullanılan araçların, gereçlerin, aletlerin ve edevatların temizlikleri de yapılmaktadır. Nitekim geçmişten bugüne kadarki bir tarihsel geri plana dönük olarak, mutfak mekânları; her zaman için ev veya hane yaşantılarının önemli birimleri arasında yer almaktadır.

3.1.2. Manevî Bir Kültür Unsuru Olarak Mutfak Kavramı

Manevî bir kültür unsuru olarak mutfak kavramı; yiyeceklerin ve içeceklerin hazırlanmalarında kullanılan araçları ve gereçleri de ilgilendirmekle birlikte, yemek pişirme usullerinin inceliklerini ve bu kapsamdaki başlıca pratikleri ortaya koyan bir zemini teşkil etmektedir. Bahse konu doğrultuda, yeme-içme gelenekleri, esas itibarıyla; mutfak kavramının manevî yönünü sergilemektedir. Bu bağlamda, “gelenekler bileşkesi” olan “kültür” olgusunun sosyokültürel ve sosyoekonomik cepheleri, mutfak kavramının manevî bütünlüğü içerisinde değerlendirilmektedir.

Bu izahları takiben, mutfak kavramının manevî havası bünyesinde, kavimlere özgü yemek kültürlerinin altı doldurulmaktadır. Örneğin; “Türk Mutfağı” ifadesini; yeme-içme kültürü dâhilindeki belli başlı gelenek öğelerinin Türklere has biçimi olarak algılamak mümkündür. Yine “Fransız Mutfağı” söylemini de yiyecek ve içecek kültürü eksenindeki kimi gelenek faktörlerinin Fransızlara mahsus şekli olarak yorumlamak muhtemeldir. Malum örneklerden hareketle, mutfak kavramının manevî boyutunu; bu kapsamdaki örf, adet, teamül, anane, gelenek, görenek, töre ve moda (Örnek, 2000: 122-

128) gibi başlıca sosyal normlara bağlı olarak biçimlenen bir kültürel zemin etrafında ele almak gereklidir.

3.2. MUTFAK KÜLTÜRÜ KAVRAMI

İnsanların en temel gereksinimlerinden birini oluşturan beslenme sisteminin ortaya çıkardığı mutfak kültürü kavramı; toplumların maddî ve manevî kültür öğelerini yansıtan bir kavramdır. Dolayısıyla mutfak kültürü kavramı, toplumların; kendi geleneklerinden getirdikleri somut ve soyut kültür unsurlarını bünyesinde barındırmaktadır. Bu durumlara ek olarak, toplumların, kendilerine özgü yaşam alanlarını belirleyebilmek adına giriştikleri beslenme çabaları, mutfak kültürünün esasını teşkil etmektedir. Zira insanlığın geçirdiği gelişim aşamaları açısından bakıldığında, mutfak kültürü faaliyetlerinin önemli roller üstlendikleri bilinmektedir. Nitekim insan-çevre ilişkisinde; doğadan sağlanan gıda maddeleri, biyolojik ve kültürel süreçlere binaen mutfak kültürünü meydana getirmiştir.

İnsanın; dünyada görülmeye başladığı ilk günden bu yana, temel sorunlarının başında “aç kalmamak” ve “barınmak” gelmiştir. Özellikle “aç karnını doyurma” veya diğer bir deyişle “boğaz derdi”, insanın hemen her zaman birincil önceliği olmuştur. Bu nedenle, en eski çağlardan itibaren, bugüne kalan birçok arkeolojik buluntu; aslında doğrudan veya dolaylı olarak “mutfak kültürü” ile ilgilidir (Albayrak, Solak ve Uhri; 2008: 11).

Geçmişten bugüne kadarki bir tarihî denklem içerisinde, insanlığın ilk yaşam belirtileri, beslenme biçimlerinde aranmıştır. Bu doğrultuda, insanların beslenme alışkanlıkları ve davranışları ile söz konusu noktadaki aletler, edevatlar, araçlar ve gereçler; mutfak kültürünün bir bütün olarak ortaya çıkmasına vesile olmuştur. Zira tarih öncesinden tarih sonrasına kadar, zorunlu bir ihtiyaç olarak karşımıza çıkan beslenme aktivitesi ve bu aktiviteyi gerçekleştirmeye yönelik olarak gelişen mutfak kültürü kavramı, her zaman için; insanların gündelik hayatlarını meşgul etmiştir. Nitekim yemek yeme fiili,

insanın günlük yaşamını devam ettirebilmesi açısından, ihtiyaç duyduğu en önemli olgudur (Güler, 2010: 24).

İnsan hayatının sürekliliğinin sağlanabilmesi için gereken en önemli ihtiyaçlardan biri, şüphesiz yeme-içme ihtiyacıdır. Bu ihtiyaç, karşılanması lazım gelen zorunlu adımların ilkidir (Aymanıkuy ve Sarıoğlu, 2007: 8). Zamanla bahse konu adımın ilerlemesinde birer yardımcı unsur olan kap kakak ile çatal, kaşık ve bıçak gibi ekipmanların icatları ve kullanımları; sofraya düzenini ortaya çıkarmıştır. Malum kapsamda, mutfak kültürünün, maddî bir kısım faktörlere binaen, manevî birtakım yönleri de belirginleşmeye başlamıştır. Bununla beraber, insan yaşamının devamlılığındaki en mühim unsur olan yemek yeme faaliyeti; sadece zorunlu bir ihtiyacın giderilmesi ekseninde görülmemiştir. Nitekim bu faaliyet, bazı kültürel göstergelere de sahne olmuştur.

Toplumların beslenme alışkanlıkları, içinde yaşadıkları koşullara bağlı olarak şekillenmektedir. Bu durum ise zamanla kültürel zeminlere birer ortam hazırlamaktadır (Demirgöl, 2018: 106). Toplumların, herhangi bir yeme-içme ögesini tüketirken gösterdikleri davranış modelleri, esas itibarıyla, o toplumlara ait mutfak kültürünü ifade eden öğelerin birer yansıması olarak kabul edilmektedir. Zira her toplumun yiyecek ve içecek seçenekleri, o toplumların mutfak kültürlerine dair mühim ipuçları vermektedir. Bu yüzden, mutfak, geçmişten bugüne gelen en önemli kültür halkası olarak görmek mümkündür. Nitekim mutfak kültürü, çok zor değişebilen bir yapıya sahiptir. Dolayısıyla mutfak kültürünün, kendi bünyesinde; toplumlara has birtakım kültürel değerleri çok uzunca bir süre barındırdığının altını çizmekte yarar vardır.

M. Dinç (2019: 312) tarafından ortaya konulan düşüncelere binaen; toplumların mutfak kültürleri, içinde yaşadıkları devirlerin ve bölgelerin tarihî ve coğrafi şartlarına binaen de şekillenebilmektedir. Bu minvalde, toplumların sosyokültürel ve sosyoekonomik durumları, içinde yer aldıkları dönemlere ve coğrafyalara göre değişiklik

sergileyebilmektedir. Malum durumun bir devamı olarak, mutfak kültürü; milletlerin tarihî ve coğrafi yaşam alanlarına istinaden; sosyal, kültürel, toplumsal, siyasî, dinî, millî ve benzeri niteliklere bürünebilmektedir. Bu şekilde, mutfak kültürü, kendine özel bir yer de bulabilmektedir.

Biyolojik ve kültürel çerçevelerde, mutfak kültürü, toplumdan topluma değişik kimi özellikler göstermek suretiyle çeşitlenebilmektedir. Ayrıca toplumlar arası ilişkilerin, mutfak kültürü etrafında da geliştiği bilinmektedir. Söz konusu doğrultuda, toplumlar; mutfak kültürü kapsamında, birbirleriyle belli etkileşim kanalları yaratabilmektedir. İlgili zemine paralel olarak, birbirlerini kültürel yönden etkileyen toplumlar, bu sayede kendi özgün mutfak kültürlerini de meydana getirebilmektedir. Bahse konu etkileşim içerisinde, mutfak kültürünün; başlıca iletişim ağlarını yarattığının ifade edilmesinde yarar vardır.

Bu noktada, mutfak kültürünün, sosyal ve toplumsal çizgiler üzerindeki etkin tavrı; geleneklerin birbirleriyle karşılaşmalarını ve bünyelerine yenilikler katarak sürmelerini sağlamaktadır. Bahse konu minval üzere, herhangi bir toplumun sahip olduğu kültürel değerler, o toplumun yeme-içme alışkanlıkları kapsamındaki yaşam biçimi üzerinde oldukça etkilidir. Söz konusu eksende, her toplumun beslenme şekli, evrensel beslenme kültüründen kaynaklanmakla beraber; farklı kültürel ortamlara istinaden değişiklik arz etmektedir. Örneğin, Türk topluma ait yemek çeşitleri; tatları ve özellikleri bakımından, diğer toplumlara göre birtakım farklılıklar gösterebilmektedir (Güler, 2010: 24).

Sonuç itibarıyla, mutfak kültürünü, maddî ve manevî mutfak unsurlarının vücuda getirdiği bir altyapının dışı vurumu olarak değerlendirmek mümkündür. Bu dışı vurum içerisinde, mutfakın biyolojik boyutundan kültürel boyutuna dek ortaya konulan pek çok faktör mevcuttur. Dolayısıyla mutfak kültürü kavramı; beslenmeyi sağlayan yiyecek ve yiyecek türleriyle beraber; bunların üretilmeleri, hazırlanmaları, saklanmaları, pişirilmeleri ve tüketilmeleri için gerekli olan hemen hemen her kültürel öğeyi içeren bir

kavramdır. İlgili duruma mukabil, fiziksel mekânlara ve ekipmanlara istinaden gündeme gelen yeme-içme geleneklerinin tamamını mutfak kültürü çerçevesinde ele almak gereklidir. Bu şekilde, mutfak kültürü, farklı uygulamalardan kaynaklanan inanışların bütününe içine almak suretiyle, kendine özgü bir kültürel yapıyı meydana getirmektedir.

3.3. GELENEKSEL MUTFAK KAVRAMI

Geleneksel mutfak kavramı, temel itibarıyla, halkın geleneksel çerçevedeki yeme-içme faaliyetlerini kapsayan bir kavramdır. Dolayısıyla geleneksel mutfak kavramı, kendi bünyesinde belli başlı kültürel kodları barındıran bir yapıya sahiptir. Bu durumun bir devamı olarak, yeme-içme faaliyetlerinin, en başta; geleneksel mutfak mefhumuna dair başlıca öğelere binaen oluştukları, geliştikleri ve yaygınlaştıkları bilinmektedir.

Geleneksel mutfak kavramı; toplayıcılık, avcılık ve devşiricilik etkinlikleri çerçevesinde ortaya çıkmıştır. Bahse konu minval üzere, söz konusu mefhum, esasen; kendine has bir kısım maddî ve manevî kültür faktörlerinin de bir sentez noktasıdır. Geleneksel mutfak kavramı, geçmişten bugüne kadar süregelen bir tarihsel gelişim çizgisi açısından bakıldığında zaman, dünyadaki sosyokültürel ve sosyoekonomik süreçleri de önemli ölçülerde şekillendiren bir konuma sahiptir. Bu durumun paralelinde, malum kavram, insanların geleneklerinden doğan bir ilişkiler bütününe temsil etmektedir. İlgili bağlamda, geleneksel mutfak nosyonu, toplumları; değişik cepheler doğrultusunda derinden etkilen çok yönlü bir sisteme tabidir. Zira geleneksel mutfak nosyonuna istinaden, toplumsal zeminlerde çok çeşitli yeme-içme alışkanlıklarının ve davranışlarının ortaya çıktığını belirtmekte yarar vardır.

Geleneksel mutfak kavramını takiben, beslenme tutumlarından kaynaklanmak suretiyle doğan birtakım farklılıkların, tarihî süreç içerisinde önemli bir kısım gelişmelere sahne olduğunu dile getirmek mümkündür. Ancak bu tarihî süreci izleyebilmek adına, geçmişten bugüne kalan kaynaklar oldukça sınırlıdır (Boudan, 2006: 14). Zira

geleneksel mutfakla dair kaynakların pek çoğu, arkeolojik buluntuların eşliğinde yorumlanabilmektedir.

Geleneksel mutfak kavramı dâhilindeki en eski yemek kaynaklarının Mezopotamya kökenli oldukları ifade edilmekle beraber, bahse konu kaynakların; yaklaşık olarak 3800 yıllık kil tabletlerden ibaret oldukları da belirtilmektedir (Boudan, 2006: 14). Mezopotamya uygarlıklarından daha sonraki dönemlerde, geleneksel mutfakla ilgili olarak; Türklerin, Japonların, Çinlilerin, Farsların, Yunanlıların ve Hintlilerin mühim gelişmeler sergiledikleri de bilinen bir gerçektir. Ayrıca geleneksel mutfak, Avrupa kültürel mirasının da önemli bir unsurudur (Nistoreanu, Dorobantu ve Gheorghe, 2013: 2).

İnsanların, yiyecekler ve içecekler hususunda asırlarca süren kökleşmiş tavırları, geleneksel mutfakla teşekkül etmesindeki en temel noktaya işaret etmektedir. Bu minvalde, insanların yiyeceklerini ve içeceklerini belirleyen belli başlı gıda maddeleri, içinde yaşanılan devirlere ve coğrafyalara göre belli bir şekil almaktadır. Söz konusu durum, zamanla birbirlerinden farklı geleneksel mutfakların doğmasını sağlamıştır. Zira geleneksel mutfak, toplumsal zeminlerdeki besin elde etme etkinliklerini takiben, değişik beslenme rejimlerinin ortaya çıkmasında mühim bir rol üstlenmiştir. Nitekim toplumların, kendilerine has başlıca yeme-içme alışkanlıkları, içinde yaşadıkları dönem ve coğrafya şartlarına binaen belli bir gelişim sergilemektedir.

Bilindiği gibi, insanların; hayatta kalabilmeleri için, yiyecek ve içecek öğelerini tüketmeleri gerekmektedir. Bu yüzden, beslenmenin tarihi, aynı zamanda insanın tarihinin başladığı noktaya tekabül etmektedir. Malum durumun akabinde, insanların yedikleri ve içtikleri gıda maddeleri; coğrafya ve iklim koşullarına bağlı olmakla beraber, kültürel arka planlara da dayalı olarak ilerlemektedir. Dolayısıyla insan, yeryüzünde yaşamaya başladığı ilk günden beri; daima yeme-içme faaliyetiyle içli dışlı

olmuştur. Bu faaliyet ise geleneksel mutfakın şekillenmesine önemli oranda etki etmiştir.

Bugün, dünyada; sosyal, kültürel, ekonomik, dinî ve benzeri boyutlar bakımından; farklı ve çeşitli coğrafi ve iklim koşulları içerisinde yaşayan çok sayıda insan topluluğu yer almaktadır. Her toplumun, bu farklılıklardan ve çeşitliliklerden ötürü, kendi geleneklerinden doğan değişik mutfak kültürleri bulunmaktadır. Yenilip içilen şeyler, insan karakterini oluşturmada büyük rollere haizdir. Bu durum, bir bakıma, milletlere ilişkin kimi karakteristik özelliklerin, geleneksel mutfak faktörü kanalıyla da belli bir biçime sokulduğunun açık ve net bir göstergesidir.

Tarih boyunca insanlar, bilhassa sağlıklarının; yedikleri ve içtikleri gıda maddeleriyle ilgili olduğunu düşünmüşlerdir. Bu doğrultuda, insanlar, çeşitli tezler ileri sürmüşlerdir. Her ne kadar yeme-içme olgusu, insanın evrensel bir yönü olsa da kültürel farklılıklardan dolayı, toplumlar; kendilerine has birtakım geleneksel mutfak kültürlerine binaen ön plana çıkmaktadırlar. Zira herhangi bir toplumun tükettiği besinler, o toplumun neredeyse bütün kültürel şifrelerini içinde barındırmaktadır. Bahsedilen durumun berberinde, genel olarak, gıda ile kimlik arasında kuvvetli bir ilişkiden söz etmek mümkündür. İlgili mevzunun, bir Alman atasözü olan “Kişi, ne yerse; odur” (Ne yersen, osun) (Fischler, 1988: 279) söylemiyle daha iyi yansıtılabileceğinin altını çizmek lazımdır.

Geleneksel mutfak kavramı, aynı zamanda; besin maddelerinin elde edilmelerini takiben, bu maddelerin üretim, tüketim, değişim ve dönüşüm mekânı olan mutfak ortamlarını da yakından ilgilendirmektedir. Geleneksel mutfak kavramı dâhilindeki kadim ürünler olarak kabul edilen bulgur, boza, yoğurt ve keşkek gibi kimi ürünler; “geleneksel gıda” adı altında toplanmaktadır (Uhri, 2016: 25). Malum geleneksel gıdalar, geleneksel mutfak doğrultusunda işlenen yeni ürünlerin geri planını oluşturmaktadır.

Geleneksel gıdaların pişirilme yöntemleri, yemeklik malzemelerin birbirleriyle uyumları, sofrâ düzenlerinin vücûda getirilmeleri, porsiyon ölçülerinin belirlenmeleri, gıda maddelerinin hazırlanmaları ve saklanmaları, besinlerin sunulma usulleri, besin maddelerinin öğün zamanları ve benzeri unsurlar (Öğüt Eker, 2018: 170); geleneksel mutfaklığın öngördüğü tipteki mimarî yapılar vasıtasıyla mümkün kılınmaktadır. Dolayısıyla geleneksel mutfak olgusu, maddî ve manevî kültür öğelerinin tamamını içine alan bir zemini de kapsamaktadır.

Sonuç itibarıyla, geleneksel mutfak kavramı, toplumların kültürel değerlerinin inşa edilmesine büyük bir katkı sunmaktadır. Bununla beraber, geleneksel mutfak kavramı, kendi bünyesinde, insanların beslenme etkinliklerine istinaden; besin türlerini, besin elde etme yöntemlerini, mutfak düzenlerini, mutfak araçlarını, yemek çeşitlerini ve sofrâ düzenlerini biçimlendiren bir geri planı barındırmaktadır. Bahsedilen geri plan ekseninde, geleneksel mutfak nosyonu, bu yöndeki kültürel birikimi teşkil eden bir çekirdek görevini de icra etmektedir. Dolayısıyla yaratılışı gereği yeme ve içme aktivitelerine mecbur olan insanın, beslenme konusundaki en temel belirleyicisi ve yönlendiricisi; hiç şüphesiz, gelenekten kaynaklanan mutfak unsurlarıdır.

3.4. HALK MUTFAĞI KAVRAMI

Halk mutfaklığı kavramı, halkın, kendine özgü olarak oluşturduğu ve geliştirdiği yiyecek ve içecek unsurlarının tamamını içine alan bir kavramdır. Dolayısıyla halk mutfaklığı kavramı, halkta karşılığı olan her türlü maddî ve manevî unsuru kapsamaktadır. Tarihsel açıdan bakıldığında, halk mutfaklığının, diğer mutfak sistemlerine alternatif olarak; kendiliğinden ortaya çıktığını dile getirmekte yarar vardır.

Malum durumun akabinde, insanların; halk mutfaklığına dönük olarak tükettikleri hemen hemen her gıda maddesi, halkın inisiyatifine göre biçimlenmektedir. Bu husus ise halktaki kültürel katmanların sınırlarını çizen bir olguya işaret etmektedir. Örneğin, belli

bir kültür birikimine sahip olan Anadolu'nun sunduğu coğrafi avantajlarla çeşitlenen Türk halk mutfağı, bölgelerin ve yörelerin ekonomik imkânlarına göre; halktaki gelenek, görenek ve inanç faktörlerinin de etkisiyle yaşatılmaya devam etmektedir (Üçer, 2006: 5).

Halk mutfağı kavramı, tarihî süreçte, insanların; oluşturarak, geliştirerek, değiştirerek, dönüştürerek ve zenginleştirerek kuşaktan kuşağa aktardıkları maddî ve manevî kültür unsurlarının tamamını içine almaktadır. Bu bağlamda, halk mutfağını, insanın varoluşuyla hemen hemen yaşıt olarak kabul etmek lazımdır. Dolayısıyla halk mutfağı, yeme-içme alışkanlıklarının ve davranışlarının esasını teşkil etmektedir. Bu eksenle, halka ait yemek yapma usulleri ve yemek yeme tarzları (Koşay, 1939: 68); halk mutfağındaki kültürel yapıların ekseriyetini temsil etmektedir.

Halk mutfağına dair yapılan arkeolojik kazılardan hareketle, insanoğlunun ateşi keşfiyle birlikte; ilk yemek pişirme tekniklerinin ortaya çıktığı bilinmektedir. Zira isli çömlek, güveç, tepsi, havan, sahan, kazan, benzeri kap kacak türünden birtakım aletler ve edevatlar, halkın geleneksel pişirme yöntemlerinin izini süren başlıca aygıtlardır. Nitekim söz konusu aygıtlardan yola çıkılarak, halkın geleneksel yemek pişirme yöntemlerinin; “ızgara” (ızgaralama), “fırlama”, “kaynatma” (haşlama) ve “kızartma” olmak üzere; dört ana sisteme binaen kurulu olduğunun da dile getirilmesinde yarar vardır. Söz konusu minvalde, halk mutfağındaki besin elde etme, yemek hazırlama ve yiyecekleri koruma (Örnek, 2000: 18) işlemlerinin; bu dört temel pişirme usulüne dönük olarak belirlendiğini ifade etmekte fayda vardır.

Halk mutfağı da tarihsel süreçteki toplayıcılık, avcılık ve devşiricilik gibi bazı etkinlikler kanalıyla vücuda getirilmiştir. İlgili minval üzere, halk mutfağı dâhilinde belli bir evrenselliğin olduğunu ifade etmek mümkündür. Her ne kadar, halk mutfağına yönelik yeme-içme faaliyeti, evrensel bir yapıya sahip olsa da halk mutfağı kavramının; zamanla farklı mutfak kültürlerini doğurduğunu belirtmek lazımdır. Örneğin, coğrafya

ve iklim açısından farklılık sergileyen her halk, kendisine has pişirme yöntemlerini inşa etmiştir.

Halklar arasındaki belli kültürel farklılıklar, coğrafyalara ve iklimlere bağlı olarak; pişirilen malzemelerin boyutlarından ve pişirmenin süresinden kaynaklanabilmektedir. Bu durumun paralelinde; yiyecekler ve içecekler, yemeklerin hazırlanması, alelade ve fevkalade yemek listeleri, yemek yeme tarzı (sofra düzeni) ve sofrada adabı gibi belli başlı maddî ve manevî kültür öğeleri (Saintyves, 1951: 95); her halkın kendine has bir biçimde tesis ettiği halk mutfağı unsurları olarak dikkat çekmektedir.

Halk mutfağındaki büyük sıçramanın, Neolitik Çağ'da başladığının vurgulanması gerekir. Çünkü insanın kültürel gelişiminde önemli bir dönüm noktası olan Neolitik Çağ'ın, yemek pişirme için de bir dönüm noktası olduğu tahmin edilmektedir (Albayrak, Solak ve Uhri, 2008: 33). Zira bu dönem ekseninde, tarım faaliyeti başlamıştır. Nitekim insanın tarımla tanışması ve kaynaşması, M.Ö. sekiz binli yılların başlarına tekabül etmiştir. Malum zemin etrafında, her insan topluluğunun; aynı zamana denk gelen bir tarım altyapısı söz konusu olmamakla beraber; tarım etkinliğini içeren bu başlangıç yılı itibarıyla, dünyanın farklı bölgelerinde avcı-toplayıcı grupların varlığı da bilinen bir gerçektir.

Verimli Hilal bölgesinin yer aldığı Orta Doğu coğrafyasında vuku bulan tarımsal etkinliklerin; daha sonraki zaman dilimlerinde dünyanın öteki bölgelerine yayıldığı aşîkârdır. Ekim ve dikim işlerine binaen, insanların; toplayıcılık ve avcılık aktivitelerinden kaynaklı olarak elde ettikleri “et” unsuruna; “ot” unsuru da eklenmiştir. İlgili doğrultuda, halk mutfağındaki üretim ve tüketim gıdalarının mahiyeti daha da belirgin bir hal almıştır. Malum mevzu, yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılan mahrukat çeşitlerinin (Yener, 1960: 57) de tekvin edilmelerine imkân tanımıştır.

Halk mutfağı, halkın, içinde yaşadığı bölgelere ve yörelere dair kültürleri önemli ölçüde etkilemektedir. Bu şekilde, halk mutfağının, maddî ve manevî kültür taşıyıcılığındaki rolü büyüktür. Zira halk mutfağına ilişkin olarak inşa edilen başlıca somut ve soyut kültür öğeleri; halktaki davranış kalıplarına göre şekillenmektedir. Ayrıca malum öğeler kanalıyla, halkın meydana getirdiği fizikî mutfak ortamları da belli bir biçim almaktadır. Malum hususa istinaden; muhtelif ebatlardaki tavalar, tencereler, tablalar, taslar, küpler, kevgirler, oklavalar, siniler, dibekler (Ocakcıoğlu, 1938: 49) ve benzeri maddiyat faktörleri; halk mutfağının fiziksel ortam gereçleri olarak öne çıkmaktadır.

Bahse konu minval üzere, halk mutfağı; halk inançlarından halk mimarisine, halk hekimliğinden halk ekonomisine kadar; halkbiliminin neredeyse bütün çalışma konularını etkilemektedir.¹⁶⁰ Çünkü halkın sahip olduğu sosyokültürel ve sosyoekonomik koşullar, kendine özgü bir halk mutfağının gelişimini doğrudan ilgilendirmektedir. Nitekim bu koşullar altındaki herhangi bir değişim ve dönüşüm ögesi, halk mutfağına belli ölçülerde yansıyabilmektedir. Dolayısıyla halk mutfağı, bu yöndeki alternatif hazırlama, saklama ve pişirme yöntemleri doğrultusunda; halkın hemen hemen bütün geleneğini ortaya koymaktadır. Dolayısıyla halk mutfağını, “kültür mührünün izlerini taşıyan yaşayan tarih” (Artun, 2011: 215) olarak ele alınmasında yarar vardır.

Sonuç itibarıyla, halk mutfağı kavramı; halkta karşılık bulan yeme-içme faaliyetini, bütün yönleriyle gözler önüne seren bir altyapıyı içermektedir. Malum durumun paralelinde, halk mutfağı kavramı, çok çeşitli istihsal ve istihlak malzemelerinin temelini teşkil etmektedir. Aynı şekilde, halk mutfağı mefhumunun, halkın alternatif olarak ortaya koyduğu maddî ve manevî bir kısım kültür unsurlarına binaen oluştuğu, geliştiği ve yerleştiği de bilinmektedir.

¹⁶⁰ Örneğin, halk mutfağının temel besin maddeleri arasında yer alan tahıl ürünlerinin yetiştirilmesine ilişkin olarak; bahçeye tohum atmadan evvel, tahminen bir ay öncesine dek, evdeki tohumlardan birer tane bahçe alanına konulması; ilgili senede ürünlerin bol miktarda yetişmesi temennisiyle ortaya çıkan; iktisadî maksatlı halk inançlarından biridir. Konuyla ilgili olarak bakınız. (Artun, 2011: 242).

Bu çerçevede, halk mutfağı; fizikî mekân tasarımlarından, sosyal ortam etkinliklerine kadar, geniş bir kültür alanını vücuda getirmiştir. Zira halk mutfağı kavramı; halk kültürünün değişik cephelerine sahne olabilmektedir. Nitekim bu kavramın içinde; halk bilgisinin pek çok dalına ait gelenek kalıpları mevcuttur. Dolayısıyla halk mutfağını, insanın; doğumundan ölümüne kadar süren bir gelenekler bütünü olarak değerlendirmek şarttır.

3.5. GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ KAVRAMI

Geleneksel mutfak kültürü kavramı, insanların maddî ve manevî boyutlardaki gereksinimlerini içeren bir kavramdır. Dolayısıyla geleneksel mutfak kültürü kavramı; üretim, tüketim ve paylaşım gibi; insanların temel birtakım ihtiyaçlarından kaynaklanan biyolojik bir zorunluluk olmakla birlikte, içinde yaşanılan toplumun; dinî, kültürel, sosyal, ekonomik, siyasî ve coğrafi özelliklerinin bütününe içine alan bir düzenin tezahürüdür. Bu doğrultuda, geleneksel mutfak kültürü mefhumunun, toplumsal kimlikleri ve karakterleri kodlayan sistem olduğunun altını çizmek lazımdır.

Judith Goode (2005: 172), yemeği; insan hayatının idame ettirilmesine istinaden, anlamsal boyuttaki karmaşık sistemlerin ayrıntılarına girmesi sebebiyle, “kültürel bir nüfuz bölgesi” olarak değerlendirmiştir. Zira dünyanın çok farklı coğrafyalarında hüküm süren insan topluluklarının; yüzeysel yapı itibarıyla, geleneksel yoldan elde ettikleri bir kısım yiyecek ve içecek tercihleri; derin yapı itibarıyla, sosyokültürel belleklerdeki kültürel unsurların birer dökümü niteliğindedir.¹⁶¹

Geleneksel mutfak kültürü nosyonu, besin maddelerinin üretim süreçlerinden tüketim süreçlerine kadar, pek çok ögeyi bünyesinde barındırmaktadır. Bu durumun bir devamı olarak, gıda maddelerinin dönüşüm mekânı olan mutfaktan başlamak kaydıyla; yemeklerin pişirilme yöntemleri, yemeklik malzemelerin birbirleriyle uyumları, sofr

¹⁶¹ Bu kültürel döküm etrafında; insanların dünya görüşleri, yaşam koşulları, dinî inançları ve benzeri kültürel yapılar söz konusudur.

düzenleri, porsiyon ölçüleri, yiyeceklerin saklanma yöntemleri, besin maddelerinin sunulmaları, yemek öğün saatleri ve benzeri unsurlar; geleneksel mutfak kültürünün çok yönlü bir altyapıya sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

Bir tür “kültürel göstergeler sistemi” (Öğüt Eker, 2018: 171) şeklinde de tanımlanabilecek olan geleneksel mutfak kültürü kavramı, milletlerin geleneklerinden kaynaklanan bir arka plana sahiptir. Zira toplumlar; kendilerine özgü olarak sürdürdükleri hayat tarzlarını, içinde yaşadıkları dönemlere ve coğrafyalara binaen; sosyal, toplumsal, dinî, iktisadî, psikolojik ve millî hüviyetlerinden de hareketle; geleneksel mutfak kültürü doğrultusunda açığa vurmaktadır.

Malum zeminin akabinde, geleneksel mutfak kültürü kavramını, gelenekten beslenmek suretiyle; tarihî ve coğrafi niteliklerin bir çıkış noktası olarak yorumlamak mümkündür. Örneğin, kaz etinin, kış mevsimi itibarıyla; Kafkasya’dan Anadolu’ya geçiş bölgelerindeki ahali tarafından daha fazla tercih edilmesi ve daha fazla tüketilmesi, kazın; bahse konu bölgelerdeki uzun süreli yetiştiriciliğine binaen, belli bir tarihî ve coğrafi geri plana dayalı olan geleneksel boyutunu gözler önüne sermektedir. İlgili eksene binaen, geleneksel mutfak kültürü bünyesinde sunulan başlıca yemekler veya yiyecekler, kültürel aktarım süreçlerini (Beşirli, 2010: 167) destekleyici birer tavır takınmaktadır.

Geleneksel mutfak kültürüne ilişkin olarak ortaya çıkan başlıca yeme-içme alışkanlıkları çerçevesinde cereyan eden birtakım kültürel algılamalar; beslenmeyi, biyolojik bir ihtiyaç olmaktan çıkararak; zamanla sosyal bir varlık olan insanın çevresinde beliren gelenek faktörlerine istinaden; bir kültürel semboller dizisi haline dönüştürmüştür. Nitekim insanlardaki yeme-içme davranışlarına dâhil edilen belli başlı kültürel kalıplar, geleneğin ortaya koyduğu bir sistem dâhilinde; insanların belli amaçlar doğrultusunda birleşmelerinin ve bütünleşmelerinin doğal bir sonucu olarak, “yapılandırılmış sosyal etkinlikler” (Douglas, 1972: 67) biçiminde ele alınmaktadır.

Bireylerin ve toplumların; diğer bireylerden ve toplumlardan ayrılarak, kendilerine özel bir yer edinmelerinde; geleneksel mutfak kültürünün mühim bir etkisi vardır. Söz konusu etkiye binaen, yeme-içme faaliyetinden hareketle belli paydalar etrafında buluşan insanlar, kendilerine has dünya görüşlerini, bakış açılarını, hayat tarzlarını, millî karakterlerini ve dinî kimliklerini; geleneksel mutfak kültürü vasıtasıyla inşa etmektedir. Mahmut Tezcan'ın (2000: 1) malum mevzu eksenindeki fikri, yiyeceklerin ve içeceklerin; “sosyokültürel anlamları olan ve toplumdan topluma değişen kültür öğeleri” olduğu yönündedir.

Bahse konu minval üzere, sayılan bu hususları takiben, ortak sofralarda bir araya gelen insanlar; aynı zamanda birbirleriyle yardımlaşma ve dayanışma amaçlarına dönük bir çatı meydana getirmektedirler. Dolayısıyla toplumların tarihsel bir parçası olarak, yüzyılların birikimini ve çeşitliliğini taşıyan geleneksel mutfak kültürü olgusu; sadece bir karın doyurma eyleminden ibaret olmayıp, kültürel kalıpların da bir parçası olarak öne çıkmaktadır (Sağır, 2012: 2675). Malum doğrultuda, geleneksel mutfak kültürü olgusu; sosyal bir varlık olan insanın etrafındaki kültürel imgelere istinaden; halkbiliminin temel çalışma konularından birini teşkil etmektedir.

Geleneksel mutfak kültürü kavramı, ait olunan toplumsal yapının sosyal rolünü de belirlemektedir. Zira insanlar, geçmişten gelen belli başlı gelenek unsurlarıyla birlikte; kendi geleneksel mutfak kültürlerini oluşturmaktadır. İnsanları yalnızlıktan uzaklaştıran ve insanların olumsuz duygulardan kolayca arınmalarını sağlayan toplumsal çatı, üyelerine aitlik duygusuyla hareket etmeyi öğretmektedir. Bu ekseninde, geleneksel mutfak kültürünün de toplum üyelerine, belli kimlikler kazandırmak suretiyle; güven duygusunu telkin ettiği aşikârdır. Nitekim Claude L. Strauss'a (2013: 29) göre, mutfak; herhangi bir toplumun yapısını, farkında olmaksızın tercüme eden bir dildir. Bu dil ise toplumsal kimliği ifade eden bir etkiye sahiptir.

Geleneksel mutfak kültürünün sosyal dokuyla bağlantısı, bu yönde kullanılan en temel malzemelerden başlayarak; en önde gelen kültürel değerlere kadar olan genişçe bir ortamı ihtiva etmektedir. Malum minvalde, geleneksel mutfak kültürü dâhilindeki yiyecekler ve içecekler; eski hazırlama, saklama ve pişirme usullerine göre icra edilerek; toplumlara somut ve soyut belli kimliklerin giydirilmesi açısından önemli bir konum işgal etmektedir. Dolayısıyla yemek yapımında kullanılan malzemelerin, dünyadaki pek çok kültürde hemen hemen aynı veya benzer olmasına rağmen; yemeklerin farklı formatlarda ve tatlarda ortaya çıkmaları, ürün dönüştürme/kullanma/algılama şekillerine yüklenen coğrafi ve kültürel kabullerin bir sonucudur (Öğüt Eker, 2018: 173).

Dünya arenasında yer alan bütün ulusların, yüzeysel yapıda rastgele gibi görünen yemek tercihleri, dip yapıda sosyal tabakaları teşekkül ettiren insanların; dünya görüşlerini, yaşam deneyimlerini, dinî inançlarını ve millî hassasiyetlerini gözler önüne sermektedir. Bu şekilde, kültürel belleğin elverdiği imkânlarla binaen, geleneksel mutfak kültürü de belli başlı kodlar doğrultusunda inşa edilebilmektedir. İlgili bünyede, geleneksel mutfak kültürü kavramının, sosyal ve toplumsal yapıları belirleyen ve yönlendiren bir yanının bulunduğunu dile getirmekte fayda vardır. Bu kompozisyon içerisinde, geleneksel mutfak kültürü mefhumunu, kültürel bellekten hareketle; toplumsal ilişkilerin folklorik temellerde düzene sokulmasındaki esas ölçütlerden biri olarak görmek mümkündür.

Kültürel bellek, tecrübeye dayanmak suretiyle oluşan ve gelişen bir sisteme işaret etmektedir. Aynı durum, kültürel belleğin geleneksel mutfak kültürü cephesi için de geçerlidir. Zira geleneksel mutfak kültürü, insanların yeme-içme seçimlerini belirlemekle beraber, bunu; kültürel belleğin vermiş olduğu bir kısım tecrübeler doğrultusunda hayata geçirmektedir. William A. Haviland'ın (2002: 71-72) ifadelerine göre, insanlar; yeme-içme işlemlerini, içinde bulundukları kültürlerin öngördüğü zamanlarda yerine getirmektedirler. Bu minvalde, yeme-içme faaliyeti, esasen açlığın giderilmesine dönük biyokimyasal bir olayı kapsamına almakla beraber; açlık

gereksiniminin ne zaman, nerede, nasıl ve hangi zeminlerde giderilmesi gerektiğine dair bir kültürel olgudur.

Geleneksel bir yemeği hazırlamak ve sunmak, o yemeğin geçmişteki olayları anımsatan yönlerini de ortaya koyabilmektedir. İlgili durumun bir devamı olarak, eskide kalan kimi kültürel değerlerin yeniden harekete geçirilmeleri sağlanabilmektedir. Dolayısıyla insanlar arasında vuku bulan ilişkilerin, geleneksel mutfak kültürüne dönük bir zeminde; karşılıklı yardımlaşma, dayanışma ve güven duygularına istinaden canlandırıldığı bazı törensel uygulamalar da geleneksel mutfak kültürü aracılığıyla icra edilebilmektedir.

Sonuç itibarıyla, geleneksel mutfak kültürü kavramı; esasen biyolojik bir ihtiyaç temelinden ileri gelmekle birlikte, kültürel süreçlere dair bazı değişiklikler sergileyebilen bir kavramdır. Bu şekilde, toplumlara göre farklı özellikler gösterebilen geleneksel mutfak kültürü kavramı; besin maddelerinin hazırlanmaları, saklanması, pişirilmeleri, düzenlenmeleri ve sunulmaları boyutlarının tümünü yakından ilgilendiren bir altyapıya sahiptir. Malum unsurlar açısından bakıldığında, çok geniş bir perspektif etrafında ele alınması lazım gelen geleneksel mutfak kültürü mefhumu, içinde yaşanan toplumun sosyokültürel ve sosyoekonomik özellikleriyle doğrudan ilişkili olan bir kültürel değerler sistemidir.

Söz konusu bağlamda, geleneksel mutfak kültürü kavramı; beslenmeyi sağlayan yiyecek ve içecek çeşitleri ile bunların üretilmesi, hazırlanması, pişirilmesi, saklanması, sunulması ve tüketilmesi süreçlerini içeren bir arka plana ait olarak gelişmiştir. İlgili duruma binaen, geleneksel mutfak kültürü nosyonunu; fiziksel açıdan ortaya çıkan birtakım mekân ekipmanlarını da takiben, toplumların; tarihî, coğrafi, dinî, sosyal, kültürel, ekonomik, millî ve benzeri hassasiyetlerinin gelenekler eksenindeki dışa vurumları olarak yorumlamak mümkündür.

3.5.1. Geleneksel Mutfak Kültürü Kavramının Tarihî Perspektifi ve Gelişimi

Halkbiliminin ana konuları arasında yer alan geleneksel mutfak kültürü kavramının tarihî perspektifi ve gelişimi, insanlık tarihi açısından bakıldığında; en önemli konulardan biri olarak dikkat çekmektedir. Zira tarihî zemin göz önüne alındığı zaman, geleneksel mutfak bünyesinde ortaya konulan bütün kültürel öğelerin; üretim, değişim, dönüşüm, bölüşüm ve tüketim stratejilerinin belirlenmesi noktasında; geleneksel mutfak kültürüne gereksinim duyulmuştur. Nitekim geleneksel mutfak kültürü, sosyal ve toplumsal hayatın hemen her sahası ile yakın bir ilişki içindedir. Bu sebepten ötürü, geleneksel mutfak kültürünün tarihsel perspektifine bakıldığında; sosyal, toplumsal, kültürel, ekonomik ve benzeri birçok özelliği bir arada bulmak muhtemeldir. Dolayısıyla geleneksel mutfak kültürü kavramının, halk hayatını belli ölçüde değiştirdiği ve dönüştürdüğü aşikârdır.

Bahse konu kapsamda; temeli toplayıcılık, avcılık, bağcılık, bahçecilik, çiftçilik ve çerçilik gibi ilkel beslenme sistemlerine dek götürülen geleneksel mutfak kültürü mefhumunun, neredeyse insanlıkla yaşıt olduğunu ifade etmekte yarar vardır. Çünkü geleneksel mutfak kültürü, dünya hayatını belli başlı eksenlerde biçimlendiren bir gelişim çizgisine sahiptir. Bu minval üzere, geleneksel mutfak kültürü kavramının tarihine; ana hatları göz önünde bulundurulmak suretiyle değinmek gerekmektedir.

İlgili bağlamda, bir kavramın, bütüncül bir zeminde ele alınabilmesi açısından; söz konusu kavrama ait bir tarihçeye temas edilmesi elzemdir. Malum duruma istinaden, herhangi bir kavrama dair izah edilecek olan bir tarihsel gelişim süreci, o kavrama ilişkin belli bir fikir edinilmesine mühim katkılar sunabilmektedir. Aynı durumun, geleneksel mutfak kültürü nosyonu için de geçerli olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Mevzubahis doğrultuda, geleneksel mutfak kültürü mefhumunun da uzun süreli bir tarihî geçmişi bünyesinde barındırdığını vurgulamak gerekmektedir.

Bilindiği üzere; insan, somut ve soyut bir kısım gereksinimlerini giderme endişesi taşımakla birlikte; yüzyıllar boyu önemli gelişmelere, değişmelere ve dönüşmelere imza atmıştır. Bu durumdan hareketle; yeme ve içme gibi temel ihtiyaçlarını karşılayabilmek adına birtakım mutfak faaliyetlerine girişen insan; zamanla toplumsal yaşamı belli bir düzene sokmuştur. Bütün bu ifadelerin bir devamı olarak, yeni dileklerin, isteklerin ve ihtiyaçların artmasıyla beraber; insanın mutfak etkinlikleri açısından üstlendiği görev de günden güne artmaya devam etmiştir. Bahsedilen ekseninde, insan, dünya sahnesinde rol aldığı ilk devrelerden itibaren; mutfak etkinliğini devamlı bir biçimde idame ettirmiştir.

Bu doktora tez çalışmasında, insanlık âleminin; kendi belirlediği bir kısım sınırları takiben, gerçekleştirmiş olduğu başlıca geleneksel mutfak kültürü faaliyetleri; genelde dünya, özelde ise Türkiye ölçeklerindeki tarihçelerine girilmek suretiyle izah edilmeye çalışılacaktır. Bu şekilde, geleneksel mutfak kültürünün tarihsel seyrine dönük olarak; belli bir inceleme ve çözümleme sistematığının ortaya konulması hedeflenmektedir. Malum kapsamda, halkın mutfak kültürüne dayanak oluşturan en temel unsurların, muayyen bir kronolojik süreç izlenmek kaydıyla ele alınmaları lazımdır. Bahse konu durumun, bu tezle beraber oluşturulması amaçlanmaktadır. İlgili bağlamda, geleneksel mutfak kültürünün tarihî cephesi; ayrıntılı bakımdan ele alınmaya çalışılacaktır.

Sonuç itibarıyla, bu doktora tezinin konusu dâhilindeki geleneksel mutfak kültürü kavramının; dünya ve Türkiye eksenlerindeki tarihsel gelişim çizgisi, temel bir kısım taraflarıyla açıklanmaya çalışılacaktır. Malum zeminin etrafında, geleneksel mutfak kültürünün insanlık tarihindeki yeri, değeri ve önemi; başlıca özellikler çerçevesinde işlenecektir. Dolayısıyla da geleneksel mutfak kültürü bünyesinde cereyan eden kimi faaliyetlerin çıkış noktaları, kronolojik bir sıra takip edilmek suretiyle ön plana çıkarılacaktır. Bu minvalde, geçmişten bugüne kadar süregelen bir zaman dilimi açısından bakıldığında, hem dünyadaki hem de Türkiye'deki geleneksel mutfak merkezli gelişmelerin; kültür tarihi bakımından mahiyetleri ortaya konulmaya çalışılacaktır.

Buraya kadarki açıklamalardan ve yorumlamalardan hareketle, bu tezde; hayatın birçok sahasına yansıyan geleneksel mutfak kültürünün, mikro ve özerk bir kültürel yapı olarak; tarihsel boyutunun incelenmesi ve çözümlenmesi, belli bir bütünlük göz önünde bulundurulmak kaydıyla gerçekleştirilecektir. Zira gündelik yaşamı belli başlı yönlerden etkileyen geleneksel mutfak kültürü mefhumunun tarihî bir çerçeve etrafında gelişen, değişen ve dönüşen en temel özellikleri sıralanmaya çalışılacaktır.

İnsanın, biyolojik ve kültürel yaşamını sürdürebilmek maksadıyla; doğal çevresine uyum sağlama çabasını esas alan geleneksel mutfak kültürü kavramının; tüketimden üretime dek süren bütün kolları, bu tezdin yola çıkılmak suretiyle; tarihî bakımdan ele alınacaktır. İlgili izahların ışığında, bu doktora tez çalışmasının bünyesinde, mutfağın tarihî yönden ilerleyişine yönelik ayrıntılı açıklamaların yapılacak olması; geleneksel mutfak kültürüne dair kimi özelliklerin ve işlevlerin de saptanmalarına önemli oranda bir katkı sağlayabilecektir.

3.5.1.1. Geleneksel Mutfak Kültürü Kavramının Dünyadaki Tarihsel Gelişim Süreci

Geleneksel mutfak kültürü kavramının dünyadaki tarihsel gelişim sürecine bakıldığında, bu yöndeki beslenme faaliyetlerinin, insanlığın ortaya çıkışıyla beraber başladığının altını çizmek gerekmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, geleneksel beslenme usulleri, daima insanların en temel ihtiyaçları arasında yer almıştır. Dolayısıyla insan hayatının devam edebilmesi için gereksinim duyulan beslenmenin tarihi, insanlık tarihi ile yaşıttır (Dinç, 2019: 288).

Malum zemin etrafında, tarih öncesini içine alan devirler itibarıyla, insanlar; beslenme gereksinimlerini, toplayıcılık ve avcılık etkinliklerine binaen başlatmışlardır. Bu şekilde, insanlar; toplamak suretiyle biriktirdikleri başlıca bitki köklerini ve avlamak kaydıyla elde ettikleri birtakım hayvan etlerini tüketerek hayatta kalmaya çalışmışlardır. Nitekim insanların, tarih öncesi dönemlerde; mağara duvarlarına çizdikleri bazı av sahneleri ve

kimi hayvan resimleri, esasen geleneksel mutfak kültürüne dayalı olarak meydana gelen beslenme pratiklerinin temellerini ortaya koyan olguların başında gelmektedir.

Geleneksel mutfak kültürü doğrultusunda, tarih öncesine dair belli başlı veriler; insanların, mağara yaşamlarında dahi beslenme ihtiyaçlarını karşılamak üzere; ayrı bir kısım fizikî ortamları inşa ettiklerini ortaya koymaktadır. İlgili minvalde, bu fizikî ortama bağlı olarak kullanılan geleneksel birtakım araçlar ve gereçler de insanların mutfak faaliyetlerine verdikleri önemi gözler önüne sermektedir. Söz konusu eksende, insan, kendi besin ihtiyacını geleneksel yollardan karşılamak suretiyle; dünyadaki kültür ve medeniyet seviyesini, geçmişten bugüne dek; bilinçli veya bilinçsiz şekillerde yükseltmiştir.

İnsanlık tarihi açısından bakıldığında, çok uzun yıllar öncesine götürülebilen ve bugünün insanların ataları olarak tahmin edilen hominidlerin (insanımsıların) geleneksel beslenme tarzları, toplayıcılık ve avcılık faaliyetlerine binaen şekillenmiştir. Dolayısıyla Yontma Taş Devri (Paleolitik Çağ) bünyesinde ortaya çıktığı düşünülen insanın, tabiat kanalıyla edindiği bitkileri ve böcekleri keşfederek açlığını giderdiği bilinmektedir. Bu şekilde, insan, hayatta kalma mücadelesini; ilk olarak beslenmeye dönük bir çatı altında başlatmıştır. Bu durum, haliyle, beslenme hususundaki ilk geleneksel yöntemlerin de belirginleşmesine önemli ölçüde bir zemin oluşturmuştur.

İlk insanların; ekseriyetle bitki köklerinden, hayvan leşlerinden ve böceklerden elde ettikleri birtakım gıda maddeleriyle beslendiklerinin ifade edilmesinde yarar vardır. Bahse konu minval üzere, insan, besin sağlamak maksadıyla; ilk basit aletleri de geliştirmiştir. Özellikle hayvan avlamak için ortaya konulan ilkel aletler, insanlığın geleneksel mutfak kültürü konusundaki ilk buluşları arasında gösterilmektedir. Malum kapsamda, ilk insanların, bilhassa ulaşılması güç olan bazı bitkisel ve hayvansal besinleri; taştan meydana getirdikleri kimi ilkel veya basit araçlar aracılığıyla edindiklerinin vurgulanmasında yarar vardır.

İnsanlığın; yeme-içme mevzusu dâhilindeki bu ilk deneyimlerini takiben, ateşi keşfettikleri de bilinen bir gerçektir. Zira insanlar, ateşi keşfettikten sonra, doğadaki hadiselerle karşı daha güçlü bir direnç göstermişlerdir. Nitekim ateşin bulunmasıyla beraber, insanlığın doğaya kısmen hükmetme süreci de başlamıştır. Bu doğrultuda, ateşin kullanılması, ilk insanları; içinde yer aldıkları fiziksel çevreye hâkim bir konuma getirmiştir. Çünkü insan, ateşi kullanmak kaydıyla; ısınma ve aydınlanma sorununu, eskiye nazaran daha kolay bir biçimde çözmeye çalışmıştır. Bu eksenle, insan, ateşle beraber; beslenme konusundaki biyolojik ve kültürel gelişim sürecine katkı sunmuştur.

Gıda veya besin maddelerinin ateşle temas ettirilmelerinin doğal bir neticesi olarak, insan, yiyecekleri pişirmek suretiyle tüketmeye başlamıştır. Bu durum, çiğ olarak yenilen yiyeceklerin; pişkin olarak yenilmelerini sağlamıştır. Dolayısıyla ateşte pişirilerek tüketilen yiyecek maddelerinin zehir içeren zararlı yanları da minimize edilmiştir. Malum bağlama istinaden, ilk devirler itibarıyla; tamamen tabiat unsurlarından elde edilen yiyeceklerin besin değerlerinde de büyük bir artış söz konusu olmuştur.

Bütün bu gelişmelerin, değişmelerin ve dönüşmelerin sonucunda, yemek pişirme usullerinin temeli atılmıştır. Yemek pişirme işinin ortaya çıkmasıyla birlikte, insanlar, daha farklı ve daha değişik besin maddelerini keşfetmeye başlamışlardır. Ayrıca yemek pişirmenin vermiş olduğu rahatlık doğrultusunda, yeme eyleminin de daha kısa sürede gerçekleştirildiğini belirtmek lazımdır. Söz konusu zemin etrafında, insanların, yemek yeme eylemine harcadıkları enerji de önemli ölçüde azalmıştır. Zira insanlar, çiğ olarak tükettikleri bitki köklerini ve hayvan etlerini; daha az zamanda, daha az efor sarf etmek suretiyle gerçekleştirmişlerdir.

Beslenmeye ayrılan sürenin kısılması ve bu noktadaki enerji tüketiminin de minimal seviyelere inmesi; sırasıyla Homo Erectus, Homo Neanderthalensis, Homo Sapiens ve Cro-Magnon aşamalarından geçtiği düşünülen insan soyunun; aklen ve bedenen daha da

ilerlemesine vesile olmuştur. Bütün bu izahların akabinde, ateşin bulunuşu, beslenme faaliyetinin çeşitlenmesine çok büyük bir imkân tanımıştır. Zira ateş, geleneksel mutfak kültürü bünyesinde cereyan eden “ocak” tipi yapıların prototipini meydana getirmek suretiyle; bu yöndeki pişirme tekniklerinin öncülüğünü üstlenmiştir.¹⁶²

Ateşi kontrol altına alan insan, çok uzun bir süre, göçebe hayat tarzını sürdürmüştür. Bu hayat tarzı, en son; M.Ö. 8000’li yılların başında son bulmaya başlamıştır. Zira insan, artık tarımsal faaliyetlere geçmek suretiyle; yerleşik bir yaşam modeline doğru bir yönelişin içine girmiştir. İnsanların, Orta Doğu coğrafyasındaki tarımsal serüvenleri; Neolitik Çağ’ı işaret etmektedir. Nitekim Neolitik Çağ bünyesinde oluşan, gelişen ve yayılan tarım etkinlikleri; malum çağın Neolitik Devrim veya Tarım Devrimi olmasındaki en büyük etkendir.

Tarım Devrimi veya Neolitik Devrim, geleneksel mutfak kültürünün çeşitlenmesi noktasındaki öncül bir dönemi kapsamaktadır. Özellikle M.Ö. 10000 ile M.Ö. 8000 yılları arasındaki bir tarihsel süreci içeren Mezolitik Çağ’dan itibaren; kimi bitki üretim denemelerinin olduğunu dile getirmek mümkündür. Bu üretim denemeleri, daha çok bilinçsizce ve rastlantısal olarak yapılmıştır (Dinç, 2019: 289). Malum üretimler itibarıyla, toprağa ilk yerleşimin kısmen başladığını vurgulamak lazımdır. Ancak yerleşik hayata geçişin nihayetinde, toplayıcılık ve avcılık gibi; yalnızca tüketime özgü etkinliklerden, çiftçilik gibi salt üretime özgü etkinliklere meyil verilmiştir.

Tarım faaliyetlerine binaen, toprağın işlenmesi, geleneksel mutfak kültürüne de belli yönlerden tesir etmiştir. Zira insanlığın, topraktan istifade etmek suretiyle beliren ilk üretim süreçleri, o zamandan bu zamana dek gelen çanak ve çömlek yapımını gerektirmiştir. Nitekim söz konusu araç ve gereç nevinden bir kısım unsurların geleneksel mutfak kültürünü de biçimlendirdiğinin ifade edilmesinde fayda vardır.

¹⁶² Ateş sayesinde, geleneksel mutfak kültürüne yönelik olarak; yemek pişirme metotlarının temeli atılmıştır. Dolayısıyla ateş, ilk başlarda tamamen göçebe bir hayat tarzını benimseyen insanın; “barınma” probleminde istinaden, “beslenme” problemini de gidermiştir.

Ahmet Uhri'nin (2011: 26) bu husustaki ifadelerine göre, malum unsurlar kanalıyla, yemek pişirme teknikleri de bilinçli olarak uygulanmaya başlanmıştır.

Neolitik Devrim veya Tarım Devrimi dönemini takiben, yerleşik hayata geçtikten sonraki süreçte, toprağı işlemeye ve hayvanları evcilleştirmeye dönük belli etkinlikler içerisinde yer alan insanlar, beslenme bağlamındaki değişik tat ve koku arayışlarına da girmişlerdir. Söz konusu çerçevede, insanlar, bugünkü manada bilinen mutfak kavramının temelini atarak; malum bünyede, yeni malzeme birleşenlerine istinaden, yeni pişirme metotlarını geliştirmişlerdir. Zamanla hayvanları ehlileştirmeyi öğrenen insanlar, hayvanlardan elde ettikleri gıda ürünlerinin yapılarını ve tatlarını değiştirmeyi; çeşitli pişirme usulleri kullanarak başarmışlardır.

Güneybatı Asya Neolitik Bölgesi'nde, tarımları yapılan bitkileri; buğday, arpa, mercimek, bezelye, soğan, salatalık ve kabak olarak sıralamak mümkündür. İlgili bağlamda, buğday ve arpa, Güneydoğu Asya'nın temel ürünü olarak nitelendirilmektedir. Köpek, bu kültürel bölgede evcilleştirilen ilk hayvan olarak tarihî kayıtlara geçmiştir. Daha sonraki süreçlerde ise keçi, koyun ve sığır gibi hayvanlar evcilleştirilmiştir. Bölgedeki gıda ürünleri; et, süt, sebze, balık ve benzeri unsurlardan elde edilmiştir. Bölge dâhilinde, topraktan ilk kapları kadınların yaptığı düşünülmektedir.

Güneybatı Asya'da, Akdeniz havzasında yaşamış olan halk kesiminin tarımsal etkinliklere ağırlık verdiği gözlemlenmiştir. Zira bu civardaki tarım yöntemlerinde; çapa ve ucu sivri sopalar yardımıyla yapılmıştır. Nitekim ilgili aletler, esas itibarıyla, toprağı kabartmak için kullanılmıştır. Güneybatı Asya'daki bu ekonomik atmosfere karşılık, Kuzeybatı Asya'da tarım fazla ilgi çekmemiştir. Bu kapsamda, Kuzeybatı Asya'daki halkın geleneksel mutfak kültürü faaliyeti doğrultusunda, hayvancılık en temel gelir kaynağı olmuştur.

Bütün bu gelişmelere binaen, genel olarak Asya Neolitik Bölgesi'ndeki insanlar; tarım, hayvancılık, sütçülük ve benzeri geleneksel mutfak faktörleriyle ekonomilerini kurmuşlardır. Ayrıca karasabanın icat edilmesi, tekerleğin kullanılması, madenlerin işlenmeleri ve bu durumların bir sonucu olarak; kent tipi yerleşimlerin meydana gelmesi, Asya Neolitik Bölgesi'nde gerçekleştiği tahmin edilen gelişmeler arasında yer almaktadır. Neolitik köy-kent tipi yerleşmelerin dağılışı, zamanla insan toplumları arasında göç olgusunu gündeme getirmiştir. Dolayısıyla kültürel yayılmanın da önü açılmıştır.

Malum bölge içerisinde pratiğe dökülen basit tarım teknikleriyle beraber, toprağın gübrelenmeden ve dinlendirilmeden ekimi; kısa zamanda toprağı verimsiz bir hale getirdiğinden ötürü, nüfusu olağanüstü derecede artırmıştır. Bu durum, Güneybatı Asya bölgesinden dünyanın birçok yerine insan göçlerine yol açmıştır. Söz konusu çerçevede, dünyaya yayılan tarımcı insan grupları, başlattıkları nüfus hareketliliğine paralel olarak; yerleştikleri yeni yerlerdeki avcı-toplayıcı insan toplulukları ile karışmak suretiyle, bahse konu insanlar arasında tarımı yaymışlardır.

Avrupa'ya ilk neolitik göçler, Anadolu'dan üzerinden Balkanlara yapılmıştır. Bu noktadan sonra, insanlarca iki türlü yayılma yolu izlenmiştir. Birinci yol, Akdeniz sahilini izlemek suretiyle; İtalya'ya ve İberya'ya (İberiya) kadar olan bölümü kapsamıştır. Tarihsel süreçteki denizciliğin gelişimi, esas itibarıyla bu yol kullanılarak gerçekleşmiştir. İkinci yol ise Tuna Nehri'ni içine alan vadiden Orta Avrupa'ya; dolayısıyla da bugünkü Fransa ve Almanya ülkeleri başta olmak üzere; İskandinavya'ya kadar olan kısmı kapsamıştır.

Bu farklı yollar, göç eden insanları, tamamen farklı bölgelere götürdüğünden dolayı, değişik çevrelerdeki neolitik gelişmeler de birbirlerinden farklı olarak cereyan etmiştir. Akdeniz'i çevreleyen bölge, iklim bakımından Güneybatı Asya ile hemen hemen aynı olduğundan dolayı, bu havaliye gelmek kaydıyla yerleşen insanlar; gerek tarım

tekniklerinde ve gerekse de tahıl türlerinde fazla farklılıklarla karşılaşmamışlardır. Bu minval üzere, Güneybatı Asya'da olduğu gibi, arpa ve buğday tarımına devam edilmiştir. Ancak malum ürünlerden farklı olarak, buradaki tarımsal ürünlere incir ve zeytin eklenmiştir. İlgili bağlamda, zeytinyağı da Akdeniz'deki geleneksel mutfak kültürünün temel unsurlarından biri halini almıştır.

Avrupa sahasındaki ehlî hayvan yetiştiriciliğinde, Asya sahasına nazaran; belli değişimler ve dönüşümler yaşanmıştır. Bahse konu doğrultuda, çekim hayvanı olarak öküz; keçi, koyun ve sığır gibi hayvanların yerini almıştır. Güneybatı Asya'dan Avrupa'ya doğru giden ikinci yolu izleyen insanlar, Anadolu'dan Balkanlara ulaşmak kaydıyla; Tuna yolunu takip edip Orta Avrupa'ya ve kuzey Avrupa'ya kadar çıkmışlardır. Dolayısıyla değişik iklimlerin sunduğu farklı coğrafi koşullar içine giden insanlar, Asya'da edindikleri tarım yöntemlerini değiştirmek zorunda kalmışlardır.

Bahsedilen şartlar altında, tarım; yakma ve kesme usulleriyle devam etmiştir. Yakılan arazilerde, ilk yapılan tarım, önceleri çok iyi ürünler vermiştir. Ancak kısa bir süre sonra, ürünlerdeki verimin düşmesi ve toprağın kısırlaşması, küçük insan gruplarını buralardan da başka yerlere göçe zorlamıştır. Bu şekilde, halk, sıkça yer değiştiren gruplar haline gelmiştir. Orta Avrupa'daki ilk Neolitik yerleşim yerlerinde, en temel ürün buğday ve arpa olmuştur. Ayrıca bu havalide en çok beslenen hayvan ise sığır olarak kayda geçmiştir.

Bilindiği üzere, kültür tarihindeki Karanlık Kıta'nın; Afrika olduğu bilinmektedir. Afrika, insanlığın ilk görüldüğü yerlerden biri olarak kültür tarihindeki yerini almıştır. Afrika Neolitik Kültür Bölgesi'nin, esas olarak, Güneybatı Asya taraflarından yayıldığına dair birtakım veriler; arkeolojik bulgularla sabittir. Afrika teknolojisi, temel özellikleri bakımından, Güneybatı Asya teknolojisine benzerdir. Afrika kültürü, esasen iki ana bölgeye ayrılmaktadır. Bu bölgeler, Güney Afrika ve Kuzey Afrika bölgeleridir.

Afrika kültüründeki bu ayrıma, çoğunlukla coğrafya şartları neden olmuştur. Mısır neolitiğinin tekniği, teknolojisi, ekonomisi, evcilleştirdiği hayvanlar ve bitkiler; Güneybatı Asya neolitiğinin benzeri, hatta eşi olarak görülmektedir. Afrika'nın kuzey kesimleri ve Mısır ile Güneybatı Asya'nın, devamlı olarak münasebet içinde bulunduğu da ayrıca saptanmıştır. Ancak Güneybatı Asya neolitiği, Güney Afrika'ya kadar yayılamamıştır. Güneybatı Asya neolitiğinde, ıslah edilmek suretiyle Afrika neolitiğine geçen tek hayvanın sığır olduğu bilinmektedir. Nitekim sığırın, Afrika'daki zorlu iklim şartlarına ve öldürücü bir kısım hastalıklara karşı dayanıklı olduğu da bilinen bir gerçektir.

Geleneksel mutfak kültürüne dönük olarak, kimi İlk Çağ, Antik Çağ veya Eski Çağ medeniyetlerinin de belli başlı ilkeler belirlediklerinin altını çizmek gerekmektedir. Bu durum, bilhassa Eski Çağ medeniyetlerinin dinî içerikli kutsal eserlerinde açık ve net olarak görülebilmektedir. Malum doğrultuda, Mezopotamya'daki en eski uygarlıklardan biri olan Babil Uygarlığı'nın altıncı kralı Hammurabi'nin, kendi adına kil tabletlere yazdırdığı Hammurabi Kanunları'nda; geleneksel mutfak kültürü uygulamalarına dolaylı da olsa değindiğini dile getirmekte yarar vardır.

İlgili husus, birtakım ürün yetiştirme usullerinin pratiğe dökülme zorunluluğuyla açıklanmaktadır. Zira Hammurabi Kanunları'nda, geleneksel mutfak kültürüne yönelik olarak ortaya konulan ilkeler arasında; “hayvan besleme”, “alkollü içki satma”, “tohum yetiştirme” ve “arpa ödünç verme” (Tosun ve Yalvaç, 1975: 191, 193, 195, 209) gibi kimi ifadeler mevcuttur.

Geleneksel mutfak kültürü konusundaki gelişmeler, eski inanç geleneklerinin yanı sıra, semavî dinlerce de belirgin yönleriyle işlenmiştir. Zira Musevilik (Yahudilik), Hristiyanlık ve Müslümanlık (İslamiyet) dinlerinin kutsal kitaplarında; insanlığın tümü için uygulanması lazım gelen birtakım mutfak faktörlerden bahsedildiğinin dile getirilmesinde yarar vardır. Nitekim semavî dinlere özgü olarak, vahiy yoluyla indirilen

ve Tevrat, Zebur, İncil ve Kur'an isimleriyle ön plana çıkan dört kutsal kitapta; mutfak kültürü etkinliklerin önemine çoğu kere dikkat çekilmiştir. Bu çerçevede, geleneksel mutfak kültürünün temelini teşkil eden başlıca unsurlara da yer verildiğinin altını çizmek gerekir.

Tevrat'ta bu durum, İsrailoğulları'nın; Hazreti Musa'yı takip ederek gittikleri çölde aç kalıp, bunun sorumluluğunu Hz. Musa'ya yükledikleri ayette dolaylı olarak nakledilmektedir. Zira İsrailoğulları, çölde hiçbir yiyecekleri kalmayana kadar izinden gittikleri Hz. Musa'yı suçlayarak; o döneme dek, Mısır'da, et kazanları başında oturduklarını ve doyuncaya dek ekmek yediklerini dile getirmişlerdir.¹⁶³ İlgili bağlamda, halk tarafından ortaya konulan yeme-içme öğelerinin önemleri üzerinde durulmuştur.

Zebur'da da benzer ifadelere rastlamak mümkündür. Nitekim Zebur'da da sığırlardan, davarlardan, yabanıl hayvanlardan, gökteki kuşlardan, denizdeki balıklardan; kısaca insanın istifade edebileceği birçok geleneksel mutfak kültürü unsurundan bahsedilmektedir.¹⁶⁴ Malum doğrultuda, halk ekonomisinin esasını meydana getiren toplayıcılık ve avcılık öğelerinden bahsedildiğini vurgulamakta yarar vardır. Zira yabanî hayvanların avlanmalarına istinaden, etlerinden yararlanılmaları; geleneksel mutfak kültürüne ait ilk nüvelerin ortaya çıkmasını sağlamıştır.

İncil'de ise geleneksel mutfak kültürüne ilişkin olarak bazı faaliyetlere dolaylı vurgular yapıldığını belirtmekte fayda vardır. Çünkü Hz. İsa tarafından ifade edilen "tohum benzetmesi"ni; esasen halkın mutfak pratiklerinden biri olarak yorumlamak mümkündür. Bu kapsamda, Hz. İsa, kendisini dinleyen büyük bir kalabalığa hitap ederken; çiftçiliğin temel değerleri arasında yer alan ekin, tohum, filiz, ürün ve benzeri

¹⁶³ Bu konuda bakınız. Tevrat – 4. Bölüm, 24. Çölde Ekmek (Mısır'dan Çıkış 16) (Demirel, 2000: 67).

¹⁶⁴ Konu hakkında bakınız. Zebur – Bölüm 8, Mez. 8: 7, Mez. 8: 8 (<https://christiananswers.net/turkish/bible-tr/tr-psa8.html> – Erişim Tarihi: 30 Mart 2021).

faktörleri sıralamıştır.¹⁶⁵ Nitekim söz konusu ögeler, geleneksel mutfak kültürü bünyesinde üretilen başlıca tahılların ilk bakiyeleri arasında yer almaktadır.

Son olarak, Kur'an'da da geleneksel mutfak kültürü bağlamında gelişen belli başlı faaliyetlere dolaylı olarak dikkat çekildiğinin ifade edilmesinde fayda vardır. Zira Kur'an'da, Hz. Âdem'in ilk insan olarak yaratıldığı ve kendisine hemen hemen her şeyin öğretildiği bildirilmektedir. Zira buğday ve arpa gibi ürünlerin nasıl yetiştirileceği, evcil hayvanlardan nasıl faydalanılması gerektiği gibi; beslenmeye dair temel bir kısım ihtiyaçların karşılanmasında gerekli olan bilgiler Hz. Âdem'e verilmiş olmalıdır. Yine Kur'an-ı Kerim'de, Hz. Âdem'den sonra gelen bazı peygamberlere de belli başlı sanatların ve zanaatların öğretildiği bildirilmektedir. Bu durum, İslamî terminolojiye göre, ilk mutfak faaliyetlerinin başlangıç noktasını teşkil etmektedir.

Bahse konu minval üzere, Bakara Sûresi'nin 31. Âyeti'nde, Hz. Âdem'e Allah tarafından bütün varlıkların isimlerinin öğretildiği (Yazır, 2018: 5) dile getirilmektedir. Malum çerçeve etrafında, Hz. Âdem'in, halkta karşılığı olan geleneksel mutfak kültürü faaliyetlerine birtakım katkılar sunduğu kuvvetle muhtemeldir. Çünkü Âdem Peygamber, İslamî terminolojiye göre; dünyadaki ilk insandır. Dolayısıyla Hz. Âdem'in, ilk insan olarak; kendisinden sonra gelen insanlara kimi kültür ve uygarlık unsurlarını miras olarak bıraktığını dile getirmek lazımdır.

Bu doğrultuda, Hz. Âdem'e, tarımsal üretimle alakalı olarak belli aletlerin yapılması noktasında birtakım bilgilerin verilmiş olabileceğini vurgulamakta fayda vardır.¹⁶⁶ Mevzubahis bünye etrafında, İslam peygamberlerine öğretilen bütün bu işleri, esas itibarıyla; geleneksel mutfak kültürü eksenindeki zanaat kollarının Kur'an'da bildirilmesiyle açıklamak mümkündür. Netice itibarıyla, Kur'an'ı; insanlık âlemini

¹⁶⁵ Konuya dair detaylı bilgilere ulaşmak için bakınız. İncil – Matta 13: 1-23; Mar.4: 1-20, Luk. 8: 4-15 (<https://incil.info/Kitap/Matta13> – Erişim Tarihi: 1 Nisan 2021).

¹⁶⁶ Hz. Âdem'e öğretilen isimlerden “neyin” veya “nelerin” anlaşılması gerektiği konusu yoruma açıktır. Buradan hareketle, Hz. Âdem'in, kültür ve medeniyet ekseninde ortaya koymuş olduğu başlıca üretim nesnelerini de öğrendiğini ve yaptığını belirtmek mümkündür.

yakından ilgilendiren geleneksel birtakım mutfak uygulamalarının odak noktalarından biri olarak kabul etmek gerekmektedir.

Asya kıtasında, ilk kez; inek sütünden tereyağı ve peynir elde edilmiştir.¹⁶⁷ Bununla birlikte, bazı toplumlar, üzümünden şarap üretmeyi de öğrenmiştir. Bazı toplumlar ise yiyeceklerin lezzetini daha da artırabilmek maksadıyla, değişik tatlardaki ve kokulardaki baharatlara başvurmuşlardır.¹⁶⁸ Bu durumun bir devamı olarak, çoğu toplum için, tarımsal besin maddelerinin başında; sırasıyla buğday, mısır, pirinç, arpa, çavdar, yulaf ve darı gelmiştir.

Öte yandan, mayanın bu evrede keşfedilmesi ve yerleşik hayat tarzının bir getirisi olarak fırınların inşa edilmesiyle beraber; hamur işi gıdalardan da beslenme konusunda yararlanılması sonucunu doğurmuştur (Dinç, 2019: 289). Geleneksel mutfak kültürüne paralel olarak oluşan, gelişen ve yaygınlaşan malum faaliyetler; mutfak mimarisinden mutfak yönetimine kadar, pek çok konudaki değişimleri ve dönüşümleri körüklemiştir.

Doğu toplumlarında, hayvanların ehlileştirilmeleri sürecine de başlandığı bilinmektedir. Özellikle M.Ö. 8000 yılı civarında, Orta Doğu'yu ve Yakın Doğu'yu içine alan Asya kıtasında, hayvan evcilleştirme işi; koyun ve keçi gibi bir kısım hayvanlardan besin elde etmek amacıyla yapılmıştır. Buna mukabil, sığır da evcilleştirilmek kaydıyla, insanlara gıda temin etme görevinde kullanılmıştır. Ayrıca Doğulu bazı kavimler tarafından, beslenme maddeleri arasında tercih edilen domuzun da yine Neolitik Devir çerçevesinde evcilleştirildiği bilinmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, kümes hayvanları arasında çok mühim bir yer tutan tavuğun Güneydoğu Asya taraflarında evcilleştirildiği ve beslenmek niyetiyle kullanıldığını belirtmek lazımdır.

¹⁶⁷ Bu gıda maddelerinin Türkler tarafından üretildiği bilinmektedir.

¹⁶⁸ Bu besin maddelerinin Türkler ve Hintliler tarafından ortaya konulduğu bilinmektedir.

Tarım Devrimi'ne istinaden, yerleşik yaşamın yayılmasıyla birlikte; kentlerin temelleri atılmıştır. Bu şekilde, bilhassa Kalkolitik Çağ itibarıyla; kent inşalarının başladığı bilinmektedir. İlgili bağlamda, ticarî faaliyetlerin ilerlediğinin belirtilmesinde yarar vardır. Zira toplumlar, ticaret faaliyetlerinin akabinde, yeni gıda maddeleri ile tanışmışlardır. Böylelikle mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları, çeşitlenerek zenginleşmiştir. İlgili aşamada, özellikle baharatın, Doğu'da; diğer besin maddelerine nazaran daha fazla tercih edildiğinin vurgulanması gerekmektedir. Zira Hindistan merkezli olmak üzere, Doğu'daki geleneksel mutfak kültürünü önemli ölçüde etkileyen baharat, beslenme konusundaki yeni tat ve koku arayışlarından kaynaklı bir zemin içerisinde; değişik otların birleşimiyle keşfedilmiştir.

Baharatın içeriğinde yer alan birtakım maddeler, geleneksel sağaltma işlemlerinde de kullanılmıştır. Bu şekilde, geleneksel mutfak kültürünün halk tıbbına yönelik bir doğrultuda ele alındığını dişe getirmekte fayda vardır. Zira baharat maddelerinin sağlığa dönük bazı uygulamaları, beslenmenin tıbbî yönünü geliştirmiştir.¹⁶⁹ Yine baharatlar vasıtasıyla, gıda maddelerinin hazırlanmaları ve muhafaza altına alınmaları da sağlanmıştır. Malum minvalde, başta et olmak üzere; çabuk bozulan belli başlı besinlerin, baharatlar eşliğinde kurutularak saklanmalarının önü açılmıştır. Aynı zamanda, baharat kullanılarak kurutulan ve bu sayede de korunan gıdaların; beslenme merkezli olarak gelişen ticaret etkinliklerinde önemli birer rol üstlendiklerini ifade etmek gerekir.

Baharatın, ipekle birlikte; bir ticaret metası haline gelmesinin akabinde, kaynağı Doğu olan Baharat Yolu ortaya çıkmıştır. Dolayısıyla İpek Yolu ve Baharat Yolu, Doğu'nun maddiyat bakımından zenginleşmesine vesile olmuştur. Bu şekilde, Doğu ve Batı medeniyetleri arasında da belli bir ticaret potansiyeli gündeme gelmiştir. Ayrıca İpek ve Baharat yollarının, Doğu kaynaklı birer güzergâh olmalarına binaen, geleneksel mutfak kültüründeki besin maddelerinin çeşitlenmesine katkı sunduklarının vurgulanması

¹⁶⁹ Bugün, "alternatif tıp" olarak nitelendirilen bir alan dâhilinde; çok çeşitli gıda maddelerinin takviye amaçlı kullanıldıkları bilinmektedir. Bu durum, geçmişin getirdiği geleneksel beslenme yöntemlerine dayalı olarak ortaya çıkmıştır.

lazımdır. Zira Doğu kavimleri arasında yayılan çok çeşitli gıdaların, geleneksel mutfak kültürünü de belli bir değişim ve dönüşüm sürecine soktukları bilinmektedir. Nitekim eski pişirme usullerinin yerlerini yenilerinin alması ve pişirilen yemeklerin tatlarının ve kokularının daha da çeşitlenmesi; bu yöndeki gelişim, değişim ve dönüşüm unsurlarını ortaya koymaktadır.

8. yüzyıldan itibaren, geleneksel mutfak kültürü ile ilişkili olarak, Orta Doğu’da vuku bulan yeme-içme faaliyetlerinin kaynağı, bilhassa Abbasiler döneminde teşekkül etmiştir. Bu kapsamda, geleneksel mutfak kültürüne dair ilk el yazmalarının Abbasi İslam Halifeliği devrinde vücuda getirildiği bilinmektedir. Söz konusu kapsamda, Doğu kavimlerinin mutfak kültürüne verdikleri ehemmiyeti, ilgili eserlerin vücuda getirilme süreçlerinde görmek mümkündür.

Abbasiler devrinde, bilhassa dinî inancın beslenme faktörünü büyük oranda etkilediğini dile getirmek lazımdır. Çünkü Müslümanlık dininin getirdiği helal-haram ve günah-sevap anlayışları; bu yöndeki beslenme alışkanlıklarını ve davranışlarını belli ölçüde biçimlendirmiştir. Örneğin, İslamiyet’te; alkollü içkilerin içilmesi ve domuz gibi hayvanların etlerinin yenmesi haram kılınmıştır. Ancak hurma, incir, zezem suyu, zeytin ve benzeri yiyecekler ve içecekler; İslam dini açısından teşvik edilmiştir.

Batı’da, özellikle dinî inanç sistemlerinin devlet ve toplum yaşamındaki etkilerinin artması, beslenme usullerinin şekillenmesinde kuvvetli bir etki yaratmıştır. Zira Roma İmparatorluğu döneminde, Hristiyanlık dinine paralel olarak, başlıca besin maddelerinin mevsimlik olarak tüketilme kuralları geliştirilmiştir. Yine Musevilik dinine paralel olarak da ortaya çıkan “oruç” kavramı, gündelik hayatın içinde mühim bir yer tutmaya başlamıştır. A. Uhri’ye (2011: 31) göre, bütün bu gelişmeler; beslenmenin sağlıklı ilişkilendirilmesini takiben ortaya çıkmıştır.

Diğer taraftan, Batı'da, dinî inançların; beslenme kurallarını belirleyici yönleri de olmuştur. Zira Hristiyanlık, kendi bünyesinde cereyan eden dinî merasimlerde şarabın kullanılmasını öngörmüştür. Yine Hristiyanlık'ta, bazı dönemler itibarıyla, kırmızı et yenilmesi yasaklanmıştır. Yahudilik'te de domuz etinden kaçınılması gerektiğine dair hükümler verilmiştir. Aynı şekilde, Yahudilik, etli ve sütü gıdaların aynı anda tüketilmelerini de yasaklamakla birlikte; malum gıdaların aynı kaplarda pişirilmesine müsaade etmemiştir. Bu vesileyle, Batı'daki beslenme şekillerinde de dinsel inançların mutfak kültürüne belli oranlarda tesir ettiklerinin altını çizmek gerekmektedir.

Eski Yunan ve Roma medeniyetleri dönemlerinin, Batı'daki mutfak kültürünün temelini atılmasında çok mühim bir rol oynadıkları bilinmektedir. Bu dönemlerde, bilhassa mutfakın fiziksel inşasına büyük bir değer atfedilmiştir. Genellikle avlu biçiminde olan Antik Yunan evlerindeki odalar; merkezî bir avlunun etrafına inşa edilmiştir. Bu yerleşimin orta kısmında kalan bölüm ise mutfak olarak kullanılmıştır.

Özellikle Roma İmparatorluğu döneminde, üst sınıflarda yer alan Romalıların; donanımlı mutfaklara sahip oldukları bilinmektedir. Ancak alt sınıflarda bulunan Romalıların evlerinde mutfak kısmı olmadığından dolayı, yemekler, halkın kendine has bir biçimde vücuda getirdiği mutfaka benzer mekânlarda pişirilmiştir. Nitekim bu hususta yapılan araştırmalara göre, ortalama bir Romalı ailenin evindeki mutfak bölümün, ana binaya eklenen yarım oda şeklinde olduğu tespit edilmiştir.

Orta Çağ'ın başlarında, Avrupa'daki mutfaklar, insanların evlerdeki yaşam alanlarının tamamen dışında tutulmuştur. Bu şekilde, mutfakların, ayrı odalara taşındıklarını dile getirmekte yarar vardır. Böylece, evlerdeki diğer odaların, ocak dumanı altında kalması da engellenmiştir. Ticaretin ve tarımda uygulanan yeni yöntemlerin gelişmesinin ardından; krallar, derebeyler ve din görevlileri maddiyat yönünden zenginleşmişlerdir. Kalelerde ve şatolarda tertip edilen eğlence etkinlikleri çerçevesinde, büyük ziyafetler verilmeye başlanmıştır. Düzenlenen eğlenceler ise yemek, içki, dans ve müzik eşliğinde

gerçekleşmiştir. Bu sayede, mutfak daha da fazla önem kazanmıştır. İlgili minval üzere, yemek pişirme sanatının mühim bir mesafe katettiğini belirtmekte yarar vardır.

Orta Çağ itibarıyla, Avrupa’da, bilhassa aşçılara yüksek ücretler ödendiği bilinmektedir. Bu durum, geleneksel mutfak kültürüne verilen yeri, değeri ve önemi ortaya koyan bir ilerleme olarak kayda geçmiştir. Orta Çağ’da, mutfakla ilgili yaşanan bu olumlu gelişmeler, özellikle Fransız mutfağının gelişmesine olanak vermiştir. Mutfağın, bilhassa ticarî anlamda gelişimiyle birlikte; yiyecek ve içecek işletmelerinin sunduğu hizmetlerdeki üretim teknikleri daha da ileri boyutlara taşınmıştır.

14. yüzyılda meydana getirilmeye başlanan ilk el yazmalarından önceki dönemlere kadar, Avrupa sahasında; genelde mutfak, özelde ise geleneksel mutfak faktörlerine dönük olarak hemen hemen hiçbir yazılı kaynağa rastlanılmamıştır. Ancak sonraki yüzyıllarda, geleneksel mutfak alanıyla ilgili olan bir kısım kaynaklar, Avrupa kıtasında çoğalmaya başlamıştır. Dolayısıyla yavaş da olsa, bu yönde yazılan eserlerin, halk kültüründen derin izler taşıdığını vurgulamak gerekir.

15. yüzyılda başlayan Coğrafi Keşifler, mutfak kültürünün içine yeni besin maddelerinin girmesine sebebiyet vermiştir. Bu süreçte Amerika’dan patates, soğan, kakao ve benzeri gıdalar Avrupa’ya aktarılmıştır. Zira Keşifler Çağı eksenindeki 17. yüzyılda, Avrupa’da, kahve tanınmaya başlanmıştır. Bu ekseninde, Hollandalılar, en önemli kahve tüketicilerinin arasında yer almışlardır.

Kahveye istinaden; Amerika kıtasından ithal edilen çay ve çikolata ürünlerinin tüketimi de 18. yüzyılın sonuna kadar Avrupa’daki zengin sınıfların ekonomik yönden saygınlık göstergeleri arasına girmiştir. Bütün bu izahların paralelinde, Avrupa ölçekli olmak suretiyle; tarımın, sanayinin, değerli maden akışının, ticaretin ve ticaret yollarının belirli bir düzene girdiğini belirtmekte yarar vardır. Buradaki asıl önemli bir nokta, artık

Asya'daki “İpek Yolu” ile “Baharat Yolu” olarak adlandırılan ticaret yollarının önemlerinin kaybedilmesidir.

Yakın Çağ'daki Sanayi Devrimi'nin getirdiği olanaklar dâhilinde, endüstriyel mutfaklar ortaya çıkmıştır. Zira bu dönemdeki teknolojik ilerlemeler, mutfak tabanında büyük ve köklü değişimlere imkân tanımıştır. Birinci Dünya Savaşı süresince, endüstriyel mutfak sayesinde, milyonlarca hizmet personeli istihdam edilmiştir. Dolayısıyla halkın yeme-içme kültürüne dair birtakım değişim ve dönüşüm süreçleri yaşanmıştır.

Endüstriyel yemek hizmetinin, savaş esnasında, mutfak işçilerinin verimini arttırdığının ifade edilmesinde fayda vardır. Zira bazı işverenler tarafından, endüstriyel mutfak faaliyetlerine ilişkin olarak yeni bir sistem geliştirilmiştir. Çünkü Avrupa merkezli olarak vücuda getirilen lokanta veya restoran tipi iş yerlerinde, yemek hizmetinin verilmeye başlanmasıyla beraber; kitlelerin, kendi evleri dışındaki yeme-içme deneyimleri kazanmaları sağlanmıştır.

18. asırdan itibaren başlamak üzere, bugünü de büyük oranda dizayn eden Sanayi İnkılabı, kentleşmeyi hızlandırmıştır. Malum doğrultuda, hızlı kentleşmenin getirdiği şartlara istinaden, insan nüfusunun artışında gözle görülür bir artış sergilenmiştir. Bu durum, doğal olarak, yeme-içme alışkanlıklarını da etkilemiştir. Zira sanayileşmeyle beraber, yoğun bir çalışma hayatı gündeme gelmiştir. Dolayısıyla sabah ve akşam olmak üzere, iki öğün temelinde meydana getirilen yemek zamanlamaları, Sanayi Devrimi'nin devamında; öğle de katılmak suretiyle, üç öğüne çıkarılmıştır. Bununla beraber, öğle yemeği, sanayileşmenin getirdiği yoğun iş temposu nedeniyle, vardiya usulü çalışma koşullarına dayalı olarak ortaya çıkmıştır (Dinç, 2019: 290).

Sanayileşme, geleneksel mutfak kültüründen doğan fiziksel mutfak yapılarının tek tipleşmesine de sebebiyet vermiştir. Bu doğrultuda, artan beslenme ihtiyaçlarına binaen,

endüstriyel mutfak tipleri geliştirilmiştir. Bahsedilen mutfak tipleri ise bugünkü manada mevcut olan restoran veya lokanta işletmelerinin esasını teşkil etmiştir. Başlangıçta sağlığa ilişkin olarak bir kısım besin maddelerinin belirlendiği bu yerler, zamanla ticarî birer mekân halini alarak; yeme-içme noktasında yaygınlık kazanmışlardır (Dinç, 2019: 290). Endüstriyel mutfak tipi, zamanla dünyadaki hemen hemen bütün ev ortamlarına yerleştirilmiştir.

Sanayileşme hareketlerinin ortaya çıktığı dönemler, aynı zamanda toplumsal ayaklanmaların ve kitlesel savaşların ortaya çıkış dönemlerine denk gelmiştir. Bu durum, askerî personellerin iâşesi maksadına dönük bir çatı etrafında beliren ve bütün dünyaya yayılan yemek endüstrisini doğurmuştur. Zira ilk kez, 18. yüzyılda, Fransa’da temeli atılan konservecilik; savaşta askerlere sağlanan gıdaların uzun süreli olarak korunmalarında çok büyük bir etki yaratmıştır.

Sanayi Devrimi’nin geçirdiği evreler itibarıyla; Keşifler Çağı’nda, Amerika kıtasından Avrupa kıtasına transfer edilen başlıca gıdaların; geniş çevrelere ulaşmaları sağlanmıştır. Bu ürünler arasında; patates, soğan, şeker, çikolata, kakao, margarin ve benzeri besin maddelerini sıralamak mümkündür. Dolayısıyla karbonhidrat ve protein ihtiyaçları, endüstriyel besin üretimi sayesinde karşılanmaya çalışılmıştır.

19. yüzyıla, Sanayi İnkılabı’nın büyük etkileriyle beraber giren dünyada, Avrupa ve Amerika kıtalarındaki yeni ve büyük endüstri merkezlerinin ortaya çıkış süreçleri başlamıştır. Zira şehirlerde cereyan eden insan nüfusunun artışı, iletişim ve ulaşım olanaklarını da ileri boyutlara taşımıştır. Aynı şekilde, iletişim ve ulaşım olanakları, hız ve kapasite yönünden mühim bir gelişme göstermiştir. Bu durum, besin ticaretinin dünyadaki hemen hemen her bölgeye hızla yayılmasını sağlamıştır. Dolayısıyla yemek kültürü, eski zamanlara nispetle; çok daha seri bir biçimlerde değişimler ve dönüşmeler sergilemiştir. Malum sebepten ötürü, dünya arenası, tek tipleşen bir mutfak anlayışına sahne olmuştur (Dinç, 2019: 290).

19. asırda, Avrupa ve Amerika merkezli olarak ortaya çıkan pek çok endüstriyel gıdanın üretimi, zamanla bütün dünyaya yayılmıştır. Bu çerçevede, özellikle şekerli ve tuzlu besin maddelerinin; endüstriyel beslenme faaliyetleri içerisinde değerlendirildiklerinin altını çizmekte fayda vardır. Söz konusu durum; alkollü içki endüstrisi, sirke endüstrisi, asitli içecek endüstrisi, yağlı yiyecek endüstrisi, şekerli yiyecek ve içecek endüstrileri ve benzeri beslenme endüstrisi dallarını vücuda getirmiştir.

Beslenme sanayisindeki gelişmeler, beslenme kültürü dâhilindeki değişimleri ve dönüşmeleri büyük ölçüde tetiklemiştir. Bu değişim ve dönüşüm hareketleri, özellikle ev mutfaklarında tüketilen ürünlerin mahiyetini belirlemiştir. Zira hazır yiyecekler, ilgili minvaldeki durumu gözler önüne sermiştir. Örneğin; hazır kremler, hazır jöleler, hazır çorbalar ve hazır konserve; yiyecek menülerinin içine girmeye başlamıştır. Zira malum gıda ürünleri, endüstriyel ortamlarda seri bir biçimde üretilerek; ev ve aile yaşamına dâhil edilmiştir (Dinç, 2019: 290). Ayrıca 20. yüzyılda, Fransa’da; Birinci Cihan Harbi’nin getirdiği koşullara istinaden; asker kesiminin iye eksikliğini gidermek amacıyla, konserve tarzı ürünlerin daha da çeşitlenmek suretiyle yayıldığını belirtmekte fayda vardır.

20. yüzyıl bünyesinde, bilhassa 1950’li yıllardan itibaren, Avrupa merkezli olarak üretilen buzdolaplarının ve derin dondurucuların yaygınlaştığı gözlemlenmiştir. Bu durumun bir devamı olarak, dondurulmuş besinlerin tüketilme süreçleri seri bir şekilde artmıştır. Dolayısıyla dondurulmuş gıdaların da hane halkıyla buluştuğu görülmüştür (Boudan, 2006: 193-195). Endüstriyel mutfak tipinin ortaya çıkmasıyla beraber, gıda teknolojisinin gelişmesi; ev dışında yemek yeme alışkanlığını ortaya çıkarmıştır.

Kadınların iş yaşamındaki aktifliklerine binaen gelişen fabrika usulü işçilikler ile toplumlara dayatılan yalnız yaşama duyguları; fabrikasyon üretimi gıdaların gün geçtikçe yaygınlaşmasına yol açmıştır. Aynı doğrultuda, hazır ve yarı hazır yemek tüketimi de ileri boyutlara taşınarak; geleneksel mutfakların yerlerini Alışveriş

Merkezleri (AVM'ler) almıştır (Dinç, 2019: 290). Bu şekilde, fast food tarzı işletmeler ve bu minvaldeki yemek menüleri; evlere servis hizmetleriyle, geleneksel beslenme usulüne alternatif oluşturmuştur.

Sonuç itibarıyla, insanlığın beslenme etkinliklerini takiben belli bir gelişme gösteren geleneksel mutfak kültürü; toplayıcılık ve avcılık faktörleriyle başlamıştır. Malum faktörleri takiben, ateşin bulunması, beslenme faaliyetlerindeki en etkili mutfak kültürü unsurlarını doğurmuştur. Bu duruma mukabil; tarımsal aktiviteler, yerleşik hayat etkinlikleri, ticaret faaliyetleri ve dinî uygulamalar; geleneksel mutfak kültürünün şekillenmesinde etkili olan diğer faktörler arasında yer almıştır.

Daha sonraki süreçte ise sanayileşme hamlelerinin gerçekleşmesine istinaden, geleneksel mutfak kültürünü etkileyen beslenme hareketleri; savaşlar, göçler, ticaret, teknik, teknoloji, nüfus artışı ve benzeri toplumsal olaylar zemininde tek tipleşmeye doğru bir yol almıştır. İlgili çatı etrafında, bugün, geleneksel mutfak anlayışından büyük ölçüde çıkılarak; tek tipleşen bir mutfak anlayışının etkisine girilmiştir.

Bilhassa hazır ve yarı hazır gıdalar, endüstriyel mutfak tasarımları, endüstriyel beslenme yöntemleri (tez yemek, hızlı yemek veya fast food) ve benzeri nedenlerden dolayı, geleneksel mutfak yerel birimlere hapsedildiğini belirtmek lazımdır. Ancak geleneksel mutfak kültürünün, bir kısım yenilikleri bünyesine katıp, yerel birimler ekseninde yeniden keşfedilerek; bilhassa sanal ortamlar kanalıyla bütün dünyaya duyurulmaya çalışıldığı da bilinen bir gerçektir.

3.5.1.2. Geleneksel Mutfak Kültürü Kavramının Türkiye'deki Tarihsel Gelişim Süreci

Geleneksel mutfak kültürü kavramının Türkiye'deki tarihsel gelişim süreci, daha çok Anadolu coğrafyasındaki Türklerin geleneksel çerçevedeki bir kısım mutfak

faaliyetlerini içermektedir. Zira geleneksel mutfak kültürü kavramının Türkiye’deki tarihî geri planına bakıldığında; Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet rejimleri ekseninde gelişen üç ayrı dönemden bahsetmek mümkündür. İlgili doğrultuda, Anadolu Türk sahasındaki geleneksel mutfak kültürü aktivitelerinin, bahse konun üç rejim etrafında ele alınması gerektiğini belirtmekte yarar vardır. Nitekim söz konusu devirler, geleneksel birtakım mutfak etkinliklerinin pratiğe döküldüğü başlıca zaman dilimlerini kapsamaktadır.

Anadolu’nun Türk menşeli geleneksel mutfak kültürü tarihine bakıldığında, ekseriyetle; Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet rejimlerine bağlı olarak ilerleyen belli başlı geleneksel mutfak kültürü gelişmelerinin, değişmelerinin ve dönüşmelerinin; ayrıntılı cephelerden açıklanmaları gerekmektedir. Ancak malum devrelere değinmeden evvel, Türklerin, Orta Asya veya Türkistan bozkırlarındaki kimi geleneksel mutfak uygulamalarına da belli yönleriyle yer vermekte yarar vardır. Çünkü Anadolu’daki geleneksel Türk beslenmesine ait arka planın içerisinde, Orta Asya’daki Türk iktisadiyatına dair birtakım izlere rastlamak kuvvetle muhtemeldir.

Bu minvalde, Anadolu coğrafyasındaki geleneksel bağlamlı mutfak teşekküllerine gelene kadar, ilk olarak; Orta Asya coğrafyasındaki başlıca Türk orijinli kültürlerin geleneksel çerçevedeki mutfaklarının gelişim çizgileri, belli bakımlardan izah etmek lazımdır. Söz konusu eksende, Orta Asya’nın en eski kültürlerinin geleneksel doğrultudaki kimi mutfak faaliyetlerini; Türklerin bu havalideki yayılma sahalarını göz önüne almak suretiyle, kronolojik bir sıra gözeterek ortaya koymak şarttır. Zira Merkezî Asya olarak da adlandırılan Orta Asya bölgesi, Türk milletinin tarih sahnesine çıktığı geniş bir alanı işaret etmektedir.

Orta Asya’da, tarih öncesi dönemlere dair yapılan arkeolojik araştırmalar sonucunda, Türklerin ilk atalarının yayılma sahalarını görmek mümkündür. Zira Orta Asya’nın tarih öncesi, Yontma Taş Devri’ne (Mezolitik Çağ) kadar geriye gitmektedir. Nitekim Yontma

Taş Devri, M.Ö. 5000 yıllarına tarihlenmiştir. Yontma Taş Devri'nde yaşamış olan insanlar, genellikle ormanlık alanlarda yerleşmişlerdir. Bu insanlar, taşları yontmak suretiyle, ilkel veya basit aletler ve edevatlar yapmışlardır (Koca, 2017: 5).

Mezolitik Çağ itibarıyla, Orta Asya topluluklarının, ekseriyetle avcılıkla ve balıkçılıkla geçindikleri bilinmektedir. Hatta malum dönem dâhilindeki Orta Asya bölgesinde, insanlar, bazı küçükbaş hayvanları da evcilleştirmişlerdir. Aynı şekilde, söz konusu insanlar, tabiattaki bitkilerden de yararlanmasını öğrenmişlerdir. Özellikle, Türklerin ilk atalarının (proto-Türk), Yontma Taş Devri'nde; bilhassa avcılık faaliyetlerini geliştirmek kaydıyla karınlarını doyurduklarının altını çizmek gerekmektedir.

Anav Kültürü'ndeki insanlar, at ve koyun besiciliği yaparak; bu hayvanların etleriyle beslenmişlerdir. Ayrıca Anav Kültürü insanı, buğdayı ve arpayı da dibeklerde öğütüp; bu tahılları da besin maddeleri olarak tüketmişlerdir. Kelteminar Kültürü insanının, çömlek türünden eşyalar yapıp, bu eşyaları mutfak aletleri arasında kullandıklarını belirtmek mümkündür. Afanesyovo veya Abakan Kültürü insanının; avcılık ve balıkçılık yaparak beslendiği bilinmektedir. Ayrıca Afanesyovo Kültürü'ndeki insanların; hayvancılık yaptıkları da saptanmıştır. Bu durum, ilgili kültüre ait kurganlardan çıkan at ve koyun kemikleriyle sabittir.

Andronovo Kültürü insanı, bilhassa topraktan çeşitli mutfak malzemeleri yapmıştır. Bu malzemeler arasında; çömlek ve kaşıklar yer almaktadır. Karasuk Kültürü'ne ait insanların, koyun yetiştiriciliğinden sağladıkları besinleri yemek suretiyle tükettiklerinin dile getirilmesinde yarar vardır. Tagar Kültürü insanların; dağ keçisi, geyik ve boğa gibi hayvanları evcilleştirerek; malum hayvanlardan elde ettikleri gıda maddeleriyle beslendiklerinin vurgulanması gerekmektedir. Aynı durum, Taştık Kültürü'ndeki insanlar için de geçerlidir. Zira Taştık Kültürü'nde de hayvansal gıdalarla beslenildiği aşikârdır.

Buraya kadar yapılan açıklamalardan hareketle; Orta Asya'daki arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan Anav, Kelteminar, Afanesyovo (Abakan), Andronovo, Karasuk, Tagar ve Taştık Kùltürleri'nin; Türklerin yayılma sahaları içerisindeki faaliyetlerine istinaden, geleneksel mutfak uygulamalarının dikkat çekici boyutlara eriştiğinin altını çizmekte yarar vardır. Zira toplayıcılık, avcılık, balıkçılık, hayvancılık, tarım ve benzeri etkinlik alanlarının malum bölgelerde tespit edilmesi; bu yöndeki tahminleri güçlendirmektedir. Nitekim bahse konu kùltürlerin etrafında oluşan, gelişen ve ilerleyen belli başlı mutfak etkinliklerinin; geleneksel mutfak kùltürü pratikleri içerisinde yer aldığı malumdur. Ayrıca bu gibi kùltürel kalıntıları; Türk kùltüründe var olan birtakım mutfak özellikleri çerçevesinde, geleneksel Türk mutfak kùltürü faaliyetlerinin başlangıç örnekleri olarak değerlendirmek mümkündür.

Eski Türkler, Orta Asya veya Türkistan bozkırlarında, çoğunlukla göçerli veya yarı göçerli hayvancılığa (Ögel, 1978/I: 38-39) dayanan bir hayat tarzını benimsemişlerdir. Göçerli hayvancılık, hiç şüphesiz, iklim şartlarına binaen ortaya çıkmıştır. Bu şekilde, hayvancılığın getirisi olan bir kısım hayvansal ürünlerin; geleneksel Türk mutfak kùltürü doğrultusunda tüketildiğini dile getirmekte yarar vardır. Ayrıca eski Türklerde, fizikî mekân bağlamındaki mutfakın karşılığı olarak “aşlıq” (Yurteser ve Erdi, 2007: 156) kelimesinin kullanıldığı da bilinmektedir.

Hunların; evcil ve yabani hayvanların etleri ile beslendikleri, at etini nadir olarak yedikleri, en fazla ise koyun eti yedikleri; çeşitli kaynaklardan anlaşılmaktadır (Talas, 2005: 277). M.Ö. 2. asrın sonlarında, Hun ileri gelenlerinden biri ile evlendirilmiş şair bir “Çinli Prenses” derdini ve memleket hasretini aşağıdaki biçimde anlatırken, o devirdeki Türk beslenme kùltürünü de bir bakıma tasvir etmiştir:

Yurdumdan ayrıldım kara bağlarım,
Şimdi de Hunların çadırı yerim...
Ocağım kül oldu ona ağlarım,
Dünyaya gelmemiş olmak isterim...

Yapağı eğirir keçe giyerler,
Gözüme bet gelir gönlüme kötü...
Koyunun kokmuş etini yerler,
İçemem bakırla sunulan sütü...

Davulu her gece döverler,
Dönerler ta güneş dönene kadar...
Fırtına bozkırda gök gibi gürlür,
Yolları toz duman boğana kadar (Öcal, 1985: 163)...

Orhun Abideleri'nde, geleneksel beslenme etkinliklerine dönük olarak bazı ayrıntıların yer aldığını belirtmekte yarar vardır. Zira Türk kültürünün temel yazılı belgelerinden biri olan Orhun Abideleri'nde, geleneksel mutfak kültürünün esasını meydana getiren avcılık etkinliğine dolaylı olarak değinilmiştir. Nitekim Göktürk devletindeki hükümdar yardımcılığı görevini icra eden Tonyukuk tarafından, 720-725 yılları arasında diktirildiği tahmin edilen Tonyukuk Yazıtı'nın güney yüzünde; geyik ve tavşan gibi kimi av hayvanlarından bahsedilmektedir.

Bu durum, ilgili yazıtta; “Kiyik yiyü tabışğan yiyü oturur ertimiz.” (Geyik yiyerek, tavşan yiyerek oturuyorduk.) (Ergin, 2011a: 66-67) ifadesiyle geçmektedir. Söz konusu ifadenin akabinde, eski Türklerin, geleneksel mutfak kültürü uygulamalarına temel oluşturan avcılığı, tarihsel süreçte benimsedikleri sonucuna varmak mümkündür. Çünkü geyik ve tavşan, geçmişten bugüne dek devam eden tarihî sürece istinaden, Türk boylarının; avlayarak etinden faydalandıkları hayvanların başında gelmektedir.

Eski Türklerde, yemek yeme eyleminin, mühim bir unsur olduğunu ifade etmekte yarar vardır. Zira Eski Türk yazılı kaynakları açısından bakıldığında zaman, yemek yeme eyleminin, ilk olarak; Orhun Âbideleri'nde geçtiğini vurgulamak gerekmektedir. Zira bu durum, bilge bir Türk devlet yöneticisi olarak nitelendirilen Tonyukuk'un, kendi adına diktirdiği Tonyukuk Âbidesi'nin kuzey yüzünde; “Anı subk[a] bard[ımız]. Ol sub kodı bardımız. Aşangalı tüşürtümüz” (Anı suyuna vardık. O sudan aşağıya gittik. Yemek yemek için attan indirdik.) (Ergin, 2011a: 72-73) ifadeleriyle sabittir.

Eski Türklerde, açlıkla ilgili olarak da bir kısım söylemlere rastlanıldığının belirtilmesinde fayda vardır. Zira eski Türk yazılı kaynakları açısından bakıldığında, açlığın, ilk olarak; Orhun Âbideleri'nde yer aldığı malumdur. Bu durum, Bilge Kağan tarafından, kardeşi Kül Tigin'in adına diktirilen Kül Tigin Âbidesi'nin güney yüzünde; “yok çıgañ budunuğ kop kubaratdım.” (aç, fakir milleti hep toplattım.) (Ergin, 2011a: 6-7) ifadeleriyle anlatılmıştır. İlgili kapsamda, eski Türk hakanlarının, kendi milletlerine ait beslenme etkinliklerini de düşünmek suretiyle; malum etkinlikleri tesis ve tertip etme amaçlarına yönelik olarak, milleti bolluk içinde yaşatmak üzere çalışıp çabaladıkları sonucuna varmak mümkündür.

Geniş bozkır alanlarının vermiş olduğu imkânlar ekseninde, koyun ve keçi yetiştiriciliğinden elde edilen çeşitli gıda maddeleri; et ürünleri ve süt ürünleri olarak iki koldan gelişmiştir. Özellikle koyun eti ve sütü, Türklerin birincil dereceden besin ihtiyacını karşılamıştır. Ayrıca keçi ve sığır etlerine de geleneksel mutfak kültürleri dâhilinde yer veren Türkler, bu hayvanlardan; süt üretiminde de istifade etmişlerdir. Ayrıca Türkler, süt üretiminde; kısırağı (dişi at) da sıkça tercih etmişlerdir. Bu durumu, Yusuf Has Hacıp'in *Kutadgu Bilig*'inde açık ve net olarak görmek mümkündür. Nitekim ilgili eserden alınan 4442 numaralı aşağıdaki beyit, söz konusu malumatları doğrulamaktadır:

kımız süt ya yüng yağ ya yoğrut kurut
yağım ya kıdız hem erej evke tut (Arat, 2007/I: 446)

“Kımız, süt veya yün, yağ veya yoğurt ve peynir ile; evin rahatını sağlayan yaygı veya keçe hep bunlardan gelir.” (Koby, 2013: 827)

Türkler; kendi usullerine göre kestikleri, boğazladıkları veya kıldıkları hayvanların kaba etlerinin yanında; ciğerlerini, kellelerini, dalaklarını, yüreklerini, böbreklerini, işkembelerini, beyinlerini ve bağırsaklarını da tüketmişlerdir. Bu durum, aynı zamanda, sakatatçılığın eski Türklerden kalma bir geleneksel meslek olduğunu ortaya koymaktadır. Malum hususun bir devamı niteliğinde, Hunlardan itibaren, Türklerin

büyük bir özenle yetiştirdikleri hayvanlar arasında atın da yer aldığının ifade edilmesi lazımdır. Türkler, özellikle koyun ve sığır sürülerinden; günlük taze kaymak, kımran ve tarasun (Ziya Gökalp, 2018a: 339) da elde etmişlerdir.

Koyun, sığır ve at etlerinin eski Türklerdeki önemi, *Dede Korkut Kitabı* 'nda da açıkça ifade edilmiştir. Dede Korkut Boylarından biri olan “Kazan Bey Oğlu Uruz Bey’in Tutsak Olduğu Boy”da (Kazan Big Oğlu Uruz Bigün Tutsak Olduğu Boy), Burla Hatun’un (Burla Hatun); “attan aygır, deveden buğra, koyundan koç kestirmesi” (atdan aygır deveden buğra koyundan koç kırdurdu) (Ergin, 2011b/I: 162) gibi bir kısım ifadeler; eski Türklerin geleneksel mutfak kültürlerinde etin önemini Oğuzlardan hareketle ortaya koyan örneklerin başlıcaları arasında yer almaktadır.

Et ve et ürünlerinin, Türklerdeki geleneksel sofralar için vazgeçilmez mahsullerin başında geldiğini vurgulamak gerekmektedir. Yine *Dede Korkut Kitabı* 'nda, “aşın pişürsün” (Ergin, 1964: 87) olarak geçen “aş pişirmek” veya “yemek pişirmek” tabirini, eski Oğuz Türklerinin yemek hazırlama faaliyetlerinde “pişirme” usulünün kullanılmasıyla açıklamak mümkündür.

Çin kaynaklarına göre, Türkler, sefere çıktıkları zamanlarda, atları ve koyunları besin maddesi sağlamak maksadıyla yanlarında götürmüşlerdir (Közleme, 2012: 154). Ayrıca eski Türkler, et hazırlama ve saklama yöntemlerini de keşfeden bir millet olarak tarihe geçmiştir. Nitekim etin uzun süreli olarak muhafaza altına alınması, çeşitli baharat maddeleri kullanılmak suretiyle gerçekleştirilmiştir.

Bu doğrultuda, Türkler, kurutma tekniğini pratiğe dökmüşlerdir. Malum tekniği takiben, Türkler, sucuk ve pastırma gibi birtakım gıda maddelerini ürettiklerinin belirtilmesinde yarar vardır. Billassa sucuk ve pastırma, eski Türklerin başlıca besin depoları arasında

yer almıştır. Bunların yanı sıra, sonbaharın sonunda kesilen hayvanlardan elde edilen ve kışın donmuş toprakta saklanan etler de tüketilmiştir (Roux, 2018: 141).

Eski Türkler, et ve et ürünlerinin yanı sıra; süt ve süt ürünlerine de geleneksel mutfak kültürleri bağlamında yer vermişlerdir. Süt, Türkler arasında doğrudan tüketilen bir içecek olarak kayda geçmiştir. Bu durumun akabinde, Türkler, süttten; yoğurt, ayran, katık, çorba, tereyağı, kımız ve kefir (Ögel, 1978/IV: 19-35) gibi içecekleri üretmişlerdir. Dolayısıyla sütü mayalama tekniğinin, tarihte ilk olarak Türkler tarafından keşfedildiği de bilinmektedir. Ayrıca yoğurdun, taze olarak tüketilmesinin yanında; “kurut” adıyla da kurutulmak suretiyle; mevsimlik (kışlık) bir yiyecek olduğunun altını çizmek lazımdır. Yine süttten elde edilen peynir çeşitleri arasında; “çökelek” ve “keş” isimleriyle bir kısım yiyecekler de Türklerin tercihleri arasına girmiştir (Güler, 2010: 25). Eski Türklerin, hayvansal gıdalardan sağladıkları yağ çeşitlerini de yemeklik malzeme olarak tükettiklerinin ifade edilmesinde yarar vardır.

Eski Türkler; “don yağı”, “iç yağı” ve “kuyruk yağı” (Ögel, 1978/IV: 13-15) gibi yağ çeşitlerini de üretmek kaydıyla; hayvansal gıdaların kızartılmalarında etkili bir rol oynamışlardır. Nitekim geleneksel mutfak kültürü dâhilindeki kızartma tekniğinin, Türkler arasına, bu tür yağ çeşitleriyle girdiğini dile getirmek mümkündür. Yağ çeşitleri, bilhassa et ve et ürünlerinin kızartılmaları noktasında Türklere yardımcı olan mutfak malzemelerinin temelini teşkil etmiştir.

Eski Türklerde, buğday ve arpa gibi birtakım tahıllar kullanılarak yapılan ekmeğin ve yufkanın; geleneksel Türk sofralarındaki yeri, değeri ve önemi tartışılmayacak derecelere hitap etmiştir. Bu durumu, Kâşgarlı Mahmud’un *Dîvânu Lugâti t-Türk*’ünde açıkça görmek mümkündür. Zira Kâşgarlı Mahmud; “arpa” (arpa), “bugday” (buğday), “epmek” (ekmek), “etmek” (ekmek), “etmekçi” (ekmekçi), “tarıg” (buğday) ve “yubka”

(yufka) gibi birtakım kelimelerle malum durumu özetlemiştir (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2020: 552, 599, 640, 649, 856, 985).

Türkistan Türk mutfağında, ekmek ve yufka unsurları, hayvansal gıdalardan daha sonra tüketildiğini belirtmek lazımdır. Nitekim ekmek ve yufka, yerleşik hayata geçen ilk Türk topluluğu olarak kabul edilen Uygurların; toprağı işlemek kaydıyla sağladıkları tahıl ürünlerine binaen, unu elde ederek ürettikleri bir besin maddesi olup, geleneksel Türk mutfak kültürü tarihindeki yerini almıştır.

Uygur devleti döneminde, üzümün yetiştirildiği de bilinen bir gerçektir. Bu kapsamda, İbrahim Kafesoğlu (2013: 306); Uygur Türklerinin, üzümünden pekmez ve şarap istihsaline giriştiklerini ifade etmiştir. Üzüme ek olarak, eski Türklerin; erik, kayısı, şeftali, elma, dut, kavun, karpuz, içde, armut, fındık, fıstık, ceviz tütünden birtakım meyveleri de tükettikleri bilinmektedir. Ayrıca konargöçer bir hayat tarzını benimseyen eski Türklerin; kabak, pancar, pırasa, havuç, soğan, sarımsak, şalgam, turp, patlıcan, ıspanak, salatalık ve benzeri sebzeleri de bildikleri (Alpargu, 2008: 21) dile getirilmektedir. Ancak sebzeler, eski Türk mutfağı için, öncelikli besinler arasında yer almamıştır. Zira sebze yemeklerinin, geleneksel Türk mutfak kültürüne çok sonraları dâhil edildiği düşünülmektedir.

Eski Türklerde, Uygurlardan itibaren; kümes hayvancılığının yapıldığının altını çizmek gerekmektedir. Bu bağlamda, Bahaeddin Ögel'in (1978/2: 396-406) saptamalarına göre; Uygur Türkleri, özellikle tavuk ve horoz yetiştiricilikleri de yapmışlardır. Malum bağlamda, eski Türklerin, Uygur merkezli olarak; kümesler inşa ettikleri, tünekler yaptıkları ve kümes hayvanlarını içdiş ettikleri malumdur. Bu doğrultuda, Uygurlar, kümes hayvanlarının etlerinden ve yumurtalarından faydalanmışlardır. İlgili zemin

etrafında, kümes hayvancılığını; Türk kültür tarihine Uygurların kazandırdığını dile getirmekte yarar vardır.¹⁷⁰

Eski Türkler açısından bakıldığında, hayvancılığa son derece uygun olan Orta Asya bozkırları içerisinde, tarımın; nispeten daha az geliştiğinin altını çizmek gerekir. 5. asırdan başlamak üzere, Türkistan'ın tarıma kısıtlı alanlarında kimi hububat ürünlerinin yetiştirildiği bilinmekle beraber; Uygurların yerleşik hayatı benimsemelerine binaen, Türkler arasında tarım ivme kazanmıştır (Dinç, 2019: 290). Buğday, arpa, çavdar, darı ve benzeri tahıl ürünleri; eski Türklerin ilgi alanına giren başlıca gıda maddeleri olmuştur. Tarımın gelişmesiyle birlikte, eski Türklerde, çeşitli ekmek türlerinin de ortaya çıktığı bilinmektedir. Yine Çinlilerin yapmış oldukları pirinç tarımının, zamanla Türklere de sirayet ettiği vurgulamak lazımdır.

Selçuklular döneminde, özellikle Oğuz Türklerinin İslamlaşma süreci hızlanmakla beraber; bu yöndeki geleneksel mutfak kültürünün de eski Türk gelenekleriyle birleşip harmanlandığı görülmüştür. Malum çerçevede, Türklerin büyük bir bölümü, İslamiyet'ten sonraki süreç itibarıyla; İslamiyet öncesinden getirdikleri mutfak geleneklerini sürdürerek, bu gelenekleri Anadolu'ya taşımışlardır. Selçuklularda, Türk mutfağının eski Türklere göre daha çok önem kazandığının altını çizmek lazımdır. Orta Asya ve Anadolu sahalarında hüküm süren Selçuklulara özgü bir mutfak kültürünün ortaya çıktığını dile getirmekte yarar vardır. Selçuklular döneminin beslenme şeklini; genellikle et, un ve yağ oluşturmuştur. Bu besin maddeleri, diğer besin maddeleriyle karıştırılarak, çeşitli pişirme teknikleri geliştirilmiştir.

¹⁷⁰ Eski Türklerin, kaz yetiştiriciliğiyle ilgilenme durumları da söz konusudur. Zira eski Uygur Budist metinlerinden biri olan *Altun Yaruk*'ta (*Altın Yarık*), “kaz” kelimesinin; bir “kuş türü” anlamıyla geçmesi, kazın, bir bakıma yetiştiricilik boyutuyla Uygurlar arasında yer aldığını düşündürmektedir. Ayrıca kazın, Budist Uygur metinlerinde; av hayvanları arasında zikredildiğinin de altını çizmek gerekir. Bu doğrultuda, kazın, eski Türklerin avladıkları yaban hayvanları arasında yer aldığının dile getirilmesinde fayda vardır. Konuya ilişkin olarak bakınız. (Elmalı, 2012: 8-11).

Et hususunda; bilhassa büyükbaş ve küçükbaş hayvanların etlerinden sıklıkla istifade edilmiştir. Ayrıca kanatlı hayvanların etlerinin de özellikle Anadolu Selçuklu saray mutfağında tüketildiği bilinmektedir. Bu duruma, Yazıcızâde Ali'nin *Tevârih-i Âl-i Selçuk* adlı eserinde şahit olmak mümkündür. Zira malum eserde, Anadolu Selçuklu Hükümdarı Alâeddin Keykubad tarafından; Hicrî takvime göre 634 yılının Şevval ayında, Milâdî takvime göre ise 1237 yılının Mayıs ayında verilen bir ziyafetteki yemekler arasında “kaz ve tavuk çevirmeleri”nin (Bakır, 2017: 506) de yer alması; bu durumu özetlemektedir.

Selçuklular döneminde, tarım ve hayvancılık faaliyetlerine de ağırlık verildiği görülmüştür. Özellikle tarım, Selçuklularda, ikta sistemi kanalıyla belli bir düzene oturtulmuştur. Tarım ürünleri arasında; arpa, buğday, çavdar ve darı gibi bir kısım tahılların; Selçuklu'daki geleneksel mutfak kültüründe sıklıkla tüketildiğini bilinmektedir. Bu durum, Bahşâyîş bin Çalıça'nın *Bahşâyîş Lügati*'nde açıkça görülebilmektedir. Zira Bahşâyîş bin Çalıça, sırasıyla; “arpa” (arpa), “buğday” (buğday), “çavdar” (çavdar), “tarı” (darı) ve “tahl” (tahıl) (Turan, 2001: 116, 122, 124, 167) gibi kimi kelimeleri kullanmak suretiyle; bir bakıma Selçuklu dönemi Oğuzlarının tahıl üretimine verdikleri önemi ortaya koymuştur.

Karahanlılardan Selçuklulara intikal eden Türk mutfağı, zamanla Müslümanlık çizgisindeki alışkanlıklara ve davranışlara istinaden; belli bir değişim ve dönüşüm yaşamıştır. Nitekim İslam dininin Türkistan'da yayılmasını takiben; bir yandan İslamiyet'in mutfak anlayışı temel alınıp, diğer yandan geleneksel Türk mutfak kültürünün İslam'la çelişmeyen besinleri ve kaideleri devam ettirilmiştir (Dinç, 2019: 292). İlgili bünyede, Türk-İslam mutfağının büyük bir gelişme gösterdiğini vurgulamak lazımdır.

10. ve 11. yüzyıllardan itibaren, Müslümanlık dininin etkisiyle geniş ölçüde gelişen Türk mutfak kültürü, Selçuklularla beraber; İslam'da haram kılınan yiyeceklerin ve

içeceklerin yavaş yavaş terk edilmesine vesile olmuştur. Örneğin, eski Türk mutfak kültürü içerisinde büyük nemler taşıyan at eti, kımız, şarap ve benzeri yiyecek ve içecek maddeleri; Selçuklularda bırakılmaya başlanmıştır. Bu gibi yeni alışkanlıklar ve davranışlar, İşlam'ın tesiriyle yoğrulan Selçuklu devletinin öncülüğünde, Orta Asya'dan Anadolu'ya kadar yaygınlaşmıştır. Bu şekilde, Anadolu'daki Türklerin, kendilerine ait geleneksel mutfak kültürünü; İşlam dininin etkisiyle yer yer yenilediklerinin belirtilmesi gerekmektedir.

Türklerin, Anadolu'daki fetihlerini nihayete erdirdikleri Selçuklular devrinde, Türk-İşlam sentezine dayalı olarak gelişen bir "Türk Mutfağı" algısı ortaya çıkmıştır. Bu sürecin ilerleyişi ise Türklerin Anadolu coğrafyasındaki yeni mutfak unsurları ile taşımlarına binaen; yeni beslenme alışkanlıklarını edinmeleri sayesinde olmuştur. Zira Türkler, Oğuzlar kanalıyla Anadolu'ya yayıldıkça; Anadolu sahasındaki diğer kültür ve medeniyet unsurlarının mutfak kültürleriyle de etkileşime girmişlerdir. Nitekim Akdeniz havzasına kadar inen Türkler, bu doğrultudaki "Akdeniz beslenme biçimi" (Din, 2019: 292) olarak adlandırılan beslenme tipine uyum sağlamışlardır.

Anadolu'nun tarıma ve hayvancılığa elverişli topraklarında, Türkler, çok çeşitli bitkilerle ve hayvanlarla karşılaşmak suretiyle; ilgili bitkileri ve hayvanları, kendi yemek faktörleri arasında dhil etmişlerdir. Bu durum, Türk mutfağının değişik lezzetlere sahne olmasının nn açmıştır. Dolayısıyla Türkler, Anadolu'nun uygun iklim şartlarına istinaden; çok farklı tarım ve hayvancılık ürünlerinden faydalanmışlardır. İlgili minval üzere, Türkler, konargöçer yaşamlarının bir gereği olarak; hayvansal gıdalardan istifade etmeyi sürdürmekle birlikte, yerleşik yaşam çizgisi etrafında da bitkisel gıdalardan faydalanmayı idame ettirmişlerdir. Gıda maddelerini muhafaza etme konusuna ayrı önem veren Selçuklular, eski Türklerden getirdikleri kurutma yöntemine istinaden; pastırma ve sucuk retemeye devam etmişlerdir.

Söz konusu ekseninde, Türkler, Anadolu'daki yeni mutfak ürünleriyle karşılaşmak kaydıyla; geleneksel Türk mutfağını daha da zenginleştirmişlerdir. Bu zenginleşme faaliyeti doğrultusunda, Türk mutfağı, yeni mahsullere paralel olarak; gelişme, değişme ve dönüşme evrelerinden geçmiştir. Bilhassa Büyük Selçuklu İmparatorluğu ile Anadolu Selçuklu Devleti zamanlarında temeli atılan “saray mutfağı”, bu kapsamdaki gelişim, değişim ve dönüşüm süreçlerinin merkezine oturmuştur. Çünkü saray mutfağı doğrultusunda, çok farklı, çok çeşitli ve çok değişik pişirme teknikleri ortaya konulmuştur. Bu durum ise yemeklerin tat ve koku kalitesini artırarak, bu yöndeki lezzetin daha da ileri boyutlara taşınmasına vesile olmuştur.

Selçuklulardaki geleneksel mutfak kültüründe; “kuşluk” (sabah kahvaltısı) ve “zevale” (akşam yemeği) adı verilen iki öğün beslenme âdeti hâsıl olmuştur. Kuşluk, “sabah ile öğlen arasında kalan zaman diliminde yenilen yemek” olarak kayda geçmiştir. Zevale ise havanın kararmasından önce gerçekleşen ve sofrada birçok çeşidin bulunduğu akşam sofralarında yenilen yemek olarak kayda girmiştir. Bu durum, Selçuklular eksenindeki geleneksel Türk mutfak kültürünün sofraya zamanlaması bakımından önemini gösteren bir zemine işaret etmektedir.

Orta Asya ve Anadolu coğrafyalarına eş zamanlı olarak hükmeden Selçuklular, Türk toplumunu birlik ve beraberlik altında tutmaya çalışmakla birlikte, geleneksel mutfak kültürü dâhilindeki sosyal hayata büyük bir önem vermişlerdir. Zira Anadolu'da, vakıf kurumlarını geliştiren Anadolu Selçukluları, bu vakıflarda kurulan imarethaneler kanalıyla; halk mutfağı doğrultusundaki beslenme faaliyetlerini de başlatmışlardır. Nitekim imarethanelerde (aşevlerinde), çoğunlukla iki öğün (kuşluk ve zevale) olarak verilen yemeklerden hareketle; insanların beslenme etkinliklerinden faydalanmaları sağlanmıştır. Bu durum, Beylikler dönemine dek uzanmıştır.

Osmanlılardaki geleneksel mutfak kültürü, bilhassa saray ve çevresinde büyük bir ivme kazanmıştır. Zira Selçuklulardan Osmanlılara devredilen geleneksel Türk mutfak

kültürü, Osmanlı sarayı bünyesinde daha da çeşitlenmek kaydıyla devam etmiştir. Bu bağlamda, saray yaşamının mühim bir parçası haline gelen geleneksel mutfak kültürü, maharetli aşçıların yetiştirmeleri bakımından büyük bir öneme sahiptir. Bu durumun bir devamı olarak, sarayda verilen ziyafetler kanalıyla, Türk mutfağının daha geniş çevrelerde tanınması sağlanmıştır. Bahsedilen kompozisyon içerisinde, Türk mutfağının gelişerek zenginleşmesi; Osmanlı'nın devreye girmesiyle mümkün olabilmektedir.

Osmanlı İmparatorluğu'nun; çok geniş bir coğrafyaya hâkim olması ve bünyesinde çok farklı kültürleri barındırması nedenleriyle beraber, Türk mutfak kültürünün gelişmesine de önemli katkılar sunduğunu ifade etmekte yarar vardır. Zira bu dönemdeki saray mutfağı, genel olarak köy mutfağı ve kent mutfağının birleşiminden meydana gelmiştir. Sarayın en önemli kısımlarından biri olan mutfağın en çok geliştiği ve bu noktada Türk yemek kitaplarının en çok yazıldığı dönem Osmanlı dönemidir.

15. yüzyılda, Fatih Sultan Mehmet, saray mutfağını geliştirmek için Topkapı Sarayı'nda büyük mutfak birimleri kurdurmuştur. Marmara Denizi'ne bakan bu mutfakların dikkat çeken en önemli özellikleri; sayısız kubbelere ve bacalara sahip olmalarıdır. Söz konusu nedenden dolayı, malum mutfaklara “Yeni Saray” adı verilmiştir. İlgili mutfak birimlerinin en önemli kısımları, padişah yemeklerinin pişirildiği yeri tarif eden “Kuşhane Mutfacı”dır. Başka bir mutfak birimi ise Valide Sultan'ın, şehzadelerin ve harem halkının yemeklerinin yapıldığı “Has Mutfak” olarak bilinmektedir. Sarayda bulunan diğer mutfaklar; “Harem Mutfacı”, “Kapiağası Mutfacı”, “Divan-ı Hümayun Mutfacı”, “Zülüflüler ve Enderun Ağaları Mutfacı”, “Sarayın En Aşağı Tabaka Görevlileri Mutfacı”, “Cariyeler Mutfacı”, “Divan-ı Hümayun Küçük Memurlar Mutfacı” isimleriyle sıralanmaktadır. Ayrıca şekerçiler, tatlıcılar, kahveciler, helvahane ve yağhane gibi mekânlar da saray içerisinde bulunan diğer birimleri teşkil etmiştir.

Bu bağlamda, özellikle Fatih Sultan Mehmet'in çabalarıyla hızlı bir gelişme gösteren saray mutfağı (Matbah-ı Amire), Türk mutfağını, zamanla dünyanın en meşhur

mutfakları arasına sokmuştur. Bahse konu bünyede, Osmanlı merkezli olarak gelişen Türk mutfağının; dört temel aşamada ilerlediğinin belirtilmesinde yarar vardır. Bu aşamalar, sırasıyla; eski Türklerden gelen geleneksel beslenme biçimleri, Arap ve Fars mutfaklarının etkileri, Anadolu'nun mutfak kültürü konusundaki ürün çeşitliliği ve İslam dininin tesiri olarak vurgulanmaktadır (Dinç, 2019: 293).

17. yüzyıl itibarıyla, Osmanlı saray mutfağında; günde ortalama 5000 kişiye yemek hazırlandığı bilinmektedir. 19. yüzyıla binaen, Osmanlı'nın 32. Padişahı ve 97. İslam Halifesi olan Sultan Abdülaziz (1861-1876) döneminde; saray halkına sunulmak üzere, günde 500 tabla yemek çıkarıldığı da ayrıca ifade edilmektedir. Ayrıca her tablada, toplam 12 kap yemek bulunduğunun vurgulanması gerekmektedir.

17. yüzyılda yaşayan Türk seyyahı Evliyâ Çelebi'nin *Seyahatnâmesi*'nde, Osmanlı'daki mutfak kavramının, kimi ifadelerle geçtiği bilinmektedir. Bu bağlamda, E. Çelebi; “mutfak” ve “kiler” gibi bazı kelimelere değinmek kaydıyla, gezileri sırasında uğradığı saray ortamlarının fizikî mekânlarına belli başlı göndermelerde bulunmuştur (Kahraman, 2010-6/1: 128) Malum doğrultuda, Evliya Çelebi'nin, bilhassa saray mutfaklarını mimarî açıdan gözlemlediğini belirtmek mümkündür. Ayrıca E. Çelebi, “mutfak” kelimesini, Arapçadaki orijinal hali olan “matbah” şekliyle kullanmakla birlikte; Osmanlı sarayının mutfak ihtiyaçlarını karşılayan ve bu doğrultudaki masraf veya gider defterlerini tutan Matbah Emîni'nden (Matbah-ı Âmire Emîni) de bahsetmiştir (Dankoff, Kahraman ve Dağlı; 2006/I: 290-291).

Osmanlı Devleti, 19. yüzyılda, Batı uygarlıklarıyla olan yakın ilişkilerinden ötürü; Avrupa'dan, özellikle de İngiliz ve Fransız mutfaklarından etkilenmeye başlamıştır. Bu durumun bir devamı olarak, en başta, Osmanlı'daki sofrada adabına yönelik olarak bir kısım yeniliklere gidilmiştir. Zira önceki dönemlerde, mindere oturulmak suretiyle; sini üzerindeki ortak bir tencereden tüketilen yemekler; zamanla sandalye, masa, tabak,

çatal, bıçak ve bardak takımları kullanılarak tüketilmeye başlanmıştır. Bu hususta ise belli bir değişimin ve dönüşümün yaşandığı ortadadır.

Türkiye sahasındaki ilk Türk yemek kitabı, Osmanlı döneminde olmak kaydıyla; aşçılığa büyük bir değer atfeden Mehmed Kâmil tarafından kaleme alınmıştır. Bu eserin adı ise *Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)* olarak kayda geçmiştir. Müellifi dönemin Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye-i Şâhâne (Sağlık Bilimleri Üniversitesi - Tıp Fakültesi) hocası Mehmed Kâmil olan malum eser, İstanbul'da, taşbaskı (lito) tekniği kullanılarak; 1844 yılında basılmıştır. Söz konusu yemek kitabında, sırasıyla; geleneksel Osmanlı Türk mutfağındaki çorbalar, kebaplar, yahniler, köfteler, pilakiler, börekler, sıcak tatlılar, soğuk tatlılar, türlüler, dolmalar, pilavlar, hoşafklar, şuruplar, turşular ve salatalar tanıtılmıştır (Mehmed Kâmil, 2015: 61-149).

Cumhuriyet dönemi Türk mutfağını, büyük ölçüde Osmanlı Türk mutfağının bir devamı olarak görmek mümkündür. Zira geleneksel Osmanlı mutfağının “İstanbul” merkezli olarak gelişmesi; Cumhuriyet dönemi mutfağının da bu çerçevede ilerlemesini sağlamıştır. Zira atalar döneminden intikal eden çok çeşitli mutfak unsurları, Cumhuriyet devrindeki değişimleri ve dönüşümleri tetiklemiştir. Özellikle Cumhuriyet sonrasında cereyan eden geleneksel Türk mutfak kültürü; sosyokültürel ve sosyoekonomik zeminlere binaen; Osmanlı dönemindeki değişim ve dönüşüm sürecini artırarak sürdürmüştür. Bu durumu, şüphesiz, Türkiye Cumhuriyeti Devleti'ndeki teknik ve teknolojik gelişmelerin bir sonucu olarak kabul etmek gerekmektedir.

Batı ülkeleriyle karşılıklı olarak yapılan ticaret ve savaş antlaşmaları ile Batı'dan gelen teknik ve teknolojik birtakım yenilik unsurlarının yanı sıra; Orta Asya'dan başlayıp Anadolu'da sona eren göç hareketi sonrasında, birçok ulus ile meydana gelen ilişkiler; geleneksel mutfak kültürü kapsamındaki yeme-içme faaliyetlerinin Cumhuriyet döneminde de sürmesine olanak sağlamıştır. Zira Cumhuriyet'le beraber devam eden kültürler arasındaki etkileşim, toplumların yemek kültürlerinde mühim değişikliklere

yol açmıştır. Nitekim okuryazarlık oranının artması ve bu durumun akabinde eğitim seviyesinin yükselmesi, yabancı mutfaklara ait yemek tariflerini içeren kitapların ve dergilerin okunma fırsatını gündeme getirmiştir. Bahsedilen etkiye dönük olarak, Türk mutfağının de çeşitlenmesi ve zenginleşmesi sağlanmıştır.

Türkiye sahasında, cumhuriyet rejiminin inşa edilmesiyle birlikte; Türk mutfağının, kısa süre içinde dünyaya entegre olması sağlanmıştır. Ancak bu hususta, bir tek tipleşme eğilimi de gözlemlenmiştir. Zira geleneksel mutfak kültürü, yerel birim olan köylere veya kasabalara hapsedilmiştir. Bu durum, hiç şüphesiz, dünyayla yarışma adına atılan sanayileşme hamlelerinin bir sonucu olarak belirginleşmiştir. Nitekim sanayileşme hamleleriyle beraber ortaya çıkan kentleşme yönelişine binaen; endüstriyel mutfak kültürünün geniş ölçüde yayıldığı bilinmektedir. Ancak geleneksel sofrada adabının da 1950’li yıllara kadar sürdüğünün de altını çizmekte yarar vardır.

1950’li yılların ortalarından itibaren, Türkiye’de, sanayileşme çabalarına daha da önem verilmesiyle beraber; nüfus, köylerden kentlere doğru kaymaya başlamıştır. Bahse konu bağlamda, insanlardaki yeme-içme alışkanlıkları da değişmeye yüz tutmuştur. Dolayısıyla köy ortamlarındaki geleneksel yemek yapma biçimlerinin yerini, kent ortamlarındaki modern yemek hazırlama biçimleri almıştır. Kentlerde vuku bulan modern mutfak mekânlarındaki elektrikli mutfak araçları ve gereçleri; Türk mutfak kültürünün değişmesinde ve dönüşmesinde belirleyici ve yönlendirici birer rol oynamıştır.

İlgili şekilde, popüler kültürün getirisi olan küreselleşme unsurlarının da Türk mutfağına sirayet etmelerinin bir devamı olarak; hazır ve hızlı bir yeme-içme modeli olan fast food tarzının yaygınlaştığı bilinmektedir. Bugün için, geleneksel mutfak kültürü öğelerine geri dönmeye çalışılsa da modern ev mekânlarının genişlemesiyle beraber; mutfakta yemek pişirme alışkanlıkları ile beslenme davranışlarının değiştiği gözlenmektedir. Zira geleneksel ev yemeklerinin, artık köylerde bile modern

yöntemlerle hazırlandığının belirtilmesi lazımdır. Yine ev yemeklerinin, artık bu iş için özel olarak inşa edilen restoran veya lokanta tipi yemek işletmelerine indirgendiği (Dinç, 2019: 293) de bilinen bir gerçektir. Nitekim malum işletmeler, ticarî yemek hizmetlerinin odak noktalarıdır. Ayrıca bugün, Selçuklulardan ve Osmanlılardan miras kalan “kuşluk” adlı kahvaltı şekline “brunch” adının verilmesi de bu yöndeki değişim ve dönüşüm unsurlarını içermektedir.

Öte yandan, bugün, geleneksel ögelere geri dönüşün başladığını da dile getirmekte yarar vardır. Bu geri dönüş, haliyle geleneksel mutfak kültürü faktörlerinin yeniden keşfini ön plana çıkarmaktadır. Malum hususa binaen, Türkiye’nin hemen hemen her şehrinde kurulan geleneksel mutfak mekânlarını ve bu mekânlarda sunulan yöresel yemekleri; geleneksel Türk mutfak kültürü dâhilindeki uyanışların birer tezahürü olarak yorumlamak mümkündür. Bu şekilde; yerelden ulusala, ulusaldan da küresele doğru adımların atıldığı geleneksel Türk mutfak kültürü ekseninde; radyo, televizyon ve telefon gibi bazı kitle iletişim araçları kanalıyla; yöresel yemek tanıtımları yapılmaktadır. Ayrıca internet kanalıyla da geleneksel mutfak kültürünün geniş bir çevreye yayılmaya çalışıldığının da dile getirilmesinde fayda görülmektedir.

Böyle bir zemin etrafında, esasen, küreselleşme olgusunun; yerel veya yöresel mutfak kültürü hazinelerini dünyaya servis etmek maksadıyla kullanıldığı ve bu bağlamda bir sentez meydana getirildiği aşikârdır. Dolayısıyla 21. yüzyılın dünyasında, gelenek unsurlarına yönelen insanların, bu tür gelişmeleri yakından takip ettikleri de bilinmektedir. Bahse konu minval üzere, geleneksel mutfak kültürünün, bilhassa Anadolu’daki geleneksel yemek çeşitliliğine binaen; modernize edilen bir kısım maddî ve manevî kültür unsurlarıyla devam ettirildiğinin vurgulanmasında yarar vardır.

Sonuç itibarıyla, geleneksel mutfak kültürünün Türkiye ölçeğindeki tarihsel gelişimine bakıldığı zaman; bu doğrultuda birçok önemli gelişmenin, değişimin ve dönüşmenin yaşandığını belirtmek gerekir. Bahse konu minval üzere, insanlık tarihiyle hemen

hemen yaşıt olarak kabul edilen geleneksel mutfak kültürü hususunun, Türkler için son derece önemli bir konuma sahip olduğunu ifade etmek gerekmektedir. Zira Türkler, geleneksel mutfak kültürü uygulamaları sayesinde, beslenme gereksinimlerini büyük ölçüde gidermişlerdir. Eski Türklerden Selçuklulara, Selçuklulardan Osmanlılara, Osmanlılardan da Cumhuriyet'e intikal eden geleneksel mutfak kültürü; sosyal, kültürel, toplumsal ve dinî olmak üzere; birçok evreden geçmiştir. Nihayetinde cereyan eden teknik ve teknolojik gelişmeler, geleneksel Türk mutfak kültürünün; modern mutfak öğelerini bünyesine katarak ilerlemesinde etkili olmuştur.

Geleneksel mutfak kültürü konusu; Türklerin, tarihî atmosferde üzerine düştükleri mühim mutfak uygulamalarının başında yer almaktadır. Nitekim Orta Asya'dan Anadolu'ya intikal eden geleneksel mutfak etkinlikleri, Türk milletinin ihtiyaçları oranında artarak devam etmiştir. Bu şekilde, geleneksel Türk mutfak kültürü; toplayıcılık, avcılık, devşiricilik, bağcılık, bahçecilik, tarım, hayvancılık ve benzeri kimi öğeler etrafında ilerleyerek; halkın ihtiyacına istinaden kendi özgün şeklini almıştır. İlgili kapsamda, Türklerdeki geleneksel mutfak kültürü aktiviteleri de dünyadaki diğer kavimlerde görüldüğü üzere; bu yöndeki "ihtiyaç" faktörlerinin belirlenmesiyle ortaya çıkmıştır.

Bütün bu açıklamaların birer sonucu olarak; Türk tarihinin, Türk kültürünün ve Türk medeniyetinin incelenmesinde; geleneksel Türk mutfak kültürünün gelişim, değişim ve dönüşüm süreçlerine dikkat çekilmesi elzemdir. Zira Türk milletinin; avcılık, toplayıcılık, bağcılık, bahçecilik ve benzeri ekonomik etkinlikleri pratiğe döktüğü ilk dönemlerinden; sanayi üretimine doğru yol aldığı son dönemlerine kadar, geleneksel mutfak kültürü kapsamındaki gereksinimlere çok büyük bir önem verdiği aşikârdır. Bu durum, Türk insanının; sosyokültürel ve sosyoekonomik hayat sürecini belirgin yönleriyle etkilemiştir. Nitekim eski Türklerden devralınan geleneksel mutfak kültürü; Selçuklularda ve Osmanlılarda cereyan eden saray mutfağıyla birleşerek; Cumhuriyet dönemine kadar sürdürülmüştür.

Bilhassa Osmanlı'nın son dönemleri ile Cumhuriyet'in ilk dönemlerinde vuku bulan modernleşme çabalarına dönük olarak ortaya konulan başlıca teknik ve teknolojik menşeli araçlar ve gereçler; geleneksel Türk mutfak kültüründeki gelişmeleri, değişimleri ve dönüşmeleri tetiklemiştir. Bahsedilen atmosfer içerisinde, Türkiye'de vuku bulan geleneksel mutfak kültüründe, gelenek; modernlikle perçinlenerek belli bir merhaleye ulaşmıştır. Dolayısıyla Türkler, geleneksel mutfak kültürü unsuruyla beraber; sosyal ortamlarını ve toplumsal yapılarını; inançsal nitelikleri de içine alan geniş bir çerçeve etrafındaki belli başlı uygulamalara dayalı olarak bina etmeyi başarmışlardır.

3.5.2. Geleneksel Mutfak Kültürünün Özellikleri

Geleneksel mutfak kültürü, beslenme perspektifinden yola çıkılmak suretiyle, biyolojik ve fizyolojik birtakım ihtiyaçların karşılanması yanı sıra; çok daha geniş açılardan ele alınması gereken bir kavramdır. Dolayısıyla geleneksel mutfak kültürünün, kendi bünyesi itibarıyla sahip olduğu bir kısım özelliklerine şahit olmak mümkündür. Zira geleneksel mutfak kültürü, maddî ve manevî pek çok kültür ögesinin bir yansımasıdır. Nitekim bu kültürel sahanın, belli başlı nitelikler doğrultusunda değerlendirilmesi gerekmektedir. Bu durum, geleneksel mutfak kültürü kavramının sosyokültürel ve sosyoekonomik yönlerine dair kimi unsurların, belli bir zemin etrafında açıklanmasını lüzumlu kılmaktadır.

Geleneksel mutfak kültürü kavramı, dünyadaki bütün milletlerin yeme-içme faaliyetlerine ilişkin olarak; mühim bir kültürel birikimi meydana getirmektedir. Bu noktada, geleneksel mutfak kültürünün, sosyal ve toplumsal eksenlerde büyük bir önem taşıdığının altını çizmek lazımdır. Geçmişten bugüne kadar süregelen bir tarihsel süreç açısından bakıldığında zaman, dünyanın pek çok yerinde; sosyal, kültürel, ekonomik, dinî, millî, toplumsal, psikolojik ve benzeri bakımından; mutfak alışkanlıklarının etkili olduğunu belirtmekte yarar vardır. Örneğin, dünyanın üç önemli mutfağından biri olarak kabul edilen Türk mutfağı; yemek çeşitleri, pişirme yöntemleri, sofraya düzeni, kiler kültürü, yemek yeme gelenekleri ve görenekleri ile geleneksel mutfak kültürüne ait

etnografik malzemelerin ışığında; kendi özgün niteliklerini sergilemektedir (Üçer, 2006: XXXIX).

İnsanın doğal ihtiyaçlarının en başında beslenme gelmektedir. Dolayısıyla insan hayatının devamı için beslenme şarttır. Bu sebeple, her milletin kültüründe, beslenme önemli bir yer tutmaktadır (Şimşek, 2012: 36). Söz konusu doğrultuda, ulusların, içinde yer aldıkları coğrafi koşullara göre çeşitlenen beslenme faktörü; medeniyetler arasında cereyan eden kültürel etkileşimlerin çıkış noktalarından birini teşkil etmektedir. Bu durumdan hareketle, geleneksel mutfak kültürünün, toplumdan topluma farklılık göstererek; yaşanılan coğrafyalardan inanılan dinlere, örflerden âdetlere ve geleneklerden göreneklere kadar; çok geniş bir çerçeve etrafında geliştiğini ve yerleştiğini dile getirmekte yarar vardır.

İnsan, ortaya çıktığı ilk andan itibaren, öncelikle beslenme kaygısını giderme derdine düşmüştür. Beslenme, esas itibarıyla, biyolojik bir eylemdir. Dolayısıyla beslenme kapsamında, ilk olarak; insan metabolizmasının enerji ihtiyacının karşılanmasına dair başlıca endişelerin önüne geçilmeye çalışılmıştır. Bu bağlamda, insanın; biyolojik, biyokimyasal ve fizyolojik bünyelerdeki enerjisinin tesis edilmesi maksadına dönük olarak; besinlerin temin edilmesi sağlanmıştır.

Bahse konu minval üzere, besinlerin, tüketim için uygun hale getirilmeleri; insanlardaki yeme-içme alışkanlıklarını ve beslenme davranışlarını ortaya çıkarmıştır. Söz konusu durum ise beslenmeyi biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmaktadır. İlgili şekilde, beslenme faaliyeti, zamanla kültürel bir olgu haline dönüşmüştür. Örneğin, Türk mutfağı, asırlar süren bir gelişme sonucunda; kendine has bir üsluba ulaşmak suretiyle, dünyada cereyan eden geleneksel mutfak kültürü mirasına mühim bir katkı sunmaktadır (Halıcı, 1990: 3).

Geçmişten bugüne kadar uzanan yolculuğunda, yeme-içme mefhumu, toplumların birer kültür ögesi halini almıştır. Bu durumun akabinde, zamanla dünya ölçeğindeki göç, savaş, ticaret ve benzeri faktörlere binaen; insanlar arasındaki iletişim ve etkileşim kanalları oluşmaya başlamıştır. Malum kanalların açılmasına ve geliştirilmesine yönelik olarak, toplumların mutfak kültürleri de ortaya çıkmıştır. İlgili düzlemde, mutfak kültüründeki çeşitlilik artmıştır. Bu çerçeveye ek olarak, mutfak etkinlikleri, fizyolojik ihtiyaçların temelini meydana getiren “karın doyurma” ve “yaşamı sürdürme” amaçlarının da ötesinde geçmek kaydıyla, değişik tatların ve kokuların keşfedilmesine önemli ölçüde bir zemin hazırlamıştır.

Bir milletin kültür temelini ve özelliğini oluşturan maddî ve manevî değerler arasında, mutfağı çok mühim bir rol oynamaktadır. Çünkü hayatın esası, yemek ve yiyeceğe dayanmaktadır (Üçer ve Pekşen, 2001: 3). Milletler, farklı kültürlerden tedarik ettikleri değişik besin maddeleri ile kendi kültürel geleneklerinden getirdikleri besin maddelerini harmanlayıp, geleneksel doğrultudaki yemek yapma etkinliklerine yenilerini eklemişlerdir. Yeni yeme-içme arayışlarına istinaden, milletler, kendilerine özgü geleneksel mutfak kültürlerini inşa etmişlerdir. Dolayısıyla yemeklerin kimyasında mühim roller oynayan coğrafya etkenlerine dönük bir çatı altında; bölgesel, hatta yöresel mutfaklar teşekkül etmiştir.

Bu şekilde, geleneksel mutfak kültürü, milletlerin atadamarlarından birini oluşturmaktadır. Zira insanların, doğumdan ölüme dek beslenme mecburiyetinde olmaları; ilk çağlardan bu yana, yemekle ilgili olarak birtakım kurallar geliştirmelerine neden olmuştur. Bu kurallar, zaman içinde; toplumların örf, âdet, gelenek, görenek ve töre gibi birtakım sosyal normlarıyla birleşerek; her topluma özgü geleneksel mutfak kültürünü yaratmıştır (Halıcı, 2005: 19).

Geleneksel mutfak kültürü kavramı; dünya üzerinde yer alan her milletin, farklı birer mutfak kültürüne sahip olarak, kendi varlığını devam ettirmesindeki sacayaklarının

başında gelmektedir. Bu durum, farklı birtakım inanışların ortaya koyduğu sınırlara ve içinde yaşanılan coğrafyaların derinliklerine göre değişiklikler ve çeşitlilikler arz etmektedir. Söz konusu minval üzere, geleneksel mutfak kültürü kavramının; kültürel değişimlere ve dönüşümlere sebep olan bir kısım farklılıkların omurgasını oluşturmak suretiyle; bu farklılıkların tümünü kapsayan bir içeriği bünyesinde barındırdığını ifade etmekte yarar vardır.

Bahse konu minval üzere; pizza ve makarna İtalya'ya, kahve Brezilya'ya, votka Rusya'ya, kebab ise Türkiye'ye (Dinç, 2019: 311) özgü nitelikler barındırmaktadır. Bu çatı etrafında, geleneksel mutfak kültürünün ulusal kimlikleri ve karakterleri vücuda getirme potansiyeli; yiyecek ile içecek maddeleriyle doğru orantılı olarak gelişmektedir. Yine geleneksel mutfak kültürünün, cinsiyet kültürü çerçevesindeki yeme-içme eğilimlerini, mutfak mekânlarını, iş bölümünü, yemek yapma tekniklerini ve benzeri faktörlere mühim bir etkisi de vardır. Örneğin, ataerkil toplumlarda, kadının genellikle mutfakın çekim alanına girmesi, bu durumu gözler önüne sermektedir.

Mekânsal anlamda oluşan bu toplumsal cinsiyet rolü, tüketilen gıdaların çeşitleri ve miktarları doğrultusunda da kendini göstermektedir. Alan Beardsworth ve Teresa Keil (2011: 132), bu durumu; geleneksel kültürde, nispeten nadir tüketilen bir besin maddesi olan etin, büyük ölçüde erkekler tarafından tercih edilmesiyle izah etmektedirler. Kadınların ise ete erkekler kadar ihtiyaç duymadığı yönünde bir anlayış hâkimdir. Zira kadınların bu yöndeki tercihinin genellikle sebze tüketimiyle sınırlı olduğunun altını çizmek lazımdır. Bu durum, erkeğin; kadına nazaran daha ağır işlerde çalışmasına binaen, ete, kadından daha fazla gereksinim duymasıyla ilişkilendirilmiştir.

Malum doğrultuda, yiyeceklerin ve içeceklerin, sembolik birtakım özellikler taşıdıklarını vurgulamakta fayda vardır. İlgili bağlama ek olarak, geleneksel mutfak kültürünün, evrenselliklerden hareketle, özel kimlikleri gündeme getiren bir niteliğe bürünmesi sağlanmıştır. Dolayısıyla millî kimlik ile cinsiyet kimliği de bu örneklerden

başlıcaları arasına girmiştir. Bu şekilde, insanlar, içinde bulundukları sosyal ve toplumsal yapıların doğal bir sonucu olarak; mutfak aktivitelerini şekillendiren belli başlı öğelerle de karşı karşıya gelebilmektedir.

İnsanlık tarihine bakıldığında, insanların, ilk başta; avcılık ve toplayıcılık ile sağlarken, ilerleyen zamanlarda tarıma yöneldikleri bilinmektedir. Bu durumun bir devamı niteliğinde, tabiattaki vahşi hayvanları avlayan ilk insanlar; çevrelerinde doğal olarak yetişen bitki köklerinden, yabani otlardan, meyvelerden ve sebzelerden istifade etmek kaydıyla beslenmişlerdir. İlgili ekseninde, toplayıcılığın verdiği ipuçlarına da binaen, insanlar, rotalarını; yiyecek bulmak üzere çizerek belirleme yoluna gitmişlerdir.

Bahsedilen bünye etrafında, insanların gündelik yaşam aktiviteleri, beslenme yönündeki başlıca kültürel yapıların oluşmasını sağlamıştır. Bütün bu izahların ışığında, insanların; toplayıcılık, devşiricilik, avcılık, bağcılık, bahçecilik, arıcılık, balıkçılık, çiftçilik, hayvancılık ve benzeri kapsamaları içine alan üretim ve tüketim tarzları, beslenme alışkanlıklarına da belli bir yön vermiştir. Bahsedilen durum, insanlara; avcı-toplayıcı, göçebe ve yerleşik gibi bazı hayat şekillerini benimsetmiştir.

Söz konusu bünyeye istinaden, konargöçer bir yaşam çizgisini benimseyen herhangi bir insan topluluğunda, hayvancılık, en temel geçim vasıtaları arasında yer almıştır. Bu şekilde, ilgili topluluğun geleneksel mutfak kültürü de ekseriyetle et ve et ürünleri ile süt ve süt ürünleri üzerine bina edilmiştir. Dolayısıyla konargöçer bir hayat tarzının getirdiği birtakım şartlar doğrultusunda, insanlar, bakımlarını üstlendikleri hayvanların beslenmeleri için; genellikle hareket halinde bulunma eğiliminde olmuşlardır. Göç olgusu, ister istemez, anılan toplulukların kültürel kimliklerinde değişmelere yol açmıştır (Berkok ve Toygar, 1994: 8).

Bu bağlamda, insanlar, göçerevli bir hayat dairesinin vermiş olduğu bir zorunluluktan hareketle; elde ettikleri hayvansal gıdaları üretmek, hazırlamak, saklamak ve tüketmek amacıyla bazı yöntemler geliştirmişlerdir. Ayrıca hayvanlardan sağlanan gıdaların, hayvancılık mesleğini ve hayvancılığa dayalı olarak gelişen kimi meslek kollarını da ortaya çıkarmalarını takiben, meslek yaşamını doğrudan etkilediğini belirtmekte fayda vardır.

Aynı durum, yerleşik hayat süren insan toplulukları için de geçerlidir. Zira yerleşik hayat dairesinde yer alan insan grupları da kendi geleneksel mutfak kültürü unsurlarını tarımsal ürünlere yönelik olarak belirlemektedirler. Nitekim çiftçiliğin verdiği bir altyapı kapsamında, bu insan toplulukları, beslenmelerini büyük oranda hububat ve bakliyat ürünlerine dayalı olarak gerçekleştirmektedirler.

Mevzubahis ekseninde, tarımsal ürünlerin ekimi, dikimi, sulaması ve benzeri aktivitelerin düzenlenmesi zorunluluğunu doğurmaktadır. Malum durumun bir sonucu olarak, tarımdan elde edilen besinlerin, çiftçilik mesleğini ve çiftçiliğe bağlı olarak gelişen bazı meslek kollarını da ortaya çıkarmalarına binaen, meslek yaşamına doğrudan tesir ettiğini dile getirmekte yarar vardır.

Sonuç itibarıyla, buraya kadarki izahattan yola çıkılarak, insanların; kendilerine özgü biçimlerde idame ettirdikleri yaşam süreçlerinde, geleneksel mutfak kültürü kavramının belirleyici bir özelliğe sahip olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Malum bünye içerisinde, geleneksel mutfak kültürü kavramının; beslenme faaliyetlerinden hareketle; kültürel çevreyi değiştirdiği ve dönüştürdüğü aşikârdır.

Geleneksel mutfak kültürü nosyonu, milletlerin kimlik niteliklerine ve karakteristik özelliklerine ilişkin olarak gelişen beslenme farklılıklarının akabinde; kültürel çeşitliliklerin de harmanlanmasını sağlayabilmektedir. Zira milletler, yaşam alanlarının

önemli bir bölümünü, geleneksel mutfak kültürünün yönlendiriciliğine binaen de inşa edebilmektedirler.

Geleneksel mutfak kültürü mefhumu, kendi ekseninde cereyan eden maddî ve manevî kültür unsurlarının paralelinde; besin depolama faaliyetlerinden, sofrâ düzeni etkinliklerine dek birçok sistemi içermektedir. Dolayısıyla uluslar, kendi yaşam koşullarına göre, kendi millî kimliklerini geleneksel mutfak kültürü vasıtasıyla tanıtabilmektedirler.

Aynı ölçüde, geleneksel mutfak kültürünün, insan hayatını; sosyokültürel ve sosyoekonomik çerçevelerde düzenlediğinin altını çizmek lazımdır. Bu hususun neticesinde, insanların, geleneksel mutfak kültürüne dayalı olarak ortaya koydukları somut ve soyut kültür öğelerini; evrensel yaşamın mühim parçaları arasında ele almak suretiyle değerlendirmek gerekmektedir.

3.5.3. Geleneksel Mutfak Kültürünün İşlevleri

Geleneksel mutfak kültürü; beslenme faaliyetlerinin, geleneksel çatılar altındaki maddî ve manevî esaslarını meydana getirmektedir. Bununla birlikte, geleneksel mutfak kültürü, daha önce de ifade edildiği üzere; gıda maddelerinin salt tüketilmelerinden ibaret değildir. İlgili minvalde, geleneksel mutfak kültürünün, yenilen ve içilen besin maddelerine istinaden; belli işlevleri mevcuttur. Bahse konu husus, geleneksel mutfak kültürünün, gıda maddeleri aracılığıyla ortaya çıkardığı fonksiyonel niteliklerini içermektedir. Söz konusu doğrultuda, geleneksel mutfak kültürüne dair beslenme etkinliklerinin; fizyolojik gereksinimlerden hareketle, kültür oluşturma sürecine katkı sunduklarını dile getirmekte fayda vardır.

Abraham Harold Maslow'un (1970: 25) "ihtiyaçlar piramidi"nde; "fizyolojik ihtiyaçlar", insan hayatındaki yönelimin; öncelikle maddî birtakım unsurlara dönük olarak gerçekleştiğini ortaya koymaktadır. Bahse konu ekseninde, insan, kendi yaşam alanına dair maddî engelleri aşabildiği takdirde, işin manevî boyutunu düşünebilmektedir. Dolayısıyla insanın; içinde yer aldığı dünya hayatı boyunca, soyut gereksinimlerini; somut gereksinimlerinin giderilmesine bağlı olarak giderdiğinin altını çizmek gerekmektedir. Mevzubahis çerçevede, beslenme etkinliklerinin, sosyal yapı ve toplumsal yaşam olgularına binaen; bir bakıma kültürel bir ortam doğurduklarını belirtmekte yarar vardır. Bu durum, aynı zamanda beslenmeye dönük birtakım işlevsel unsurları da ortaya çıkarmaktadır.

Bronislaw Malinowski (1990: 75), beslenmeyi; "açlık", "besinin yenmesi" ve "doyma" olmak üzere; üç ana çatıda değerlendirmiştir. Bu ana çatılara ilişkin olarak, beslenme etkinliklerinin belli bir düzene oturtulduğu bilinmektedir. Malum düzeni takiben, beslenme faaliyetleri, kültür yaratma işlevindeki en temel unsurlar arasında yer almaktadır. Nitekim beslenme aktivitelerinden hareketle, somut ve soyut anlamlardaki geleneksel mutfak kültürü öğelerinin yaratılmaları ve yaşatılmaları sağlanmaktadır. Bu durum, aynı zamanda geleneksel mutfak kültürüne dair bir kısım işlevleri de doğurmaktadır.

C. Lévi-Strauss (2013: 33), "mutfak üçgeni" şeklinde belirlediği yemek yapma tezi dâhilinde; "çiğ" ve "pişmiş" ayrımını, doğa ve kültür ilişkisindeki ayrımla bir tutup, yemek pişirme yöntemlerini; "kızartma", "kaynatma" ve "isleme" olarak sıralamıştır. C. Lévi-Strauss, malum yöntemler arasındaki kaynatma usulünü ise "kültürel bir süreç" olarak nitelendirmiştir. Zira kaynatma tekniği, kap kacak ve su gibi bazı malzemelere veya araçlara gereksinim duyulması sebebiyle; maddî ve manevî anlamlardaki kültürel değişim ve dönüşüm süreçlerini içine almaktadır. Bu durum, beslenme faaliyetiyle ilgili olarak, geleneksel zeminlerdeki başlıca işlevleri de öne çıkarmaktadır.

İnsanların beslenme alışkanlıklarına ve davranışlarına istinaden, geleneksel mutfak kültürünün; sosyal ve toplumsal çerçevelerde kimi işlevlere sahip olduğunun ifade edilmesinde fayda vardır. Bu şekilde, insanlık âlemine ilişkin olarak, önemli bir kültürel birikimin teşekkül ettiğini vurgulamak gerekmektedir. Bu noktada, geleneksel mutfak kültürünün, başlıca işlevselliklere yön verdiğini de ayrıca dile getirmek lazımdır.

Paul Fieldhouse (2002: 79-104); yiyeceğin sosyal fonksiyonları üzerinde durarak, bu yöndeki işlevleri; “prestij ve statü”, “arkadaşlık ve iletişim”, “hediyeleşme ve paylaşma”, “bayramlar ve festivaller” ile “ritüeller ve kurban” olmak suretiyle; toplam beş ana başlıkta ele almıştır. Söz konusu işlevler, geleneksel beslenme usullerine binaen, geçmişten bugüne dek sürdürülmektedir. Mahmut Tezcan (2000: 17-19), yemek kültürünün bu işlevlerine; “toplumsallaşma aracı”, “ailenin yüceltilmesi ve üstün tutulması” ile “turizm yoluyla ülkeleri yakınlaştırma” başlıklarını ekleyerek katkıda bulunmuştur. Bahse konu eklemelere dair işlevler de gelenekten kaynaklanmak suretiyle, geçmişten bugüne kadar idame ettirilmektedir.

3.5.3.1. Prestij ve Statü Sağlama İşlevi

Yiyeceklerin ve içeceklerin, tarihsel açıdan bakıldığı zaman; sosyal veya toplumsal eksenlerdeki prestij ve statü işlevlerini karşıladıklarının altını çizmek lazımdır. Bu şekilde, bazı yeme-içme ürünleri, onları tercih eden insanlara üstün bir statü kazandırırken; bazı yeme-içme ürünleri ise onları tüketen insanlar sayesinde yüksek statülere sahip olmaktadır (Fieldhouse, 2002: 17). Söz konusu bağlamda, yeme-içme maddelerinin kaliteleri ve miktarları, insanların toplum içindeki saygınlık göstergeleri arasında yer alabilmektedir.

Yiyecekler ve içecekler, insanın fizyolojik ihtiyaçlarının karşılanması sürecindeki vazgeçilmezliklerinin yanı sıra; bireylerin statü inşa etme sürecinde de oldukça önemli bir yere sahiptir. Bilhassa yemek yeme pratikleri üzerinden kazanılan toplumsal statüler,

kültürün simgeselliği bakımından dikkat çekicidir (Beşirli, 2017: 289). Toplumsal sistem içerisinde vücuda getirilen bu simgeselliğin, insanlar arasında cereyan eden ilişkilerdeki etkileri büyüktür. Bu minval üzere, geleneksel mutfak kültürüne dair bir kısım yeme-içme unsurlarının da toplumsal ölçekteki prestij ve statü işlevini tetiklediği aşıkardır.

Bilhassa kutlama, şenlik, festival, şölen ve benzeri eğlence türünden bir kısım sosyal ve toplumsal etkinliklerde; yemek menülerinin çeşitlilik arz etmesi, yemeği veren şahısların bu yöndeki prestij ve statü durumlarını belirleyici bir etkiye sahiptir. Örneğin, çayın hemen hemen her kesim tarafından tüketilmesine rağmen; kahvenin belirli kesimlerce tüketilmesi, maddiyat ile maneviyat açılarından; toplumdaki statü ve prestij unsurlarının yükselmesini sağlayabilmektedir.¹⁷¹ Yine yöresel bağlamı olarak cereyan eden asker uğurlamalarında, ev sahibinin, konuklara kaz etinden yapılan geleneksel birtakım yemekleri sunması; kazın, yüksek maliyetinden kaynaklanan prestij ve statü işlevini ortaya koyan etkenler arasındadır.

3.5.3.2. Arkadaşlık ve İletişim Kurma İşlevi

Yeme-içme faaliyetlerinin, arkadaşlık ve iletişim bağlamındaki kimi işlevleri de beraberinde getirdiğinin ifade edilmesinde yarar vardır. Bu kapsamda, yiyecek ve içecek unsurları; dostluk, arkadaşlık, komşuluk ve benzeri ilişkilerdeki iletişimin tesis edilmesine yardımcı olmaktadır (Fieldhouse, 2002: 83-84). Özellikle tanışmalar, yardımlaşmalar, dayanışmalar ve iş toplantıları gibi bazı kültürel çerçeveler etrafında tertip edilen özel yemek etkinlikleri; yeme-içme maddelerinin paralelindeki iletişim ve etkileşim işlevlerini ortaya koymaktadır. Örneğin, samimiyetin derecesine göre insanların birbirlerine ikram ettikleri pasta, bisküvi, kek, çay, kahve, gazoz ve benzeri

¹⁷¹ Kahve içmek, bu noktadaki psikolojik tatminiyeti sağlayan bir faktör olma misyonunu da üstlenebilmektedir. Özellikle misafirlik ve buna dair ağırlama hususlarının, kahve içmekle doğru orantılı olarak gelişikleri bilinmektedir. Zira Türk sözlü kültürüne yansıyan “Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır.” atasözünü, bu durumun bir tezahürü olarak yorumlamak mümkündür. Konu hakkında bakınız. (Abdurrezzak, 2014b: 7).

yiyecekler ve içecekler; geleneksel kültüre binaen inşa edilen maddî ve manevî faktörleri içermektedir.

3.5.3.3. Hediyeleşme ve Paylaşma İşlevi

Yiyecek ve içecek öğeleri, geleneksel eksenindeki hediyeleşme, paylaşma ve bölüşme işlevlerinin gündeme gelmesinde de büyük birer etkiye sahiptir. Bu doğrultuda, insanların, ekseriyetle özel günlerde birbirlerine sundukları her türlü hediye; malum bünyedeki faaliyetlere dâhil edilmektedir. Zira herhangi bir mutluluğun veya hüznün, hediyeleşmek suretiyle insanî ilişkilerdeki paylaşımı, geleneksel bakımdan vuku bulan yiyecek ve içecek bölüşümleriyle de mümkün olabilmektedir.

Cenaze, eğlence, kutlama, şenlik veya festival ortamlarındaki hediyeleşme faktörleri vasıtasıyla; acılara ve sevinçlere ortak olunması, ilgili yöndeki hediyeleşme ve paylaşma işlevlerine dönük bir çatı altında cereyan etmektedir. Örneğin; tatlı veya tuzlu yiyecek çeşitleri ile kafeinli veya asitli içecek çeşitleri; ilk etaptaki bölüşüm ve paylaşım etkinliklerinin geleneksel açıdan sunumlarını temel almaktadır. Bu bağlamda; özellikle çikolata türünden tatlıların, ilk başta akla gelen ve yaygın şekillerde kullanılan hediyeleşme araçları oldukları aşikârdır (Fieldhouse, 2002: 88).

Yeme-içme ile ilgili olarak gündeme gelen paylaşma işlevi itibarıyla, gıda maddelerinin dağıtılması da mümkün olabilmektedir. Ekonomik yönden güçlü olan kimi insanların, ekonomik yönden zayıf olan bazı insanları yedirip içirmeleri; malum durumu özetlemektedir. Bu durumu, eski Türklerdeki “potlaç” ve “kençliyü” (yağma merasimi) ile Osmanlılardaki “yağma” (han-ı yağma) (Aslan, 1991: 54) geleneklerini göz önüne alarak örneklemek muhtemeldir. Zira söz konusu gelenekler kanalıyla verilen ziyafetlerin, geleneksel mutfak kültürü dâhilindeki hediyeleşme, bölüşme ve paylaşma gibi bazı sosyal işlevleri de geliştirdiğini belirtmek lazımdır. Ayrıca Gülin Ö. Eker’in (2018: 183) ifadeleri kapsamında; aile üyelerine ve yakın arkadaşlara yemek

ısmarlanması, samimi olunmayan kişilere ise içecek ikram edilmesi gibi başlıca davranışlar; yemeğin sosyal ilişkilerdeki derecesini belirleme işlevine dönük olarak ortaya çıkmaktadır.

3.5.3.4. Kutlama, Şenlik, Eğlence, Festival, Şölen ve Ziyafet Düzenleme İşlevi

Yeme-içme kültürü; geleneksel doğrultudaki kutlama, eğlence, şenlik, şölen, festival, ziyafet ve benzeri bir kısım düzenlemelerde de başlıca işlevlerin çıkış noktasını teşkil etmektedir. Zira bu gibi düzenlemelerin esasını da yiyecekler ve içecekler meydana getirmektedir. Özellikle malum düzenlemelere binaen misafirlere sunulan gıdaların; kaliteli ve pahalı olmalarına özen gösterilmektedir (Fieldhouse, 2002: 93). Türk kültüründeki bayram sofraları, ilgili minvaldeki ziyafetlerin üst düzeyde gerçekleştirildiği ortamlar olarak dikkat çekmektedir.

Aynı şekilde, Hristiyanlık dininin akabinde tertiplenen “Noel” ve “Paskalya” partilerinin yanı sıra; doğum günü, evlilik yıl dönümü ve yılbaşı (Dinç, 2019: 308) kutlamalarındaki sofraların da zengin besin çeşitlerinden oluşturulması; bu çerçevedeki belli başlı işlevleri meydana getirmektedir. Ayrıca gezi ve piknik gibi birtakım hafta sonu etkinlikleri ile yılın belli zamanlarındaki mutfak günü ve yarışma gibi bir kısım faaliyetler de geleneksel bünyedeki festival tipi yapılanmaların işlevsel nitelikleri arasında yer almaktadır. Bu durumu, özellikle “gastronomi festivalleri” adı altında düzenlenen etkinliklerde görmek mümkündür.

3.5.3.5. Ritüelistik İşlev

Yiyecek ve içecek maddelerine yönelik olarak ortaya konan başlıca alışkanlıklar ve davranışlar; yeme-içme kültürünün geleneksel manadaki ritüelistik işlevlerine de kapı

aralamaktadır.¹⁷² Bu çatı etrafında; doğum, ölüm, cenaze, iftar, sahur, adak, düğün, dernek, vakıf, bayram, nişan, nikâh, evlilik, sünnet ve benzeri tarzdaki yemek yeme usulleri; geleneksel mutfak kültürünün ritüelistik boyutunu öne çıkarmaktadır. Zira bu gibi yemek faaliyetleri vasıtasıyla; yardımlaşma, dayanışma, paylaşma, bölüşme ve dağıtma gibi belli başlı unsurlar da ortaya konulmaktadır. Ayrıca yemek kültürünün; sayılan bu unsurlar arasındaki geçiş dönemleri olan doğum, evlilik ve ölüm (Örnek, 2000: 131-233) doğrultusundaki törenlere binaen; diğer bazı ritüellere de yön verdiğini ifade etmekte yarar vardır.

Sosyal yaşam ve toplumsal yapı etrafındaki sevinç ve hüznün duyguları, malum yemek tertipleriyle dışa vurulmaktadır. Örneğin, söz konusu tertiplere konu olan kurban ritüelinin; ilkel veya modern olan hemen her kültürel ortamda, bazı ritüelistik işlevlere sahip olduğu; bilinen bir gerçektir. Bu durumun bir devamı niteliğinde, kurban kesme eyleminin sembolik manalarını, sırasıyla; tanrılara yiyecek sunmak, bazı itirazları dile getirmek, tanrı ile iletişim kurmak, yaşamı yenilemek, kehanetlerde bulunmak, tanrıyla anlaşmaya varmak, kötülüklerden korunmak ve iyilikler karşısında teşekkür etmek (Fieldhouse, 2002: 101) gibi birtakım geleneksel pratiklere istinaden yorumlamak mümkündür. Şüphesiz bu gibi örf, adet, töre, gelenek ve görenek unsurlarının; dönemlere, coğrafyalara ve dinî inançlara dayalı olmak suretiyle; belli başlı değişim ve dönüşüm süreçlerinden geçtiği de ayrıca belirtilmesi lazım gelen bir husustur.

3.5.3.6. Sosyalleşme ve Toplumsallaşma İşlevi

Yemek kültürünün, bireylerin sosyalleşmelerinde ve toplumsallaşmalarında büyük bir önem taşıdığını dile getirmek lazımdır. Bu şekilde, mutfak, tüm sosyal katmanlara tesir etmektedir (Nistoreanu, Dorobantu ve Gheorghe, 2014: 25). Zira bireyin topluma adapte olma sürecinde, yemek kültürünün mühim bir yönü vardır. Özellikle çocukluk çağı açısından bakıldığında, çocukların ilk toplumsallaşma deneyimleri; yiyecek ve içecek maddeleriyle kurulan ilişkiler aracılığıyla gerçekleşmektedir (Tezcan, 2000: 17-18). Yine

¹⁷² Geleneksel mutfak kültürüne dair ritüelistik işlevleri, esasen; “insan” ve “kutsal” arasındaki ilişkinin sabit kalmasıyla açıklamak mümkündür.

kadınların, her ayın belli zamanlarında yaptıkları gün toplantılarının da bu eksendeki toplumsallaşma işlevini yerine getirdiğinin belirtilmesinde fayda vardır.

Aynı şekilde, geleneksel mutfak kültürüne dair mevsimlik hazırlıklarda da kadınların ön plana çıkması, malum çatı etrafındaki sosyalleşme ve toplumsallaşma işlevlerini ortaya koymaktadır. Örneğin, Anadolu coğrafyası itibarıyla, kaz etinin yaygın biçimlerde tüketildiği yörelere özgü olarak; kış mevsiminde kadınların bir araya gelip, imece usulüyle kaz etlerini hazırlama faaliyetleri; bu konuyu özetlemektedir. İmeceye dayanan iş görme usulünün bir devamı olarak; komşuluk ilişkileri bağlamındaki birlik, beraberlik, yardımlaşma ve dayanışma sisteminin güçlü kılınması sağlanıp; özellikle kadınlara özgü sosyokültürel mecralar yaratabilmektedir (Yolcu, 2018: 10).

3.5.3.7. Ailenin Yüceltilmesi ve Üstün Tutulması İşlevi

Geleneksel mutfak kültürü doğrultusunda, aile bireylerinin, günlük olarak; bilhassa sabah ve akşam sofralarında buluşmaları, ailenin yüceltilmesi işlevinin bir tezahürüdür. Zira aile bireyleri, sabah ve akşam yemekleri aracılığıyla; birbirlerini daha sık görebilmektedirler. Bu durum ise aile birliğinin sağlanmasına yardım etmektedir. Ayrıca “ev” ve “aile” ikilisi üzerinden düzenli olarak cereyan eden sabah ve akşam yemekleri, evlilik çağındaki kızların mutfak becerilerini artıran en temel unsurlar arasında sayılmaktadır. Bahse konu minval üzere, M. Dinç (2019: 309), bilhassa akşam yemeği sofralarının; aile bağlarını sağlamlaştırmakla beraber; ailedeki “aitlik” duygusunu da perçinlediği fikrindedirler.

M. Tezcan (2000: 18), evde yapılan yemeklerin; daha kaliteli, daha temiz ve daha lezzetli olduğu fikrini beyan etmiştir. Malum mevzuyu takiben, özellikle kız çocuklarının, ev yemeği pişirme usullerini öğrenmeleri; ailenin gelecek kuşaklar arasında da üstün tutulma işlevini öne çıkarmaktadır. Zira herhangi bir ailede, varsa şayet, kız çocuklarının yemek yapma konusundaki eğitimleri; ailenin yüceltilmesi

işleviyle gerçekleşmektedir. Aynı durumun erkekler için de geçerli olduğunu unutmamak gereklidir. Çünkü erkekler de evde yapılan yemekler sayesinde, eve daha çok bağlı kalabilmektedir. Bu durum ise erkeklerin, kendi evliliklerini sağlam temeller üzerine bina etmelerine imkân tanımak suretiyle; gelecek nesillerdeki aile müessesesini güçlendirici bir rol oynayabilmektedir.¹⁷³

3.5.3.8. Turizm, Tanıtım ve Bilgi İşlevi

Yemek kültürünü, turizm ve tanıtım işlevlerine dönük olarak da ele almak mümkündür. Zira yemek kültürünün, bilhassa geleneksel boyutlarda olmak kaydıyla, değişik kültürleri birbirine yaklaştıran bir yanı bulunmaktadır. Nitekim geleneksel mutfağa ilişkin olarak ortaya konulan birtakım yemekler, farklı ülkeleri; dolayısıyla da farklı milletleri birbirine yakınlaştıran bir altyapıya sahiptir.

Bu durumun bir devamı olarak, turizm faaliyetleri dâhilindeki belli seyahat ortamlarında, kültür turistleri; gittikleri ülkelerin yeme-içme alışkanlıklarını ve davranışlarını yakından tanıma ve deneyimleme fırsatına erişebilmektedir. İlgili zemine istinaden, içeriğinde birçok kültürel motifin zengin biçimlerde bulunabildiği geleneksel mutfak kültürü, bu bağlamda, ülkelerin ve milletlerin tanıtımları açısından önemli roller üstlenmektedir (Dinç, 2019: 309).

Özellikle UNESCO’nun, geleneksel mutfak kültürüne yönelik olarak yaptığı bazı çalışmalara şahit olunabilmektedir. Söz konusu çerçevede etrafında, UNESCO, 2004 yılında; ülkelere özgü olarak sınırlarını çizdiği “Yaratıcı Kentler Ağı” (Creative Cities Network) projesini hayata geçirmiştir. Bahsedilen proje kapsamındaki “Gastronomi” (Gastronomy) başlığı kanalıyla, her ülkenin geleneksel mutfak kültürü değerleri, ilgili ülkelerde yer alan gastronomi zengini kentler aracılığıyla dünyaya sergilenmektedir. Türkiye’de bu göreve layık görülen kentler; Gaziantep (2015), Hatay (2017),

¹⁷³ Bugün için, ev yemekleri yapan aile işletmelerinin sayıca artması, yemek kültürünün aileyi yüceltici işleviyle doğru orantılıdır. Konuyla ilgili olarak bakınız. (Dinç, 2019: 309).

Afyonkarahisar (2019), Adana (2021), Balıkesir (2021), Diyarbakır (2021), Kayseri (2021) ve Konya (2021) olarak belirlenmiştir.¹⁷⁴

3.5.3.9. Diğer Açık ve Gizli İşlevler

Yemek kültürü, diğer bazı açık ve gizli işlevlerin de çıkış noktasını tayin etmektedir. Bu doğrultuda, yeme-içme faaliyetinin; intikam alma ve sınanma/erginlenme, cinsel kimlik olarak kadınlık ve erkeklik belirleme, kutsiyet atfetme, sosyal ilişkilerin derecesini gösterme, toplumsal bütünlük sağlama, birleştirme, bölüşme, hoşça vakit geçirme, rahatlatma, sosyalizasyon, psikolojik tatmin, ekonomik güç kazandırma, hatırlatma, konum belirleme ve pozisyon kazandırma, erk, itaat, sanayileşme, dilbilimsel kodlama ve hayatı sonlandırma gibi pek çok açık ve gizli işlevleri mevcuttur (Öğüt Eker, 2018: 182-183).

3.5.4. Geleneksel Mutfak Kültürü ile Modern Mutfak Kültürü İlişkisi

Bilindiği üzere, geleneksel mutfak kültürü, halkın; yeme-içme davranışlarını, beslenme alışkanlıklarını, mutfak uygulamalarını ve bunlara dair inanışlarını esas alan bir halkbilimi dalıdır. Bir başka ifadeyle, geleneksel mutfak kültürü, halkın; ürettiği veya tükettiği yiyecek ve içecek maddelerinin hazırlanmalarında, saklanmalarında, pişirilmelerinde ve sunulmalarında benimsediği yolları, yöntemleri, usulleri, teknikleri ve bu çerçevede kullandığı araçları, gereçleri, aletleri ve edevatları derleyip değerlendirmeyi hedefleyen bir sistemi esas almaktadır. Dolayısıyla geleneksel mutfak kültürünün içeriğinde, halkın; geleneksel metotlarla edinerek, geçmişten bugüne kadar iletirmek suretiyle uyguladığı; ülkelere, bölgelere ve yörelere göre farklılıklar sergileyen mutfak yordamları yer almaktadır.

¹⁷⁴ Bakınız. (<https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yaratıcı-Şehirler-Ağı> - Erişim Tarihi: 18 Nisan 2021).

Modern mutfak kültürü ise yeme-içme mahsullerinin; gelenekten kaynaklanan üretim, tüketim, hazırlama, saklama, pişirme ve sunulma yollarını, yöntemlerini, usullerini, tekniklerini ve bu ekseninde kullanılan araçları, gereçleri, aletleri ve edevatları daha da ileri boyutlara taşımak suretiyle; malum yöndeki yenilikleri gündeme getiren bir altyapıyı temel almaktadır. Bu izaha ek olarak, geleneksel mutfak kültürünün; modern mutfak kültürü çerçevesinde belli bir yenilenme sürecine girdiğinin altını çizmek lazımdır. Ancak modern mutfak kültürü, geleneksel mutfak kültürüne ait bir kısım etkinlikleri de zamanla ortadan kaldırmıştır. Zira geleneksel mutfaklarda, yavaşça ve özenle hazırlanan ve sunulan yemekler; modern mutfaklarda, seri üretime tabi gıdalarla adeta yer değiştirmiştir.

Geleneksel mutfak kültürünün, tarihsel bir zemine paralel olarak, uzun süreli bir kültürel miras dâhilinde şekillendiğini belirtmekte yarar vardır. Zira ilk olarak, toplayıcılık ve avcılık etkinlikleri doğrultusunda vuku bulan geleneksel mutfak kültürü pratikleri; avcı-toplayıcı insan gruplarını meydana getirmiştir. Bu bağlamda, avı-toplayıcı insanlar; bitki köklerinden, hayvan etlerinden ve meyvelerden faydalanarak beslenmişlerdir. Malum durum, insanların hayatta kalma çabalarından hareketle; besin bulma kaygılarının paralelinde gerçekleşmiştir. Bu kaygıların temelinde, ilk insanlar; buldukları birtakım yiyecekleri, ilk başta “çiğ” olarak tüketmişlerdir. Söz konusu minval üzere, insanlar, çiğ yiyeceklerin tüketiminde zorlanmışlardır. İlgili husus ise insanların yiyeceklerden yeterince tat, koku, lezzet ve zevk alamamalarına sebebiyet vermiştir.

Toplayıcılık ve avcılık evrelerinin belli bir döneminden itibaren, ateşin keşfedilmesi, insanların; elde ettikleri gıdaları “pişmiş” olarak tüketmelerine vesile olmuştur. Bu durum, insan gruplarının, yiyecekleri; geçmişe nazaran daha rahat bir şekilde tüketmeleri sonucunu doğurmuştur. Dolayısıyla ateşin bulunuşunun akabindeki yemek pişirme tekniği, insanların; tat, koku, lezzet ve haz alma duygularını da geçmiş deneyimlerine göre kısmen artırmıştır. Malum zemin etrafında, yiyecek ve içecek maddelerinin kimyasal değişim ve dönüşüm süreçleri de bir bakıma başlamıştır. İlgili

husus, göçebeliğin yavaş yavaş son bulmaya başladığı yerleşik hayata geçiş dönemine dek sürmüştür.

M.Ö. 8000’li yılların başları itibarıyla cereyan eden Neolitik Çağ’da, tarımsal etkinliklerin başlamasıyla beraber; yerleşik hayat tarzının insanlık bünyesinde benimsenmeye başlandığının altını çizmek gerekmektedir. Bahse konu çerçevede, insanlar; Suriye ve Mezopotamya havzalarını da içine alan “Bereketli Hilal”, “Münbit Hilal” veya “Verimli Hilal” (Fertile Crescent) (Clay, 1924: 186-187) adlı bölgede; bitki yetiştiriciliğinin ilk sistemli adımlarını atmışlardır. İlgili kapsamda, çeşitli bakliyat ve hububat ürünlerinin mutfaklara girdiğini belirtmekte yarar vardır. Bu şekilde, mutfaklar; hayvancılık ürünlerinin yanında, tarım ürünleriyle de tanışmıştır. Dolayısıyla geleneksel mutfak kültürü, bünyesine eklenen yeni ürünlerle ve malzemelerle birlikte, kısmen değişerek ve dönüşerek zenginleşmiştir.

Neolitik Devir dâhilindeki ürün çeşitliliğinin, insanlardaki beslenme alışkanlıklarını etkilemesine binaen, ilgili dönem; “Neolitik Devrim”, “Tarım Devrimi” veya “Neolitik Tarım Devrimi” (Bowles ve Choi, 2019: 2188) isimleriyle de anılmıştır. Tarım Devrimi’ne dönük olarak, Verimli Hilal bölgesinde değişik yiyecek kaynaklarının keşfedilmesi, bilhassa tahıl yetiştiriciliklerini ön plana çıkarmıştır. Zira Sümer medeniyeti başta olmak üzere; Bereketli Hilal’de yükselen pek çok medeniyetin en temel beslenme kaynakları arasında, tahıl yetiştiriciliğinin yer aldığını vurgulamakta yarar vardır. Tahıllar içerisinde ise buğday ve arpa, bugün olduğu gibi; o günlerde de en önemli bitki türleri arasına girmiştir. Bahsedilen doğrultuda, Münbit Hilal’den dünyaya yayılan hububat ve bakliyat ürünleri, zamanla dünyanın hemen hemen her yerindeki insanların temel besinleri olmuştur.

Tarım Devrimi, geleneksel mutfak kültürünü geliştiren, zenginleştiren, değiştiren ve dönüştüren bir altyapıya sahiptir. Bu minval üzere, tarımsal üretime paralel olarak ortaya çıkan başlıca yeni ürünler, mutfaklardaki yerlerini almıştır. Aynı şekilde, tarımsal

üretim, bu yöndeki belli başlı mutfak araçlarını ve gereçlerini de gündeme getirmiştir. Yine tarımsal üretim vasıtasıyla, mutfaklardaki yiyecek çeşitliliğini takiben, değişik yemek pişirme tekniklerine de başvurulmuştur. Ayrıca evlerde, mutfakın mekânsal yapısı belirgin bir hal almıştır. Zira mutfak, yemeklerin piştiği bir ocağın etrafında inşa edilen fizikî bir ortamı temsil etmeye başlamıştır. Malum ilerlemelerin ışığında, tarımsal üretim sisteminin akabindeki yerleşik hayat düzeni, geleneksel mutfak kültürünü; belli halk teknikleri ve teknolojileri sayesinde daha da bariz bir hale getirmiştir.

Bilindiği üzere, Tarım Devrimi, çok uzun bir süre devam etmiştir. Bu doğrultuda, geleneksel mutfak kültürünün, ekseriyetle tarım ve hayvancılık uygulamalarına bağlı olarak; belli bir biçim aldığı dile getirmekte yarar vardır. Zira tarım ve tarıma dayalı hayvancılık faaliyetleri, geleneksel mutfak kültürünün omurgasını teşkil etmiştir. Ancak Tarım Devrimi'nden Sanayi Devrimi'ne geçişle beraber, geleneksel mutfak kültürünün; hızlı bir şekilde modern mutfak kültürüne doğru evrildiğinin belirtilmesi lazımdır.

Bu durumun bir devamı olarak, özellikle son 200 ile 250 yıllık bir zaman dilimi içerisinde, geleneksel mutfak kültürünün; önemli birtakım değişimler ve dönüşümler gösterdiğini ifade etmek gerekmektedir. Zira 18. yüzyılın ortalarından itibaren, Avrupa merkezli olarak başlayan sanayileşme hamleleri, geleneksel mutfak kültürünü farklı boyutlara taşımıştır. Nitekim Avrupa'da ortaya çıkan endüstriyel mutfak tasarımları, “alafranga” olarak tabir edilen modern mutfak uygulamalarının temelini meydana getirmiştir. Bu şekilde, Avrupa ve Amerika kıtalarına ait olarak öne çıkan yeni beslenme istihalleri, dünyadaki damak zevklerini de etkilemiştir. Dolayısıyla bu bağlamdaki tüketim anlayışına dair gelişim, değişim ve dönüşüm faktörleri; dünya toplumlarının beslenme alışkanlıklarına ve davranışlarına yansımıştır.

İlgili durumun bir devamı olarak, 19. yüzyıldan başlamak suretiyle; Batı usulü olarak ilerleyen mutfak faaliyetleri, dünya mutfak kültüründe tek tipleşmeye neden olmuştur. Bahse konu duruma istinaden, geleneksel mutfak kültürü ile modern mutfak kültürü

ilişkisinde, gelenek; modernlik kanalıyla bir başkalaşım geçirmiştir. Örneğin, geleneksel mutfak kültüründe; özenle hazırlanan yemekler, modern mutfak kültüründeki yerlerini hazır ve yarı hazır gıda maddelerine bırakmıştır.

Geleneksel mutfak kültüründe, “sabah” ve “akşam” olmak üzere; iki vakit olarak belirlenen günlük öğünler, modern mutfak kültüründeki yerlerini; araya “öğle” vaktinin de girmesiyle beraber, üç öğüne terk etmiştir. Bu durum, şüphesiz, Sanayi İnkılabı’nın bir gereği olarak ortaya çıkan yoğun çalışma şartlarından kaynaklanmıştır. Nitekim “vardiya” usulü çalışma koşulları, öğle yemeği saatlerinin ayarlanmasına binaen, bu yöndeki bir kültürel değişime de belli bir zemin hazırlamıştır.

Geleneksel mutfak kültüründe, aile değerlerinin yüceltilmesi işlevine dönük olarak, bütün ailenin tek bir masa etrafında toplanarak yemek yeme alışkanlığı; modern mutfak kültüründe neredeyse kaybolmuştur. Bu durum, geleneksel mutfak kültüründeki alışkanlıkların ve davranışların değişim örnekleri arasında yer almaktadır. İlgili bağlamda, geleneksel mutfağa dair kültürel birikimin gelecek nesillere aktarılma sorunu da kendiliğinden meydana gelmektedir. Zira modern mutfağın geleneksel mutfakta etkili olmasıyla beraber, geçmişten gelen belli başlı kültürel değerlerin yok olma süreci başlamıştır. Nitekim mutfak ürünlerindeki eski tatlardan bir kısmının ve mutfak alışkanlıklarındaki eski davranışlardan bazılarının, bugüne kadar sürdürülemediği kuvvetle muhtemeldir.

Geleneksel mutfak kültürü kapsamında elde edilen doğal gıdalar, modern mutfak kültürü çerçevesindeki hormonlu gıdalarla yer değiştirmiştir. Bu şekilde, besin maddesi olarak kullanımı giderek artan ve adına “Genetiği Değiştirilmiş Organizma” denilen ürünlerin insan hayatına girmesiyle; son yıllarda sağlıklı ve lezzetli besin bulmak oldukça güçleşmiştir. Öte yandan; hava, su ve toprak kirliliklerindeki artış; sağlıklı pişirme kaplarının kullanılması; yemek hazırlama ve saklama yöntemlerinin değişmesi; sağlıklı besin yetiştirmeyi, sağlıklı yemek yapmayı ve doğal beslenmeyi; neredeyse

imkânsız bir konum içerisine yerleştirmiştir. Ayrıca endüstriyel mutfak yayılmasının neticesinde, mutfak etkinlikleri, artık ticarî birer hareket alanı olarak görülüp; geleneksellik boyutundaki alternatif aktiviteler de yavaş yavaş terk edilmeye başlanmıştır.

Modern mutfak kültürüne ilişkin olarak, fast food tarzı hazır veya yarı hazır gıdaların yoğun tüketimi, hızla sağlıksız beslenmeye yol açmaktadır. Dünyanın sağlıklı, besleyici ve fonksiyonel gıdalara yöneldiği bugün, geleneksel mutfak kültürünün değeri geç de olsa anlaşılmıştır. Bu şekilde, halk, beslenme alışkanlıkları itibarıyla; geçmişe doğru bir yön çizmeye başlamıştır. Zira bugün, geleneksel mutfak kültürünün ülkeler bazında desteklenmesi, insanların; doğaya ve doğal ürünlere yönelmeleriyle gerçekleşmektedir. Nitekim geleneksel mutfak kültürü ile modern mutfak kültürü ilişkisinde, keskin değişim ve dönüşüm süreçlerinin yaşanmasına rağmen; geleneksel mutfak kültürünün, öz olarak; güçlü bir mirası taşıdığına altını çizmek lazımdır.

Bugüne kadar süregelen mutfak faaliyetlerinin, esasen “evrensellik” boyutuyla idame ettirildikleri bilinen bir gerçektir. Bu durumun bir devamı olarak, mutfak kültürünün, gelenek ve modernite öğelerini sentezlemek kaydıyla; yeme-içme konusundaki etki alanı genişlemiştir. Ayrıca geleneksel mutfak kültürü; endüstriyel faktörlere binaen oluşan, gelişen ve yayılan modern mutfak kültürü içerisinde tamamen kaybolmamıştır. Çünkü geleneksel mutfak kültürü, kendi bünyesindeki belli kodlarla yoğrularak, yoluna devam etmiştir. Örneğin, modern mutfak kültüründe dondurularak elde edilen hazır gıdaların; geleneksel mutfak kültüründen gelen saklama yöntemlerine istinaden; “kurutma” ve “dondurma” kodlarının birer devamı niteliğinde olduğunun altını çizmek lazımdır.

Bahse konu husus, gelenek tarafından modernliğe bırakılan mirasın form değiştirerek devam etme potansiyelini ortaya koymaktadır. Yine mutfak dâhilindeki yemek pişirme işinin görüldüğü “ocak” tipinin de farklı biçimler olsa bile, aynı işlevi gördüğünü

vurgulamak gerekmektedir. Zira hemen hemen her evdeki mutfak elemanları arasında yer alan ocağın, evrensel bir zemin içerisinde olmak suretiyle, yemek pişirme misyonunu yerine getirdiğinin altını çizmekte yarar vardır. Ayrıca bugün, fizikî açıdan bakıldığında, genellikle “üç oda bir salon” olarak tasarlanan apartman dairelerinin; istisnasız en küçük bölümü mutfaktır (Oğuz, 2019: 41). Bu durumun bir devamı olarak, bugünün modern mutfak mekânları, diğer odalara göre daha dardır.

Sonuç itibarıyla, geleneksel mutfak kültürü, modern mutfak kültürünün yaygınlaşmasına dönük olarak; belli gelişim, değişim ve dönüşüm süreçlerinden geçmiştir. Bu çerçevede etrafında, gelenekten modernliğe doğru evrilen mutfak alışkanlıklarının, umumiyetle olumsuz düşüncelere sebep olmalarına karşılık; kimi olumlu yanlara da sahip olduklarının vurgulanması gerekmektedir.

Malum doğrultuda, geleneksel mutfak kültürüne ait olan birtakım unsurların; kaybolmaya yüz tutmakla beraber, şekil veya form değiştirerek devam ettikleri bilinmektedir. Dolayısıyla bazı beslenme etkinliklerinin, toplumsal ihtiyaçlara binaen; bazı beslenme etkinliklerinin ise sosyal eğlencelere istinaden değiştikleri ve dönüştükleri, bir vakıadır. İlgili minvalde, eski devirlerden bu yana, çeşitli gelişim çizgilerini bir arada tutan geleneksel mutfak kültürünün; kültürel bellekte kodlanarak yeni biçimlere girdiğinin dile getirilmesinde yarar vardır.

3.5.5. Geleneksel Mutfak Kültürü Uygulamaları

Yiyecek ve içecek maddelerinin temini, insanın kültürlenme sürecinde mühim bir yönlendiriciliğe sahiptir. Bu durum, geleneksel mutfak kültürü kapsamındaki yemek yeme faaliyetinin temelini teşkil etmektedir. Yemeğin yenilmesi için de bazı mutfak uygulamalarına ihtiyaç duyulmaktadır. Bu uygulamalar, geleneksel mutfak kültürü bağlamındaki üretme, hazırlama, saklama ve tüketme pratiklerinin çıkış noktasını meydana getirmektedir. Dolayısıyla yemeklerin belli bir kıvama getirilebilmeleri

açısından, geleneksel mutfak kültürü eksenindeki bir kısım uygulamaların icra edilmesi gerekmektedir.

Geçmişten bugüne kadar süren bir tarihî arka plan itibarıyla; toplayıcılık, avcılık, devşiricilik ve yetiştiricilik gibi farklı birtakım yollarla elde edilen yeme-içme ürünlerinin işlenmeleri, hazırlanmaları, saklanmaları ve tüketilmeleri; esasen geleneksel mutfak kültürü doğrultusundaki belli başlı pratiklerle yakından ilişkilidir. Göçebelikten yerleşikliğe geçişle birlikte, malum uygulamaların daha da belirginleştiklerinin dile getirilmesinde yarar vardır. Bahse konu minval üzere, gıda maddelerinin ortaya çıkardığı yemek türlerini; “üretme”, “hazırlama”, “saklama” ve “tüketme” olmak üzere; toplam dört ana başlık altında ele almak mümkündür.

3.5.5.1. Üretme

Üretme veya üretim; topraktan, hayvanlardan, bitkilerden; kısaca doğanın sunduğu olanaklardan besin elde etmek maksadıyla ürün sağlama uygulamasıdır. Dolayısıyla üretme, gıda maddelerinin çeşitli şekillerde ortaya konulmalarını hedefleyen bir geleneksel mutfak kültürü pratiğidir. Özellikle tarım, hayvancılık, arıcılık, meyvecilik ve benzeri işler kanalıyla; yemeklik malzemelerin meydana getirilmeleri, üretme uygulamasının birer tezahürüdür.

Bu durumun bir devamı olarak, insanların, yaşamsal gelişimleri için zorunlu olan besinleri elde etmek üzere; doğal çevrelerini değiştirme ve dönüştürme etkinliklerinin tümü, üretme pratiğinin ilgi alanına girmektedir. Bahse konu minval üzere, üretme eylemiyle beraber, insanlar; beslenmeye yönelik ihtiyaçlarını büyük ölçüde gidermeye öncelik vermişlerdir. Bu bağlamda, bilhassa geleneksel gıda ürünlerinin ortaya konması, insanlardaki beslenme geleneğinin üretim uygulamalarına etki etmesiyle eşdeğerdir (Nistoreanu, Dorobantu ve Gheorghe, 2014: 25).

Yiyecek üretme işi, yiyecek toplama işinden daha fazla emek istemektedir. Aynı şekilde, yiyecek üretimi, geçim için yeterli miktarda gıda bulunmasını garanti etmemektedir (Haviland, 2002: 219). Söz konusu zemine istinaden, beslenmeye dayalı olarak teşekkül eden üretme eyleminin, sürekli bir hal alması lazımdır. Zira beslenme hususu açısından bakıldığında, üretme eyleminin kesintiye uğraması veya durması; insan hayatının devamlılığının ortadan kalkmasıyla eşdeğerdir.

Bu yüzden, geleneksel mutfak kültürü bağlamındaki üretme pratiğinin, kendisini yenilemek kaydıyla idame etmesi şarttır. Malum doğrultuda, insanlar, üretme uygulamasına dönük olarak, beslenme durumlarını belli bir düzene oturtma kaygısını her zaman için taşımışlardır. Nitekim beslenme hususu kapsamındaki üretim pratiği, insanların, kendi yaşam alanlarındaki diğer işleri de gerçekleştirebilmeleri bakımından büyük bir önem taşımaktadır.

Bilindiği gibi, Abraham H. Maslow (1970) tarafından sınırları çizilen ihtiyaçlar piramidindeki fizyolojik gereksinimler, insan hayatındaki yönelimin; öncelikle somut bir kısım unsurlara dönük olarak hayata geçtiğini ortaya koymaktadır. Bahsedilen çerçevede, insan, kendi yaşam alanına dair maddî engelleri aşabildiği takdirde; manevî boyutu düşünebilmektedir. Dolayısıyla insanın; içinde yer aldığı yaşam süreci boyunca, soyut ihtiyaçlarını; somut ihtiyaçlarının karşılanmasına bağlı olarak giderdiğini vurgulamak gerekmektedir. Bu minvalde, insanlar, beslenmeye dayalı üretim uygulaması kanalıyla; hayatta kalabilmeleri için gereken gıda gereksinimlerini giderirken, bunlar sayesinde diğer birçok işlerini de yoluna koyabilmektedirler.

Bronislaw K. Malinowski (1990: 86), insanın temel gereksinimlerini takiben; biyolojik çerçevedeki metabolizma sürekliliğinin önemine vurgu yaparak, bunun kültürel cevabını besin sağlanması sürecine bağlamıştır. Bu durum, mutfak kültürünün maddî ve manevî boyutlarına karşılık gelmektedir. Mutfak kültürü faaliyetlerini takiben ortaya çıkan üretme uygulamasının sürekliliği, ancak bu yöndeki yeni unsurlarla mümkündür.

Dolayısıyla gelenekten kaynaklanan yenilik unsurları, üretme mevzusunun devamlılık kazanmasındaki en temel değerler arasında yer almaktadır. Bu durumun akabinde, yaşam olduğu sürece, üretme uygulaması da devam etmektedir. Dolayısıyla beslenme noktasındaki üretim pratikleri hayata geçirilerek, bir bakıma yaşamın sürmesi de sağlanmaktadır.

İnsan organizmasının doğayla yaptığı kültürel alışveriş, malum yöndeki besin üretme uygulamasının da ortaya çıkış sebebidir. Çünkü insan, doğayla olan gıda alışverişini, öteki canlı organizmalardan daha farklı bir biçimde yürütmektedir. İnsan dışındaki her canlı organizma, doğadan besin sağlama görevini, her zaman için; tek başına yapmaktadır. İnsan ise doğayla yaptığı gıda alışverişinde, hiçbir zaman tek başına muvaffak olamamıştır.

Avcı-toplayıcı yaşam modelini benimseyen insanların bile, kendi başlarına birer anlam ifade etmeyerek, sürüler halinde dolaşmaları (Çavdar, 1972: 49); ilgili durumu özetlemektedir. Nitekim insan, tarihsel süreçteki besin üretme faaliyetini, bütünüyle bir toplumun yarattığı koşullara ve biçimlere ayak uydurarak gerçekleştirmiştir. Bu sebepten ötürü, insanın; doğadan gıda elde etme faaliyeti, içinde yer aldığı toplumdan gelen kolektif bir bilinç doğrultusunda sürüp gitmiştir.

Sonuç itibarıyla, ilgili çatı etrafında, doğal dengenin tesis edilebilmesi için; yemeklik malzemelerin üretilmeleri büyük bir zorunluk arz etmektedir. Bu şekilde, doğal kaynaklar eksenindeki ham besin ve toprak anlayışının, bilhassa yemek kültürüne ilişkin olarak; sistemli bir üretim uygulamasına dökülmesi şarttır. Zira gıda üretme pratiği aracılığıyla, doğal kaynaklardan yeni besinlerin elde edilmeleri de mümkün kılınmaktadır. Üretme uygulaması sayesinde, geleneksel mutfak kültürüne ait bütün maddî ve manevî öğeler ortaya konulmaktadır. Nitekim üretme eylemiyle birlikte, doğadaki pek çok besin kaynağı kullanılarak; insan ve doğa ilişkisinin geleneksel mutfak kültürüne yansıyan boyutlarının inşa edildiğini belirtmekte fayda vardır.

3.5.5.2. Hazırlama

Hazırlama, gıda maddelerinin, yemeklere dönüştürölme uygulamasıdır. Dolayısıyla hazırlama, yemeğin pişme derecesini belirleyen bir geleneksel mutfak kültürü pratiğidir. Hazırlamada, yemeğin türüne ve yiyeceklerin ham maddelerine göre birtakım değişiklikler söz konusu olabilmektedir. Ayrıca hazırlamada, insanların yemek tercihleri de etkili olabilmektedir.

Yemek hazırlamak maksadıyla ortaya konulan bir kısım yöntemler, yemeğin kalitesini ve besin değerini etkilemektedir. Bu durumun akabinde, yemek hazırlamaktan kasıt; yiyeceklerin besin değerlerini, doğal renklerini, şekillerini ve kıvamlarını olabildiğince korumak; yiyeceklerin lezzetlerini artırmak; yiyeceklerin bozulmasına veya çürümesine sebep olan mikroorganizmaları yok etmektedir.

Malum eksende, hazırlama uygulamasına binaen; yiyeceklerin, sağlıklı bir çatı altında tutulmaları sağlanmaktadır. Bu minval üzere, yemekleri, hazırlamak suretiyle istenilen kıvamlara getirme işi; başlı başına bir uygulama yöntemidir. Zira hazırlama uygulamasının bünyesinde, pişirilme safhasındaki besin öğelerinin kimyasal özelliklerinin iyi bilinmesi gerekmektedir. Yine hazırlamaya yönelik olan pişirme ilkelerinin de iyice öğrenilmesi şarttır. Nitekim yemek hazırlama pratiğinin esası, yemeğe, gereken dikkatin ve özenin gösterilmesiyle eşdeğerdir.

Geçmişten bugüne kadarki bir tarihî geri plan açısından bakıldığında, özellikle yerleşik yaşama geçiş sürecini takiben; yiyeceklerin ve yemeklerin hazırlanması işleri, ekseriyetle kadınlar tarafından gerçekleştirilmiştir. Bu durum, hazırlama aşamasının, belli bir geleneksel bilgiyi de içerdiğini ortaya koymaktadır. Zira kadının geleneksel rollerinin değeri, büyük bir önem dâhilinde sürmektedir. İlgili çerçeveye ek olarak, kadın, zamanını en iyi ve en bilinçli bir şekilde kullanmak kaydıyla; beslenme

konusundaki geleneksel bilgilerin kuşaktan kuşağa aktarılması yönünden mühim bir rol üstlenmektedir.

Hazırlama pratiklerinin farklılık sergilemeleri, içinde yaşanılan çevreyle ve yaşam şeklinin mahiyetiyle yakından ilişkilidir. Örneğin, köy yaşamındaki hazırlama uygulamaları daha geleneksel boyutlarda olmakla beraber; kent yaşamındaki hazırlama uygulamalarının daha modern ölçülerde seyrettiğini ifade etmek mümkündür. Ayrıca hazırlama pratiğinin, evrensel bir yönünün bulunmasına rağmen, hemen hemen her kültür ve uygarlık sahası içerisindeki yemek yapma hazırlıklarının farklılık ve çeşitlilik arz ettiği bilinmektedir.

3.5.5.2.1. Hazırlama Usulleri

Claude Lévi-Strauss (2013: 33), “mutfak üçgeni” adını verdiği teorisinde; çiğ yiyecek ile pişmiş yiyecek arasındaki ayrımı, doğa ve kültür arasındaki ayrımla özdeşleştirerek; hazırlama uygulaması kapsamındaki pişirme yöntemlerini; “kızartma”, “kaynatma” ve “isleme” biçimlerinde olmak üzere; üç temel çatı altında tayin etmiştir. Strauss’a (2013) göre, kızartma ve isleme metotlarında, gıda maddeleri; herhangi bir kültürel üretim aygıtı gerekmeksizin, tamamen doğanın sunduğu imkânlarla hazırlanmaktadır. Dolayısıyla kızartmada, doğrudan ateşle temas sağlanmaktayken; islemede, ateş ve duman ile temas sağlanmaktadır (Dinç, 2019: 301).

Bahse konu bağlamda, bahsedilen bu iki yemek hazırlama tekniği; Strauss’a göre, doğal ve normal bir süreci kapsamaktadır. Dolayısıyla malum tekniklerin, kültürel birer sürece dâhil edilmemeleri gerekmektedir. Strauss’un söz konusu görüşlerine mukabil, bugünkü mutfak kültürüne dair hazırlama pratiklerindeki metotlar; umumiyetle “ızgara” (ızgaralama), “fırlama”, “haşlama” (kaynatma) ve “kızartma” olarak; dört ana başlıkta ele alınmaktadır (Dinç, 2019: 301).

3.5.5.2.1.1. Izgara (Izgaralama)

Izgara (ızgaralama) tekniği, besin maddelerinin ateş ve ateşten sağlanan köze doğrudan temasıyla meydana getirilmiştir. Ayrıca ızgara tekniğinde; taştan, topraktan, camdan, plastikten veya metalden yapılan plakalar üzerinde de yemek pişirilebilmektedir. Izgara yöntemi, özellikle et ve et ürünlerinin pişirilmesine uygun bir hazırlama pratiğidir.

3.5.5.2.1.2. Fırınlama

Fırınlama tekniği; taş, toprak ve metal gibi; ısıya dayanıklı olan çeşitli malzemeler kullanılmak kaydıyla inşa edilen fırınlarda; odun, kömür, gaz veya elektrik yakıtlarından istifade edilerek teşekkül etmiştir.¹⁷⁵ Fırınlamada, değişik kap kacak eşyalarının göz önüne alındığı da bilinmektedir. Ayrıca fırınlama tekniğinde, besinler; kap kacak kullanılmaksızın, doğrudan pişirme yoluyla da hazırlanabilmektedir.

3.5.5.2.1.3. Haşlama (Kaynatma)

Haşlama (kaynatma) usulü, gıda maddelerinin, kap kacak eşyaları içerisine konularak; yüksek ateşteki suyla pişirilmelerini esas alan bir yemek hazırlama yöntemidir. Malum yöntemin uygulanma süreci doğrultusunda, gıdaların dokularındaki öz su veya içme suyu kullanılabilmektedir.

3.5.5.2.1.4. Kızartma

Kızartma usulü ise yiyeceklerin katı veya sıvı yağlar aracılığıyla pişirilme uygulamasıdır. Malum pratiğe dönük olarak kullanılan yağlar, bitkisel veya hayvansal

¹⁷⁵ Günlük hayattaki sofraların vazgeçilmez unsuru “ekmek” başta olmak üzere, her türlü hamur işinin ve diğer bütün yemeklerin fırınlama yöntemiyle pişirilmesi mümkündür. Bu konuda bakınız. (Dinç, 2019: 301).

kaynaklı olabilmektedir. İç yağı, kuyruk yağı ve don yağı (Ögel, 1978/IV: 13-15); kızartma usulünün başat faktörleri arasında yer almaktadır. Ayrıca kızartma yönteminde, besinlerin kendi yağları da yeterli olabilmektedir.

Kızartma tekniği, bugünkü endüstriyel mutfaklara binaen ortaya çıkan ticaret sektörü içerisinde, fast food (tez yemek) uygulamasının baş aktörlerinden biri olarak da düşünülmektedir. Söz konusu durumun akabinde; hamur işi, sebze ve et kabilinden tüm yiyeceklerin; kızartma yöntemiyle pişirilmesi mümkündür (Dinç, 2019: 301).

3.5.5.3. Saklama

İnsanlığın kültürel gelişimi içinde yer tutan bir diğer konu, gıdaların uzun süre saklanması ve depolanması için gösterilen çabadır (Uhri, 2016: 25). Saklama, yiyeceklerin ve yemeklerin, doğal koşulların yarattığı etkilere istinaden korunmalarını içeren bir uygulamadır. Dolayısıyla saklama uygulamasında, besin maddelerinin özenle muhafaza edildiğinin dile getirilmesinde yarar vardır.

Yiyeceklerin, üretimlerinden tüketimlerine kadar geçen bir süre zarfında, mevsimsel şartlara göre meydana gelen depolama teknikleri; saklama pratiğinin temelini teşkil etmektedir. Malum eksende, yaşamın idame etmesi için son derece önemli olan yiyecek saklama uygulamasının, zaman ve mekân durumuna göre gerçekleştiğini belirtmek lazımdır. Bu çerçevede, saklama pratiği, gıda maddelerinin daha sağlıklı bir zemine dönük olarak tüketilmelerini sağlamaktadır.

Zaman ve mekân koşullarına binen şekillenen geleneksel mutfak kültüründe, bilhassa tarım ürünlerinin her mevsimde yetişmemeleri, saklama uygulamasına duyulan ihtiyacı ortaya çıkarmıştır. Bu bağlamda, sezonluk olarak yetişen tarım ürünlerinin, saklama

uygulamasıyla beraber; hemen her mevsimde sofralara girebildiğini ifade etmekte fayda vardır.

Malum doğrultuda; evlerin ve iş yerlerinin bir kenarında yer alan kiler, ambar, depo ve mahzen gibi serin odalarda muhafaza edilmek maksadıyla; yiyeceklerin veya yemeklik malzemelerin saklandığı bilinmektedir. M. Dinç (2019: 302), esasen birer “depolama tekniği” olarak adlandırdıkları ve ekseriyetle kışlık hazırlıkları bağlamında ele aldıkları saklama uygulamalarının; hemen hemen bütün kültür ve uygarlık havzalarında, aynı formlara tabi olarak sürdürüldüğünü vurgulamışlardır.

3.5.5.3.1. Saklama Usulleri

Saklama uygulaması dâhilinde, genellikle sekiz ana yöntemin izlendiğini ifade etmekte yarar vardır. Bu yöntemler; “tuzlama” (salamura), “dumanlama” (tütsüleme), “pişirme”, “dondurma”(kara gömme veya kara yatırma), “kuyulama” (toprağa gömme), “kurutma”, “konserve” ve “asma” olarak sıralanmaktadır. Bahse konu yöntemler, yiyeceklerin mahiyetine göre pratiğe dökülmektedir. Zira yiyeceklerin türleri ve çeşitleri, malum pratiklerin ortaya konulmalarındaki en temel hususiyetleri içermektedir. Nitekim farklı yiyecekler, farklı saklama uygulamalarına ilişkin olarak korunmaktadır.

3.5.5.3.1.1. Tuzlama (Salamura)

Tuzlama veya salamura tekniğinde, gıdaların tuzlu su içerisinde bekletilerek muhafaza edilmeleri sağlanmaktadır. Tuzlama uygulamasına konu olan gıdalar ise umumiyetle peynir, zeytin, turşu, et (tavuk eti, balık eti, dana eti), asma yaprağı ve benzeri gıdalardır. Söz konusu gıda maddelerinin salamura yapılması için; topraktan, metalden, camdan, plastikten ve ahşaptan imal edilen kap kacak eşyaları kullanılmaktadır. Tuzlama uygulamasında, besinlerin hava ile temas etmemeleri

gerekmektedir. Çünkü hava ile temas halinde, salamurası yapılan ürünler çabucak bozulabilmektedir (Dinç, 2019: 302).

3.5.5.3.1.2 Dumanlama (Tütsüleme)

Dumanlama veya tütsüleme tekniğinde, besinlerin, doğrudan doğruya ateşle değil de ateşin dumanıyla pişirilmeleri sağlanmaktadır. İlgili uygulama, ekseriyetle et ve et ürünleri kapsamındaki besin maddelerinin koruma altına alınmalarına dönük bir çatı altında gerçekleştirilmektedir. Malum pratik kanalıyla pişen mahsullerin, işin içine duman aromasının (Dinç, 2019: 302) da girmesiyle beraber, tat ve koku bakımından belli bir dönüşüm kazandıklarını dile getirmekte yarar vardır. Bu durum ise yiyeceklerin lezzet açısından daha da zenginleştiklerinin bir göstergesidir. Dumanlama tekniğinin, bugün için, endüstriyel teknolojilerin sunduğu birtakım olanakları takiben; çeşitli makineler vasıtasıyla yapıldığı bilinmektedir.

3.5.5.3.1.3. Pişirme

Bilindiği üzere, yaşamak, biraz da “yemek” demektir. Sırasında, sağlıklı bir kişinin, ağız tadıyla yediği birkaç lokmalık bir şeyler; damak zevki ile ilgilidir. Dolayısıyla dünyadaki çeşitli zevklerin yanı sıra, yemek zevki de küçümsenemeyecek derecede önemlidir. Ancak insanda, sadece yemek zevkinin olması yeterli değildir. Zevkle yenecek yemeklerin hazırlanmalarını da bilmek gerekir (İslâmoğlu, 2013: 5). Bu durum, yemek pişirme tekniğiyle doğrudan ilişkilidir.

Pişirme yönteminde, yemeklik malzemelerin, ısıtılarak korunmaları sağlanmaktadır. Bu uygulama yöntemi sayesinde, gıdaların depolanma işlemleri, yemeğin pişirildikten sonra soğutularak muhafaza altına alınmasıyla mümkün olabilmektedir. Pişirme yöntemi, ateşin keşfedildiği zamanlardan bu yana kullanılması nedeniyle; çok eski bir yöntem olarak bilinmektedir.

Piştirme metodunda, özellikle et ve et ürünlerinin muhafazaları yapılmaktadır. Zira etler, küçük parçalar halinde olmak kaydıyla, kavurma yapılarak saklanmaktadır. Nitekim doğranarak ufak parçalara bölünen etler, genellikle kendi yağında pişirilip; kap kacak eşyalarına yerleştirilmektedir. Tüketme zamanı gelince, et kavurmaları, kısa süreli bir ısıtma sürecine tabi tutularak; katı ve donuk hallerinden eski hallerine getirilmektedir (Dinç, 2019: 303).

Piştirme metodunun, yufka yapımında da uygulandığını belirtmek lazımdır. Zira yatay ve dikey olarak inşa edilen tandırlarda veya metalden imal edilen saclarda pişirilen yufkalar, üst üste dizilmek suretiyle; temiz bezler içerisinde koruma altına alınmaktadır. Malum şekillerde saklanan yufkalar; sıvı yağ, yumurta akı, yumurta sarısı ve benzeri maddelerle desteklenmektedir. Yufkalar; “kışlık yufka” veya “kuru yufka” gibi adlarla da anılmaktadır (Dinç, 2019: 303).

3.5.5.3.1.4. Dondurma (Kara Gömme veya Kara Yatırma)

Dondurma, kara gömme veya kara yatırma yönteminde, besin maddelerinin serin ve soğuk ortamlarda korunmaları sağlanmaktadır. Bu yöntem, bugün, buzdolabı veya derin dondurucu gibi bazı ev eşyaları kullanılarak uygulanmakla birlikte; çok eski zamanlardan beri devam eden bir yöntemdir. Dondurma yöntemi, bilhassa kar yağışının etkili olduğu bölgelerde ve yörelerde; besin maddelerinin kara yatırılmaları veya kara gömülmeleri doğrultusunda gerçekleşmektedir.

Kara gömme veya kara yatırma işlemi, etrafı kar ve buz kütleleriyle kaplı olan bidonlarda, sandıklarda veya dolaplarda hayata geçirilmektedir. Dondurma usulü, bilhassa et ve et ürünlerine dönük olarak ortaya çıkmıştır. Örneğin, Türkiye’nin Kars ve Ardahan illerinde yoğun olarak yapılan kaz yetiştiriciliğine istinaden, kesilen kazların etleri kara yatırılmaktadır. Kara gömülen kaz etleri, evlerin bahçelerinde iplere asıldıktan sonra, poşetlenerek; naylon bidonlar, tahta sandıklar veya teneke dolaplar

içerisinde muhafaza altına alınmaktadır. Kara gömülmek kaydıyla dondurulan kazların, en az bir yıl bozulmadan durduklarını ifade etmekte yarar vardır.

3.5.5.3.1.5. Kuyulama (Toprağa Gömme)

Kuyulama veya toprağa gömme yönteminde, özellikle kış mevsimi itibarıyla, toprağın soğğundan istifade edilerek; yiyeceklerin saklanmaları sağlanmaktadır. Bu kapsamda, özellikle ihtiyaç fazlası ürünlerin toprağa gömüldüğünü vurgulamak lazımdır. Bahse konu minval üzere; patates, ıspanak, turp, havuç, soğan, pırasa ve kestane gibi bir kısım sebzeler ve meyveler; yaza çıkarılmak amacıyla, derin çukurlar kazılıp, bu çukurların içine konulmaktadır. Üstleri toprakla örtülen malum yiyecekler, bu zemindeki kuyulama yöntemine tabi tutulmaktadır.

3.5.5.3.1.6. Kurutma

Kurutma metodunda, bazı hayvansal ürünler ile bitkisel ürünler; iplere dizilmek veya bezlere serilmek kaydıyla, güneş ışığında dinlendirilmektedir. Kurutma metodunda; gölgede, güneşte ve rüzgârda kurutma uygulamaları söz konusudur. Özellikle yaz aylarında elde edilen başlıca mahsuller, yaz güneşinin kavurucu sıcaklığından faydalanılarak, kışa hazırlık süreçlerine binaen kurutulup muhafaza edilmektedir. Sebzeler, meyveler, hamur işleri, tarhana, et ve benzeri ürünlerin; kurutma metoduna dâhil edildiğini belirtmekte fayda vardır.

Aynı şekilde, güz aylarına özgü olarak elde edilen belli başlı gıda istihsal maddelerinin de kurutulduğu bilinmektedir. Bu ürünlerin en başta gelenleri arasında “kaz eti”ni göstermek mümkündür. Zira kesilen kazın tüyü ile iç organlarının ayıklanmasını takiben elde edilen kaz etinin, iplere dizilerek güneşte veya gölgede kurutulduğu; bu sayede de uzunca bir süre (en az bir sene) bozulmadan kaldığı dile getirilmektedir (Erdoğan Erkaya,

2020). Ayrıca et ürünleri arasında yer alan sucuğun ve pastırmanın, kurutma metoduyla imal edildiğinin altını çizmek gerekir.

3.5.5.3.1.7. Konserve

Konserve usulünde, besin maddelerinin pişirilip, kavanozların içinde korunmaları sağlanmaktadır. Koruma altına alınan bu besin maddelerinin uzun ömürlü olmaları için, kavanoz ağzlarının sıkıca kapatılması gerekmektedir. Umumiyetle sebzelerden ve meyvelerden elde edilen sos, salça, turşu, marmelat ve reçel konserveleeri ile ton balığından elde edilen konserveleer; malum usulün en önde gelen örnekleridir.

3.5.5.3.1.8. Asma

Asma usulünde, yiyeceklerin, yerle bağlantıları kesilmek suretiyle; tavanlara asılmaları sağlanmaktadır. Bu usul, kimi sebzelerin ve meyvelerin; çeşitli mutfak mekânlarında, kendi doğal sapları ile ipler kanalıyla tavanlara asılmalarının sonucunda gerçekleştirilmektedir. Soğan, sarımsak, karpuz, kavun, incir, armut, elma ve benzeri mahsuller, bu usulün başta gelen ürünleridir. Ayrıca asma usulünde, kaz etinin asılması da söz konusu olabilmektedir. Zira sonbahar mevsiminin sonlarına doğru kesimi yapılan kazlardan elde edilen etler, iplere dizilip; evlerin bahçelerinde yatay olarak asılmaktadır.¹⁷⁶ Bu şekilde, kaz etlerinin, tüketime hazır birer hale getirilmesi amaçlanmaktadır.

3.5.5.4. Tüketme

Tüketme veya tüketim, yiyeceklerin veya yemeklerin pişirilmelerine ve sunulmalarına dönük olarak; insanların yemek yeme alışkanlıklarını ve davranışlarını içine alan bir uygulamadır. Tüketme eyleminde; yiyecekler, yemekler veya yemeklik ürünler;

¹⁷⁶ Burada kaz etinin kurutulma aşaması da gerçekleştirilmektedir. Ayrıca malum doğrultuda, kedi ve köpek gibi birtakım hayvanların kaz etlerine ulaşmalarına önüne olunmaya çalışılmaktadır.

yenilmek suretiyle, fiziksel manada yok edilmektedir. Tüketme uygulaması, toplayıcılık ve avcılık faaliyetlerine binaen, insanlık tarihiyle neredeyse yaşıttır.

Bununla beraber, insanlığın ilk dönemlerindeki tüketme eylemi, üretme eylemini içinde bulundurmayan bir yapıya sahip olmuştur. Dolayısıyla tüketme işi, uzun bir zaman dilimi boyunca devam etmiştir. Bu şekilde, insanlar, hayatta kalabilmek adına; doğada buldukları besin maddelerine dayanarak, yeme-içme etkinliklerini gerçekleştirmişlerdir.

Toplayıcılık, devşiricilik veya avcılık; üretme faaliyetine başvurmadan evvel ortaya konulan başlıca uygulamaları içermiştir. Bu bağlamda, insan, ilk olarak; sarf ettiği emek karşılığında, tabiat üzerinden geçimini sağlamıştır. Ancak insan, kendi geçim kaynağının kontrolünü sağlayamamıştır. Malum nedenden dolayı, ilk dönemler itibarıyla; insanın, doğaya bağımlı olarak yaşadığının altını çizmek gerekmektedir.

Bugün için, tüketim olgusunun; ekonomik hayatta olduğu gibi, gündelik yaşam içinde de önemli bir konuma sahip olduğunu ifade etmekte yarar vardır. Bahse konu minval üzere, tüketme uygulamasını, “belli başlı gıda gereksinimlerinin karşılanma süreci” olarak tanımlamak mümkündür. Malum çizgide, tüketme pratiği, özellikle yeme-içme ürünlerinin fonksiyonel özelliklerine bağlı olarak icra edilen bir olgudur.

Tüketme pratiğinde etkili olan unsur, yiyecek ve içecek ihtiyaçlarının belirlenmesidir. Zira insana ait ihtiyaçlar, istekler ve arzular; tüketim olgusunun ardında yatan itici güçlerdir (İslamoğlu ve Altunışık, 2013: 3). Bu durumun bir devamı olarak, tüketme pratiği itibarıyla; yeme-içme ihtiyacının tatmin edilmesi gerekmektedir. Tüketim eyleminin amacını ve yönünü belirleyen “ihtiyaç” kavramı ise farklı boyutlarda gelişebilmektedir

Beslenme kültürü açısından bakıldığında, ihtiyaç kavramı; bireylerin ve toplumların hayatlarının devamı için, giderilmesi zorunlu olan yeme-içme silsilesidir. Dolayısıyla ihtiyaç kavramı, insanın, gıda maddelerine özel birer önem atfetmesiyle oluşan, gelişen ve yayılan bir temele işaret etmektedir.

İhtiyaç kavramı, insanların yaşayabilmeleri için gündeme gelen doğal ve toplumsal gerekliliklerin tümüdür (Pekcan, 2003: 525-526). Tabii ihtiyaçların belirlenmesi, geleneksel mutfak kültürü bağlamında çok önemlidir. Çünkü geleneksel mutfak kültürü, en temel ihtiyaç maddeleri üzerine kuruludur. İnsan, kendi hayatını devam ettirebilmek maksadıyla gerekli gördüğü ana ihtiyaçlar listesinde, her zaman için beslenme öğelerine en ön safta yer vermiştir. İlgili doğrultuda, bu ihtiyaç listesindeki yeme-içme unsurlarının karşılanma derecelerini belirlemek, insanın bu yöndeki seçimlerine kalmıştır.

Bilindiği üzere, Abraham H. Maslow (1970: 25), tüketme eylemi hususundaki ihtiyaç kavramını; ihtiyaçlar hiyerarşisi kuramında ele almıştır. Bu minval üzere, A. Maslow'un motivasyon teorisindeki güdülenme (motivasyon) fiiline yönelik olarak, insan davranışlarını en çok yönlendiren etkenlerin başında "ihtiyaç" faktörü gelmektedir. İhtiyaç faktörünün ise genellikle biyolojik veya içgüdüsel olduğunun ifade edilmesinde yarar vardır.

Abraham Maslow'un (2001: 162) konu hakkında öne sürdüğü düşünceye göre, temel gereksinimler ve bu gereksinimlerin hiyerarşik düzenleri, ilk olarak biyolojik gereksinimlerin tatminiyle ortaya çıkmaktadır. Malum gereksinimler ise öncelikle beslenmeye bağlı olarak gelişen bir kısım kaygıları temel almaktadır. Dolayısıyla insan, bu kaygıları giderebildiği sürece, beden ve ruhen sağlıklı bir konuma kavuşabilmektedir.

İnsan, beslenme hususundaki seçimlerine binaen, kendi hayatını belli bir düzene oturtmaktadır. Bu düzen içerisinde, tüketilen yeme-içme faktörlerinin etkisi büyüktür. Söz konusu duruma yönelik olarak, tüketme uygulaması sayesinde, insan; beslenmeye dair alışkanlık normlarını, davranış kalıplarını, sunum şekillerini, sofraya düzenlerini, yemek yeme adaplarını ve daha birçok kuralı; bu yöndeki gereksinim öğeleri aracılığıyla öğrenebilmektedir. İlgili bağlamda, insanları yönlendirme ve kontrol etme nitelikleri; tüketme uygulamasının esasında gerçekleşmektedir (Şentürk, 2008: 221).

Sonuç itibarıyla, tüketme veya tüketim, insanların beslenme hususundaki tercihlerine binaen gerçekleşen bir uygulamalar bütünüdür. Dolayısıyla insanlar, tüketme eylemi sayesinde, beslenme ihtiyaçlarını belirleyebilmektedirler. Bu şekilde, insanların, yemek kültürü dâhilindeki alışkanlık ve davranış kalıpları da ortaya çıkabilmektedir. Tüketim pratiğine dönük olarak tespit edilen yeme-içme ihtiyaçlarının karşılanması, insanın biyolojik ve kültürel zeminlerdeki tatminiyetini sağlayan faktörlerin başında gelmektedir. Malum eksende, tüketme pratiği, insanların; gerçek ve kurgusal ölçeklerdeki memnuniyetlerine istinaden; beslenme kültürü kapsamındaki yerlerini, değerlerini ve önemlerini belirleyen bir arka plana sahiptir.

3.5.6. Geleneksel Mutfak Kültüründeki Araçlar ve Gereçler

Yiyeceklerin ve içeceklerin; üretilme, hazırlanma, saklanma ve tüketilme uygulamalarını takiben; bu yöndeki çeşitli araçlara ve gereçlere ihtiyaç duyulduğunun da altını çizmek gerekmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, yemek yapımına damga vuran pişirilme ve sunulma usulleri açısından bakıldığında, geleneksel mutfak kültürü içerisindeki araç ve gereç unsurlarının büyük önemlere mazhar oldukları malumdur.

Evrensellikten kaynaklanan yeme-içme araçları ve gereçleri, her ne kadar; kültürlerle göre farklılık arz etseler de yaygın işlevleri yönünden aynı amaca hizmet etmektedirler. Bahsedilen zemin etrafında, mutfak araçlarının ve gereçlerinin; birer maddî kültür ögesi

olarak, toplumların; kendi tarihsel eksenlerine istinaden ortaya çıkan kültürlerini, tekniklerini ve teknolojilerini aydınlatma görevleri vardır.¹⁷⁷

İnsanlığın, çok eski çağlardan itibaren, mutfak araçlarına ve gereçlerine tevessül ettiğinin dile getirilmesinde fayda vardır. Bu durum, geleneksel mutfak kültürüne ait somut faktörleri ortaya çıkarmıştır. Malum faktörler ise yemeklerin tüketilme özelliklerini belirleyici birer konuma sahip olarak vücuda getirilmişlerdir. İlgili öğelerin; tek tek sayılabilmelerinin çok zor olduğu gerçeğinden hareketle, elde edildikleri malzeme yapılarına göre tasnif edilmelerinin daha doğru bir yol olacağını dile getirmek lazımdır. Dolayısıyla gıda maddelerinin parçalanmaları, yıkanmaları, karıştırılmaları, pişirilmeleri ve servis edilmeleri amaçlarına dönük olarak kullanılan araçları ve gereçleri; içeriklerindeki imal malzemeleri bakımından sınıflandırmak gerekmektedir. Mutfağa yönelik teçhizatın, belli bir sistematik doğrultusunda izah edilmesi, bu yöndeki mutfak düzeninin ortaya çıkarılması yönünden oldukça önemlidir.

Geleneksel mutfak kültürü araçlarını ve gereçlerini, sırasıyla; “malzemesi taş olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri”, “malzemesi toprak olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri”, “malzemesi ahşap olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri”, “malzemesi metal olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri”, “malzemesi plastik olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri”, “malzemesi cam olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri”, “malzemesi deri olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri” ve “malzemesi lif olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri” olarak; sekiz başlık altında toplamak mümkündür.

Bahse konu şekillerde sıralanması muhtemel olan geleneksel mutfak kültürünün bu maddî unsurlarından bir kısmının, her ne kadar farklı malzemelerden üretilseler de aynı hizmete uygun olarak kullanıldıklarını vurgulamakta fayda vardır. Çünkü mutfak

¹⁷⁷ Bu doğrultuda, işin içine geleneksel bilginin girdiğini belirtmekte yarar vardır. Zira geleneksel bilgi, toplumların beslenme kültürleriyle de yakın bir ilişki içerisindedir. Geleneksel bilginin kültür ekonomisine yansımalarına dair bakınız. (Özdemir, 2018: 3).

araçları ve gereçleri, evrensel boyutlardan hareketle geliştirilen başlıca özelliklere sahiptir.

3.5.6.1. Malzemesi Taş Olan Geleneksel Araçlar ve Gereçler

İnsanlığın ilk devirlerinden beri, taşın, mutfak aletlerine temel oluşturduğu bilinmektedir. Nitekim Taş Devri'nin (M.Ö. 600000 – M.Ö. 5500) her safhasında, insanların, kendi ev düzenleri içindeki mutfak eşyalarına ayrı bir önem verdikleri görülmüştür. Zira taş; mutfak mimarisinden mutfak düzenine kadar, pek çok maddî kültür unsurunun çıkış noktasıdır. Nitekim taş, mutfak süslemeleri itibarıyla, en önde gelen yapısal malzemeler arasındadır. Bu bağlamda, bir tür kaplama malzemesi olarak kullanılan taş, özenli işçiliklerle hazırlanmıştır (Erbaş, 2018: 30).

Bu bağlamda, taştan imal edilen geleneksel mutfak kültürü araçlarının büyük önem taşıdıklarını belirtmek gerekmektedir. Nitekim taş malzemeler kullanılmak suretiyle üretilen mutfak eşyalarının, belli bir mutfak tipinin inşa edilmesine mühim katkılar sundukları aşikârdır. Bu yüzden, malzemesi taş olan birçok mutfak aracın ve gereci, geçmişten bugüne kadarki bir zaman dilimine binaen; geleneksel mutfak kültürü dâhilinde esas alınmıştır. Malzemesi taş olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri; granit, bazalt, mermer, akik, sedef ve benzeri taş çeşitlerinden istifade edilerek üretilmektedir. Dolayısıyla malzemesi taş olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri arasında; kuzine, tezgâh, şömine, masa ve sehpa gibi bir kısım eşyaları saymak mümkündür. Bütün bu maddî kültür ürünleri, mutfak mekânlarının tiplerine göre, belli biçimlerde inşa edilebilmektedir.

Söz konusu mutfak araçları ve gereçleri, bu doğrultudaki eşyalardan bahseden bir folklor şubesini de meydana getirmiştir. Nitekim folklorun bu şubesine dair tetkiklerin ilk hamlesi, Fransa'dan gelmiştir. Çünkü 1880 senesinden itibaren, Fransa'daki köy mesken şartları hakkında bir anket çalışması yürütülerek, bu anket çalışmasında; taştan

yapılan mutfak malzemelerine de yer verildiğini dile getirmek lazımdır (Van Gennep, 1939a: 54).

3.5.6.2. Malzemesi Toprak Olan Geleneksel Araçlar ve Gereçler

İnsanlık tarihi açısından bakıldığında, toprağın, mutfak araçları ve gereçleri için vazgeçilmez bir unsur olduğunun ifade edilmesinde fayda vardır. Zira toprak, bilhassa yerleşik hayata geçilme sürecinden itibaren, mutfak eşyalarının yapımındaki en temel öğelerden biri olarak kayda geçmiştir. Nitekim bu yöndeki arkeolojik bulgular, söz konusu durumu kanıtlamaktadır.

İnsanın gündelik kullanım ihtiyacının önemli bir bölümünü oluşturan pişirme, yeme-içme ve saklama kapları ile sacayağı gibi seramik formlar, beslenme alışkanlıklarındaki değişimler ile birlikte evrilerek bugünkü konumuna ulaşmıştır (Yılmaz ve Gökbel, 2020: 1516). Bu şekilde, topraktan imal edilen birtakım araç ve gereç unsurları, her zaman için mutfak faaliyetlerine hizmet etmiştir.

Malzemesi toprak olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri; taşlı, kumlu, killi, kireçli ve benzeri toprak çeşitlerinden faydalanılarak üretilmektedir. Bu toprak çeşitleri, daha ziyade seramik ve porselen türünden objelerin üretimlerine de büyük ölçüde imkân tanımıştır. Dolayısıyla malzemesi toprak olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri arasında; çanak, çömlek, sürahi, soba, (el yapımı tuğlalı soba), testi, tabak, güveç, tandır, fırın, şömine, tabak, ocak ve kuzine gibi başlıca eşyaları saymak mümkündür. Mutfağa ilişkin bütün bu maddî kültür ürünleri, mutfak mekânlarının tiplerine göre, belli şekillere binaen üretilebilmektedir. Bahse konu mutfak araçları ve gereçleri vasıtasıyla, yemeklerin hazırlanma, saklanma, pişirilme ve sunulma yöntemleri geliştirilmiştir. Nitekim malum araçlar ve gereçler doğrultusunda; yiyecekler ve içecekler, yemekler, yemek listeleri, yemek yeme tarzları ve sofraya düzeni (Saintyves,

1951: 95) gibi belli başlı geleneksel mutfak kültürü öğelerinin yaratıldığını ve yaşatıldığını ifade etmek lazımdır.

3.5.6.3. Malzemesi Ahşap Olan Geleneksel Araçlar ve Gereçler

İnsanlık tarihinde, ilk dönemlerden itibaren gelişen ağaç işlerine istinaden, ahşap malzeme üretme sanatının büyük bir gelişim gösterdiği bilinmektedir. Bu bağlamda, ahşap malzemeler, insanların üzerine en çok eğildikleri beslenme faktöründen hareketle; bir kısım mutfak araçlarının ve gereçlerinin yapımı açısından mühim bir yer işgal etmektedirler.

Ahşap malzemeler aracılığıyla, geleneksel mutfak kültürüne dair ilk adımların atıldığı görülmüştür. Özellikle insanlığın ilk devirlerindeki yemek sunumlarında, ahşaptan imal edilen mutfak eşyalarından yararlanıldığının altını çizmekte fayda vardır. Bu bünye etrafında, özellikle geleneksel mutfak kültürüne dair etnografik çözümlemeler itibarıyla, ahşap objelerin öne çıkarıldığına çokça şahit olunmuştur.

Malzemesi ahşap olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri; masif ahşap, kontrplak, sunta, laminat, lamine ahşap, doğal kaplama ve benzeri ahşap çeşitlerinden yararlanılarak imal edilmektedir. Dolayısıyla malzemesi ahşap olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri arasında; kaşık, tabak, çatal, bıçak, tezgâh, raf, dolap, çekmece, sandalye, masa, sandık, sedir, kepçe, testi, sürahi, çomça (saplı büyük kaşık), oklava, merdane, el tahtası, sarımsak döveceği, sepet, satır sapı, nacak sapı ve havan (kap) (Ocakcioğlu, 1938: 49-57) gibi başlıca eşyaları saymak mümkündür.

Ahşap mutfak araçları ve gereçleri, geleneksel mutfak kültürü dâhilindeki maddî kültür öğelerinin temel taşları arasında yer almaktadır. Zira yerleşik yaşam sürecini takiben, mutfak aletlerine ve edevatlarına yönelik olarak ortaya konulan ilk eşyalar, ekseriyetle

ahşap malzemelerden istifade edilmek kaydıyla yapılmıştır. Nitekim işleme kolaylığı, ihtiyaca karşılık verebilen esnek yapısı ve doğal malzeme oluşu, ahşabın yaygın olarak kullanımındaki en büyük etkindir.

3.5.6.4. Malzemesi Metal Olan Geleneksel Araçlar ve Gereçler

İnsanlık tarihi açısından bakıldığında, metalin, çeşitli mutfak araçlarının ve gereçlerinin imalinde kullanıldığına şahit olmak mümkündür. Bu kapsamda, metal malzemeler, insanların; mutfak kültürü hususundaki hayatlarını kolaylaştıran etkenlerin başında gelmektedir. Metal malzemelerden üretilen mutfak unsurlarının, insanlığın ilk devirlerinden bu yana vücuda getirildikleri bilinmektedir.¹⁷⁸ Ancak son dönemlerde, bilhassa endüstrileşme hamlelerine binaen, metal mutfak objelerinin seri biçimlerde teşekkül ettiğini de dile getirmekte yarar vardır.

1700'lü yılların sonlarına doğru cereyan eden Sanayi İnkılabı'ndan hareketle; endüstriyel mutfak tipleri gelişmeye başlamıştır. Bu durum, kültürlerin iç dinamiklerinin yenilikçi eğilimleri desteklemesiyle (Haviland, 2002: 473) beraber; geleneksel mutfak kültüründeki değişim ve dönüşüm faaliyetlerinin zeminini hazırlamıştır. Ancak metalden yapılan mutfak eşyalarının, geleneksellik arz eden yönleri de bulunmaktadır.

Malzemesi metal olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri; demir, bakır, alüminyum, çinko, kalay, tunç, gümüş, altın, bronz ve benzeri metal çeşitlerinden faydalanılarak üretilmektedir. Dolayısıyla mutfak teçhizatı arasında; kaşık, çatal, bıçak, sandalye, masa, kepçe, bakraç, satır, nacak, sini, tepsi, tencere, kazan, fincan, cezve, çaydanlık, demlik, tabak, dolap, tezgâh, askı, raf, fırın, sepet, kuzine, soba, fritöz, ocak,

¹⁷⁸ Bilhassa bakır döküm işlemi ile yapılan eşyalara, ilk olarak; M.Ö. 5000'lerde, Neolitik Dönem ile Kalkolitik Dönem (Bakır Çağı) itibarıyla; Güney Anadolu'daki Can Hasan Höyüğü'nde (Karaman) rastlanılmıştır. Ayrıca M.Ö. 4500'lü yıllarda, Ege ve Balkanlarda bakır işletmeciliğinin yapıldığı da bilinmektedir. Yine M.Ö. 3000 civarlarında, bakır alaşımlarının Orta Doğu ve Akdeniz havzasında; özellikle de Kıbrıs'ta geliştiği ifade edilmektedir. Konu hakkında bakınız. (Özkul, 2019: 139).

ocak yaşmağı (Yener, 1960: 75) ile buzdolabı, konserve kutusu ve derin dondurucu gibi birtakım eşyaları saymak mümkündür.

Metal mutfak araçlarını ve gereçlerini, geleneksel mutfak kültürü dâhilindeki maddî kültür öğelerinin önde gelenleri arasında sayılmaktadır. Nitekim Orta Çağ itibarıyla, özellikle saray mutfaklarında; metal malzemelerden vücuda getirilerek kullanılan başlıca eşyaların bu cümleden olduğunu belirtmek gerekmektedir. Altın, gümüş ve bronz tepsiler, siniler, tabaklar, kaşıklar, çatallar ve bıçaklar; bu cümledendir.

3.5.6.5. Malzemesi Plastik Olan Geleneksel Araçlar ve Gereçler

İnsanların; geleneksel bağlamdaki mutfak kültürü ekseninde, plastik malzemelerden imal edilen bir kısım mutfak araçlarını ve gereçlerini kullandıkları da bilinen bir gerçektir. Ancak plastik malzemelerden yapılan mutfak unsurlarının, esasen, Endüstri Devrimi'yle birlikte ortaya çıktığının vurgulanmasında yarar vardır. Bu doğrultuda, 19. Yüzyılın başları itibarıyla, endüstriyel mutfak tipine uygun olarak geliştirilen belli plastik eşyalar; geleneksel mutfak tipi içerisinde de benimsenmeye ve özümsemiye başlanmıştır.

Plastik; “halk hayatı için gelenek türeten ve yeni gelenek formları yaratan” (Alangu, 2020: 462) mutfak objeleri arasında yer almaktadır. Bahsedilen çerçeveye istinaden, bilhassa su ve su ürünleri, süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, hububat ürünleri ve bakliyat ürünleri için uygun plastik saklama objelerinden faydalanıldığının altını çizmek lazımdır.

Malzemesi plastik olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri; naylon, elyaf, polyester, granül, iplik ve benzeri plastik çeşitlerinden istifade edilerek meydana getirilmektedir. Dolayısıyla malzemesi plastik olan geleneksel mutfak kültürü araçları

ve gereçleri arasında; kaşık, çatal, bıçak, sandalye, kahvaltılık, kâse, masa, kepçe, tepsi, cezve, çaydanlık, kap, tezgâh, askı, raf, kaplama (masa kaplaması), sepet ile buzdolabı poşeti, şişe (pet şişe), çöp poşeti, buzdolabı ve derin dondurucu gibi birtakım eşyaları saymak mümkündür.

Plastik mutfak araçlarını ve gereçlerini, geleneksel mutfak kültürü dâhilindeki maddî kültür öğelerinin yenilikleri arasında saymak muhtemeldir. Nitekim plastik eşyalar vasıtasıyla, geleneksel doğrultulardaki yiyecek saklama usullerinin sürdürüldüğünü dile getirmekte fayda vardır. Plastikten yapılan mutfak araçlarının ve gereçlerinin; kolay temizlenebilmelerinden ötürü, bugün sıklıkla tercih edildiğini vurgulamak gerekir.

3.5.6.6. Malzemesi Cam Olan Geleneksel Araçlar ve Gereçler

İnsanlık tarihi itibarıyla, camın kullanımının, milattan önceki devirlere kadar götürüldüğü bilinmektedir. Nitekim arkeolojik verilerden hareketle; camın, M.Ö. 2000’li yılların başlarında, Mısır ve Fenike uygarlıkları tarafından ilk kez keşfedildiğine dair bazı rivayetler söz konusudur. Bununla beraber, ilk defa; M.Ö. 3000’li yılların sonlarına doğru, Mezopotamya’da, cam yapımına ve kullanımına dair kimi tahminler de mevcuttur.¹⁷⁹ Ancak camın, ilk olarak; nerede, nasıl ve hangi şartlarda üretildiğine yönelik olarak elde edilen bilgiler muğlaktır.

Türkiye sahasında, cam sanatının Selçuklular döneminden itibaren vücut bulduğunu belirtmekte yarar vardır. Bütün bu açıklamalara binaen, camın, geleneksel mutfak kültürüne ait araçlar ve gereçler arasında da yer aldığını vurgulamak gerekmektedir. Nitekim camın, bir “kap” formu olarak faydalanılan en erken örnekleri; Anadolu’daki Tell Alalakh Yerleşimi’nde (Reyhanlı/Hatay), M.Ö. 14. yüzyıla tarihlenen tabakalarda ele geçmiştir (Taştëmür, 2017: 68).

¹⁷⁹ Bu konuda bakınız. (Taştëmür, 2017: 68-69).

Malzemesi cam olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri; kristal, buzlu, telli, tabakalı, lamine, emaye, reflektif, empirme ve benzeri cam çeşitlerinden hareketle meydana getirilmektedir. Dolayısıyla malzemesi cam olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri arasında; şişe, kavanoz, kaplama (masa kaplaması), bardak, kahvaltılık, kâse, sürahi, kap, tabak, demlik, borcam, kaşık (çay kaşığı) ve tepsi gibi belli başlı eşyaları saymak mümkündür. Cam mutfak araçları ve gereçleri, geleneksel mutfak kültürü dâhilindeki maddî kültür faktörlerinin önde gelen imalleridir.

Neolitik Dönem’de etkili olan yerleşik hayat tarzını takiben, mutfak aletlerine ve edevatlarına yönelik olarak ortaya konulan ilk eşyaların, ekseriyetle cam malzemelerden faydalanılmak suretiyle de yapıldıkları; bilinen bir gerçektir. Ancak Sanayi Devrimi’nden başlamak üzere, camın, mutfak takımları arasında daha çok yer kapladığının ifade edilmesinde fayda vardır.

Sanayileşme hamlelerinin akabinde açılan cam fabrikaları aracılığıyla, camın, mutfak malzemesi boyutundaki popülerliği artmıştır. Türkiye’de, çağdaş anlamdaki ilk cam fabrikasının, 1934 yılında kurulan Paşabahçe Cam Fabrikası olduğunu vurgulamak lazımdır.

3.5.6.7. Malzemesi Deri Olan Geleneksel Araçlar ve Gereçler

Deri kullanımı, tarihsel süreç açısından bakıldığında, köklü bir geçmişe sahiptir. Tarih boyunca, farklı insan kültürleri tarafından, bir tür deri işleme teknolojisi kullanılarak; ham deriler işlenmeye başlanmıştır. Deri üretimi, ilk zamanlar, ilkel veya basit yöntemlerle yapılmıştır. Ancak zaman içerisinde kazanılan tecrübeler sayesinde, deriler, bilinçli zeminler etrafında üretilerek kullanıma hazır hale getirilmişlerdir.

Dericiliğin ve deri kullanımının tarihî seyrinin başlangıcı ile ilgili oluşan genel fikir, insanların; tabiat şartlarına uyum sağlamak maksadıyla, barınma ve örtünme gibi kimi gereksinimlerinin yanında; beslenme ihtiyaçlarına dönük ihtiyaçlarının da karşılanma isteğidir (Tozun ve Çınar, 2020: 373). Bu minval üzere, derinin, mutfak araçlarına ve gereçlerine dair üretim malzemeleri içerisinde yer aldığını belirtmekte yarar vardır.

Malzemesi deri olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri; elastik, süet, yağlı, rugan ve benzeri deri çeşitlerinden hareketle vücuda getirilmektedir. Dolayısıyla malzemesi deri olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri arasında; tuluk (peynir tuluğu), sandalye, kaplama (masa kaplaması), tabure ve tutacak gibi bazı eşyaları saymak mümkündür.

Deri mutfak araçları ve gereçleri, geleneksel mutfak kültürü kapsamındaki maddî kültür faktörlerini oluşturan başlıca etmenlerdendir. Özellikle Neolitik Dönem’de etkili olan toprağa yerleşme düzenine istinaden, mutfak aletlerine ve edevatlarına yönelik olarak ortaya konulan ilk eşyalar arasında, ekseriyetle deri malzemelerden yapılanlarına da rastlandığı; bilinen bir gerçektir.

Türk kültürü itibarıyla, ilk örnekleri Uygurlara kadar uzanan dericiliğe istinaden ortaya çıkan cilt sanatının; zamanla farklı yöntemlerle yaygınlaşarak; Büyük Selçuklu İmparatorluğu ile Gazneli Devleti zamanlarına dek devam ettiği dile getirilmektedir (Arıtan, 2008: 131). Dünya ölçeğinde, Sanayi İnkılabı’ndan itibaren, derinin, mutfak takımları arasında daha çok yer kapladığını dile getirmek gerekmektedir. Zira sanayileşme hareketlerinin paralelinde, deri işlemeciliğinin fabrikasyon safhasına evrildiği bilinmektedir. Bu durum ise mutfak araçlarının ve gereçlerinin, endüstriyel tarzlardaki deri maddelerinden üretilmeleri sonucunu doğurmuştur.

3.5.6.8. Malzemesi Lif Olan Geleneksel Araçlar ve Gereçler

Lif kullanımı, tarihsel açıdan bakıldığında, M.Ö. 6500'lü yıllar itibarıyla; bilhassa dokuma sanatının ortaya çıkışıyla beraber başlamıştır. Zira dokuma sanatına binaen, liften elde edilen ürünlerde büyük bir artış yaşanmıştır. İlk olarak, geleneksel sanatlardan doğan ve daha sonra bir sanatsal ifade biçimine dönüşen dokuma sanatı, el sanatlarını da aşarak; diğer tekstil tekniklerinden yararlanılmak suretiyle oluşturulan kumaş tasarımlarının kullanılması doğrultusunda, tekstil sanatını ortaya çıkarmıştır (Sakalauskaite, 2012: 38).

Bu çerçevede; artık malzeme, teknik ve sanatsal görüntü açısından dikkat çeken lif sanatının yaygınlaştığı bilinmektedir. Bu durum, haliyle mutfak unsurlarına da yansımıştır. Dolayısıyla liften imal edilen birtakım mutfak araçlarının ve gereçlerinin mevcut olduğunu vurgulamakta yarar vardır. Sanayileşme hamleleriyle beraber, lifin, mutfak takımları arasında; olduğundan daha fazla yer kapladığını belirtmek lazımdır. Zira Sanayi Devrimi'nden hareketle, lifli dokumanın; fabrikasyon aşamasına evrildiği bilinmektedir. Bu durum ise mutfak araçlarının ve gereçlerinin, endüstriyel tarzlardaki bazı lif maddelerinden üretilmeleri sonucunu doğurmuştur.

Malzemesi lif olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri; bambu, Hindistan cevizi, sisal, şeker kamışı posası, pamuk, keten, elyaf, kenevir ve benzeri lif çeşitlerinden hareketle üretilmektedir. Dolayısıyla malzemesi lif olan geleneksel mutfak kültürü araçları ve gereçleri arasında; örtü (masa, buzdolabı ve derin dondurucu gibi mutfak aletlerinin üzerlerini kaplayan işlemeli kumaşlar) dolap, levha (lif levha), kabak lifi (bulaşık temizleyici) ve yünlü lif (tezgâh silme objesi) gibi başlıca eşyaları saymak mümkündür.

Lifli mutfak araçları ve gereçleri, geleneksel mutfak kültürü kapsamındaki maddî kültür öğelerini oluşturan belli başlı etkenler arasında yer almaktadır. Bilhassa Neolitik

Dönem'deki toprağa yerleşme sistemini takiben, mutfak aletlerine ve edevatlarına yönelik olarak ortaya konulan ilk eşyalar arasında, lifli malzemelerden imal edilenlerine de rastlanıldığı; bilinen bir gerçektir. Bugün için, değişik malzemeler dâhilindeki el işi ve makina tekniklerine istinaden, üç boyutlu sanat eserlerinde lifin kullanımı yaygınlaşmıştır.¹⁸⁰

3.5.7. Geleneksel Mutfak Kültüründeki Mekânlar

Geleneksel mutfak kültürü çerçevesindeki mekânlar; yeme ve içme faaliyetlerinin icra edildiği fizikî ortamları işaret eden hane veya ev birimleridir. Bu şekilde, söz konusu fizikî ortamlar; yiyeceklerin, içeceklerin ve yemeklerin hazırlandığı, pişirildiği, sunulduğu ve saklandığı mekân tipleridir. Malum minval üzere, mutfak; yemeklerin yenildiği, yemek artıklarının bertaraf edildiği (Dinç, 2019: 304) ve mutfak araçlarının bekletildiği mühim bir ev bölümü olarak dikkat çekmektedir. Zira bahsedilen hususlar, mutfağın, geçmişten bugüne kadarki bir tarihsel süreçte; ev mimarileri dâhilindeki işlevsel kısımların başında geldiğini ortaya koymaktadır.

Bilindiği üzere, ateşin bulunmasıyla beraber, üretim şekillerinde büyük değişimler ve dönüşümler yaşanmıştır. Bu duruma akabinde, yemek pişirme biçimlerinin; süreklilik arz etmek suretiyle geliştiği görülmüştür. Zira ateşin keşfi, geleneksel mutfak kültüründeki ilerlemelerin çıkış noktasını teşkil etmiştir. Nitekim insanlar, ateşi bularak, yiyeceklerini ve içeceklerini temiz, sağlıklı ve kolay zeminlerde tüketmişlerdir. Malum doğrultuda, insanların, ateşe binaen; farklı yemek pişirme tekniklerini de ortaya koyduklarının altını çizmek gerekmektedir. İlgili bağlamda, insanlar, yiyecekleri ve yemekleri; hazırlama, pişirme, saklama ve sunma uygulamalarını; evlerinin içine inşa ettikleri mutfak birimleri aracılığıyla gerçekleştirmeye başlamışlardır.

¹⁸⁰ Konuyla ilgili olarak bakınız. (Gürcan Akbaş ve İmre, 2019: 104-106).

Tarihsel bir arka plan dâhilinde, mekânsal bakımdan ilk mutfak örneğinin; Orta Doğu coğrafyasında tespit edildiğini belirtmek lazımdır. Malum örneğe, Suriye'deki Palmira Antik Kenti yakınlarında rastlandığının ifade edilmesinde yarar vardır. Zira Fırat Nehri havzasındaki düzlük bir alan içerisinde, dikdörtgen biçimli evlerin ana bölümlerinden birinin mutfak işleri için ayrıldığı bilinmektedir. İlgili bölümün; yuvarlak şekilli küçük bir ocak, bir fırın ve duvarın içine açılmış bir oyuk olmak üzere; belli başlı mimarî yapıları barındırdığına şahit olunmuştur (Boudan, 2006: 64).

Bahsedilen en eski mutfak mekânı örneğinin akabinde, Anadolu'da da Alacahöyük (Konya) ve Çatalhöyük (Çorum) gibi Neolitik Dönem arkeolojik yerleşmelerinde; ocak ve benzeri yemek pişirme mekânlarının bulunduğunu dile getirmekte fayda vardır. Ayrıca Tunç Çağı'ndaki yaygın konut tiplerinden biri olarak gösterilen ve adına "megaron" denilen evlerin orta alanlarında ocakların inşa edildiği bilinmektedir. Aynı durum, Hitit ve Urartu gibi bir kısım eski Anadolu medeniyetleri için de geçerlidir. Nitekim söz konusu kültür ve uygarlık çevrelerinde de yemek ve yiyecek pişirme mekânlarına rastlanılmıştır (Karpuz ve Karpuz, 2008: 390).

Geleneksel mutfak kültürü eksenindeki mimarî özellikler açısından bakıldığında, suyun ve ateşin ev içlerinde tutulamaması nedeniyle, mutfak alanlarının; ekseriyetle evlerin avlularında vücuda getirildikleri, bilinen bir gerçektir.¹⁸¹ Bu durum, bilhassa Endüstri Devrimi'nin gerçekleştirildiği 18. yüzyılın sonlarına kadar devam etmiştir. Zira 18. yüzyılın ikinci yarısından itibaren oluşturulan endüstriyel mutfak tipleri, mutfak mekânlarının daha kullanışlı ve daha işlevsel nitelikler etrafında inşa edilmelerine istinaden; malum ortamlardaki su ve ocak bağlantılarının kurulmasına fırsat vermiştir. İlgili şekilde, mutfaklar, evlerin içlerine doğru kaymaya başlamıştır. Nitekim ocakların, rafların, lavaboların ve benzeri mutfak elemanlarının; mutfak mekânlarındaki dizilişleri standart bir temel etrafında teşekkül etmiştir.

¹⁸¹ İlk mutfak alanları, su tesisatı sistemlerinin henüz kurulmamış olması ve ateş dumanına ait bacaların henüz inşa edilememiş olması nedenlerine binaen; evlerin yakınlarındaki dış mekânlarda meydana getirilmiştir. Konuya dair bakınız. (Dinç, 2019: 304).

Zaman içerisinde, su teminine ve duman tahliyesine dair sorunların çözüme kavuşturulmalarına paralel olarak, mutfakın ev ile entegre bir hale gelmesi sağlanmıştır. Bahse konu doğrultuda, 19. yüzyıl itibarıyla, İngiltere’de; üzerlerinde veya içlerinde yemek ve yiyecek pişirme işleminin gerçekleştirildiği demir kuzinelerden gazlı ve elektrikli ocaklara geçiş süreci (Dinç, 2019: 305), bu yöndeki mutfak mimarisinin değişim ve dönüşüm eksenli gelişmelerini ortaya koymaktadır. Ayrıca 20. asırda icat edilen buzdolabı ve derin dondurucu gibi birtakım vasıtalar; mutfak mekânlarındaki gelişim, değişim ve dönüşüm faaliyetlerini daha da ileri boyutlara taşımıştır.

Türk kültüründe, bilhassa eski Türklerden itibaren, mutfak yerleşimlerinin var olduğu bilinmektedir. Zira Türkler, ilk kez tarih sahnesine çıktıkları Orta Asya veya Türkistan bozkırlarında; bir çadır tipi olan ve adına “topak ev”¹⁸² denilen ev mekânlarının ortalarında, ısınmak ve yemek pişirmek maksadıyla ocaklar bulundurmışlardır. Altay Türklerinden gelen bir özellik olarak, bilhassa Türkiye’deki Alevî-Bektaşî Türkmen zümrelerinde; otağlarda veya kubbeli odalarda, ocak ile eşik yönlerini göz önünde tutmak kaydıyla sıraya dizilerek oturma âdeti, yakın zamanlara kadar yaşamıştır.

Bu durumun bir devamı olarak, Anadolu Türkleri, ev tipi çadır yapılarının belirli köşelerinde, çitlerle çevrilmiş mutfaklara yer ayırmışlardır. Malum mutfakların içlerinde, su kaplarının bulundurulduğunun altını çizmekte yarar vardır. Ayrıca tarihsel süreçte, ilk defa konargöçer Türkmenler tarafından inşa edilen ve “kara çadır” olarak isimlendirilen yapıların içlerinde de yemek pişirilen ocaklara ve su kaplarının dizildiği raflara (Dinç, 2019: 305) ait mutfak alanlarının belirlendiğini ifade etmekte yarar vardır.

Geleneksel Türk mutfak kültürü itibarıyla, en açık ve en net bilgilerin Selçuklulardan elde edildiğini belirtmek gerekmektedir. Çünkü Hun ve Göktürk devirlerine tarihlenen yerleşmelerdeki mutfak birimleri hakkında yeteri kadar bilgiye sahip olunamamıştır. Zira Selçuklular, Anadolu Türk sahasının imarında çok önemli roller oynamakla birlikte,

¹⁸² Bakınız. (www.mimarlikdergisi.com/index.cfm?sayfa=mimarlik&DergiSayi=404&RecID=3959 – Erişim Tarihi: 1 Mayıs 2021).

mutfak mekânları konusunda da bazı mühim gelişmelere imza atmışlardır. Nitekim Selçuklular, Orta Asya'dan Anadolu'ya getirdikleri mimarî unsurlar arasında, mutfak yapılarına da özenle eğilmişlerdir. Bu kapsamda, Selçukluların, Anadolu Türk mutfak mimarisini, kendine has bir biçimde harmanlamak kaydıyla geliştirdiklerini vurgulamak lazımdır.

Selçukluların Anadolu'ya yerleşmesini takiben, geleneksel mutfak kültürü de malum bünye etrafında şekillenme eğilimi göstermiştir. Bahse konu çerçeveye ek olarak, Selçuklu dönemi Türk mutfak kültürü, eski Türk mutfak kültürünün bir devamı niteliğindedir. Zira Büyük Selçuklu İmparatorluğu ile Anadolu Selçuklu Devleti dönemlerinde, Orta Asya'dan getirilen geleneksel mutfak kültürü, Anadolu'da belli bir mutfak mozağının oluşma sürecinin önünü açmıştır. Bu doğrultuda, Selçuklular, mutfak mekânlarına da gereken özeni göstermişlerdir.

Selçuklularda, Orta Asya'dan Anadolu'ya taşınan bir özellik olarak, bugünkü manadaki mutfak mekânına dair anlamın; “aşlık”, “aş ocağı”, “aş damı”, “aşevi” veya “aşhane” gibi isimlerle zikredilmeyi sürdürdüğü; bilinen bir gerçektir. Ayrıca yemek pişirme eyleminin ocak veya tandır ile yapıldığı geleneksel Selçuklu evlerinde, kap kacak türünden bir kısım mutfak eşyalarının; “görünçlük” veya “sergen” isimli raflara dizildiğini de dile getirmekte yarar vardır.

Büyük Selçuklu İmparatorluğu'nun ortaya çıkışıyla beraber, Anadolu sahasına taşınan geleneksel Türk mutfak kültürü; Anadolu Selçuklu Devleti döneminde, bilhassa saray çevresinin etkisine binaen gelişimini sürdürmüştür. Dolayısıyla Büyük Selçukluların bakiyesi olan Anadolu Selçukluları devri itibarıyla, mutfak birimlerinin arttığı gözlenmiştir. Zira Anadolu Selçuklu Sarayı'nın mutfak bölümleri içerisinde yer alan yemek hazırlama ve yiyecek saklama birimleri; aşevi, ocak, tandır, kiler, ambar, mahzen, depo ve benzeri odalarla çeşitlenmiştir. Ayrıca bu devirde, Anadolu'nun hemen

hemen her yerine yayılan imaretler de yoksullara ve kimsesizlere yemek yedirilen mekânlar olarak; geleneksel Türk mutfağının özel birimleri arasında yer almıştır.

Anadolu Selçuklularındaki mutfak mekânı çeşitlenmesinin, Osmanlılar devrindeki saray mutfağıyla beraber, doruk noktasına ulaştığını belirtmek gerekmektedir. Zira Osmanlı Saray Mutfacı'na "Matbah-ı Âmire" adı verildiği bilinmekle birlikte, bu birim; helvahane, kiler, fırın, mandıra, simithane ve benzeri kısımları içeriğinde barındıran bir idarî kurumun da adı olmuştur (Bilgin, 2003/28: 115). Söz konusu bağlamda, saray mutfağının personel yapılanması oldukça genişlemiştir. Nitekim Topkapı Sarayı'nda, neredeyse 5000 metrekaresel bir alana yayılabilecek kadar önemli görülen mutfak mekânı, tam anlamıyla; ayrı bir askerî birlik gibi çalıştırılmıştır (Sepken Yar, 2008: 4-5). Dolayısıyla Osmanlı Saray Mutfacı, gastronomi kavramının tüm gereklerini, askerlere özgü bir disiplin içinde yerine getirmiştir.

Buraya kadar yapılan açıklamaların akabinde, geleneksel Anadolu Türk evlerindeki fizikî mutfak ortamlarına; genel olarak tek katlı evlerin girişe yakın bölümlerinde, özel olarak ise çift katlı evlerin ikinci katlarında yer verildiğini (Aydos, 2012: 51) vurgulamak lazımdır. Söz konusu çerçevede, malum mutfak mekânlarının; kimi bölgesel veya yöresel farklılıklarına rağmen, tarihsel ve işlevsel yönlerden aynı amaca hizmet etmek suretiyle inşa edildiği; bilinen bir gerçektir. Dolayısıyla bu fizikî mutfak ortamlarını, aşağı yukarı aynı şekilde ele almak mümkündür (Dinç, 2019: 305). İlgili bağlamda, mutfak mekânlarını, geleneksel Türk mutfak birimlerinden hareketle; "hazırlama mekânı" ve "saklama mekânı" olarak, iki temel çatı altındaki bir evrenselliğe istinaden sıralamak kuvvetle muhtemeldir.

3.5.7.1. Hazırlama Mekânları

Hazırlama mekânı, geleneksel Türk mutfak mimarisi açısından bakıldığında, yemek hazırlığının yapıldığı yerdir. Bu duruma binaen, hazırlama bölümü için, sınırları kesin

çizgilerle çizilen belli bir alanın söz konusu olmadığını dile getirmekte yarar vardır. Malum doğrultuda, yiyeceklerin ve içeceklerin, yemek yapımında kullanılmak kaydıyla hazır hallere getirilmeleri; “hayat” (bahçe), “taşlık” (avlu) veya “oda” adı verilen ev kısımlarındaki yer sofralarında gerçekleştirilmiştir. Çağdaş veya modern anlamda, mutfak tezgâhı, masa, sandalye ve benzeri mutfak araçlarına ve gereçlerine ise 19. ve 20. asırlardan itibaren rastlanıldığı bilinmektedir. Bu gelişmeler doğrultusunda, mutfak mekânlarının belirginlik kazanması sağlanmıştır.

Hazırlama mekânı, yemek pişirme etkinliğini de içine alan bir bölüm olarak dikkat çekmektedir. Bu nedenden dolayı, hazırlama bölümü; ateş, duman ve ısı koşullarının ayarlandığı bir mutfak birimidir. Zira “ocak”, “ocaklık”, “tandır başı”, “tandır” ve “tandırılık” (Karpuz ve Karpuz, 2008: 392; Dinç, 2019: 305) gibi belli başlı adların verildiği birtakım mutfak elemanları; hazırlamaya dayalı olarak gelişen pişirme tekniklerinin doğmasına yardımcı olmuştur. Sonuç olarak, hazırlama bölümünde; tencere, kazan, sac ve benzeri mutfak araçlarına ve gereçlerine istinaden; yemeklik malzemelerin pişirilme işlemi gerçekleştirilmektedir.

Hazırlama mekânında, ayrıca; yemek yapmak amacıyla kullanılan mutfak araç, gereç, alet ve edevat malzemelerinin temizliklerine de yer ayrılmaktadır. Bu doğrultuda, ilgili malzemelerin temizliği; taş veya ahşap bir tekne (Karpuz ve Karpuz, 2008: 392) içerisinde yapılmaktadır. Söz konusu çerçeve etrafında, temizlik işlerinin zamanla daha da ilerletildiğinin altını çizmekte fayda vardır. Zira malum hususu takiben, mutfak mekânındaki temizlik işinin, gideri ev dışına verilen; hafif alçak ve eğimli köşelerde de yapıldığı (Dinç, 2019: 305) dile getirilmektedir.

3.5.7.2. Saklama Mekânları

Saklama mekânı, besin maddelerinin muhafaza altında tutulduğu mutfak birimlerini içermektedir. Bu şekilde, mutfak araçları ve gereçleri ile yiyecekler, içecekler ve

yemekler; mutfığa yönelik olarak vücuda getirilen bir kısım fizikî ortamlarda saklanmak kaydıyla, uzunca bir süre zarfında gözetim altına alınmaktadır. Bahse konu minval üzere, saklamam bölümü kanalıyla; mutfak malzemelerinin uzun ömürlü olmaları da sağlanmaktadır. Saklama mekânının, kendi içinde; “kiler”, “ambar”, “mahzen” ve “depo” olarak adlandırılan muhafaza birimlerinden meydana geldiğini belirtmek gerekmektedir.

3.5.7.2.1. Kiler

Kiler, beslenme erzaklarının konulduğu özel odaların genel ismidir. Kiler aracılığıyla, besin maddelerinin mevsimlik olarak saklandığı bilinmektedir. Dolayısıyla “yazlık” ve “kışlık” olarak tayin edilen birtakım yeme-içme maddeleri ve aygıtları; kilerde saklanmaktadır. Yaylaklarda, kışlaklarda ve çiftliklerde; yiyecek ve içecek unsurlarının, usulünce korunduğunu dile getirmekte fayda vardır. Kilerin oluşturulma amacı, esasen, kuru yiyecekleri nemden ve kemirgen hayvanlardan korumaktadır. Kurutulan gıdalar ile meşrubatlar, kilerin ana besin zincirini meydana getiren faktörlerin başında gelmektedir. Bugünkü ev düzenlerinde, özellikle ankastre eşyaların kullanılmalarına istinaden, geniş dolaplara sahip mutfak mekânlarının ortaya çıkmasıyla beraber; kilerin yavaş yavaş ortadan kalkmaya başladığını ifade etmek gerekmektedir.

3.5.7.2.2. Ambar

Ambar, beslenme erzaklarının saklı tutulduğu özel odaların genel adıdır. Ambarda, daha ziyade; kıtlık, açlık, savaş, doğal afet ve benzeri olağanüstü durumlara ilişkin olarak; belli başlı yeme-içme maddelerine yer verilmektedir. Ayrıca ambar, ticarî değeri haiz olan yeme-içme ürünlerinin muhafaza edilmelerine dönük bir çerçeve etrafında da inşa edilen bir mutfak birimidir. Bu şekilde, ambar; gıda üretimine dair işletme ve firma sahiplerinin, dolayısıyla da satıcıların en temel tercihleri arasında yer alan bir geleneksel mutfak kültürü unsurudur. İlgili bağlamda, bilhassa bugün; ambar, özellikle taşımacılık bünyesindeki yükleme ve boşaltma mekânı olarak da kullanılabilir.

3.5.7.2.3. Mahzen

Mahzen, konutların bodrumlarında inşa edilen özel bölmelerin genel adıdır. Bu açıdan bakıldığı zaman, mahzen içerisinde, her türlü besin maddesinin koruma altına alındığı bilinmektedir. Ayrıca mahzende, kıymetli veya değerli bir kısım eşyaların da saklandığının altını çizmek lazımdır. Dolayısıyla mahzen yapılarında, beslenme erzaklarının yanı sıra; ekonomik açıdan belli bedelleri veya ücretleri karşılayan kimi malların da tutulduğunun vurgulanmasında fayda vardır. Bugün için, mahzen tipi mekânlar, hemen her türden eşyaların saklandığı fizikî ortamlar arasında yer almaktadır. Malum doğrultuda, mahzenin, çok amaçlı bir işlevselliğe sahip olduğunu belirtmek gerekir.

3.5.7.2.4. Depo

Depo, beslenme erzaklarının depolanma amacına yönelik olarak inşa edilen özel bölmelerin genel adıdır. Bununla birlikte, depo, konutlardan bağımsız bir birim olarak vücuda getirilebildiği gibi; konutlara bağımlı bir mekân olarak da vücuda getirilebilmektedir. Dolayısıyla depo, fizikî bakımdan daha geniş bir mimarî yapıyı temsil etmektedir. Malum çerçeveye binaen, depo vasıtasıyla, besin maddelerinin; dar alanlara sıkıştırılma sorunu büyük oranda çözüme kavuşturulmuştur. Depo, gıda maddelerinin çürümemesi amacına dönük olarak, ekseriyetle serin yerlere inşa edilmektedir. Bugün için, teknolojinin bir getirisi olarak, özellikle et ve et ürünleri ile süt ve süt ürünlerinin; makinelerle desteklenen soğuk hava depolarında korunduğu, bilinen bir gerçektir.

3.5.8. Geleneksel Mutfak Kültüründeki Besin Türleri ve Çeşitleri

Tarihî süreç açısından bakıldığında, geleneksel mutfak kültürünün, çok farklı türlerdeki ve çeşitlerdeki besinlerin çıkış noktasını teşkil ettiğinin altını çizmek gerekmektedir. Zira dünyanın değişik coğrafyalarında yaşayan her insan topluluğunun, geleneksel

mutfak kültürü eksenindeki mirasa az çok katkı sağladığı bilinmektedir. Söz konusu durumun akabinde, beslenme faaliyetlerinin de farklılaştığını ve zenginleştiğini ifade etmekte yarar vardır. Bu şekilde, pek çok yiyeceğin ve içeceğin tüketildiği aşikârdır. Dolayısıyla dünya üzerindeki hemen hemen her toplumun, beslenme gelenekleri itibarıyla, istisnâ durumlar haricinde; benzer gıda maddelerinden yararlandıklarını belirtmek lazımdır.

Aynı durumun Türkler için de geçerli olduğunu dile getirmekte fayda vardır. Zira çok uzun bir tarihsel geçmişe sahip olan Türk milleti, bu geçmişin tanıdığı imkânlarla binaen; kendi geleneksel mutfak kültürünü inşa etmiştir. Nitekim çok geniş bir coğrafyada hüküm süren Türklerin, kendilerine has geleneksel mutfak kültürleri de bu durumla doğru orantılı bir biçimde vücuda gelmiştir. Bu durumun paralelinde, Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türk boyları; geldikleri yerlerdeki zengin kültür birikimlerini, eski medeniyetlerin mayaladığı yeni yurtlarına; büyük bir ustalıkla, yol boyu geçerken uğradıkları her coğrafyadan alınan yeni kültürel malzemeler doğrultusunda, daha da zenginleştirerek taşımışlardır (Araz, 2000: 7; Araz, 2009: 7).

Bahse konu göç hareketi sırasında, Türkler, doğal olarak; kendi geleneksel mutfak kültürlerine de gereken özeni göstermişlerdir. Bu durum, Türk milletine ait olarak gelişen ve ilerleyen mutfak kültürünün; ister istemez, çok değişik kaynaklardan beslenmek suretiyle kendi özgün biçimini aldığı ortaya koymaktadır. İlgili bağlam içerisinde, geleneksel Türk mutfak kültüründen hareketle, beslenmeye dayalı olarak gelişen mutfak etkinliklerini; üretme, hazırlama, saklama ve tüketme uygulamalarına istinaden; pişirilme ve sunulma teknikleri doğrultusunda; belli çatılar altında değerlendirmek mümkündür. Malum değerlendirme kapsamında ise başlıca gıda türlerini ve bu türlere ait olan birtakım gıda çeşitlerini tanıtmak lazımdır.¹⁸³

¹⁸³ Bu tanıtım, Mine Arlı'nın (1982: 20-21) belirlemiş olduğu gıda türleri ve çeşitleri tasnifinden yola çıkılarak; Dinç (2019: 294-300) tarafından yapılan kimi eklemelerden hareketle; birtakım değişiklikler doğrultusunda sunulmaktadır.

Malum açıklamaların bir sonucu olarak, geleneksel mutfak kültüründeki besin türlerini ve çeşitlerini, çorba mamulleri; et mamulleri; ot mamulleri; baklagil mamulleri; yumurta mamulleri; pilav mamulleri; makarna ve mantı mamulleri; börek mamulleri; ekmek, çörek ve pide mamulleri; salata, turşu ve meze mamulleri; tatlı mamulleri; hoşaf ve komposto mamulleri; içecek ve içki mamulleri; süt mamulleri; şarküteri mamulleri; mevsimlik mamuller olmak üzere; toplam 16 başlıkta değerlendirmek muhtemeldir.

Geleneksel mutfak kültüründeki besin türleri ve çeşitleri arasında; çorba türü ve çorba türüne bağlı olarak hazırlanan; tahıllı, bakliyatlı, etli, sulu, sebze, yoğurtlu ve sütlü çorba çeşitleri başı çekmektedir. Bu çeşitler, çorbanın içerdiği besin maddelerine göre ortaya çıkmıştır. Özelde Türk mutfağının, genelde ise dünya mutfağının farklı tatlardaki, kokulardaki ve lezzetlerdeki en temel gıdalarından biri olan çorba; hemen her mevsimde ve her öğünde tüketilen sıvı kıvamlı bir yiyecektir (Dinç, 2019: 296).

Geleneksel mutfak kültüründeki besin türleri ve çeşitleri arasında; et yemeği türü ve et yemeği türüne bağlı olarak hazırlanan; ızgaralanmış, fırınlanmış, haşlanmış ve kızartılmış kırmızı ve beyaz et yemeği çeşitleri; önde gelen gıdalardan bazılarıdır. Bu türler ve çeşitler; koyun, keçi, sığır, manda ve deve gibi birtakım büyükbaş ve küçükbaş hayvanlardan; tavuk, horoz, hindi, bıldırcın, ördek ve kaz gibi bir kısım kümes hayvanlarından; hamsi, palamut, çupra, çinakop, somon ve yayın biri başlıca balıklardan ve yaban kazı, yaban ördeği, geyik, ceylan, keklik ve dağ keçisi gibi av hayvanlarından elde edilmektedir.

Et ve et ürünleri kullanılmak kaydıyla hazırlanan yemekler, geleneksel beslenme kültürünün en temel öğelerini (Dinç, 2019: 296) temsil etmektedir. Özelde Türk mutfağının, genelde ise dünya mutfağının farklı tatlardaki, kokulardaki ve lezzetlerdeki besinleri arasında yer alan et; baharat ve sos gibi değişik karışımlarla birlikte sunulabilmektedir. Tarihsel bir düzlem içerisinde, et, hayvansal gıdalara dair türlerin ve çeşitlerin ana besin maddesi olarak; neredeyse bütün kültür ve medeniyet sahalarındaki

yemeklerin esasını teşkil etmiştir. Nitekim avcılık faaliyetinin akabinde tüketilmeye başlanan et, özellikle Türk mutfağının “olmazsa olmaz” olarak tabir edilen gıda maddesidir.

Geleneksel mutfak kültüründeki besin türleri ve çeşitleri arasında; ot yemeği türü ve ot yemeği türüne dayalı olarak hazırlanan; ızgaralanmış, fırınlanmış, haşlanmış ve kızartılmış ot yemeği çeşitleri; temel gıdalardan bazılarıdır. Özelde Türk mutfağının, genelde ise dünya mutfağının farklı tatlardaki, kokulardaki ve lezzetlerdeki besinleri arasında yer alan ot; bilhassa zeytinyağlı tüketim tercihlerine istinaden de hazırlanabilmektedir. Türk tarihi açısından bakıldığında, Anadolu’ya yerleşme hareketlerine binaen, Anadolu coğrafyasının zengin florası; Türklerdeki ot yemeklerinin esasını meydana getirmiştir.

Geleneksel mutfak kültüründeki besin türleri ve çeşitleri arasında; baklagil yemeği türü ve baklagil yemeği türüne dayalı olarak hazırlanan; etli baklagil yemeği ve etsiz baklagil yemeği çeşitleri; malum kapsamdaki asıl besinlerden birkaçıdır. Özelde Türk mutfağının, genelde ise dünya mutfağının farklı tatlardaki, kokulardaki ve lezzetlerdeki besinleri arasında yer alan baklagil; özellikle sulu tüketim tercihlerine istinaden hazırlanabilmektedir. Türk mutfağı itibarıyla; kuru fasulye, nohut, mercimek, bakla, akasya, keçiboynuzu ve benzeri baklagiller; kuru baklagil yemeklerini meydana getiren bir kısım gıda maddelerini içermektedir.

Geleneksel mutfak kültüründeki besin türleri ve çeşitleri arasında; yumurta kullanılarak hazırlanan kimi yemek türlerine ve çeşitlerine rastlamak mümkündür. Özelde Türk mutfağının, genelde ise dünya mutfağının farklı tatlardaki, kokulardaki ve lezzetlerdeki gıdaları arasında yer alan yumurta; ekseriyetle yağlı tüketim tercihlerine istinaden hazırlanabilmektedir. Bu çerçevede, yumurta, özellikle kahvaltılık gıdaların başında gelmektedir. Ayrıca yumurtanın, pek çok yemeğe katıldığını da dile getirmek lazımdır.

Zira menemen, omlet (kaygana), ılıbır, bazlama ve benzeri yiyecek ve yemek eşitleri; yumurta karışımıyla vücuda getirilmektedir.

Geleneksel mutfak kültüründeki besin türleri ve eşitleri arasında; pilav yemeği türü ve pilav yemeği türüne bağlı olarak hazırlanan; pirinç pilavı, bulgur pilavı ve şehriye pilavı eşitleri; mühim gıdalardan bir bölümüdür. Özelde Türk mutfağının, genelde ise dünya mutfağının farklı tatlardaki, kokulardaki ve lezzetlerdeki gıdaları arasında yer alan pilav; ekseriyetle sofralardaki “ana yemeğin tamamlayıcısı” (Din, 2019: 296) olarak bilinmektedir.

Malum doğrultuda, kaz yemeklerinin; ekseriyetle bulgur pilavı ile sunulmaları, bahse konu hususu özetlemektedir. Türk mutfağındaki gelenekler doğrultusunda, pilav, kıvamının tutturulması oldukça güç olan bir işi temsil etmektedir. Bu yüzden, geleneksel Türk mutfak kültüründe; pilavın kıvamına oturtulması, neredeyse bütün yemeklerin en iyi şekillerde hazırlanmasıyla eşdeğer tutulmaktadır.¹⁸⁴

Geleneksel mutfak kültüründeki besin türleri ve eşitleri arasında, makarna ve mantı yemeklerine dair türler ve çeşitler, bu yöndeki gıdalardan bazılarıdır. Makarna ve mantı yemekleri, hamur kullanılarak hazırlanmaktadır. Özelde Türk mutfağının, genelde ise dünya mutfağının farklı tatlardaki, kokulardaki ve lezzetlerdeki gıdaları arasında yer alan makarna ve mantı; özellikle sulu tüketim tercihlerini takiben ortaya yenilmektedir. Türk mutfağında; makarnanın Ankara, mantının da Kayseri ölçeklerindeki şöhetleri iyi bilinmektedir.

Geleneksel mutfak kültüründeki besin türleri ve eşitleri arasında; börek yiyeceği türü ve börek yiyeceği türüne bağlı olarak hazırlanan; yağlı hamur böreği, serpme hamur böreği, yufka böreği ve kızartılmış börek eşitleri; malum bünyedeki gıdalardan bir

¹⁸⁴ Bu durum, halk arasında; “pilavı iyi yapanın, bütün yemekleri iyi yapacağı” algısının yerleşmesine sebebiyet vermiştir.

kısımıdır. Börekten hareketle ortaya konulan yiyeceklerde ve yemeklerde, hamur kullanılmaktadır. Özelde Türk mutfağının, genelde ise dünya mutfağının farklı tatlardaki, kokulardaki ve lezzetlerdeki gıdaları arasında yer alan börek; bilhassa yağlı ve sulu tüketim tercihlerine binaen yenilmektedir. Böreğin, özellikle Anadolu sahasında sıkça tüketilen bir yiyecek türü olduğunu belirtmekte yarar vardır.

Geleneksel mutfak kültüründeki besin türleri ve çeşitleri arasında; ekmek, çörek ve pide yemeklerine dair birtakım türlerin ve çeşitlerin de söz konusu olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Malum yemekler; bitkisel ve hayvansal ürünlerden sağlanan gıda maddeleri aracılığıyla hazırlanmaktadır. Bu ekseninde, etli ve otlı ekmekler, çörekler ve pideler; hamur işinden hareketle yapılmaktadır. Özelde Türk mutfağının, genelde ise dünya mutfağının farklı tatlardaki, kokulardaki ve lezzetlerdeki gıdaları arasında yer alan ekmek, çörek ve pide; bilhassa yağlı tüketim tercihlerini takiben yenilmektedir. Türk mutfağında; lahmacun, etli pide, Ramazan pidesi, ekmek aşısı ve benzeri yiyecekler veya yemekler; bu cümledendir.

Geleneksel mutfak kültüründeki besin türleri ve çeşitleri arasında; salata, turşu ve meze yiyeceklerine ait türlere ve çeşitlere de değinmekte yarar vardır. Zira malum yiyecekler; bitkisel ürünlerden elde edilen gıda maddeleri aracılığıyla hazırlanmaktadır. Bu doğrultuda; çoban salata, mevsim salatası, nar ekşisi, sarımsak, zeytinyağı, sirke, ezme, havuç turşusu, salatalık turşusu, lahana turşusu, biber turşusu ve benzeri yiyecekler; bu cümledendir.

Özelde Türk mutfağının, genelde ise dünya mutfağının farklı tatlardaki, kokulardaki ve lezzetlerdeki gıdaları arasında yer alan salata, turşu ve meze; özellikle ekşili ve acılı tüketim tercihlerine binaen yenilmektedir. Salata, turşu ve meze türlerini ve çeşitlerini; Anadolu Türklerinin, Akdeniz havzasındaki beslenme tipolojisine (Dinç, 2019: 297) uyan gıda seçimleri içerisinde göstermek mümkündür. Nitekim bu husustaki yiyecek maddelerinin ekseriyetini, yeşil otlar meydana getirmektedir.

Geleneksel mutfak kültüründeki besin türleri ve çeşitleri arasında; tatlı türü ve tatlı türüne bağlı olarak hazırlanan; hamurlu tatlı, sütlu tatlı ve şerbetli tatlı çeşitlerinin mühim bir yer kapladığını ifade etmekte fayda vardır. Tatlı, özellikle ana yemekten sonra sunulan başlıca gıdaları kapsamaktadır. Özelde Türk mutfağının, genelde ise dünya mutfağının farklı tatlardaki, kokulardaki ve lezzetlerdeki gıdaları arasında yer alan tatlı, daha önce de dile getirildiği üzere; kızartma ve haşlama usulleriyle tüketilmektedir.

Türk mutfağında, tatlıya büyük bir önem atfedilmiştir. Zira tatlı, ana yemeğin yardımcı unsurlarından birini temsil etmektedir. Sütlaç, muhallebi, keşkül, kazandibi, tavukgöğsü, un helvası, ırmik helvası, katmer, tahin helvası, pekmez, reçel, bal, baklava, revani, kadayıf, pelte (nişasta, şeker ve su karışımı bir tatlı türü), zerde (otlarla farklı tatlar, kokular ve lezzetler verilen şekerli pirinç peltesi) ve zerdeçal; bu cümledendir. Tatlı, Türk sofralarında, umumiyetle yemeklerden sonra sunulmasına binaen; geleneksel Türk mutfak kültürünü meydana getiren önemli bir beslenme unsurudur. Nitekim yoğun ve uzun süren akşam yemeğinin son aşaması itibarıyla vücut bulan tatlı sunma geleneği, Türk mutfağının vazgeçilmezleri arasına girmiştir.

Geleneksel mutfak kültüründeki besin türleri ve çeşitleri arasında; hoşaf ve komposto içeceklerine ait türler ve çeşitler, yemeklerin yanında sunulan birer beslenme faktörü olmaları hasebiyle; önemli özelliklere sahiptir. Bahse konu minval üzere, malum yiyecekler; daha ziyade bakliyat ürünleri kullanılarak elde edilmektedir. İlgili bünye etrafında; üzüm (kuru üzüm) kompostosu, kayısı (kuru kayısı) kompostosu, elma hoşafı, vişne hoşafı ve ayva hoşafı; bu cümledendir.

Özelde Türk mutfağının, genelde ise dünya mutfağının farklı tatlardaki, kokulardaki ve lezzetlerdeki gıdaları arasında yer alan hoşaf ve kompostolar; bilhassa tatlı tüketim tercihlerine istinaden içilmektedir. Hoşaf ve komposto, Türk mutfağında, daha önce de belirtildiği gibi; genellikle ana yemeklerin yanında sunulmaktadır. Bu durum,

geleneksel Türk mutfak kültürünün inşa edilmesindeki önemli faaliyetlerden başlıcalarını ihtiva etmektedir. Nitekim öğle ve akşam öğünlerinde, hoşafılara ve kompostolara rastlamak mümkündür.

Geleneksel mutfak kültüründeki besin türleri ve çeşitleri arasında; içkiye ve içeceğe dair türlere ve çeşitlere de yer ayırmak gerekmektedir. Zira içeceklerin ve içkilerin de yemeklerle veya yiyeceklerle beraber sunulduklarının altını çizmekte yarar vardır. İçki veya içecek türleri ve çeşitleri, hemen hemen her kültür ve medeniyet sahasındaki gıda maddelerinin başında gelmektedir. Bu yüzden, içki, mutfak faaliyetlerindeki olmazsa olmazlardan biridir. Nitekim tarihsel süreç açısından bakıldığında, insanlar, yeme etkinliklerine paralel olarak; içme etkinliklerini de belli bir düzene oturtmuşlardır.

Özelde Türk mutfağının, genelde ise dünya mutfağının farklı tatlardaki, kokulardaki ve lezzetlerdeki gıdaları arasında yer alan içecekler; tatlı, acı, ekşi, tuzlu ve benzeri tüketim tercihlerini takiben içilmektedir. Hemen her kültürdeki sabah, öğle ve akşam öğünleri itibarıyla; içkiye yer verildiği aşîkârdır. İçki, Türk mutfağında, daha önce de belirtildiği gibi; genellikle yemeklerin veya yiyeceklerin yanında sunulmaktadır. Bu durum, geleneksel Türk mutfak kültürünün inşa edilmesindeki en temel etkenlerden birini yansıtmaktadır.

İçki türü, alkollü ve alkolsüz çeşitlerinin paralelinde tüketilmektedir. Alkolsüz içkiler; su (meyve suyu ve sebze suyu), çay, kahve, salep, şerbet, ayran, kefir ve benzeri içecekleri kapsamına almaktadır. Alkollü içkiler ise kırmızı, rakı, şarap, bira, likör ve benzeri içecekleri münderecatına almaktadır. İçki türlerinin ve çeşitlerinin, Türk mutfağında belirgin bir yere sahip olduklarının vurgulanması lazımdır. Çünkü birbirinden farklı içkiler, Türklerin geleneksel mutfak kültürlerini, tarih boyunca doldurmuştur.

Geleneksel mutfak kültüründeki besin türleri ve çeşitleri arasında; süttten yapılan yiyeceklere ve içeceklere ait besin türleri ve çeşitleri de mühim birer beslenme ögesi olarak ön plana çıkmaktadır. Söz konusu bağlamda, malum yiyecekler ve içecekler; daha ziyade hayvansal ürünler kullanılarak hazırlanmaktadır. Çünkü süt, ekseriyetle hayvanlardan sağlanan bir beslenme unsurudur. Süt, bitkilerden de elde edilmekle birlikte; hayvanlardaki kadar verimli olamamaktadır. İlgili çerçevede; peynir, yoğurt, ayran, kefir ve kımız; bu cümledendir.

Özelde Türk mutfağının, genelde ise dünya mutfağının farklı tatlardaki, kokulardaki ve lezzetlerdeki gıdaları arasında yer alan sütlü yiyecekler ve içecekler; tatlı, ekşi ve acı tüketim tercihlerini takiben içilmektedir. Sütlü yiyecekler ve içecekler, Türk mutfağının en önde gelen gıdalarını temsil etmektedir. Örneğin, yoğurdu; dünya mutfağına Türkler kazandırmıştır. Bu eksenle, Türkler, yoğurt kanalıyla; evrensel mutfak kültürüne büyük bir katkı sunmuşlardır. Mevzubahis istikamette, Türklerin yaşadığı hemen her coğrafi bölge içerisinde, yoğurdun mutfağına dâhil edildiğı bilinmektedir.

Geleneksel mutfak kültüründeki besin türleri ve çeşitleri arasında; şarküteri ürünlerine dair besin türlerini ve çeşitlerini de izah etmek gerekmektedir. Malum minvalde, şarküteri ürünleri, daha çok ete ilişkin olarak üretilen besin türlerinden ve çeşitlerinden kaynaklanmaktadır. Özelde Türk mutfağının, genelde ise dünya mutfağının farklı tatlardaki, kokulardaki ve lezzetlerdeki gıdaları arasında yer alan şarküteri ürünleri; sırasıyla kurutma ve dondurma tekniklerine istinaden hazırlanmaktadır. Sucuk, pastırma ve kavurma; bu cümledendir. Ayrıca 20. yüzyılın sonları ile 21. yüzyılın başlarında imal edilen salam ve sosis gibi birtakım şarküteri gıdalarının da dünya ve Türkiye sofralarına girdiğini vurgulamakta fayda vardır.

Geleneksel mutfak kültüründeki besin türleri ve çeşitleri arasında; mevsimlik olarak hazırlanan ve saklanan gıdaların varlığı da bilinen bir gerçektir. Bu hususa binaen, özellikle kışlık yiyecek ve içecek hazırlıklarının öne çıktığını dile getirmekte yarar

vardır. Bahse konu minvalde, kış mevsiminin sahip olduğu ağır tabiat şartları itibarıyla; bilhassa tarımsal üretimin istenildiği gibi yapılamaması, dolayısıyla da gıda maddelerinin oldukça zor temin edilmesi gibi birtakım durumlar çerçevesinde; kışlık gıda hazırlıkları yapılmaktadır.

İlgili çatı etrafında, geleneksel mutfak kültürüne istinaden; özellikle yaz ve güz aylarında, kışın tüketilmek maksadıyla; kimi besin maddelerinin, değişik usullere göre hazırlanarak saklandığını ifade etmek gerekmektedir. Malum saklama usulleri ise genellikle et ve et ürünleri ile ot ve ot ürünleri kapsamlarında cereyan etmektedir. Örneğin, güz aylarının ortalarına ve sonlarına doğru kesilen kazların etleri, kış aylarında tüketilmek amacıyla kurutularak saklanmaktadır. Yine yazın bolca bulunan biber, patlıcan, kabak, elma, armut, kayısı, üzüm ve benzeri sebzeler ve meyveler; kışın tüketilmek üzere, iplere dizilerek kurutulup saklanmaktadır.

Kurutma ve saklama teknikleri, ayrıca hamur işlerinde de görülebilmektedir. Bu eksende, hamur kullanılarak elde edilen yufkaların küçük şeritler halinde kesilmeleriyle yapılan erişte; bu cümledendir. Kurutma ve dondurma tekniklerinin yanında, mevsimsel hazırlıklara dair icra edilen bir diğer teknik, konserve tekniğidir. Marmelat, reçel, pekmez, salça, ezme ve benzeri gıdalar; bu cümledendir. Konserve tekniği, kapalı kavanozlar içerisinde yiyecek saklama uygulamasına paralel olarak; yiyeceklerin uzun ömürlü olmalarını sağlamaktadır. Bugün yaygın olan “şoklama” işlemi de mevsimsel hazırlıklara binaen öne çıkan gıda saklama uygulamasının bir tezahürüdür. Şoklama işlemi, et ve et ürünleri ile süt ve süt ürünlerinin; şoklama makineleri kanalıyla dondurulmalarını temel alan bir işlemdir. Bu işlemin, buzdolapları ve derin dondurucular vasıtasıyla da yapılabilirdiğini belirtmekte yarar vardır.

Sonuç itibarıyla, geleneksel mutfak kültüründeki besin türlerinin ve çeşitlerinin, oldukça geniş bir çatı etrafında sıralandıklarını vurgulamak gerekmektedir. Malum bünye içerisinde, geleneksel mutfak kültüründeki besinlere dair türler ve çeşitler; genel olarak,

et; ot; süt; yumurta; tahıl; bakliyat; baklagil; çorba; içki ve içecek; hoşaf ve komposto; tatlı; salata; turşu ve meze; ekmek, çörek ve pide; börek; makarna ve mantı; pilav ve benzeri gıda maddelerinden meydana gelmektedir. Bu durumu, Türklerin beslenme faaliyetlerinden hareketle; geleneksel mutfak kültüründeki zenginliğin açık ve net bir göstergesi olarak ele almak mümkündür.

Geleneksel Türk mutfak kültürü, esas itibarıyla; dünya mutfaklarının bel kemiğini teşkil etmektedir. Zira Çin Seddi'nden Adriyatik Denizi'ne kadar çok geniş bir sahada yerleşen Türkler, bu coğrafi alanın vermiş olduğu imkânlarla binaen; kendi geleneksel mutfak kültürlerini de vücuda getirmişlerdir. Bu durum, Türk mutfağından yola çıkılarak; dünya mutfağıının anlaşılabilmesi bakımından oldukça önemlidir. Nitekim Türk mutfağı, içeriğinde; zengin bir tarihî ve coğrafi arka plana dayalı olarak gelişen, değişen ve dönüşen öğeleri barındırmaktadır.

Türkler, mutfak kültürü dâhilinde; etkileşime geçtikleri kavimlere belli mutfak unsurlarını vermekle beraber; söz konusu kavimlerden de bir kısım mutfak faktörlerini almışlardır. İlgili husus ise Türk mutfağını, dünya mutfaklarının beşiği haline getirmiştir. Bu sebepten ötürü, Türk mutfağıındaki besin türlerine ve çeşitlerine bakılarak; dünya mutfaklarıındaki besin türleri ve çeşitleri hakkında da az çok bilgi ve fikir sahibi olmak kuvvetle muhtemeldir. Bahse konu minval üzere, geleneksel Türk mutfak kültürü ışığında, evrensel mutfağıın besin maddeleri yönündeki rotasını çizmek mümkündür.

Buraya kadarki izahların akabinde, Türk mutfağıına ait esaslara istinaden belirlenen geleneksel mutfak kültüründeki besin türleri ve çeşitleri; halkın sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam sürecini derinden etkileyen birtakım olayların ve durumların çıkış noktalarını da oluşturmaktadır. Zira özel zamanlara özgü olarak hazırlanan belli başlı yiyecek, içecek ve yemek unsurları; ekseriyetle yenildikleri zamanların anlamını ortaya koymaktadır. Bu şekilde, ilgili besin türlerinin ve çeşitlerinin yenilmeleriyle

varılmak istenilen sonuç da öne çıkmaktadır. Dolayısıyla özel vakitler için hazırlanan başlıca besin türleri ve çeşitleri, söz konusu vakitlerin anlamı ve önemi doğrultusundaki birer araç görevine nail olmaktadır.

Mevzubahis çerçeve içerisinde; doğum, ölüm ve evlilik olarak tayin edilen geçiş dönemlerinde yapılan et, hububat ve bakliyat yemekleri; dinî ve millî bayramlarda hazırlanan tatlı yiyecekleri ve yemekleri; dua (yağmur duası) ve ibadet esnasında yapılan et ve ot yemekleri; törensel uygulamalarda yapılan et ve pilav yemekleri; ritüelistik amaçlara hizmet etmek üzere yapılan ekmek ve çörek yiyecekleri veya yemekleri; özel günlerde yapılan et, süt, ot, tatlı ve pide yemekleri; diğer bazı kutlamalarda, eğlencelerde, festivallerde ve şenliklerde hazırlanan et, yumurta, pilav, süt, salata, hoşaf, komposto, turşu, meze, bakliyat, tahıl ve benzeri yiyecekler ve yemekler; bu cümledendir.

3.5.9. Geleneksel Mutfak Kültüründeki Alışkanlıklar ve Davranışlar

Bilindiği üzere, insanlar, geleneksel boyutlardaki yaşam alanları içerisinde; mutfak kültürüne de büyük bir önem atfetmişlerdir. Dolayısıyla insanların, geleneksel mutfak kültürüne yönelik olarak, bir kısım alışkanlıklar ve davranışlar sergilediklerini dile getirmek mümkündür. Söz konusu alışkanlıklar ve davranışlar vasıtasıyla, yemek kültürüne dair evrensel niteliklerin ortaya çıkması sağlanmıştır. Aynı zamanda, bahse konu alışkanlık şekillerinin ve davranış kalıplarının, toplumdan topluma değişiklik, farklılık ve çeşitlilik arz ettiklerini de vurgulamakta yarar vardır. Malum alışkanlıklara ve davranışlara; sofraya düzeni, sofraya adabı, yeme-içme usulü, misafir ağırlama biçimi ve benzeri faktörleri dâhil etmek muhtemeldir.¹⁸⁵

¹⁸⁵ Eski Türklerde, sofraya “tergi” adı verilmiştir. Zira bu kelimenin, ilk defa *Divanü Lügati't-Türk*'te geçtiği bilinmektedir. Zira malum eserde, ilgili kelime; “kurulu sofraya” anlamıyla verilmiştir (Yurteser ve Erdi, 2007: 554)

Geleneksel mutfak kültüründeki alışkanlık modelleri ve davranış kalıpları, zamanla genelleşen ve gelenekselleşen belli başlı öğeleri kapsamına almaktadır. Bu öğeler, geçmişten bugüne kadarki bir tarihî zemine istinaden, kimi değişiklikler, farklılıklar ve çeşitlilikler arz etmek suretiyle sürmüştür. Malum alışkanlıklar ve davranışlar, kültürlerin ve medeniyetlerin; kendilerine has bir çizgiye dayalı olarak meydana getirdikleri özelliklerin birer tezahürüdür. Örneğin, geleneksel Türk mutfak kültüründeki sofranın düzeninin ve sofranın adabının belli bir hiyerarşiye bağlanmak suretiyle icra edilmesi; bu durumu özetlemektedir. İlgili bağlamda, geleneksel mutfak kültürüne koşut olarak teşekkül eden alışkanlık ve davranış unsurları, zamanla her topluma özgü karakteristik niteliklere bürünmekle birlikte; yerleşmiştir.

Her kültürel çevrenin, geleneksel mutfak kültürü dâhilinde benimsediği farklı birtakım alışkanlık kalıpları ve davranış biçimleri vardır. Örneğin, Japon geleneksel mutfak kültüründe; yemek yerken ağız şaplatmak kaydıyla kimi sesler çıkarmak, yenilen yemeğin beğenildiğinin bir dışa vurumu olmakla beraber; bu davranışın Türk kültüründe hoş karşılanmadığını belirtmekte yarar vardır. Yine İslam kültüründe, “helal” olarak nitelendirilen etli ve sütlü gıdaların aynı anda ve bir arada yenilmesine dair herhangi bir yasak konulmazken; Musevî kültüründe bu gıda çeşitlerinin aynı anda ve bir arada yenilmeleri yasaklarla engellenmiştir. Bütün bu örnekler, geleneksel mutfak kültürüne dönük olan alışkanlıkları ve davranışları vücuda getirmektedir.

Geleneksel mutfak kültürü eksenindeki alışkanlık ve davranış modellerini, Türk mutfak kültüründen hareketle ele almakta fayda vardır. Bu bünye etrafında, Türklerin, yemekleri çabuk yeme alışkanlıkları söz konusudur. Özellikle çocuklara söylenen; “Adam olacak kişi, sofrada yemek yiyişinden belli olur.” sözü, yemeği çabuk yiyen çocuğun; işinde de becerikli ve başarılı olma inancıyla alakalıdır (Tezcan, 1982: 123). Malum durumun paralelinde, yiyeceklerin, içeceklerin ve yemeklerin; genellikle yer sofralarında tüketildiğini dile getirmek lazımdır. Aynı şekilde, ailenin yaşça en büyük üyesinin, sofranın başında bağdaş kurarak oturduğu ve diğer üyelerin de ona eşlik ettiği bilinmektedir.

Yer sofrasında olmak suretiyle, aile bireylerinin bir çember oluşturarak oturduklarını de ifade etmek gerekmektedir. Yer sofrasında, yemek kırıntılarının yerlere saçılmaması maksadıyla; “sofra örtüsü” denilen bir mutfak eşyası kullanılmaktadır. Sofra örtüsünün altına ise bir altlık yerleştirilmektedir. Bu hazırlıktan sonra, yemek sunumlarına geçilmektedir. İlgili doğrultuda, yer sofrasının, geleneksel Türk mutfak kültüründeki temel taşlardan biri olduğunu vurgulamak lazımdır.

Kültür değişmelerinin, etkilerini daha az hissettirdiği yakın zamanlara değin, geleneksel Türk yer sofrasındaki yemekler; aile bireylerinin ortak oldukları sini veya tepsi üzerindeki tek bir tabak veyahut kap içerisinde, tahta kaşıklar kullanılarak yenilmiştir. Türk sofra adabı gereğince, yemeğe; ailenin en büyük üyesinin başlaması uygun görülmüştür. Bu şekilde, ailenin en büyük üyesinin yemeğe başlamasını takiben, ailedeki diğer üyeler de yemeğe katılım sağlamaktadırlar. Geleneksel Türk mutfak kültüründe, özellikle akşam yemeklerinin, bütün aile bireylerinin katılımıyla yenilmesine dikkat edilmektedir.

Bu durumun bir devamı olarak, Türklerde; yemeğe başlamadan evvel ellerin yıkanması, başlı başına bir alışkanlıktır. Yine kaşık, çatal ve bıçak gibi başlıca yemek yeme araçlarının ve gereçlerinin sağ elle tutulmaları, bu yönde öngürülen davranışlar arasındadır. İlgili minval üzere, geleneksel mutfak kültürünün Türkler özelindeki alışkanlık şekilleri ve davranış modelleri; esasen, Doğulu kavimlerin pek çoğunda mevcut olan kültürel gelenek unsurlarını kapsamaktadır. Bu durum, kavimler arasında cereyan eden iletişim ve etkileşim biçimlerinin evrensel boyutlara yansıma potansiyeliyle alakalıdır.

Geleneksel Türk mutfak kültürünün sofra düzeni içerisinde; yiyeceklerin, içeceklerin ve yemeklerin dizilişlerine büyük bir özen gösterilmektedir. Bu durum, M. Dinç (2019: 311) tarafından da dile getirildiği üzere; Türk kültür coğrafyasının hemen hemen her bölgesinde benzerlik sergilemektedir. Zira yemeklere, genellikle çorbayla başlandığı

bilinmektedir. Çorbanın sonrasında, ana yemek tüketilmektedir. Ana yemeğin sonrasında ise diğer yiyecek veya yemek gruplarına yer açılmaktadır.

Yasemin Ersoy’a (2002: 228) göre, Türklerdeki sofraya düzenini; “aile sofrası”, “misafir sofrası” ve “toplulu sofralar” meydana getirmektedir. Aile sofrası, münderecatında; aile bireylerinin katılımlarıyla sistemleştirilen sofraları barındırmaktadır. Misafir sofrası, misafirin Türklerdeki önemine binaen kurulan özel amaçlı sofraları içermektedir. Toplu sofralar¹⁸⁶ ise insanların gruplar halinde kaldıkları asker ocağında, imarethanelerde, tekkelerde, dergâhlarda, kervansaraylarda, hanlarda, otellerde ve yatılı okullarda düzenlenen sofraları kapsamaktadır.

Türklerin ana yemekleri, ekseriyetle et kullanılarak yapılmaktadır. Ancak Anadolu Türklerinin, et ve ot karışımından meydana gelen bir kısım yemekleri de “ana yemekler” çerçevesinde değerlendirdiklerinin vurgulanmasında yarar vardır. Umumiyetle et yemeklerini içeren ana yemeklerden sonra, tatlılara ve meyvelere geçilmektedir. Ayrıca ana yemeklerin yanında; salata, turşu, cacık, yoğurt, ayran, komposto, hoşaf ve meze gibi bir kısım besinlerin de bulundurulduğu aşıkârdır. Nitekim bahse konu hususa dair alışkanlık ve davranış kalıpları, ufak tefek değişimlerle ve dönüşümlerle beraber; bugün de idame ettirilmektedir.

Türk mutfak kültürünün geleneksel davranış kalıplarından biri de yenilen yemekleri toplum içinde dile getirmekten kaçınmaktır. Malum doğrultuda, yenilen yemeklerin, topluluk içerisinde anlatılması hoş karşılanmamaktadır. Zira yenilen yemeklerin ev dışı ortamlarda anlatılması, “görgüsüzlük” olarak nitelendirilmektedir. Ayrıca yenilen yemeklerin aile arasında kalması ve buna istinaden gizli tutulması, ev veya hane

¹⁸⁶ Toplu sofralar, tarihsel süreç itibarıyla, bilhassa Alevî-Bektaşî zümreleri arasında büyük bir önem taşımıştır. Bu durum, Alevî Türkmenlerin sofraya erkânından hareketle beyan edilmektedir. Zira malum erkânı binaen, sofranın eşik tarafında ve en kenarında “Gözcü Dede Makamı” bulundurulmuştur. Gözcü Dede, ahlaktan ve güvenlikle sorumlu tutulmuştur. Dolayısıyla Gözcü Dede, bir bakıma sofradaki “güvenlik diktatörü” görevini icra etmiştir. Bununla beraber, sofradaki yemek yeme işi; Dede’nin dualarıyla başlamakta ve bitmektedir. Konuya dönük olarak bakınız. (Görkem, 2000: 139).

mahremiyetinin bir dışa vurumudur. Dolayısıyla M. Tezcan'ın (2000: 31) da dile getirdiği gibi, evde yenilen yemeklerin; ev dışı ortamlarda anlatılması, hanenin gizliliği gereğince uygun görülmemektedir.

Türklerde, eve veya haneye misafir olarak gelen kimselerin, yedirilmeden ve içirilmeden gönderilmedikleri; bilinen bir gerçektir. Bu durumun bir devamı olarak, misafir de evdeki yiyecekler için herhangi bir tasarrufta bulunma hakkına sahip değildir (Dinç, 2019: 311). İlgili bağlamda; “Misafir, umduğunu değil; bulduğunu yer.” atasözü hayata geçirilmektedir. Bununla birlikte, Türk kültürü itibarıyla, evlere veya hanelere uğrayan konuklara; en iyi, en kaliteli, en pahalı, en temiz ve en sağlıklı yiyeceklerin sunulması; bu yönde vuku bulan belli başlı alışkanlık biçimlerini ve davranış kalıplarını ortaya koymaktadır. Misafir ağırlama âdetinde, yemeğe ev sahibinin başlaması öngörülmektedir. Bununla beraber, yemek masasından veya yer sofrasından misafir kalkmadan kalkılmaması da gerekmektedir.

Misafir ağırlamada, yemek bitimini takiben, tabakta veya kapta herhangi bir yiyecek parçasının bırakılmaması; Türk toplumunun sahip olduğu sosyal normlara uyumun bir ölçüsü olarak kabul edilmektedir. Bu durum, aynı zamanda; dinî inançlara dair gelenek unsurlarının da bir tezahürüdür. Misafir sofrası, Orta Asya'dan Anadolu'ya getirilen kültürel geleneklere istinaden, ağırlama gününün özelliğine göre biçimlenen bir sofradır (Ersoy, 2002/4: 228).

Geleneksel Türk mutfak kültüründe, komşudan komşuya; belli bir kap içinde olmak kaydıyla giden yemek ikramı iade edilirken; boşaltılan kabın içerisine farklı bir yemek türünün veya çeşidinin konulmasıyla sonuçlanmaktadır. Ayrıca bir komşudan başka bir komşuya ödünç olarak verilen birtakım mutfak eşyaları da iade edilirken, bazı yiyecek ve yemek parçalarıyla doldurulmaktadır. Bu durum, “Komşu komşunun külüne muhtaçtır.” atasözünü hatırlatan uygulamaları içermektedir.

Türk kültüründe, özellikle Selçuklular döneminden itibaren, iki öğün yemek yeme âdeti hâsıl olmuştur. Yemek zamanları ise evden çıkma vakitlerine göre değişiklik arz etmiştir. Öğle yemeğinin o dönemde henüz mevcut olmamasından dolayı, insanlar, kendilerini gün boyu tok tutan yiyecekleri ve yemekleri tercih etmişlerdir. Öğle vakitlerinde acıklması durumuna yönelik olarak; şerbet, ayran ve ayran gibi gıdalara başvurulmuştur. Akşam yemekleri ise mum ışığından istifade edilmek suretiyle, güneş batmadan evvel yenmiştir (Ünver, 1982: 2).

Türk kültürünün geleneksel mutfak dairesi içerisinde, son lokmanın, genel olarak; ekmekle yenilmesi uygun görülmüştür. İlgili bağlamda, dinî inancın etkili olduğunu ifade etmek mümkündür. Nitekim Türkler, Müslümanlık dinine binaen, İslamî kurallara göre yemek yemeye özen göstermişlerdir (Artun, 2011: 373). Zira bin yıldan uzun bir süre önce, çoğunluk itibarıyla İslam'ın çatısı altına giren Türklerde, Hazreti Muhammed'in sünnetine uygun birtakım yeme-içme alışkanları ve davranışları gelişmiştir.

Bilhassa toplu yemeklerin sonunda icra edilen “yemek duası” veya “sofra duası” faktörü, bu durumu özetlemektedir. İslamî usullere göre, sofrada tıka basa yemek tüketmek “ayıp” sayılmıştır. Bu durum, İslam Peygamberi Hazreti Muhammed'in; “Sofradan doymadan kalkınız.” hadîs-i şerîfinin yemek kültürüne uygulanma esasını teşkil etmektedir. Malum sözü ise hemen her Müslüman Türk'ün bildiği varsayılmaktadır. Ayrıca Türk sözlü kültüründe zikredilen “Az yiyen melek olur, çok yiyen helak olur.” ve “Az yiyen her gün yer, çok yiyen bir gün yer.” gibi belli başlı atasözleri vasıtasıyla; az yemenin fazileti vurgulanmıştır (Kut, 2002/4: 216).

Bütün bu davranışların ve alışkanlıkların yanı sıra; yemeklerin besin değeri yüksek olan parçalarının en sona bırakılması; yiyeceklerin ve içeceklerin birbirlerine paralel olarak tüketilmesi; çay içilirken, belli bir raddeden sonra çay içmeye devam etmek istemeyenlerin, çay kaşıklarını çay bardağının üzerine kapatmaları; alkollü yemeklerde,

içki içmeyi sürdürmek istemeyenlerin, kadehlerini ters çevirmek suretiyle masaya koymaları; Türk beslenme ve mutfak kültürüne matuf diğer alışkanlık ve davranış kalıplarıdır (Dinç, 2019: 312).

Sonuç itibarıyla, geleneksel mutfak kültürü dâhilindeki alışkanlık şekillerinin ve davranış modellerinin; zaman içerisindeki tecrübelerine binaen doğduklarını belirtmekte yarar vardır. Bu durum, yer yer Türk sözlü kültürüne de yansımıştır. Zira geleneksel mutfak kültüründeki sofranın düzeni, sofranın adabı, yeme-içme biçimi, konuk ağırlama âdeti ve benzeri bir kısım faktörler; toplumsal ve sosyal normların elverdiği ölçülerde hayata geçirilmektedir.

Malum alışkanlık ve davranış kalıpları; toplumdan topluma değişiklik, farklılık ve çeşitlilik arz etmekle birlikte; belli kodlara istinaden, bazı evrensel nitelikler de taşımaktadır. Söz konusu minval üzere, geleneksel Türk mutfak kültüründen hareketle sınırları çizilen beslenme alışkanlıklarına ait davranışların, Orta Çağ'ın sonlarına dek, pek çok toplum tarafından da az çok benimsendiğinin ve özümsemiş olduğunun altını çizmek lazımdır. Bahsedilen mevzu, şüphesiz, kültür ve medeniyet sahaları arasındaki ilişkinin bir yansımasıdır.

3.5.10. Geleneksel Mutfak Kültürünün Halk Hayatındaki Yeri, Değeri ve Önemi

Bilindiği üzere, geleneksel mutfak kültürü; beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek ve içecek türleri ile çeşitleri kapsamında oluşan, gelişen, yayılan ve yerleşen bir uygulamalar bütünüdür. Malum hususa istinaden; yemeklerin, yiyeceklerin ve içeceklerin; üretilme, hazırlanma, pişirilme, saklanma, tüketilme ve sunulma süreçlerini de temel alan geleneksel mutfak kültürü; kendi bünyesindeki mekânlara ve ekipmanlara yönelik olarak ortaya konulan bir dizi maddî ve manevî unsurun toplamından ibarettir. Bu sebepten ötürü, geleneksel mutfak kültürü; Erman Artun'un (2011: 367) da

deyimiyle, yeme-içme ögelerinden kaynaklanan inanışların ve pratiklerin halk nezdindeki çıkış noktalarından birini teşkil etmektedir.

Aynı şekilde, geleneksel mutfak kültürü, halkın, kendi kültürüne yabancı olan bir kısım dış kültürlerden de feyz aldığı bir altyapıya sahiptir. Dolayısıyla geleneksel mutfak kültürü, halkın; geleneksel bünyede başvurduğu yol, yöntem, usul, metot, araç, gereç, alet, edevat ve benzeri unsurların tümünü derlemeye ve değerlendirmeye yarayan bir beslenme sistemidir. İlgili minval üzere, geleneksel mutfak kültürü, halkbilimi çalışma kadrosunu takiben; halkbiliminin de bir alt dalı olarak kabul edilmektedir.

Halkbilimi, halk hayatında cereyan eden her türlü süreci ele alan bir disiplindir. Bu şekilde, halkbilimi disiplininin, halkta karşılığı olan her türlü geleneksel mutfak faktörünü de içine aldığını dile getirmekte yarar vardır. Dolayısıyla halkbilimi açısından bakıldığında, geleneksel mutfak kültürünün, halkın beslenme gereksinimlerini; halk hayatındaki geleneksel bilgileri ve belgeleri ortaya çıkarmak kaydıyla inşa eden bir “geçim sistemi” olduğunun altını çizmek gerekmektedir. Malum doğrultuda, geleneksel mutfak kültürü, geçmişten bugüne kadarki bir zaman dilimi içerisinde, alternatif bir beslenme ve mutfak düzeni olarak; varlığını ve geçerliliğini sürdürmüştür.

Geleneksel mutfak kültürünün, geçmişten bugüne dek; halk hayatını çeşitli şekillerde etkilediğini dile getirmekte yarar vardır. Zira geleneksel mutfak kültürü, insanlığın dünyadaki oluşum ve gelişim sürecine binaen; göçebelik, toplayıcılık, devşiricilik, avcılık, balıkçılık, hayvancılık, çobanlık, arıcılık, çiftçilik, bağcılık, bahçecilik, meyvecilik, sebzecilik ve benzeri üretim ve tüketim tarzlarını ele almaktadır. Malum durumun paralelinde, geleneksel mutfak kültürü, insanlıkla hemen hemen yaşıt bir zemine karşılık gelmektedir. Dolayısıyla geleneksel mutfak kültürünün, halk bilgisine dair pek çok ögenin de çıkış noktası olduğunu belirtmek lazımdır.

Söz konusu minvalde, geleneksel mutfak kültürü, halk mimarisinden halk inançlarına; halk meteorolojisinden halk takvimine kadar; oldukça geniş bir sahayı ilgilendirmektedir. Örneğin, muhtelif Türk toplulukları arasında, kazların güz (sonbahar) mevsiminde kesilmesi (Koşay, 1939: 68); geleneksel mutfak kültürüne yönelik olarak belirlenen halk takviminin bölgesel veya yöresel bir yansımasıdır. Bu izahlardan hareketle, geleneksel mutfak kültürünün, halk hayatını birçok bakımdan etkilediğinin altını çizmekte fayda vardır.

İnsanların beslenmesi, bir yanıyla fizyolojik, biyolojik, biyokimyasal veya organik süreçleri; diğer yanıyla da sosyal, kültürel, toplumsal ve ekonomik süreçleri ihtiva etmektedir. Malum mevzuya binaen, insana özgü her türlü ihtiyaç, birer kültür yaratma potansiyeline sahiptir. Bu durum, beslenme faaliyetlerine ilişkin olarak vücuda getirilen mutfak uygulamaları için de geçerlidir. Zira tarihsel süreçte cereyan eden birbirinden farklı beslenme ve mutfak uygulamaları, bu yöndeki kültürel zemine ışık tutmuştur. İlgili minvalde, geleneksel mutfak kültürü de söz konusu beslenme ve mutfak uygulamalarından hareketle; halkın sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam sürecini şekillendirmektedir.

Beslenme faaliyeti, insanlığın ilk dönemlerinden bu yana, kültür ve uygarlık sahalarının inşa edilmesine büyük bir katkı sunmuştur. Organizma için gerekli olan yemek, insanın fizik, ruh ve zihin perspektifinden sağlıklı beslenmesinin temel koşulu olmakla birlikte, aynı zamanda kültürel, dinî ve coğrafi özelliklerle anlaşılan bir kültürel kodlamadır (Öğüt Eker, 2018: 171). Bu doğrultuda, beslenme faaliyeti, kültür ve uygarlık çevrelerinin oluşmasındaki en temel belirleyiciler ve yönlendiriciler arasında yer almaktadır. Dolayısıyla beslenme etkinliğine binaen, insanların hayatta kalmak suretiyle yeni işler başarmaları sağlanmıştır. İlgili minval üzere, beslenme hususundaki geleneksel değerler sistemi; toplayıcılık, avcılık, devşiricilik, çiftçilik ve benzeri kültürel alanlara kapı aralamıştır.

Malum durumun bir devamı olarak, beslenme etkinliği; örf, âdet, teamül, anane, gelenek, görenek, töre ve moda (Örnek, 1977: 121-129) olmak üzere tayin edilen sosyal normlara da esas teşkil eden unsurların başında gelmektedir. Zira beslenme aktivitesi, sosyal yapıyı ve toplumsal yaşamı şekillendiren faktörlerden biri olması sebebiyle; bireyler, topluluklar ve toplumlar arasındaki ilişkilerin düzenli bir biçimde sürdürülmesi için bir dizi alışkanlığın ve davranışın inşa edilmesini lüzumlu kılmaktadır.

Başlangıçta toplayıcılık ve avcılık eksenlerindeki bir kısım faaliyete istinaden ortaya çıkan geleneksel beslenme şekli, ateşin bulunmasıyla beraber; ileri boyutlara taşınmıştır. Ateşin bulunuşundan uzunca bir süre sonra meydana gelen yerleşik hayata geçiş süreci ise geleneksel beslenme modellerini çeşitlendirmiştir. Aynı şekilde; deprem, sel, kıtlık, kuraklık ve benzeri doğal afetler ile savaş, göç, iskân ve benzeri sosyal ve toplumsal olayların da beslenme etkinliklerinin istikametini çizen mühim öğeler olduklarını belirtmek lazımdır. Bütün bu durumlar, geleneksel mutfak kültürünün, belli bir tarihî ve coğrafi altyapıyı takiben; bugüne dek sürdüğünün ortaya konulması yönünden büyük bir önem arz etmektedir.

İnsan, ilk devirlerden beri, hayatta kalmak maksadıyla; sürekli olarak besin kaynağı aramak zorunda kalmıştır. Zira insan, ilk devirlerde; toplayıcılık ve avcılık yapmakla uğraşmışsa da zamanla hayvanları ehlîleştirmeyi ve bitkileri yetiştirmeyi başarmıştır. Özellikle ateşin keşfine istinaden, yemek türleri ve çeşitleri ile yemek türlerini ve çeşitlerini pişirme teknikleri devamlı bir biçimde gelişerek; mutfak kültürünün bu doğrultudaki değişim ve dönüşüm süreci başlatılmıştır. Bu şekilde, beslenme kültürü, halkın yaşam tarzını yakından ilgilendiren bir hale gelmiştir.

Halkın beslenme kültürü, halka dair yaşam şekliyle doğrudan ilişkilidir. Dolayısıyla halkın yaşam şeklinin değişmesi, halka ait beslenme kültürünün de değişmesine sebebiyet vermektedir. Geçmişten bugüne kadarki bir tarihsel süreçte, yiyeceklerini ve

içeceklerini tedarik etmeyi öğrenen insan; onları üretmeyi, hazırlamayı, saklamayı ve tkretmeyi de öğrenmiştir.

Bahse konu husus, halkın bu doğrultudaki alışkanlıklarını ve davranışlarını büyük ölçüde etkilemiştir. Örneğin, geleneksel Türk mutfak kültüründeki sofa düzeninin ve sofa adabının belli bir hiyerarşiye dayandırılmak suretiyle icra edilmesi; bu durumu özetleyen uygulamaların başında gelmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, insanın, beslenmeye dair ortaya koyduğu uygulamalar; ekonomi, coğrafya, din inanç, demografi, eğitim ve benzeri faktörlerin etkisiyle teşekkül etmektedir (Baysal, 1987: 102).

Geleneksel mutfak kültürü, halka ait sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam süreçlerinin bir yansımasıdır. Bu yansıma etrafında; içinde yaşanılan devirler, coğrafyalar, iklimler, bitki örtüleri ve benzeri değişkenler; halktaki geleneksel mutfak kültürü faaliyetleri üzerinde büyük birer etkiye sahip olmuştur. Söz konusu minval üzere, dünyanın farklı yerlerinde yaşayan kavimlerin beslenme kültürleri de önemli çeşitlilikler arz etmiştir. Örneğin; kutlama, eğlence, şenlik ve festival gibi bir kısım etkinliklerde tüketilen yiyecekler ve içecekler; geleneksel mutfak kültürünün, toplumlara göre değişiklik arz ettiği bir zemine istinaden sunulmaktadır.

Malum kapsamda, toplumların yeme-içme kültürleri; değişiklik, farklılık ve çeşitlilik durumlarından önemli derecede nasibini almaktadır. Örneğin, Türk mutfağı, Türklerin; tarihsel süreç içerisindeki hareketliliğine binaen, büyük bir çeşitlenme göstermiştir. Dolayısıyla Türk mutfağı, bugün için, Çin ve Fransız mutfakları ile beraber; dünyanın ilk üç mutfağı arasında sayılan (Din, 2019: 312) zengin bir yeme-içme kültürünü bünyesinde barındırmaktadır.

Yeme-içme etkinlikleri, yalnızca insanların fizyolojik gereksinimlerini gidermekle kalmamıştır. Bu durumun paralelinde, yeme-içme etkinlikleri, belli başlı kültürel içeriklere sahip bir zemini de bünyesine katmak suretiyle ilerlemiştir. Bahsedilen ekseninde, toplumların, öncelikle hayatta kalma amacına dönük bir bünyeye istinaden sürdürdükleri beslenme faaliyetleri; zamanla mutfağın kültürel boyutunu da ortaya çıkarmıştır. “halk mutfağı” veya “geleneksel mutfak kültürü” olarak adlandırılan bu kültürel çizginin, pek çok özelliğe ve işleve dair yönlerinin bulunduğunu belirtmekte fayda vardır.

Halkın elde ettiği besin maddeleri, zaman içerisinde, insanların kültürel yönlerini sergileyen bir kısım semboller haline dönüşmüştür. Bu bağlamda, geleneksel mutfak kültürü, esas itibarıyla; bir “kültür bilimi” olarak kabul gören “halkbilimi” çerçevesindeki araştırmalara ve çalışmalara kaynaklık eden bir arka planın doğmasındaki en temel etkinlik alanları arasında yer almaktadır. Bugün, sınırları giderek ortadan kalkan veya kaybolan bir dünyada, toplumların; kendilerine has mutfak kültürlerinin de tehlike altında olduğu görülmektedir (Dinç: 2019: 312). Halkbilimi, bu tehlikenin bertaraf edilmesine dönük olarak, geleneksel mutfak kültürü unsurlarının öne çıkarılması için uğraşmaktadır.

Bilhassa 21. yüzyılın getirdiği bazı değişim ve dönüşüm unsurlarını takiben, geleneksel mutfak kültürüne alternatif olarak sunulan modern mutfak etkinlikleri; yerleşik değerlerin aşınmasına neden olmaktadır. Bu noktada, özellikle halkbilimi araştırma ve çalışma sistemi açısından bakıldığında zaman, “kültürün yeniden kurgulanması” ve “gelenegin yeniden icadı” söylemlerine uygun bir vaziyet içerisinde; halkta karşılık bulan geleneksel mutfak kültürüne ait değerlerin, alışkanlıkların, davranışların ve normların; çağın şartlarına göre ayarlanması ve uygulanması gerekmektedir.

Malum durumun bir sonucu olarak, bilhassa son dönemlerde vuku bulan “doğal ürünlerle beslenme”nin yaygınlaşması; organik tarım ve hayvancılık yöntemleriyle,

dolayısıyla da doğal çevreyle ilgili olan geleneksel bilgi ve deneyim belleğinin önemszenmesine ve canlandırılmasına (Özdemir, 2018: 14) binaen; geleneksel beslenme usullerine geri dönüşün hızlandığını ortaya koymaktadır.

Sonuç itibarıyla, insanın; giderilmesi zorunlu olan temel fizyolojik ihtiyaçlarından en önde geleni; şüphesiz “beslenme” faktörüdür. Bu denli önemli olan beslenme faktörü, çalışma alanı son derece geniş bir sistemi içermektedir. Dolayısıyla beslenme, milletlerin sahip oldukları kültürel değerlerle yakından ilişkilidir. Malum doğrultuda, her milletin, kendine özgü bir yeme-içme alışkanlığının olduğunu vurgulamak lazımdır. Bu bünye etrafında, beslenme usullerinin; kültürle şekillendiği aşikârdır. Söz konusu durum, geleneksel mutfak kültürünün ortaya çıkış nedenini oluşturmaktadır.

Beslenme kültürü, insan varlığının yapısını belirleyen ve yönlendiren bir bütünlüğe sahiptir. Bu bütünlük ise sosyal ve toplumsal gelişmelere, değişmelere ve dönüşmelere binaen gerçekleşmektedir. İlgili minval üzere, beslenme faaliyeti, insanların ortaya koyduğu uygulamalara yönelik olarak; alışkanlıkların, davranışların, inançların ve inanışların biçimlendirdiği bir arka plana sahiptir. Bahse konu istikamette, maddî ve manevî öğeleri takiben meydana gelen hayat tarzları, yaşam koşulları, alışkanlık örüntüleri, davranış kalıpları ve benzeri hareket alanları; geleneksel mutfak kültürünün kapsamına girmektedir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

KAZ KÜLTÜRÜ

Bu araştırmanın kapsamı doğrultusunda, sınırları kaza dayalı olarak çizilen kavramsal çerçeveye binaen; belli başlı unsurların açıklamaları üzerinde durulacaktır. İlgili çerçeveyi takiben, kaz kültürünün altyapısı meydana getirilmeye çalışılacaktır. Dolayısıyla kaz kültürünün mahiyeti hakkında bir kısım izahlarda bulunulacaktır. Bu durumun bir devamı niteliğinde, bu doktora tez çalışması itibarıyla; kazcılık faaliyetine yönelik olarak belirlenen tarihsel incelemenin ve çözümlemenin icra edilmesi amaçlanmaktadır.

Malum minval üzere, kaz yetiştiriciliğinin halk nezdindeki faaliyet alanları ön plana çıkarılmaya çalışılacaktır. Böylelikle, geleneksel boyuttaki kaz kültürüne dair birtakım faktörler sıralanacaktır. Bahse konu çatı altında, halkbilimi çalışma kadrosundaki ana başlıklardan ikisi olan “halk ekonomisi” ve “geleneksel mutfak kültürü” bağlamındaki kazcılık faaliyetinin temelini oluşturan kültürel birikim unsurları, tarihsel gelişim çizgileriyle beraber ele alınıp değerlendirilmeye çalışılacaktır.

Bugüne kadar vücuda getirilen halkbilimi araştırmaları ve çalışmaları açısından bakıldığında, kaz konusunun; hemen hemen hiç işlenmediği görülmüştür. Bu nedenden ötürü, bu doktora tezinin temel kavramlarından üçüncüsü olan kaz hususunun; başlıca tanımlamalar ve yorumlamalar ışığında, tarihî zeminine girilmek kaydıyla; ayrıntılı yönlerden tetkik ve analiz edilmesi gerekmektedir. Nitekim bu tezin bünyesinde, kaz kültürüne dair araştırma ve çalışma eksikliğinin giderilmesi amaçlanmaktadır.

Bu doktora tezinin altyapısına yönelik olarak meydana getirilen araştırma planı doğrultusunda, kaza dair belirlenen kavramsal çerçeveye istinaden, sırasıyla; kaz

kavramına, kazın tanımına ve anlamına, kaz hakkındaki genel bilgilere, kaz cinslerine, kaz kavramının tarihî perspektifine ve gelişimine, kazın özelliklerine, kazın işlevlerine, kaza dair yer adlarına, kaz yetiştiriciliğine, kaz yetiştiriciliğindeki uygulamalara, mitolojik bir imge olarak kaza, bir halk edebiyatı unsuru olarak kaza, bir halk ekonomisi faktörü olarak kaza, bir geleneksel mutfak kültürü ögesi olarak kaza, geleneksel mutfak kültüründeki kaz yemeklerine, kazın halk hayatındaki yerine, değerine ve önemine; etraflıca yer verilecektir.

Malum çerçeveye istinaden, kaz ekseninde vücut bulan detaylı bir araştırma modeli sunulmaya çalışılacaktır. Böylece kaz kültürüne ait çok çeşitli cepheler, tarihsel bağlamları gözetilerek ele alınacaktır. Bütün bu açıklamalardan hareketle, halkın kazcılık bünyesindeki faaliyet alanlarına dönük bir çatı meydana getirilmeye çalışılacaktır. İlgili durumun bir devamı olarak, geçmişten bugüne kadar süregelen halkbilimi araştırmaları ve çalışmaları açısından bakıldığında, üzerine yeterince yoğunlaşılmayan kaz hususuna dair belli bir altyapının kurulması ve bu yöndeki bir kısım çıkarımların ortaya konulması elzemdir.

Sonuç itibarıyla, bu doktora tezi dâhilinde belirlenen plana ilişkin olarak, kaz mefhumunun tarihî bağlamı ortaya konulmaya çalışılacaktır. Bu durumun bir devamı niteliğinde, uzun bir tarihî sürece dönük olarak cereyan eden kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin; halkın sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşamını belirleyen ve yönlendiren temel birtakım nitelikleri sıralanacaktır.

İlgili eksen itibarıyla, kazın kültür yaratıcı yönleri, etraflı bir biçimde açıklanacaktır. Bütün bu izahlara istinaden, halkbilimi araştırmalarının ve çalışmalarının en önemli konularından biri olarak sayılabilecek kaz kültürü mefhumunun beslendiği kaynaklar; halkın yerel, ulusal ve küresel ölçeklerdeki etkinlikleri esas alınmak suretiyle, belli bir tetkike ve analize tabi tutulacaktır.

Halkın, geleneksel bağlamdaki ekonomik gereksinimlerinden ve mutfak ihtiyaçlarından doğan kaz kültürü mevzusu; bu doktora tez çalışmasıyla beraber, belli bir düzen içerisinde ele alınacaktır. Nitekim halkın, kendine özgü ekonomi ve mutfak gereksinimlerini gidermek amacıyla yarattığı, yaşattığı, geliştirdiği, edindiği ve öğrendiği kaz yetiştiriciliği; bu tez çalışmasına dayalı olarak inşa edilen bir arka plan vasıtasıyla ortaya konulacaktır.

Bütün bu ifadelerle birlikte; kazcılık, kazcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği; halkta karşılık bulan geleneksel ekonomi ve geleneksel mutfak pratikleri doğrultusunda, belirli bir sistematığa oturtulacaktır. Malum minval üzere, kazcılığın halk ekonomisine ve geleneksel mutfak kültürüne dair başlıca temsilleri; bu yöndeki kimi uygulamaların özelinde, belli bir bütünlüğe bağlı olarak sunulmaya çalışılacaktır.

4.1. KAZ KÜLTÜRÜ KAVRAMI

Bilindiği gibi, dünyadaki milletlerin oluşum ve gelişim süreçleriyle beraber; belli başlı kültürel yapılar da ortaya çıkmaya başlamıştır. Bu şekilde, her millet; farklı birer yaşam biçimine ve dünya görüşüne sahip olmuştur. Bahse konu doğrultuda, her millet, içinde yer aldığı tarihî ve coğrafi geri plana göre; kendi hayat standardını belirlemiştir. Malum bağlamda, milletler, zamanla kendi meşguliyet alanlarını da inşa etmişlerdir. Söz konusu meşguliyet alanları içerisinde, hayvancılık faktörünün önemli bir yer kapladığını dile getirmekte yarar vardır.

Hayvancılık faktörü, toplumların sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam çizgilerini tayin eden unsurların başında gelmektedir. İnsanların bir arada yaşama arzuları ekonomiyi meydana getirmiştir. Ekonominin kaynağını ise beslenme, korunma ve giyinme ihtiyaçları oluşturmuştur. Bu ihtiyaç, özellikle bozkır kavimlerindeki ekonomik faaliyetlerin kaynağının hayvancılığa dayalı bir biçimde gelişmesine neden olmuştur (Mandaloğlu, 2014: 77).

Hayvancılık, insanlığın ilk dönemlerinden itibaren en temel ekonomik faaliyet alanlarından biri olmuştur. Dolayısıyla hayvancılık, insanın yarattığı ve yaşattığı bir uğraşı alanı olmakla birlikte, zaman ve mekân olgularının da işin içine katılmasına binaen; gelişerek, değişerek ve dönüşerek kuşaktan kuşağa aktarılan bir kültürel öge halini almıştır. Gündelik hayata istinaden, halkın; bilhassa ekonomik faaliyetlerinde ve mutfak faaliyetlerinde bolca istifade ettiği hayvanlar, aynı zamanda birçok kültürel ögenin ortaya konulmasına da vesile olmuştur.

İnsanın; iklim, tabiat ve coğrafya ile mücadele etme noktasında yetersiz kaldığı dönemlerde, farklı yaşam tarzlarını belirlediği bir gerçektir. Kadim dönemler itibarıyla, insanların; verimli topraklarda ve suyun bol olduğu bölgelerde, çiftçilik; bozkır alanlarında ve bol otlakların bulunduğu bölgelerde, hayvancılık, ormanların bulunduğu daha yüksek rakımlı yerlerde ise avcılık ve toplayıcılık yaparak hayatlarını idame ettirdikleri görülmüştür. Dolayısıyla insanların yaşam serüvenini; iklim, tabiat ve coğrafya tayin etmiştir.

Tarihsel süreç itibarıyla, Orta Asya veya Türkistan Türkleri; geniş alanlara bağlı olarak yaygın bir şekilde uzun süre devam ettirdikleri konargöçer yaşam tarzına istinaden, en temel geçim kaynakları arasında hayvancılığı benimsemişlerdir. Malum doğrultuda, Türkler, hayvanlarına her mevsim yeşil ve taze ot temin etmek üzere; kış mevsimini alçak ve güney yönlü sıcak ovalarda ve vadilerde, yaz mevsimini ise yüksek ve kuzey yönlü serin kesimlerde geçirmişlerdir. Bu durumun bir devamı olarak, konaklama yerleri belli olan konargöçer Türkler, söz konusu iki mekân arasında; sürekli bir gidiş-geliş tarzına binaen devam ettirdikleri hayatlarını, aradaki geçiş mevsimlerine uygun coğrafyalarda konaklayarak sürdürmüşlerdir.

Hayvancılığın bünyesinde; sözlü, yazılı ve elektronik kültür ortamlarını takiben varlıklarını koruyan ve sürdüren kültür unsurlarını derlemek, toplamak, düzenlemek, kayıt altına almak, yorumlamak ve nesinden nesile iletmek gerekmektedir. Bu durum,

hiç şüphesiz; geçmiş zaman, şimdiki zaman ve gelecek zaman arasında köprüler kurmayı hedefleyen halkbilimi disiplininin perspektifiyle mümkün olabilmektedir. Zira her çeşit bilgiyi ve görgüyü ele alıp değerlendiren halkbilimi disiplini, hayatı derinden etkileyen faktörleri; tespit, tasvir, tasnif ve tahlil süreçlerinden geçirmektedir. Hayvancılık da bu faktörlerden biri olarak, halkbilimi çerçevesinde ilgilenilmesi lazım gelen müstakil başlıklar arasındadır.

Bu durumun bir devamı olarak, hayvancılığın, her zaman için; dünya kültür tarihi içerisinde mühim bir yere sahip olduğunu ifade etmekte fayda vardır. Nitekim hayvancılık, yerleşik yaşam dairesinin öncesinde; özellikle konargöçer veya göçerevli hayat çizgisini benimsemiş olan milletler için çok özel bir yeri, değeri ve önemi bulunan meşgalelerin başında yer almıştır. Örneğin, Türk milleti; tamamıyla göçerevli bir yaşam tarzına ait olduğu devirler itibarıyla; kendi yaşamsal alanını, hayvancılığa göre de şekillendirmiştir. Çünkü tarihsel süreçte, Türklerin; ekseriyetle yaz aylarında, otlaklara veya çayırlara doğru yer değiştirme hareketlerinin müsebbibi olarak hayvancılık unsurunu göstermek mümkündür. Hayvancılık; göçebe, göçkuncü, göçerevli veya konargöçer yaşantılardan kalan bir miras olarak; yerleşik hayat içinde de mühim bir konuma sahiptir.

Hayvancılığın, halkta karşılığı olan aktivitelerin akabinde; geniş bir atmosfere yayıldığını belirtmekte yarar vardır. Avcılık etkinlikleriyle başladığı düşünülen hayvancılığın, bütün bu yaşam tarzlarını takiben; özellikle sözlü kültür ürünlerine etkisinin bir hayli fazla olduğunun dile getirilmesi gerekmektedir. Nitekim halk edebiyatı dâhilindeki konuşmalık, anlatmalık, söylemelik ve seyirlik türler içerisinde sıkça dillendirilen hayvanların; mitten destana, efsaneden masala, mâniden türküye, atasözünden deyme ve halk hikâyesinden fıkraya kadar olmak üzere; halkın ürettiği hemen her verimde öne çıkarıldıkları bilinmektedir.

Hayvancılık, kendi içinde bir kısım kollara ayrılan belli bir kültür birikimini beraberinde getirmektedir. Bu kültür birikimi ekseninde; “kanatlı hayvancılık”, “kümes hayvancılığı” veya “kanatlı kümes hayvancılığı” olarak tabir edilen hayvancılık kolunun da halk hayatı açısından önemli bir merhaleyi meydana getirdiğinin belirtilmesi gerekmektedir. Malum doğrultuda; kanatlı hayvancılık, kümes hayvancılığı veya kanatlı kümes hayvancılığı branşının alt şubelerinden biri olarak tayin edilen “kazcılık”, “kazcılık faaliyeti” veya “kaz yetiştiriciliği” de mühim bir kültürel mirasa sahip olarak; geçmişten bugüne dek varlığı devam eden hayvancılık faaliyetleri arasında yer almaktadır. Zira kazın tarihi, neredeyse ilkel insanların avcılık etkinliklerine kadar uzanmaktadır. Kaz kültürü ise yaklaşık olarak 3000 ila 4000 yıldır (Çelebi, 2020: 1) süregelmektedir.

Şayet fen ve sağlık bilimleri bir kenara bırakılırsa; genelde sosyal ve beşerî bilimlerde, özelde ise halkbiliminde “at”, “kurt”, “geyik”, “sığır” ve benzeri hayvanların; başlıca araştırmalara ve çalışmalara konu olduklarının altını çizmek lazımdır. Ancak kazın; genel olarak sosyal ve beşerî bilim dallarında, özel olarak da halkbilimi dalında; hemen hemen hiçbir araştırmaya ve çalışmaya temel oluşturmadığını vurgulamakta yarar vardır. Malum bilim dallarının bünyesinde, kazla ilgili olarak bazı kısmî araştırmalar ve çalışmalar yapılmışsa da bu araştırmalarda ve çalışmalarda; kazın, sosyoekonomik ve sosyokültürel yönlerden bir bütün olarak irdelenmediğini dile getirmek mümkündür. Özellikle Türkiye’nin Kars, Ardahan ve Iğdır illerinde; yüzlerce, hatta binlerce yıllık bir tarihî arka plana sahip olmasına rağmen (Belli ve Belli, 2012a: 7); kaz konusunun şimdiye kadar bütüncül bir perspektifle ele alınmadığı saptanmıştır.

Sonuç itibarıyla, bu başlık altında, kaz kavramı etraflıca açıklanmaya çalışılacaktır. Söz konusu çerçeveye binaen, kaz kavramının arka planında yatan kültürel atmosfer, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü unsurlarından hareketle; ayrıntılı bakımlardan ortaya konulacaktır. Dolayısıyla kaza ait olarak sınırları çizilen kavramsal çerçeve doğrultusunda, kazın hemen hemen bütün yönlerine; halkbilimi bakış açılarından yola çıkılmak kaydıyla; detaylı bir zemin etrafında değinilmeye çalışılacaktır. Bu şekilde;

kazın tanımından başlamak üzere, kazın halk hayatındaki yerine, değerine ve önemine kadar pek çok olgu; kaz kavramının çatısı altında ele alınacaktır.

4.1.1. Kazın Tanımı

Kaz, kelime kökeni olarak; geçmişten bugüne kadar, aynı şekliyle kullanılagelmiştir. Dolayısıyla bu kelimenin kökü, “kaz” biçiminde zikredilmek suretiyle korunarak devam etmiştir. Bu durumun akabinde, kazın, esasen Eski Türkçe bir kelime olduğunu da vurgulamak gerekmektedir. Zira kaz, Eski Türkçe “kāz” halinden evrilerek bugünkü biçimini almıştır.¹⁸⁷ Bahse konu minval üzere, kaz, kelime anlamı itibarıyla; “yabanî ve evcil bir kuş türü” karşılığına binaen dile getirilmektedir.

Kaz kelimesinin, kesinliği olmamakla beraber; Hint-Avrupa dillerinde, aynı anlama gelen ve yazılı örneği bulunmayan “ǵʰh₂éns” (ǵʰáns) kelimesiyle eş kökenli olabilme ihtimali de vardır. Yine de Eski Türkçe olan bu kelimenin, Hint-Avrupa dillerindeki biçimleriyle benzerliği dikkat çekicidir. Nitekim kaz kelimesi; Farsçada “ǵāz”, Slavcada “gosy” ve “gāz”, Almandada “gans”, İngilizcede ise “goose” şekillerindedir.¹⁸⁸

Kaz kelimesinin, dünya ölçeğinde, ilk defa; M.Ö. 7. veya 8. yüzyıllarda, Antik Yunan döneminde; bir Yunan şairi olan Homeros (Homer) tarafından kaleme alındığı düşünülen *İliada* (*İlyada*) adlı eserde geçtiğini ifade etmek mümkündür. Zira söz konusu kelime, Troya Savaşı’nın anlatıldığı *İlyada*’da; “bir kuş türü” anlamını içermektedir. Nitekim malum kelime, *İlias Destanı*’nda, aşağıdaki haliyle yer almaktadır:

¹⁸⁷ Bu durumu, Ana Türkçede var olan aslı (birincil) uzun ünlülerin; Eski Türkçedeki kimi kelimelerde devam etmeleriyle açıklamak muhtemeldir. Konuya yönelik olarak bakınız. (Başdaş, 2007: 20).

¹⁸⁸ Konu hakkında bakınız. (<https://www.nisanyansozluk.com/?k=kaz&view=annotated> – Erişim Tarihi: 3 Mayıs 2021).

Sürü sürü kanatlı kuşlar; kazlar, turnalar, kuğular; Kaustion ırmağının iki kıyısında, çayırlar içinde, her yana kanat çırparak; birbirleri ardında uçuştukları ve çayırı cıvıltıları ile doldurdıkları gibi, barakalardan ve gemilerden sayısız savaşçılar çıkıp Skamandriyon ovasına yayılıyor; yer, adamların ve atların ayakları altında sarsılıyor; kıtalar Skamandriyon ırmağının suladığı çiçekli çayırın üstünde mola veriyordu (Emre, 1971a: 41-42).

Homer'e atfedilen *İlyada*'nın bir başka yerinde, kaz kelimesinin, yine “bir kuş türü” olarak geçtiğini ve bir benzetme ögesi olarak kullanıldığını vurgulamak lazımdır. Zira malum kelime, diğer bazı su kuşlarının isimlerini belirten başlıca kelimelerle beraber zikredilmiştir. Nitekim kaz kelimesinin *İliada*'da geçen diğer şekli, aşağıdaki alıntıyla sabittir:

Can yakan bir kartal, yem kaygısıyla bir ırmakta dolaşan kazlar, turnalar, uzun boyunlu kuğular gibi kuşlardan bir alay üzerine nasıl hücum ederse, onun gibi Hektor da bütün kuvvetiyle öne atılarak gemilerden birine hücum eder (Emre, 1971a: 328).

Homer'in yazdığı tahmin edilen bir başka destan örneği olan *Odysseia*'da (*Odise*) da kaz kelimesinin “bir kuş türü” anlamıyla geçtiğinin altını çizmek gerekmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, *Odise*'de, kazın; evcilleştirilmiş bir hayvan olarak zikredildiğini belirtmekte fayda vardır. Zira *Odise*'nin, Truva Savaşı'ndan sonra, evine dönüş yolculuğunun anlatıldığı *Odise Destanı*'ndan temin edilen aşağıdaki alıntı, bu durumu ortaya koymaktadır:

Böyle derken, sağından bir kartal uçup havaya kalktı, pençelerinde büyük bir beyaz ev kazı tutuyordu. Kullar ve karavaşlar haykırarak onu kovaladılar ve kartal, yaklaşarak atların sağ yanına geçti. Bunu görünce, gönülleri sevinçle doldu ve Nestoroğlu Peisistratos ilkin söz alarak dedi ki: — De bakalım, Zeus'un büyüttüğü, budunlar başkanı Menelaos, bu âlâmeti Tanrı bizim için mi gönderiyor, senin için mi? Böyle dedi ve Ares dostu Menelaos buna nasıl sakıngan bir cevap vereceğini düşünüyordu; o ara geniş tüle bürünmüş Helena daha tez davranarak atıldı: — Beni dinleyin! Ölümsüz tanrıların gönlüme bildirdikleri gibi kâhinlikte bulunacağım ve bunun gerçekleşeceğini sanıyorum. Nasıl ki kartal, ırkının ve yavrularının bulunduğu dağlardan inip bizim konakta beslenmiş kazı kapıp gittiye, bunun gibi Odysseus da çok çekip çok dolaştıktan sonra, evine dönüp öç alacak; belki de şimdi

bile yurdunda bulunuyor ve fodul yavukluların ocağına incir dikiyordu (Emre, 1971b: 300).

Homer’e mal edilen *Odise*’de, ayrıca kaz yetiştiriciliği ile ilgili olarak bazı izlere rastlamak da mümkündür. İlgili bağlama binaen, *Odise Destanı*’nda, Aidon’un gördüğü ve Odise’ye yorumlatmak üzere anlattığı rüyanın; kazcılık faaliyetine sahne olan bir yöne sahip olduğunu ifade etmekte yarar vardır. Çünkü bahsedilen rüyada, kaz, bir benzetme unsuru olarak dile getirilmesinin yanı sıra; bir bakıma yetiştiriciliğinin yapıldığı bir kanatlı kümes hayvanı olarak da anlatılmaktadır. Bahse konu durum, *Odise Destanı*’ndan sağlanan aşağıdaki alıntıyla sabittir:

Fakat dinle de şu düşümü yorumla: Yirmi kaz, sudan çıkarak, avluda dane yiyorlardı, ben de onları keyifli keyifli seyreliyordum; derken eğri gagalı bir kartal yüksek dağdan üstlerine hücum etti, hepsinin boynunu kopardı, hepsi yığın yığın avluda yatmakta iken; kartal, yine tanrısal ether içine havalandı. Düşümde hıçkırıp ağlıyordum, güzel belikli Akhai kadınları her yanımdan üşüştiler, ben de durmadan kartalın öldürdüğü kazlarıma acı acı ağlıyordum. Derken kartal, yine konağın çatısına indi ve beni avutmak için insan sesini alarak dedi ki: «Adlı sanlı İkarios’un kızı, umutlu ol! Senin gördüğün düş değildir, gerçekten olup bitecek mutlu bir misaldir. Kazlar yavuklulardır, kartal olup karşına gelen ben de senin kocanım; bütün yavuklulara hak ettikleri şansız cezayı vermek için geldim.» Böyle diyince, tatlı uykum açıldı; konağın avlusuna gidip kazları aradım: Hepsi, eskisi gibi, yalاکlarında dane yiyip duruyorlardı (Emre, 1971b: 384).

Kaz kelimesinin, Türkistan sahasında geçtiği ilk yazılı kaynaklar; eski Uygur Budist metinleri olarak gösterilmektedir.¹⁸⁹ Zira eski Uygur Budist metinlerinden biri olan *Altun Yaruk*’ta (*Altın Yarık*), “kaz” kelimesinin; bir “kuş türü” anlamıyla geçmesi, kazın, bir bakıma yetiştiricilik boyutunun Uygur Türkleriyle başladığını düşündürmektedir. Nitekim kazın, Budist Uygur metinlerinde; av hayvanları arasında zikredildiğinin de vurgulanması gerekir. Bu durumu takiben, kazın, eski Türkler arasında; hem yetiştirilen evcil bir kuş türü hem de avlanan yabanî bir kuş türü olduğunu dile getirmek muhtemeldir.

¹⁸⁹ Bu konuda bakınız. (<https://www.nisanyansozluk.com/?k=kaz> – Erişim Tarihi: 5 Mayıs 2021).

Buda'nın vaazlarını içeren ve "Altın Işık" anlamına gelen, dolayısıyla da Budist çevreye ait bir eser olan (Temur, 2015: 193) *Altun Yaruk*'taki Kuotau Bey Hikâyesi'nde, başkahraman Kuotau'nun; yaşadığı şehrin Bey'i olduktan sonra, katı bir cellada dönüşmesine binaen verdiği ziyafette, konuklarına; sığır, koyun, domuz, tavuk ve ördek etlerinin yanında; kaz etini de sunması, kazın; genelde Türkler, özelde ise Uygur Türkleri arasında tanınan ve bilinen bir kuş türü olduğunu ortaya koymaktadır.¹⁹⁰ Aynı şekilde, yine *Altun Yaruk*'ta, Künçin adında bir Bey'in hanımının başından geçen olaylarda da kazın; bir reenkarnasyon (tenasüh) ögesi olarak, sembolik bir çerçeveye istinaden geçtiği bilinmektedir. Bu durum, aşağıda verilen alıntıyla sabittir:

[künçiñ¹⁹ atl(ı)g begniñ] kisisi oñultı öglenti [öglenü] birle ök ötrü inçe tip [tidi] k(a)ltı m(e)n ögsüz bolup sizler[ni] bilmez boltukda üzüksüz ud koyn toñuz takıgu kaz ödirek bo montag tınl(ı)glar bir künte üç kata kelip aşunmaklaşu tegip mini ısıururlar sokarlar :: etimin yinimin yıra yırtatartarlar yırarlar k(e)ntü k(e)ntü isig özlerin kol[ur]lar erti .. ol emgekler ertiñü sıkılıp umugsızın inagsızın emgenür ertim .. bökünki künte ol tınl(ı)glar kelgölük ödinte kelmediler :: neçede kin ol yağıladaçı isig öz koldaçı ud koyn toñuz takıgu kaz ödirekte ulatı tınl(ı)glar barça tegşilip [... bolup maña] yakın [kelip yele in]çe tip tidi[ler ... bizni yağı] yavlak törü [tıltagınta ölürüp] isig özümüzni [kolu turtuñ erser] y(i)me inçip y[ene] [amtı seniñ atıñka bizni üçün[buyan] edgü kılınç kıltilar .. ol [buyan] edgü kılınç küçinte yılkı ajunıntakı emgekimizdin ozup kurtulup kişi körkölüg boltumuz .. amtı takı sini örletgeli emgetgeli kelmez biz .. seniñ y(i)me ötüg birimiñ ertdi .. biz y(i)me emgekdin ozdumuz kutrultumuz tip monça [sözle]p yitlinip bartılar :: :: (Kaya, 1994: 8-9).

... Künçiñ isimli beyin karısı kendisine geldi. Kendisine gelmesiyle birlikte şöyle dedi: "Şuursuz olup sizleri bilmez olduğumda sürekli sığır, koyun, domuz, tavuk, ördek, kaz gibi bu tür canlılar bir günde üç kere gelip bana yaklaşarak beni ısırırlar, sokarlardı. Etimi, derimi yarıp, yırtarak çekerler yaralarlar, kendi canlarını isterlerdi. O eziyetlerden dolayı çok fazla sıkılıp umutsuz bir şekilde acı çekerdim. Bugün o canlılar her zaman geldikleri vakitte gelmediler. Neden sonra kavgacı, can alıcı sığır, koyun, domuz, tavuk, ördek, kaz ve başka canlılar tamamen değişmiş (insan görünümünde) bana yaklaştılar ve şöyle dediler '...bizi kötü alışkanlıklarından dolayı öldürüp canımızı arzu ettin. Ama senin adına bizim için iyilikte bulundular. Bu iyilikten dolayı hayvan yaşamındaki çekeceğimiz eziyetlerden kurtulup insan bedenine girdik. Şimdiden sonra sana eziyet vermeye gelmeyiz artık. Senin de cezan bitti. Biz de eziyetten kurtulduk" diyerek kaybolup gittiler (Kaya, 1994: 8-9).

¹⁹⁰ Konuya dönük olarak bakınız. (Elmalı, 2012: 8).

Kaz, kelime itibarıyla; Karahanlı Türkçesinde de sıklıkla ifade edilen kuş türlerinin başında gelmektedir. Bu durumu takiben, kazı, Karahanlı döneminin yazılı eserlerinde bolca görmek mümkündür. Zira ilk Türk-İslam eserlerinin ortaya çıkarıldığı Karahanlı döneminde, kazın kelime yönünden tanınması ve bilinmesi; Eski Türkçeden, bilhassa da Eski Uygur Türkçesinden gelen bir özelliktir. Bu durumun bir devamı olarak, kaz kelimesinin; Karahanlı Türkçesinde, ilk kez; Yusuf Has Hacıp tarafından kaleme alınan *Kutatgu Bilig* adlı eserdeki bahar tasvirini takiben, “Yaruq Yaz Faşlın Uluğ Buğra Han Ögdisin Ayur” (Parlak Bahar Mevsimi ve Ulu Buğra Han’ın Övgüsünü Söyler) başlığı altında geçtiğini belirtmek gereklidir. Nitekim *Kutadgu Bilig*’teki bahar tasviri itibarıyla yer ayrılan Satuk Buğra Han methiyesinde, kaz kelimesi; bir mecaz unsuru olarak, aşağıdaki şekilde geçmektedir:

kaz ördek kuğu kıl kalığığ tudı
kağılayu kaynar yoğaru qodı (Arat, 2007/I: 24)

Kaz, ördek, kuğu ve kılkuşluk fezaı doldurdu; bağrışarak bir yukarı bir aşağı kaynaşıyorlar (Aydemir, 2013: 281).

Kutadgu Bilig’te, çoğunluğu “Bahariye” bölümünde olmak üzere; keklik, kuğu, kuzgun, laçın, ördek, hindi, turna ve benzeri kuşların yanı sıra; kazın da birkaç beyitte geçtiğinin altını çizmek lazımdır. Kaz, malum beyitlerde, baharı temsil eden kuş türlerinden biri olarak yer almaktadır. Bu duruma, “Ögdülmiş Kapıdaki Hizmetkârlar ile Nasıl Geçinileceğini Söyler” (Ögdülmiş Kapıdaki Hizmetkârlar ile Nasıl Geçinileceğini Söyler) başlığı altındaki ifadeler içerisinde açık ve net olarak değinilmektedir. Örneğin, aşağıdaki beyitte, kaz; baharın gelişiyile beraber, diğer göçmen kuşlarla birlikte Türkistan semalarını renklendiren bir kuş türü olarak geçmektedir:

sığırçuknı kördüm uçar kağ ara
teñgin baqtım erse ikigü kara (Arat, 2007/I: 422)

Sığırıcığı gördüm, kazlar arasında uçar; arkadaşlarına bakınca, gördüm ki ikisi de karadır (Aydemir, 2013: 286)

Kutadgu Bilig’te, kazın; suda yüzen ve havada uçan bir kısım kuşlarla beraber, yine bahar tasvirinde zikredildiğinin vurgulanmasında yarar vardır. Zira kaz, bahar mevsiminin gelişine istinaden, Türkistan bozkırlarını süsleyen mühim bir faktör olarak dile getirilmektedir. “Odğurmuş İligke Peñd Birmişin Ayur” (Odğurmuş’ın Hükümdara Öğüt Verdiğini Söyler) başlığı altında bulunan aşağıdaki beyit, bu durumun açık ve net bir örneğidir:

kuğu korday erse ya turna yugak
ya toy tut ya yügdik ya todlıç ya kaç (Arat, 2007/I: 534)

Her cins kuğu, turna ve su kuşu veya toy kuşu ve yügdik, todlıç ve kazlar
(Aydemir, 2013: 281)...

Kaz, Karahanlı devrinin bir diğer yazılı eseri olan *Divanü Lûgat-it-Türk*’te de çeşitli şekillerde yer almaktadır. Zira *Divanü Lûgat-it-Türk*’ün münderecatındaki birtakım sözlü kültür ürünlerinde, kazla ilgili olarak bazı ifadelere rastlamak mümkündür. Nitekim kaz, özellikle söz konusu eserdeki atasözü örneklerinde sıkça dile getirilmiştir. İlgili minval üzere, kaz vasıtasıyla insanlara verilmek istenilen mesajlara şahit olunmaktadır. Aşağıdaki alıntı, bu durumu ispatlamaktadır:

kaz kopsa ördek köliğ igenür = kaz giderse ördek gölü benimser

Bu sav, Bey gittikten sonra, halk üzerine büyüklenmeye kalkan düşkün kimse için kullanılır (Atalay, 1985/I: 104).

Kazla ilgili olarak, Karahanlı döneminde dillendirilen atasözü örneklerinde, kıssadan hisse çıkarma durumu söz konusudur. Bu doğrultuda; milletlerin karakterlerini, hayat karşısındaki tavırlarını ve zihniyetlerini ifade eden özlü sözler (Çobanoğlu, 2020: 1) olarak nitelendirilen atasözleri, Türkler için de birer mesaj taşıyıcısı olmakla beraber; yönlendirici davranışların çıkış noktalarıdır. İlgili kapsamın bir sonucu niteliğinde, *Divanü Lûgat-it-Türk*’teki atasözü örneklerinin bazılarında; kazın, bir mecaz unsuru

olarak kullanılması, bu yöndeki mesajların kaz üzerinden iletilmek istenmesini ortaya koymaktadır. Bahsedilen hususu, malum eserden yapılan aşağıdaki alıntıda görmek mümkündür:

karga kaza ötgünse butı sınır = karga kaza yansıl原因 budu sınır

karga, uçuşta ve kuvvette kazı taklit etmek istese; ayağı kırılır.

(Bu sav, bir kimseye, kendi haddini aşmaması için söylenir) (Atalay, 1985/I: 254).

Kazın, *Divanü Lûgat-it-Türk*’te; yırtıcı kuşların hedefi olduğuna dair başlıca ifadelere rastlamak da muhtemeldir. Bu doğrultuda, kaz, yalnızca bir kuş türü olarak ifade edilmiştir. Bahse konu minval üzere, *Dîvân*’da, kaz; yırtıcı bir kuş türü olan tuğrulun hedeflerinden biri olarak belirtilmiştir. Söz konusu durum, tuğrul (togrıl) kuşunun tanımlanmasına binaen vurgulanan; “Bin kaz öldürür, bir tanesini yer.” (Atalay, 1985/I: 482) ibareleriyle ortaya konulmuştur.

Kazın Karahanlı Türkçesindeki bazı atasözü örneklerinde kullanımını, yine kıssadan hisse çıkarılması istenen anlamıyla görmek muhtemeldir. Bu durum, *Divanü Lûgat-it-Türk*’ten nakledilen aşağıdaki atasözü örneğiyle sabittir:

kalın kaz, kılavuzsuz bolmas = çok kaz (veya) kaz sürüsü, kılavuzsuz olmaz

Bu sav, işlerinde kendisinden daha bilgili bir kişiye uymakla emrolunan kimse için söylenir (Atalay, 1985/I: 487).

Yine kazın, Karahanlı dönemi Türkçesi itibarıyla, *Divanü Lûgat-it-Türk*’teki bazı şiir örneklerinde de geçtiğinin altını çizmek gerekmektedir. Bu durum, kazın, bir av hayvanı olma özelliği çerçevesinde ortaya çıkmıştır. Ayrıca kaza, avcılığa binaen bir “talih kuşu” gözüyle de bakılarak, kazın malum husustaki sembolik anlamına da bir bakıma göndermede bulunulmuştur. Çünkü kaz, burada, karın doyurmaya yarayan bir av

hayvanı olmasına istinaden; beslenme gereksinimini karşılamakla beraber, uğurlu bir kuş türü olarak nitelendirilmiştir. *Divanü Lûgat-it-Türk*’ten nakledilen aşağıdaki dörtlük alıntısı, söz konusu durumu özetlemektedir:

Todhgurmadı ıtımını
Turgurgalır atımını
Sürdü mening kutumını
Kaz takı kordayımı

“Köpeğimi doyurmadı, atımı yordurdu. Kazımı ve kuğu kuşlarımı, talihimi beraber sürdü”.

(O, benim köpeğimi doyuracak kadar av bulamadı. Çok koşturmaktan, atımı arıklaştırayazdı. Kazımı, kordayımı koğarak; benim talihimi alt üst etti (Atalay, 1985/II: 177).

Karahanlı Türkçesinde, bir kuş türünün adı olan kaz kelimesi, kimi yansıma sesler dâhilinde de dile getirilmiştir. Bu durum, *Dîvânü Lugâti’t Türk*’teki belli başlı yansıma sesleri içeren kelime örneklerinden hareketle beyan edilmiştir. Nitekim “qâz qâq qōq etti” (Kaz, gak guk seslerini çıkartarak bağırdı.) (Yurteser ve Erdi, 2007: 400) ifadesi, ilgili durumu özetlemektedir.

Buraya kadarki açıklamaların ışığında, kazın, Karahanlı Türkleri bakımından önemli bir yönünün olduğunu vurgulamakta yarar vardır. Bu durum, kazın, Karahanlı Türkleri arasındaki tanınırlığı ve bilinirliği bakımından dikkat çekicidir. Zira kaz, *Dîvânü Lugâti’t Türk*’te; öncelikle “evcil veya yabanıl bir kuş çeşidi” manasıyla, birçok kere geçmiştir. Nitekim Kâşgarlı Mahmud, kaza, Türkler arasında benimsenen bir kuş türü olarak defalarca vurgu yapmıştır (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2020: 696).

Bununla birlikte, Kaşgarlı, kaza; özel isim (yer ismi) boyutuyla da yer vermiştir. Bu duruma binaen, kaz, Türkler arasında “Alp Er Tunga”; Farslar arasında ise “Afrasiyab” olarak bilinen Turan Hükümdarı’nın kızının ismidir. Ayrıca Alp Er Tunga’nın kızının (Kāz) adından kaynaklanan Kazvin şehrinin ve Kaz nehrinin (Kaz Suwı) de yine

Kaşgarlı tarafından dile getirildiğine şahit olunmuştur (Atalay, 1985/III: 149-151). Kaz adının, Alp Er Tunga'nın kızına; kazdaki saflık, temizlik, gösterişlilik, berraklık ve benzeri niteliklere istinaden verildiğini de dile getirmek muhtemeldir. Ayrıca burada, kazın; bir hükümdar ongunu olarak, siyasi bakımdan sembolik bir manaya sahip olduğunu vurgulamakta yarar vardır.

Kaz, Harezmi Türkçesinde de var olan kelime dağarcığının mühim unsurlarından biridir. Zira Harezmi Türkçesi, Karahanlı yazı dili ile bağlantılı olmakla beraber; Oğuz ve Kıpçak grupları başta olmak üzere, diğer Türk boylarının konuştuğu lehçelerin karışımına istinaden ortaya çıkmıştır.¹⁹¹ Bu durum, Karahanlı Türkçesinde dile getirilen kazın, bir kuş türü anlamıyla; Harezmi Türkçesinde de ifade edildiğinin açık bir delilidir. Nitekim bahse konu kelime, Harezmi Türkçesinde de “doğada yaşayan bir kuş cinsi” manasıyla; “kaz” (Çobanoğlu, 2004: 355) olarak telaffuz edilmiştir.

Kazın, kelime itibarıyla, Selçuklu döneminde de bazı anlam karşılıklarının mevcut olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Zira kaz kelimesi, Selçuklu devrinde konuşulan Türkçe dâhilinde kaleme alınan kimi kaynaklarda da “bir kuş türü” manasıyla geçmektedir. Nitekim “bir kuş çeşidi” manasındaki “kaz” kelimesinin, Bahşâyîş bin Çalıça tarafından yazıldığı tahmin edilen *Bahşâyîş Lügati*’nde var olduğunu belirtmek lazımdır. Selçuklu döneminin Türk dili özelliklerini taşıyan malum eserde, kazın ismi; diğer birtakım yabanıl ve evcil kuş türlerinin isimleri arasında zikredilmiştir. Bahşâyîş bin Çalıça, bunu; “yavrisı, yarası, kaz, ördek” biçimindeki bir sıralamaya binaen ortaya koymuştur (Turan, 2001: 94).

Kaz kelimesi, Selçuklular devri itibarıyla, Yazıcızâde Ali tarafından kaleme alınan *Tevârih-i Âl-i Selçuk (Oğuznâme ve Selçuklu Târihi)* adlı eserde de geçmektedir. Zira ilgili eserde, kazın, Anadolu Selçuklu Sarayı’ndaki sofraları zenginleştiren beslenme

¹⁹¹ Söz konusu durum, Harezmi bölgesinin, belli siyasi oluşumlar sonucunda Türkleşmesiyle sağlanmıştır. Bilhassa 12. yüzyılda, bir kültür ve medeniyet merkezi olarak sivrilen Harezmi bölgesi; Altın Ordu çağına dek, Türk dilinin de mühim merkezleri arasında yer almıştır.

faktörlerinden biri olduğuna dair bazı izlere rastlamak mümkündür. Bu durum, “kaz ve tavuk çevümleri” (kaz ve tavuk çevirmeleri) (Bakır, 2017: 506) ifadeleriyle sunulmuştur. Aynı şekilde, kazın, *Tevârih-i Âl-i Selçuk*’ta; yer adlarına temel oluşturan bir yöne sahip olduğu da ifade edilmiştir. Bu durum ise “Kāzova havālîsi” (Kazova yöresi) (Bakır, 2017: 623) ibaresiyle belirtilmiştir.

Kaz, tarihsel açıdan bakıldığı zaman; Kıpçak Türkçesi itibarıyla, özellikle Memlûk devleti döneminde de tanınırlığı ve bilinirliği yüksek bir kuş türü olarak zikredilmiştir. Zira kaz, söz konusu dönem dâhilinde ortaya konulan Codex Cumanicus adlı eserde, Kıpçakça kaidelere istinaden; “chax” (Ünal, 2010: 229) adıyla geçmektedir. Bu adlandırma da esasen, kazın bir kuş cinsi olmasıyla alakalıdır. Ayrıca Tarihî Kıpçak Türkçesi döneminde, kazın belirli uzuvlarına benzetilen bazı bitki adlarına da şahit olmak mümkündür. Bu bitki adları arasında, yaprakları kazın ayağına benzeyen “kazayağı”nı (Toparlı, Vural ve Karaatlı, 2007: 135) örnek olarak göstermek mümkündür.

Kaza, Eski Anadolu Türkçesinin kadim eserleri arasında yer alan *Dede Korkut Kitabı*’nda da şahit olunduğunu dile getirmek muhtemeldir. Bu kapsamda, kazın, *Dede Korkut Boyları*’na binaen; daha çok, bir “teşbih” unsuru olarak sunulduğunu ifade etmek gerekmektedir. Bahsedilen çerçevede, kaz, dişil cinsiyet vurgusu üzerinden tanımlanmıştır. Bu şekilde, kadınlara ait güzellik algısı, kaz benzetmesinden yola çıkılarak vurgulanmıştır. Zira “Salur Kazanun İvi Yağmalandığı Boyı Beyân İder” (Salur Kazan’ın Evinin Yağmalandığı Boyu Beyan Eder) başlığı altından nakledilen aşağıdaki satırlar, bu durumu örneklemektedir:

Kāfirünj cāsusı cāsusladı, vardı kâfirler azgını Şökli Melike haber virdi. Yidi biñ kaftanınun ardı yırtuñlu yarımından kara saçlu sası dinlü din düşmeni alaca atlu kâfir bindi, yıldı, dün puçuğında Kazan Bigünj ordusına geldi. Altun ban ivlerin kâfirler çapdılar. Kaza beñzer kıızı gelini çıñşdurdılar (Ergin, 1964: 15).

Kâfirin casusu cāsusladı, vardı kâfirler azgını Şökli Melik’e haber verdi. Yedi bin kaftanınun ardı yırtmaçlı, yarısından kara saçlı, pis dinli, din düşmanı alaca atlı

kâfir bindi, dörtlale hücum etti, gece yarısında Kazan Bey'in yurduna geldi. Altın otağlarını kâfirler yıktılar. Kaza benzer kızı gelini feryat ettirdiler (Ergin, 2012: 39).

Aynı örneğin bir benzerine, yine cinsiyet tasviri bağlamında rastlamak mümkündür. Zira Dede Korkut Kitabı'ndaki cinsiyet tasvirleri, kadınların, güzellik yönünden kaza benzetilmeleriyle ortaya konulmaktadır. Ayrıca Alp Er Tunga'nın (Afrasiyab) kızının adı Kaz'dır. Bu ilgi, esasen; *Dede Korkut Hikâyeleri*'nin birçok yerinde, bir tür benzetme ögesi olarak kullanılmıştır. Söz konusu durum, “Kam Büre Beg Oğlu Bamsı Beyrek Boyunu Beyan Eder Hanum Hey” (Kam Püre Bey Oğlu Bamsı Beyrek Boyunu Beyan Eder Hanım Hey) başlığından nakledilen aşağıdaki alıntıda açıkça görülmektedir:

Beyrek bu acı sözleri işidüp kalkdı, ağlayu ağlayu kırk yigidün yanına geldi, kaba sarık götürdü yere çaldı. Aydur: Hey menüm kırk yoldaşum, bilürmisiz neler olmuş? Yalancı-oğlu Yaltacuk menüm ölüm haberüm iletmiş. Dünlügü altun ban evine babamuñ şiven girmiş. Kaza beñzer kızı gelini ağ çıkarmış, kara geymiş (Gökyay, 1973: 44).

Beyrek bu acı sözleri işiterek kalktı, ağlaya ağlaya kırk yiğidin yanına geldi. Kaba sarığı kaldırdı yere çaldı, der: Hey benim kırk arkadaşım, biliyor musunuz neler oldu? Yalancı oğlu Yaltacuk benim ölüm haberimi iletmiş, penceresi altın otağına babamın figan girmiş, kaza benzer kızı gelini ak çıkarmış kara giymiş (Ergin, 2012: 74).

Bilindiği üzere, kaz, *Dede Korkut Kitabı*'nda birkaç bakımdan önemli bir yer tutmaktadır. Bu durum, kazın, ekseriyetle ilkbahar ve yaz aylarında; doğayı süsleyen bir faktör olmasıyla doğrudan ilintilidir. Zira *Dede Korkut Boyları*'nda, kısarak sürüsünün alacalığı, kazdan yola çıkılarak anlatılmaya çalışılmıştır. İlgili minvalde, bazı kaz cinslerinin üzerlerindeki kırmızı benekler ile ayaklarındaki turuncu perdeler; bahse konu hususun bir dışı vurumudur. Nitekim “Salur Kazan Tutsak Olup Oğlu Uruz Çıkardığı Boyunu Beyan Eder” (Salur Kazan'ın Esir Olup Uruz'un Çıkardığı Boyu Beyan Eder) başlığı altında dile getirilen “Kaz-alaca yundunu durgurmaya” (Gökyay, 1973: 138) (kaz alaca kısrağını durdurmaya) (Ergin, 2012: 96) ifadesi; malum konuyu ortaya koymaktadır.

Kaz, *Dede Korkut Kitabı* 'nda, bir beslenme unsuru olarak da yer almıştır. Bu durumun bir devamı olarak, kaz etinden, yeme-içme etkinliklerinde istifade edildiğinin vurgulanması gerekmektedir. Zira kaz, *Dede Korkut Boyları* 'nda; tavuk ve ördek gibi diğer kanatlı kümes hayvanlarıyla beraber; ziyafetlerin ayrılmaz parçalarından biri halini almıştır. Bu durum, “Uşun Koca Oğlu Segrek Boyını Beyân İder” (Uşun Koca Oğlu Seğrek Destanını Beyan Eder) başlığından yapılan aşağıdaki alıntıyla ön plana çıkarılmıştır:

Uçardan kaz tavuk, yorırdan geyik tavşan bu havluya tıdudurup Oğuz yigitlerine bunu dām itmiş-idi. Uşun Koca oğlunuñ yolu bu koruya uğradı. Korunuñ kapusını uvatdılar. Şığın geyik kaz tavuk kırdılar, yidiler içdiler (Ergin, 2011b/I: 225).

Uçanlardan kaz, tavuk; yürüyenlerden geyik, tavşan bu avluyu doldurup Oğuz yigitlerine bunu tuzak yapmıştı. Uşun Koca oğlunun yolu hu koruya uğradı. Korunun kapısını ufattılar. Yabanî geyik, kaz, tavuk kestiler; yediler içtiler (Ergin, 2012: 178).

Kaz, kelime yönüyle; Eski Anadolu Türkçesi dâhilindeki ilk çeviriler arasında yer alan *Mantıku't-Tayr*¹⁹² (*Gülşehri'nin Mantıku't-Tayr'ı – Gülşen-Nâme*) adlı eserde de geçmektedir. Bu kapsama istinaden, ilgili eserde, kazın; yine “bir kuş türü” olarak yer aldığını belirtmek gerekmektedir. Malum minvalde, kazın; yüzme, uçma, dalma, koşma ve benzeri özelliklerine binaen ortaya çıkan başlıca sembolik yönlerine değinildiğini vurgulamak lazımdır. Bahse konu eksende, Türk edebiyatının Anadolu'daki ilk verimlerinden biri olarak gösterilen *Mantıku't-Tayr* 'da, kazın zikredildiği beyitlerden biri; aşağıdaki alıntıyla sunulmuştur:

Bu çemen Gülşehri'nün bostânıdur
Tavuk u kaz yavrusı destânıdur

¹⁹² Bu eser; 12. yüzyılda, İran sahasında, bir Fars şairi olan Feridüddin-i Attar tarafından kaleme alınmıştır. Ancak malum eserin; 14. yüzyılda, Anadolu sahasında, bir Türk şairi olan Gülşehri tarafından; Farsçadan Türkçeye tercüme edildiği de bilinmektedir. İlgili duruma ek olarak, Farsça *Mantıku't-Tayr* kelimesinin Türkçe karşılığı “kuşdili”dir. Eserde, kuşların dilinden birtakım tasavvufî izahlar yapılmıştır. Dolayısıyla kuşlar konuşturulmuştur. Bahsedilen çerçevede, kuşlara, bir bakıma mitolojik özellikler yüklenmiştir.

Bu çimen (yeşil alan), Gülşehri'nin bahçesidir,
Tavuk ve kaz yavrusu destanıdır (Yavuz, 2007: 65).

Kaza, kelime itibarıyla, Eski Anadolu Türkçesi döneminin önemli eserleri arasında yer alan *Kıyas-ı Enbiya*'da da bir “benzetme ögesi” olarak değinildiğinin altını çizmek lazımdır. Bu durumun paralelinde, peygamberlerin yaşamları ve dinî önderlerin mücadeleleri başta olmak üzere; pek çok konuyu içeren eserlerin ortak adını taşıyan *Kıyas-ı Enbiya*'da, kazın; renk yönüyle geçtiği görülmüştür. Zira kaz, söz konusu eserde, beyaz rengine ithafen; “ortamı aydınlatan”, “güneş gibi parlayan” ve “ışık saçan” anlamlarına dayalı olarak zikredilmiştir. Bu durum, ilgili eserden alıntılanan aşağıdaki ifadelerle sabittir:

elin koynundan çıkardı tamam ak kaz gibi ve gün nûrî gibi aydın virürdi.
Elini koynundan çıkardı, tamamen beyaz bir kaz gibi ve gün ışığı gibi aydınlık verirdi (Yılmaz, Demir ve Küçük; 2013: 254).

Kaz, Osmanlı Türkçesi döneminde de tanınan ve bilinen bir kuş türü olarak kayda geçmiştir. Nitekim kaz kelimesine, Osmanlı Türkçesine ait bir kısım yazılı kaynakların içerisinde tanık olunabilmektedir. Bu durumun nihayetinde, kazın, Osmanlı Türkçesinde de aynı anlama sahip olduğunu vurgulamak lazımdır. Örneğin, kaz, Evliyâ Çelebi tarafından yazılan *Seyahatnâme* adlı eserde; genellikle “bir kuş türü” olarak belirtilmekle beraber, kimi semtlerin ve mimarî yapıların ismi olarak da öne çıkarılmıştır. Bu durum, aşağıdaki alıntıyla sabittir:

Ve bu kasabanın hâricinde bir çeşme-i cân-fezâ'nın kemeri altında çâr-kûşe bir beyâz mermer üzre üstâd-ı mermer-bûr bir kaz murgu tasvîri etmişdir kim diller ile ta'bîr olunmaz. Gûyâ zî-rûhdur. Efvâh-ı nâsda Kazlıçeşme nâmıyla meşhûrdur (Dankoff, Kahraman ve Dağlı; 2006/I: 189).

Bu kasabanın dışında, cana can katan bir çeşmenin kemeri altında, dört köşe beyaz bir mermer üzerine; mermer ustası, bir kaz kuşu resmi yapmış ki sözlerle anlatılmaz, sanki canlıdır. Halk arasında Kazlıçeşme adıyla ünlüdür (Kahraman ve Dağlı, 2008/1-1: 353).

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi’nde, kaz kelimesi, coğrafi alanların ve mimarî yapıların yanı sıra; savaş aletleri, dinî inançlar, çalgı aletleri, yansıma sesler ile avcılığa bağlı ekonomi ve mutfak faaliyetleri kapsamındaki bir kısım isimlerle de zikredilmiştir. Bu durum; “savaş aleti” bağlamındaki “kaz yeleşği” (Kahraman ve Dağlı, 2008-1/2: 556, 586, 690), dinî inanç bağlamındaki “kaz göğsü” (Kahraman ve Dağlı, 2008-1/2: 500), “çalgı aleti” bağlamındaki “kaz kemiği” (Kahraman ve Dağlı, 2008-1/2: 643), “yansıma ses” bağlamındaki “kaz sesi” (Kahraman ve Dağlı, 2008-1/2: 656) ile avcılığa dayalı ekonomi ve mutfak etkinlikleri bağlamındaki “kaz avı” (Kahraman ve Dağlı, 2008-1/2: 445, 546, 588) ifadeleriyle vurgulanmıştır.

Kaz kelimesi, Osmanlılarda, sembolik açıdan bir “benzetme unsuru” olarak da kullanılmıştır. Bu durum, Âşık Paşazâde¹⁹³ tarafından kaleme alınan ve *Âşıkpaşazâde Tarihi* olarak da bilinen *Tevârih-i Âl-i Osman* adlı eserde; farklı durumlara istinaden ifade edilmiştir. Zira ilgili eserde, kazın; insanlardaki belli organlara benzetilen bazı uzuvlar ile insanlar arasında cereyan eden kimi ilişkiler çerçevesindeki başlıca teşbihlere dayanılarak açıklandığını belirtmekte yarar vardır. Bu durum, “kaz gibi ayaklarıyla nasibini toplamak” (Yavuz ve Saraç, 2003: 171) ve “ördek ile kaz komşuluğu” (ördek-ile kaz komşılığı) (Yavuz ve Saraç, 2003: 157, 424) ifadeleriyle izah edilmiştir. Ayrıca *Âşıkpaşazâde Tarihi*’nde (*Osmanoğulları’nın Tarihi*), kaz kelimesinin geçtiği bir yer adına da değinilmiştir. Anadolu’daki bu yer adı, ilgili eserin birkaç yerinde tekrarlanmıştır. Söz konusu yer adının “Kazova” (Yavuz ve Saraç, 2003: 288, 561, 600, 611) olduğunu vurgulamak lazımdır.

Görüldüğü üzere, kaz, kelime itibarıyla; Osmanlı döneminde vücuda getirilen yazılı kaynaklarda da geçmekle beraber, yine “bir kuş türü” olarak beyan edilmiştir. Malum doğrultuya istinaden, kazın kelime anlamının, bilhassa Osmanlı Türkçesi dâhilinde kaleme alınan sözlük çalışmalarında sıkça verildiğini dile getirmekte fayda vardır.

¹⁹³ Bu zatın asıl adı, Derviş Ahmed; mahlası ise Âşıkî’dir. Fakat kendisi, daha çok, büyük dedesi olan Âşık Paşa’ya binaen; Âşıkpaşazâde olarak anılmıştır. Konu hakkında bakınız. (Özcan, 1991/4: 6).

Ahmet Vefik Paşa tarafından yazılan *Lehçe-i Osmânî* adlı sözlükte, Şemseddin Sâmî tarafından kaleme alınan *Kâmûs-ı Türkî* adlı sözlükte ve Mehmed Bahaeddin tarafından vücuda getirilen *Yeni Türkçe Lügat* isimli sözlükte; kazın kelime anlamlarına geniş ölçülerde değinilmiştir. Bütün bu açıklamalarla beraber, *Lehçe-i Osmânî*'yi; Türkiye sahasında kazın geçtiği ilk yazılı kaynak olarak nitelendirmek mümkündür. Nitekim bu esere “Türkiye Türkçesinin İlk Sözlüğü” (Gözütok, 1997: 29) gözüyle bakılmaktadır.

Ahmed Vefik Paşa (1889: 602), kazı, “envâî çok su kuşu cinsi” olarak takdim etmiştir. Şemseddin Samî (2006: 1025), kazı, “ehlîsi ve yabânîsi olan ma'ruf büyük su kuşu” olarak beyan etmiştir. Mehmed Bahaeddin (1997: 528) ise kazı, “ördekten büyücek ma'ruf kuş” olarak ifade etmiştir. Bahse konu açıklamaların akabinde, kazın, Osmanlı Türkçesi döneminde de bilinen bir kuş cinsi olarak tanımlandığını dile getirmek gerekmektedir. Dolayısıyla kaz, Osmanlı devrinde, evcil ve yabanî olmak üzere; iki şekilde tanınan kuş cinsleri arasında sayılmıştır. Bu durumun paralelinde, kazın, Osmanlı'da; hem bir av hayvanı olarak hem de ehlî bir kuş türü olarak kabul edildiğini belirtmek muhtemeldir.

Kaz, kelime itibarıyla, Cumhuriyet döneminde kaleme alınan pek çok eserde de mevcut olan bir altyapıya sahiptir. İlgili kapsamda, kazın, kelime anlamlarına binaen; Cumhuriyet rejimi çerçevesinde meydana getirilen sözlük çalışmaları içinde de sunulduğunu ifade etmek gerekir. Zira Türk Dil Kurumu tarafından hazırlanan *Türkçe Sözlük*'te ve Nevin Halıcı tarafından oluşturulan *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü*'nde; kaza dair kelime anlamlarının ve kavramsal açıklamaların öne çıkarıldığını belirtmekte yarar vardır.

Türkçe Sözlük'te, kaz; “perde ayaklılardan, uzun, beyaz ve gri boyunlu, suda ve karada yaşayan, uçan, yabanî veya evcil kuş” (Akalin vd., 2006: 1120) olarak tanımlanmıştır. Ayrıca bu eserde, kazın belirli uzuvlarına istinaden ortaya çıkan bazı kelimelere de yer verildiğine şahit olunmaktadır. Malum kelimeler, şekil ve renk itibarıyla kazın

ayaklarına benzerliğinden dolayı türetilen “kazayağı” ve “kazboku” (Akalin vd., 2006: 1122) kelimeleridir.

Nevin Halıcı (2013: 158), kazı, “perde ayaklılardan; uzun, beyaz veya gri boyunlu; suda ve karada yaşayan, uçan yabanî veya evcil, eti lezzetli kuş” olarak izah etmiştir. Görüldüğü gibi, N. Halıcı, kazın; genel tanımına yer ayırmakla birlikte, beslenmedeki rolüne dair tanımına da yer vermiştir. Yine Halıcı’nın da kazdaki belli başlı uzuvlara yönelik olarak türetilen birtakım kelime örneklerini, mutfak kültürü dâhilinde tüketilen bazı besin maddesi örneklerinden hareketle açıkladığının altını çizmek lazımdır. Bunlar arasında; “kazayağı”, “kazyak” ve “kaz otu” gibi; kazın kimi organlarına benzeyen başlıca bitki çeşitleri söz konusudur.

Kaz, bugün itibarıyla, “bir kuş türü” anlamı dâhilinde; çeşitli Türk lehçelerinde de telaffuz edilen kelimeler arasında yer almaktadır. Nitekim Çağdaş Türk Lehçeleri’nde, kazın; kelime yapısı bakımından, benzer veya farklı biçimlerde dillendirildiğini ifade etmek gerekir. Zira Türkiye Türkçesinde “kaz” olarak zikredilen bu kelime; Azerbaycan Türkçesinde “gaz”, Başkurt Türkçesinde “kaz”, Kazak Türkçesinde “kaz”¹⁹⁴, Kırgız Türkçesinde “kaz”, Özbek Türkçesinde “ğaz”, Tatar Türkçesinde “kaz”, Türkmen Türkçesinde “gāz” ve Uygur Türkçesinde “ğaz” (Ercilasun vd., 1991: 460-461) olarak; “tabiatta yaşayan bir kuş cinsi” anlamını takiben zikredilmektedir.

Malum söylemlere ek olarak, kazın, yine kelime yapısı yönünden; Ahıska Türkçesinde “kaz”, Balkan Türkçesinde “kaz”, Yakut (Saha veya Saka) Türkçesinde “xaas”, Çuvaş Türkçesinde “çah”, Karay Türkçesinde “kaz”, Kırımçak Türkçesinde “kaz”, Gagauz Türkçesinde “kaaz”, Karaçay Türkçesinde “qaz”, Malkar Türkçesinde “qaz”, Kumuk Türkçesinde “qaz”, Kaşkay Türkçesinde “kaz”, Urum Türkçesinde “haz”, Kıbrıs

¹⁹⁴ Kazak kelimesinin etimolojik kökenini “kaz” kelimesine dayandıran bir kısım görüşler ileri sürülse de bu görüşlerin aslı hususunda herhangi bir ispatta bulunulamamıştır. Dolayısıyla söz konusu görüşler, birer iddia kabilinden öteye geçememiştir. Konu hakkında bakınız. (Doğan, 2019: 17; Türker, 2020: 193).

Türkçesinde “gaz” ve Hakas Türkçesinde “has” (xas) (Çobanoğlu, 2020: 331-332) olarak; gene “doğada yaşayan bir kuş türü” manasına binaen zikredildiğinin altını çizmek gerekmektedir.

Buraya kadar sunulan bilgilerden ve yapılan yorumlardan hareketle, kazın, kelime manalarına dönük olarak; tarihî açıdan, belli birer terimsel ve kavramsal çatısının da ortaya çıktığını belirtmekte yarar vardır. Malum çatının akabinde, kazı, kelime anlamının yanı sıra; kavramsal izahıyla da dile getirmek mümkündür. Söz konusu minval üzere, kaz kavramı, perde ayaklı kuş türlerinden biri olan “kaz”ı tanımlayan bir kavramdır. Bu durumun bir devamı olarak, kaz kavramı, kuşların “kazsılar” takımına ait “ördekgiller” familyasının içindeki kuş türlerinin genel adını da kapsayan bir kavramdır. Bahse konu ekseninde; “kısa bacaklı, perde ayaklı ve süzgeç gagalı su kuşları”nı içine alan ördekgiller ailesinin Latince isim karşılığı “Anatidae”, ördekgiller ailesinin bir üyesi olan kazın Latince isim karşılığı ise “Anserinia” (Anser) olarak literatüre girmiştir.

Kaz kavramına ilişkin olarak, ayrıca; uzun, beyaz veya gri boyunlu bir kuş türü olan kazın; suda ve karada yaşamakla beraber, aynı zamanda uçan yabanî veya ehli hayvan türlerinden biri olduğunu da vurgulamak gerekir. Bütün bu açıklamaların nihayetinde, kaz, kavramsal bakımdan; perdeli ayaklara, iri bir cüsseye ve beyaz veya boz renkli tüylere sahip olan kuş türlerinin genel adını karşılamaktadır. Bu hususa ek olarak, Yıldırım Çelebi’nin (2020: 3) de beyan ettiği gibi, kazın; ekseriyetle sulak alanlarda yaşayan bir su kuşu olduğunu belirtmekte fayda vardır.

Sonuç itibarıyla, kazın; gerek dünya ölçeğindeki gerek Türkiye sahasındaki birtakım yazılı kaynakların içinde, terimsel ve kavramsal yönleriyle beraber yer aldığını vurgulamakta fayda vardır. Bu durum, kazın, dünyadaki ve Türkiye’deki tanınırlığını ve bilinirliğini ortaya koyan anlam çerçevesine istinaden gerçekleşmiştir. Zira söz konusu yazılı eserlerde, ekseriyetle bir “kuş türü” olarak ifade edilen kaz; malum doğrultudaki tanımlamaların da çıkış noktasını teşkil etmektedir. İlgili eksene yönelik olarak, kazın,

dünyadaki hemen her bölgede rastlanılabilen bir hayvan olduğunun altını çizmek gerekmektedir. Nitekim kaz, tarif edilen fizyolojik niteliklerine ilişkin olarak, belli bir kültürel arka planın da yaratılmasını ve yaşatılmasını sağlayan faktörlerin başında gelmektedir.

4.1.2. Kaz Hakkındaki Genel Bilgiler

Kaz, dünyanın hemen hemen her bölgesinde yaşayan bir kuş türüdür. Bu durum, kazın, dünyanın neredeyse her yerinde tanınan ve bilinen bir hayvan olduğunu ortaya koymaktadır. Bahse konu minval üzere, kaz, tarihsel süreç açısından bakıldığında; ilk evcilleştirilen kümes hayvanı olarak da bilinmektedir. Zira kaz, M.Ö. 2000 ile M.Ö. 1000 yılları aralığında, Mısır'da evcilleştirilmeye ve beslenmeye başlanmıştır (Çelebi, 2020: 1). İlgili kapsamda, kazın; avcılığa dayalı olarak gelişen göçebe bir yaşam tarzını takiben, kendisine yerleşik hayat biçimi içerisinde de yer bulduğunu ifade etmekte yarar vardır.

Kaz, geçmişten bugüne kadarki bir zaman dilimi itibarıyla, bilhassa tarımsal kalkınmaya yarayan unsurların başında gelmektedir. Çiftçilerin, tarlalarda bulunmasını istemedikleri bazı otlar ve haşereler; kazlar tarafından yenilerek ortadan kaldırılmaktadır. Mevzubahis çatı altında ise kaz, zararlı otların ve haşerelerin meydana getirdiği tehditleri bertaraf etmek kaydıyla, tarıma ciddi bir katkı sunmaktadır. Ayrıca dünyanın pek çok yerinde cereyan eden çekirge istilalarına karşı kaz sürülerinin kullanıldığı da bilinmektedir. Bu durum, doğayı koruma ve temizleme faaliyetleri kapsamında yapılmaktadır.

Bahsedilen ekseninde, kaz; pamuk, tütün ve benzeri tarım ürünleri arasında yetişen zararlı otların ayıklanmasındaki en temel faktörlerden biridir. Bu sayede, kazın, çiftçilere kolaylık sağladığını belirtmekte yarar vardır. Dolayısıyla tarımsal alanda, kaz; kültür bitkileri ile yabanî bitkileri ayırt etme kabiliyetine sahiptir. Ayrıca tarlalarda ve

bahçelerde beslenen kazların dışkılarını, gübre haline getirilmek suretiyle; toprağa büyük bir fayda sağlamaktadır (Çelebi, 2020: 2).

Kaz, fizyolojik yapısı itibarıyla, gelişmiş birer duyma ve görme yetisine maliktir. Bu bağlamda, kaz, insandan daha iyi duyabilen ve görebilen bir nitelik taşımaktadır. Malum niteliğine binaen, kazların, bugün; Çin'deki kimi emniyet birimlerini korumak maksadıyla kullanıldıkları bilinmektedir.¹⁹⁵ Aynı şekilde, Almanya'daki Amerikan üslerinin korunmasında da kazların kullanıldığina dair bir kısım malumatlar mevcuttur. Söz konusu özellikleri doğrultusunda, kazın, güvenlik tedbirlerine büyük bir katkı sağladığını dile getirmekte fayda vardır.

Kaz, gagasını ve kanatlarını, yabancı unsurlara karşı birer silah olarak kullanabilme yeteneğine sahiptir. Nitekim kazın gagası ve kanadı, karşıdakini yaralama özelliği taşımaktadır. Ayrıca kaz, herhangi bir tehlike sırasında, tiz bir sesle tmektedir. Bu ses, adeta kulağı sağır eden bir tondadır. Yine kazın, herhangi bir tehlikeyi sezdiğinde, boyun tüylerini kabarttığı da görülmektedir.

Kazın, kendini otlatan sahiplerinin dışında; yabancılara karşı düşmanca bir tutum sergilediğine de şahit olunabilmektedir. Bununla birlikte, insan ile kaz arasındaki ilişki, diğer hayvanlara kıyasla daha kolay kurulabilmektedir (Belli ve Belli, 2012a: 57). Zira kaz, bilhassa diğer kümes hayvanlarına oranla; yaşadığı ortamı çok çabuk benimsemektedir. İlgili durumun yanı sıra, kaz; yaşadığı ortama kolayca uyum sağlayarak, çevresindeki insanları rahat bir şekilde ayırt etme yetisine de sahiptir.

¹⁹⁵ Kaz, güvenliği tesis etmek amacıyla, bilhassa Çin devleti tarafından; yardımına sıkça başvurulan bir hayvandır. Zira Çin'in Xinjiang (Sincan) eyaletindeki bazı polis karakollarında, kazın, bir güvenlik unsuru olarak tutulduğu bilinmektedir. Bu durumu, esasen, Doğu Türkistan'daki Uygur Türklerine karşı geliştirilen bir strateji olarak kabul etmek mümkündür. Kazın, emniyet ve güvenlik hususlarındaki kullanımına yönelik olarak bakınız. (Çelebi, 2020: 2).

Bütün bu açıklamaların akabinde, kazın; içinde yaşadığı evleri, çiftlikleri, kümesleri ve ahırları koruyan ve gözetten bir yanı vardır. İlgili minval üzere, halk arasında söylenen “Kazı olan heyete köpek gerekmez.” (Belli ve Belli, 2012a: 57) sözü; kazın, içinde yaşadığı çevre sakinlerini yabancılara karşı koruma noktasında oldukça hassas ve duyarlı olduğunu vurgulamaktadır. Bu söz, kazın; mekân koruma hususiyetini takiben, köpekten daha üstün tutulduğunu ortaya koyan bir arka planı içermektedir. Zira kaz, görme ve duyma yeteneği yönünden, köpeğe göre daha etkilidir. Yine kazın, farklı seslere; farklı seslerle karşılık verdiği, dolayısıyla da geleneksel çerçevede bir tür “sesli alarm” boyutuyla kullanıldığı bilinmektedir. Dolayısıyla kaz, korunma tedbirleri itibarıyla, bazı bölgelerde ve yörelerde; adeta köpeklerle yarışabilmektedir. Örneğin, Kars çevresinde, kazın bu özelliğinden; mekânları hırsızlara karşı savunmak maksadıyla sıkça yararlanıldığını ifade etmekte fayda vardır.

Kaz, doğal ortamda, kendisini kontrol edebilen ve kendisine bakabilen bir kuş türüdür. Zira kaz, söz konusu yeteneğinden ötürü; yaşadığı arazilerdeki farklılıkları, değişiklikleri, çeşitlilikleri ve tehlikeleri çok rahat bir biçimde algılayabilmektedir. Nitekim kaz, malum etmenleri, yüksek tonlu sesine istinaden; sahibine haber verebilmektedir. Bu durumun akabinde, kazın insanlar için taşıdığı önem, temel itibarıyla; çıkardığı sesteki kaynaklıdır. Çünkü kaz; içinde yer aldığı fizikî ortamların koruyuculuğunu, yüksek tondaki sesiyle üstlenmektedir. İlgili bağlamda, insanlar, kazları; ekonomi ve mutfak faaliyetlerinin yanı sıra, korunma faaliyetlerini takiben de tercih edebilmektedirler.

Kazın, insanlardaki beslenme ve güvenlik gereksinimlerini gidermesi; Abraham Harold Maslow (1943: 372-383) tarafından geliştirilen “ihtiyaçlar hiyerarşisi teorisi”ni akla getirmektedir. Zira Abraham H. Maslow, insanın en temel gereksinimini, kendi yaradılışından kaynaklanan fizyolojik ihtiyaçlara binaen ele almıştır. Nitekim açlık ve susuzluk gibi belli başlı ihtiyaçların karşılanması halinde, insan, daha sonraki ihtiyaçları için de talepte bulunabilmektedir.

İlgili doğrultuda, insan, ancak fizyolojik ihtiyaçlarını karşıladıktan sonra; güvenlik ihtiyaçlarını karşılama kaygısını taşımaktadır. Güvenlik ihtiyacının ekseninde, insan; genellikle vahşî hayvanların ve suça meyli olan diğer insanların muhtemel taarruzlarından emin bir durumda yaşamayı başarabilmektedir. Bütün bu açıklamalar, kazın da insanlardaki beslenme ve korunma gereksinimlerine dönük bir çerçeve etrafında kullanıldığı gerçeğini ortaya koymaktadır.

Kazın insanlardaki beslenme ve korunma ihtiyaçlarını karşılama özelliğini; Bronislaw Malinowski (1990: 86) tarafından belirlenen “temel gereksinimler” ve “kültürel yanıtlar” eşliğinde de yorumlamak mümkündür. Zira Bronislaw K. Malinowski, belirlemiş olduğu temel gereksinimler içerisinde; “metabolizma” ile “güvenlik” unsurlarına da yer vermiştir. Malinowski, metabolizmanın kültürel yanıtını “besin sağlanması”; güvenliğin kültürel yanıtını ise “koruma” veya “korunma” faktörleriyle desteklemiştir. Bu durum, insanların; kazdan gıda elde etme ve kazı bir güvenlik unsuru olarak kullanma süreçlerini ön plana çıkarmakla beraber, kazın sahip olduğu besin değerini ve koruma içgüdüsünü de ortaya koymaktadır.

Kuş türleri içerisinde kazın kendine özgü ve özel bir yapısı bulunmaktadır (Aytaş, 2019: 76). Kaz, genel olarak; ördek ve kuğu arasında kimi özellikler sergileyen bir kuştur. Bu durumun bir devamı olarak, kazın, daha önce de dile getirildiği üzere; büyük gövdeli ve iri boyunlu bir fiziksel yapısı vardır. Kaz, bugün, dünyanın neredeyse her yerinde yaşamakla beraber; umumiyetle sulak alanları tercih etmektedir. Kazda, otları titizlikle yolmaya yarayan çok hassas birer kafa ve gaga yapısı söz konusudur. Ayrıca kazın, suda yüzebilmesi için de perdeli ayaklara sahip olduğu, bilinen bir gerçektir.

Kazlardaki cinsiyet, fiziksel niteliklere ve davranışlara binaen, kolayca ayırt edilebilmektedir. Zira erkek bir kaz, daha iri bir gövdeye ve daha kalın bir boyuna sahipken; dişi bir kaz, daha ufak bir gövdeye ve daha ince bir boyuna sahiptir. Yine erkek bir kaz, daha uzun bir boya sahipken; dişi bir kaz, daha kısa bir boya sahiptir. Söz

konusu izahların akabinde, erkek kazların; eşlerine ve yavrularına karşı koruyucu ve kollayıcı davranışlara malik olduğunun vurgulanması gerekmektedir. Bu şekilde, kazların, toplumsal bir yaşam biçimleri vardır (Aytaş, 2019: 76).

Kazlar, doğada; adeta büyük bir kabile gibi hareket etmektedirler. Bu mevzuya istinaden, kazlar, toplu halde yürürken ve uçarken; ekseriyetle “V” şeklinde bir sıralama sergilemektedirler. V uçuşu, kazların; özellikle uzun mesafeli göç yolculuklarında, uçuş kalitelerini artıran bir faktördür. İlgili kapsamda, kazların, V uçuşundan büyük bir verim aldıklarını ifade etmekte yarar vardır. Bahsedilen çerçevede, kazlar, uçuş esnasında; kendi ağırlıklarını destekleyici bir pozisyon almaktadır. Bu durum ise kazların havada daha az enerji harcayarak kalmasını ve ilerlemesini sağlamaktadır (Çelebi, 2020: 4).

Kazlar, çiftleşme zamanlarında çıkardıkları gürültüler bir kenara bırakılırsa, kendi aralarında çok samimi ilişkilere sahiptirler. Örneğin, göç sırasında; gruplar halinde uçan kazlardan birinin hastalanması ve sürüden ayrılarak yere inmesi durumunda, diğer kazların ona yardım ettiğine ve onu tekrar grubun içine dâhil etmek için çabaladıklarına şahit olmak mümkündür (Çelebi, 2020: 5).

Kazların cinsel yetkinlikleri, bilhassa 1,5 yaşından 3 yaşına kadar olan bir dönemi içine almaktadır. Bu eksende, kazlar, söz konusu yaş aralığında eşleşmektedirler. Bu şekilde, kazların çoğalma dönemleri de 1,5 ila 3 yaş aralığına denk gelmektedir. Bütün bu açıklamalarla birlikte, kazların “tek eşi” olduklarının altını çizmek lazımdır. Örneğin, bir kaz; eşi öldüğü takdirde, yeni bir eş seçmek için belli bir süre bekleyebilmektedir. Malum süre ise 2 ila 3 yıla kadar uzayabilmektedir.

Doğada yaşayan yaban kazlarının, yılda bir kere olmak üzere; uçuş esnasında kuyruk tüylerini döktükleri gözlemlenmiştir. Kuyruk tüylerini döken kazların ise belli bir süre uçamadıkları bilinmektedir. Uçamadıkları dönemler, kazlar için çok önemli zaman

aralıkları olarak dikkat çekmektedir. Zira kazların, bu dönemlerde, avcı insanların yanı sıra; kurt, tilki, çakal, sansar ve benzeri vahşî hayvanlardan mecburiyetleri vardır. Malum nedenden dolayı, kazlar, söz konusu dönemlerini; yırtıcıların ve avcılarının onları bulamayacağı sulak alanlarda geçirmeyi yeğlemektedirler (Çelebi, 2020: 5).

Kazlar, diğer evcil kümes hayvanlarından daha iri yapılıdır. Söz konusu durumu takiben, kazlar, yabanıl veya evcil fark etmeksizin; vahşî hayvanlar için iyi bir av olma niteliğini taşımaktadır. Bununla birlikte, kazların, fare ve gelincik gibi; tarlalara, bağlara ve bahçelere zarar veren bir kısım hayvanlara karşı birer kalkan olarak da kullanıldığının altını çizmek lazımdır. Ancak kazlar, cüsse olarak kendilerinden daha iri hayvanlara karşı çok fazla etkili değildir.

Kazların büyük bir bölümü, yabanıl olmakla beraber; göçmen kuş özellikleri taşımaktadır. Kazların küçük bir bölümü ise dar alanlarda, evcil olarak yetiştirilmek suretiyle, belli bölgelere veya yörelere özgü nitelikler sergilemektedir. Bahse konu minval üzere, dünyadaki ve Türkiye’deki ehli kazların çoğunluğu, fiziksel açıdan küçük yapılı olmakla birlikte; üreme kapasitesi bakımından düşük bir potansiyele sahiptir. Bu sebepten ötürü, kazlar, ekonomi ve mutfak etkinlikleri doğrultusunda; geniş bir hinterlanda sahip değildir.

Kazlar, sosyal hayvanlardır. Bu ekseninde, kazların, sürüler halinde dolaştıkları bilinmektedir. Malum hususa binaen, kazların, sürüler halinde göç ettiklerinin de altını çizmekte yarar vardır. İlgili bağlamda, kazlar, sürülerine sadıktırlar. Söz konusu durumun bir gereği olarak, kazların, genellikle içinde bulundukları sürüden ayrılmadıkları gözlenmiştir. Ayrıca çiftleşme zamanları müstesna olmak üzere, hiçbir zaman kendi aralarında kavga etmemeleri; kazların karakteristik özelliklerinden kaynaklanmaktadır. Bununla beraber, kazlar, diğer kuş türlerine nazaran daha korkusuz ve daha agresif karakterdeki hayvanlardır.

Kazlar; özellikle Doğu Asya ülkeleri ile Kuzey ve Güney Amerika ülkelerinde, farklı amaçlar için de kullanılabilirler. Zira malum ülkelerde, kazların, su sümbülleri ve dev nilüferler başta olmak üzere; su yollarını tıkayan birtakım bitkileri yiyerek, nehir taşımacılığına katkı sundukları bilinmektedir. İlgili doğrultuda, kazlar, su yollarının açılmasını ve teknelerin hareket alanlarının genişlemesini sağlamakla beraber; bu yöndeki ulaşımı rahatlatıcı tedbirler ekseninde kullanılmaktadır.¹⁹⁶

Kazın gagasına “fatura” adı verilmektedir. Faturanın her iki yanında, testereye benzeyen tırtıklı yapılar vardır. Bu yapılar ise “tomia” olarak isimlendirilmektedir. Tomia, şeklen diş benzemekle birlikte, gerçek anlamda diş değildir. Dolayısıyla tomia, kazın gagasına dizili olan ve diş işlevi gören bir yapıya sahiptir. Kazların; toplu halde uçmalarına “çile”, yerde otlamalarına “gagle”, diğer türlü gruplaşmalarına ise “sürü” denmektedir.

Kaz yavrusu, dünya literatüründe “swoose” olarak adlandırılmaktadır. Swoose’nin çoğulu ise “swoos” veya “sweese” isimleriyle anılmaktadır. Türkiye literatüründe ise kaz yavrusuna “civciv”, “bilik” (bilig) veya “palaz” denilmektedir. Ayrıca kaz kelimesinin, dünya ölçeğinde “dişi kazlar” için kullanıldığının da altını çizmek lazımdır. Zira dünya ölçeğinde, erkek kazın “gander” olarak adlandırıldığını dile getirmekte fayda vardır.

Kazın, bütün kümes hayvanlarıyla iyi geçinen bir huyu söz konusudur. Bununla birlikte, kaz, bir su kuşu olmasına rağmen; vaktinin büyük bir kısmını karada geçirmektedir. Yabanî kazların çok yüksekten uçuş kabiliyetleri vardır. Ancak evcil kazlar, çok fazla uçuş yetisine sahip değildir. Yine de evcil kazlar, bilhassa kendilerini tehlike altında hissettikleri anlarda; kısmen uçabilmektedirler. Kazlar, yüzmeyi seven hayvanların başında gelmektedir. İlgili minval üzere, kazların, gün boyu aktif bir yaşam tarzları

¹⁹⁶ Özellikle Uzak Asya’da, nehirlerin başını çektiği su yollarının; ulaşımı sağlamakla beraber, pazar ortamlarını tesis etme potansiyelleri de söz konusudur. Bu şekilde, temel ulaşım olanaklarına istinaden; pazarların, ekseriyetle su yolları üzerinde yaygınlık gösterdiğini vurgulamak gerekir. Dolayısıyla buralardaki su yollarının zararlı otlardan temizlenmelerine dönük olarak; kazın yardımına başvurulmaktadır. Bu konuda bakınız. (Çelebi, 2020: 11).

mevcuttur. Yine kazların, 3 yaşından itibaren, kendilerine; ömür boyu yaşayacakları eşleri seçtikleri de bilinen bir gerçektir.

Kaz, çevresiyle yüksek sesli iletişim kurabilen bir özelliğe sahiptir. Yapılan araştırmalar ışığında, Kanada kazının; 13 farklı ses çıkararak çevresiyle iletişime geçtiği saptanmıştır. Malum duruma binaen, bir kazın ortalama ömrünün 20 ila 25 yıl arasında değiştiğini belirtmekte yarar vardır. Ancak iyi bakılan bir kazın, 40 yıla kadar yaşayabildiği de edinilen bilgiler arasındadır.

Kazın, çok duygusal bir hayvan olduğu ileri sürülmektedir. Bu durum, eşi ölen bir kazın, uzun süreli bir depresyon, üzüntü ve yas dönemine girdiğinin gözlemlenmesiyle açıklanmaktadır. Ayrıca kaz, hareketli bir kuş türü olması nedeniyle; karada, havada ve suda olmak üzere; günlük ortalama 1000 kilometreye kadar yol alabilmektedir.¹⁹⁷ Özellikle yaban kazının, uçaklar için büyük bir tehlike arz ettiğini vurgulamak gerekmektedir.

Sonuç itibarıyla, kaz; fizyolojik ve kültürel açılardan çok çeşitli niteliklere nail olan bir kuş türüdür. Bu doğrultuda, kazın, doğaya ve insanlara büyük katkılarının olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Kaz, ilk evcilleştirilen kanatlı bir kümes hayvanı olmasının beraberinde, daima insanlardaki beslenme ve güvenlik sorunlarını çözen bir potanın içerisinde yer almıştır. Ayrıca kaz, sahip olduğu fizikî özelliklere binaen, dünyanın hemen her yerinde yaşayabilmektedir. Zira kazın, her türlü iklim şartına uyum sağladığını vurgulamakta yarar vardır. Bütün bu genel bilgilere yönelik olarak, kazın; zamanla kendi etrafında yaratılan ve yaşatılan kültürel açılımlara da sahne olduğunu belirtmek gerekmektedir.

¹⁹⁷ Malum istatistik, radyo frekanslarıyla izlenen kazlardan yola çıkılarak elde edilmiştir. Konu hakkında bakınız. (Çelebi, 2020: 23).

4.1.3. Kaz Cinsleri

Kazlar, yabanıl ve evcil olmak üzere; iki kolda toplanmaktadır. Dolayısıyla kazlar, kendi içinde birtakım ırksal çeşitlikler göstermektedir. Bu durum, birbirinden farklı kaz cinslerini ortaya çıkarmaktadır. Kaz cinsleri, fizyolojik ve biyolojik başlıca özelliklere binaen; değişiklik arz etmektedir. Kaz cinslerinin büyük bir bölümü, yabanıl olmak suretiyle, kendi doğal ortamlarında yaşamaktadır. Ancak kaz cinslerinin evcil olanları da mevcuttur. Bahse konu minval üzere, melezleşmiş olan kazlarla beraber, 90'ın üstünde (Çelebi, 2020: 6) kaz cinsinin olduğu tahmin edilmektedir. Bununla beraber, en çok bilinen kaz cinslerinin, 50'ye yakın bir sayıda olduğunu belirtmekte yarar vardır. Dünyada bulunan kazların en iyi cinsleri; Çin, Amerika, Fransa ve Almanya kökenlidir.

Kaz cinslerini, 6 ana başlıkta ve 48 alt başlıkta ele almak mümkündür.¹⁹⁸ Bu duruma binaen, kaz cinslerine ait ana başlıklar; “Kara Kazlar”, “Gri Kazlar”, “Beyaz Kazlar”, “Yarı Kazlar”, “Sheldgeese Kazları” ve “Yerli Kazlar” olarak sıralanmaktadır. Kaz cinslerine ait alt başlıkları ise “Bernacle Kazı”, “Brent Kazı”, “Cackling Kazı”, “Kanada Kazı”, “Hawaii Kazı”, “Kırmızı Göğüslü Kaz”, “Bar Başlı Kaz”, “Fasulye Kazı”, “Büyük Beyaz Cepheli Kaz”, “Boz Kaz”, “Küçük Beyaz Önlü Kaz”, “Pembe Ayaklı Kaz”, “Kuğu Kaz”, “İmparator Kazı”, “Ross’un Kazı”, “Kar Kazı”, “And Kazı”, “Mavi Kanatlı Kaz”, “Cape Barren Kazı”, “Mısır Kazı”, “Saksağan Kazı”, “Orinoco Kazı”, “Mahmuz Kanatlı Kaz”, “Ashy Başlı Kaz”, “Macellan Kazı”, “Afrika Kazı”, “Amerikan Buff Kazı”, “Çin Kazı”, “Pamuklu Yama Kazı”, “Çek Kazı”, “Danimarka Landrace Kazı”, “Diepholz Kazı”, “Emporda Kazı”, “Faroe Kazı”, “Normandiya Kazı”, “Öland Kazı”, “Pomeranya Kazı”, “Roma Tepeli Kaz”, “Scania Kazı”, “Sebastopol Kazı”, “Emden Kazı”, “Toulouse Kazı”, “Mast Kazı”, “Mamut Kazı”, “Landes Kazı”, “Linda Kazı”, “Çorum Kazı” ve “Kars Kazı” olarak sıralamak muhtemeldir.

Kaz cinslerine ait olarak sınırları çizilen 48 alt başlık, 6 ana başlığa dağıtılmak kaydıyla tasnif edilmektedir. Bu doğrultuda; “Bernacle Kazı”, “Brent Kazı”, “Cackling Kazı”,

¹⁹⁸ Bu tasnif, Yıldırım Çelebi'nin (2020: 26-27) belirlediği sistematige eklenen bazı alt başlıklar doğrultusunda; yeniden oluşturulmaya çalışılmıştır.

“Kanada Kazı”, “Hawaii Kazı” ve “Kırmızı Göğüslü Kaz” alt başlıklarını; “Kara Kazlar” ana başlığına; “Bar Başlı Kaz”, “Fasulye Kazı”, “Büyük Beyaz Cepheli Kaz”, “Boz Kaz”, “Küçük Beyaz Önlü Kaz”, “Pembe Ayaklı Kaz” ve “Kuğu Kaz” alt başlıklarını; “Gri Kazlar” ana başlığına; “İmparator Kazı”, “Ross’un Kazı” ve “Kar Kazı” alt başlıklarını; “Beyaz Kazlar” ana başlığına; “And Kazı”, “Mavi Kanatlı Kaz”, “Cape Barren Kazı”, “Mısır Kazı”, “Saksağan Kazı”, “Orinoco Kazı” ve “Mahmuz Kanatlı Kaz” alt başlıklarını; “Yarı Kazlar” ana başlığına; “Ashy Başlı Kaz” ve “Macellan Kazı” alt başlıklarını; Sheldgeese Kazları ana başlığına; “Afrika Kazı”, “Amerikan Buff Kazı”, “Çin Kazı”, “Pamuklu Yama Kazı”, “Çek Kazı”, “Danimarka Landrace Kazı”, “Diepholz Kazı”, “Emporda Kazı”, “Faroe Kazı”, “Normandiya Kazı”, “Öland Kazı”, “Pomeranya Kazı”, “Roma Tepeli Kaz”, “Scania Kazı”, “Sebastopol Kazı”, “Emden Kazı”, “Toulouse Kazı”, “Mast Kazı”, “Mamut Kazı”, “Landes Kazı”, “Linda Kazı”, “Çorum Kazı” ve “Kars Kazı” alt başlıklarını da “Yerli Kazlar” ana başlığına bağlamak suretiyle sınıflandırmak mümkündür.

Sonuç itibarıyla, buraya kadar verilen bilgilerden hareketle, kaz cinslerine dair malum ana ve alt başlıkların; içerik olarak izah edilmeleri gerekmektedir. Bu minval üzere, kazın sahip olduğu ırkî çeşitliliğin ortaya konulmasında yarar vardır. Zira bahse konu durum, kaz ırklarına ait olarak teşekkül eden altyapının daha belirgin bir hale getirilmesini lüzumlu kılmaktadır. Söz konusu ekseninde, kaz cinslerine yönelik olarak ortaya çıkan terimsel ve kavramsal açıklamaların, müstakil bir kaz kültürünü inşa eden başlıca faktörlerin temelini meydana getirdikleri aşikârdır.

4.1.3.1. Kara Kazlar

Kara kazlar, renklerinin siyahlığından ötürü bu ismi alan kaz cinslerinin genelini temsil etmektedir. Kara kazların, evcil ve yabanıl olmak suretiyle; iki türlü yaşam alanı bulunmaktadır. Bu durumun bir devamı olarak, kara kazların, dünyadaki pek çok ülkede ve bölgede yaşadıklarının altını çizmek lazımdır. Ayrıca kara kazların, yeryüzündeki ilk kaz cinslerini de oluşturdukları bilinmektedir. Kara kazlar, vücut ısıları bakımından; her

türlü iklime uyumlu yapılara sahip olduklarının ifade edilmesinde yarar vardır. Daha önce de belirtildiği gibi, kara kaz cinsleri, kendi içlerinde; Bernacle kazı, Brent kazı, Cackling kazı, Kanada kazı, Hawaii kazı ve kırmızı göğüslü kaz olarak; 6 gruba ayrılmaktadır.

4.1.3.1.1. Bernacle Kazı

Bernacle kazı, terimsel karşılığı “branta leucopsis” olan bir kara kaz cinsidir. Bu kaz cinsi, gövdesinin üzeri “midye kabuğu”nu andırdığı için; “midye kazı” olarak da isimlendirilmektedir. Ayrıca Bernacle kazı, bazı ülkelerde, kafasındaki beyaz beneklerden dolayı; “ak yanaklı kaz” adıyla da tanınmaktadır. Malum kaz cinsinin, fiziksel açıdan, oldukça gösterişli bir yapısı vardır.

Kanat genişliği 145 santim olan Bernacle kazının; ağırlığı 2 ile 5 kilo arasında değişmekle beraber, beyaz bir yüzü ve siyah bir kafası vardır (Çelebi, 2020: 28). Genellikle Kuzey Atlantik kıyılarında yaşayan Bernacle kazı, yumurtlama alanları olarak; Grönland, İskoçya ve İrlanda havalilerini tercih etmektedir. Bernacle kazının kuluçka dönemi, bir ay kadar sürmektedir. Dünya üzerinde, yaklaşık olarak kırk bin civarında Bernacle kaz cinsinin yaşadığı tahmin edilmektedir.

Bernacle kazına, özellikle Finlandiya’da sıkça rastlanıldığı ifade edilmektedir. Zira bu kaz cinsinin, Finlandiya’daki geniş otlaklarda ve sulak alanlarda bolca bulunduğunu ve yeşil otlar yiyerek beslendiğini vurgulamak gerekmektedir. Bernacle kazı, 1980’li yıllarda; Finlandiya ve İsveç merkezli olmak suretiyle üretilmeye çalışılmışsa da bu konuda başarı sağlanamamıştır. Nitekim Bernacle kazının, nesli tükenmekte olan kaz cinsleri arasında yer aldığı bilinmektedir. Ekseriyetle yabanıl bir cins olan Bernacle kazı, kimi ülkelerdeki avcılık faaliyetleri doğrultusunda hedef alınan kuş türlerinden biri olarak dikkat çekmektedir. Malum mevzuya istinaden, Bernacle kazının; tüyü ve eti için avlandığını dile getirmekte fayda vardır.

4.1.3.1.2. Brent Kazı

Brent kazı, fiziksel açıdan; küçük cüsseli ve gösterişli bir kara kaz cinsidir. Bu kaz cinsinin; siyah renkli bir başı, soluk renkli bir göbeği ve gri renkli bir sırtı vardır. Brent kazı; özellikle İngiltere'nin doğu ve güney kıyıları ile İrlanda'nın batı kıyıları etrafındaki haliç¹⁹⁹ alanlarında yaşamaktadır. Brent kazları, genellikle sürüler halinde hareket etmektedirler. Malum kazlar, nesilleri tükenme tehlikesiyle karşı karşıya kalan hayvan grupları arasında yer almaktadır. Bu nedenle de Brent kazları, koruma altına alınan kara kaz cinslerine girmektedir.

Brent kazının boy uzunluğu, yaklaşık olarak 50-60 santim kadardır. Bununla beraber, bahse konu kaz cinsinin kanat açıklığı ise tahminen 110-120 santim arasında değişmektedir. Brent kazının ağırlığı 1,5 kilo civarındadır. Malum kaz cinsi, ekseriyetle İngiltere'de yaşadığı tespit edilmiştir. Ayrıca Brent kazının, tuzlu bataklıkları mesken tuttuğu bilinmektedir (Çelebi, 2020: 29). Bu kazın kuluçka dönemi, 1 ay kadar sürmektedir.

Brent kazı, renk durumuna göre, kendi içlerinde; “Siyah Karınlı Brent Kazı”, “Soluk veya Gri Karınlı Brent Kazı” ve “Siyah Bantlı Brent Kazı” olmak üzere üç alt gruba ayrılmaktadır. Brent kazı, kesin olarak bir kıyı kuşudur. Dolayısıyla sulak araziler, Brent kazının başlıca yaşam alanlarını meydana getirmektedir. Brent kazı, yeşil otlarla ve yosunlarla beslenmektedir. Bu yüzden, bu kaz cinsine “Yosun kazı” yakıştırması da yapılmaktadır. Yine Brent kazının, su canlılarından biri olan yılan balığını avlayarak da beslendiği; bilinen bir gerçektir. Ekseriyetle yabanî bir cins olan Brent kazı, Avrupa merkezli birtakım hayvanat bahçelerinde beslenerek üretilmeye çalışılmaktadır.

¹⁹⁹ Haliç, içine bir veya daha fazla nehir veyahut dere akan ve açık denize serbest bir bağlantısı olan; kısmen kapalı bir acı su alanıdır.

4.1.3.1.3. Cackling Kazı

Cackling kazı, siyah ve gri renklerin karışımından meydana gelen bir kara kaz cinsidir. Bu kaz cinsinin, Kuzey Amerika kıyılarında yaşadığını dile getirmekte yarar vardır. Yetişkin bir Cackling kazının, ortalama 1,9 ila 2 kilo arasında değişen bir ağırlığı söz konusudur. Cackling kazının terimsel karşılığı “*Branta hutchinsii*” (Çelebi, 2020: 30) olarak zikredilmektedir. Cackling kazı, Kanada kazının ufak cüsseli bir versiyonu olarak kabul edilmektedir. Bu kazın kuluçka süresi, 30 gün civarındadır.

Genellikle sulak ve düz alanlar ile kayalık ve engebeli alanlar, Cackling kazının mesken tuttuğu arazileri içermektedir. Bununla birlikte, Cackling kazı, deniz kıyılarının güneye bakan yamaçlarına yuva yapmaktadır. Umumiyetle yabanıl bir cins olan Cackling kazı, Kuzey Amerika’da yaşamaktadır. Ortalama ömrü 20-22 yıl arasında değişen bu kaz cinsi, mevsimsel şartlara istinaden; Kanada ve Meksika kıyılarına göç etmektedir (Çelebi, 2020: 31). Bu göç etme durumu, halkın; ilkbahar ve sonbahar aylarının gelişini tahmin etmesine yardımcı olmaktadır. Cackling kazı, su bitkileriyle ve hububat ürünleriyle beslenmektedir. Düzensiz avlanmaya binaen, bahsedilen kaz cinsinin sayısı giderek azalmıştır.

4.1.3.1.4. Kanada Kazı

Kanada kazı, terimsel karşılığı “*Branta canadensis*” olan çok özel bir kara kaz cinsidir. Kanada kazının; siyah bir kafası, beyaz yanakları, siyah bir boynu ve kahverengi bir sırtı vardır. Bu durumun bir devamı olarak, malum kaz cinsi, görsel bir zenginliğe sahiptir. Kanada kazının uzunluğu, 110 santim kadarken; ağırlığı, dişi ve erkek gruplara göre; 4,5 ila 6,5 kilo arasında değişmektedir. Bununla birlikte, Kanada kazının ortalama yaşam süresi; 20-24 yıl arasındadır (Çelebi, 2020: 32). Bu kazın kuluçka süresi, yaklaşık olarak 30 ila 32 gün çekmektedir.

Kanada kazı; otlar, böcekler ve balıkçılar ile beslenmektedir. Malum hususun akabinde, Kanada kazının ana vatanı; adından da anlaşılabilceği üzere, Kanada'dır. Bu kaz cinsi, Kanada dışında; ABD, Meksika, İngiltere ve İskoçya düzlüklerini mesken tutmuştur. Özellikle Londra'daki parklarda, Kanada kazlarına sıkça rastlamak mümkündür (Çelebi, 2020: 33). Ekseriyetle yabancı bir cins olan Kanada kazının; eti ve ciğeri için avlandığı bilinmektedir. Bugün için, Kanada kazının, 4,5-5 milyon civarında bir sayıya ulaştığı düşünülmektedir.

4.1.3.1.5. Hawaii Kazı

Hawaii kazı, terimsel karşılığı “*Branta sandvicensis*” olan bir kara kaz cinsidir. Hawaii kazı, özellikle ABD'nin Hawaii adalarında çok yaygın olarak yaşamasından dolayı, bu adı almıştır. Zira Maul adasının, Hawaii kazlarıyla dolu olduğunu vurgulamakta yarar vardır. Ayrıca Hawaii'nin yerli halkı tarafından, bu kaz cinsine “nene” adı da verilmektedir. Yine Hawaii kazı, resmî açıdan, Hawaii eyaletine ait sembolik unsurlardan biri olarak gösterilmektedir.

Hawaii kazının uzunluğu, yaklaşık olarak 40 santim civarındadır. Bu kaz cinsinin ağırlığı ise 2 ila 3,5 kilo arasında değişmektedir. Bütün bu bilgilere ek olarak, Hawaii kazı; siyah bir kafaya, siyah-beyaz çizgili bir boyuna, siyah gagalara, siyah gözlere ve siyah ayaklara sahiptir. Bu durumun yanı sıra, söz konusu kara kaz cinsinin, bugün; dünyada nadir olarak yaşayan kazlar arasında yer aldığını ifade etmekte fayda vardır. Genellikle yabancı bir cins olan Hawaii kazının, evcilleşmeye müsait bir yapısı vardır (Çelebi, 2020: 34). Bu kazın kuluçka süresi, bir ay kadardır.

Hawaii kazı; otlarla, larvalarla, yapraklarla ve meyvelerle beslenmektedir. Düz ve sulak alanlar ile kayalık ve engebeli alanlar, Hawaii kazının mesken olarak tuttuğu fizikî ortamları içermektedir. Bugün, Hawaii kazının dünya üzerindeki sayısı, 800 ila 900 dolaylarındadır. Malum kara kaz cinsinin, bilhassa hobi amaçlı beslendiği; bilinen bir

gerçektir. Hawaii kazı, popölasyon yönünden az olması sebebiyle, nesli koruma altına alınan bir kuş türüdür.

4.1.3.1.6. Kırmızı Göğüslü Kaz

Kırmızı göğüslü kaz, terimsel karşılığı “*Branta ruficollis*” olan; parlak tüylü ve gösterişli bir kara kaz cinsidir. Bu gösterişte; kahverengi, kırmızı, siyah ve beyaz tüylerin etkisi büyüktür. Kırmızı göğüslü kazın; adından da anlaşılacağı üzere, kırmızı bir göğsü vardır. Bununla beraber, malum kaz cinsi; siyah ve beyaz renk tonlarında bir kafaya, gri ayaklara, gri bir gagaya ve siyah bir sırta sahiptir. Kırmızı göğüslü kaz, yaşam sahasını; ekseriyetle Rusya, Azerbaycan, Yunanistan, Türkiye, Ukrayna, Belarus, Bulgaristan ve Romanya ülkelerinde tesis etmektedir. Bu kazın kuluçka süresi, 1 ay kadardır.

Kırmızı göğüslü kazın, ayrıca; Karadeniz ile Hazar Denizi kıyılarında kışı geçirdiği bilinmektedir. Bilhassa Hazar Denizi kıyısındaki Kirov Körfezi (Çelebi, 2020: 35), bu kaz cinsinin kış mevsimindeki meskenidir. Kırmızı göğüslü kaz, su bitkileriyle ve balıkçılarla beslenen bir kuş türüdür. Malum kuş türünün dünyadaki nüfusunun, 80 bin civarında olduğu tahmin edilmektedir. Genellikle yabanıl bir kaz cinsi olan kırmızı göğüslü kazın, nesli tükenme tehlikesiyle karşı karşıyadır. Dolayısıyla bahse konu kaz cinsinin, koruma altındaki kuş türleri arasında yer aldığını vurgulamak lazımdır.

4.1.3.2. Gri Kazlar

Gri kazlar, renklerinin solukluğundan; dolayısıyla da griliğinden ötürü bu ismi alan kaz cinslerinin genelini temsil etmektedir. Gri kazlar, evcil ve yabanıl olmak suretiyle; iki türlü yaşam alanına sahiptir. Bu durumun bir devamı olarak, gri kazların, dünyadaki pek çok ülkede ve bölgede yaşadıklarını ifade etmek mümkündür. Ayrıca gri kazların, vücut sıcaklığı açısından; neredeyse her iklime uyumlu yapılara malik olduklarının

belirtilmesinde yarar vardır. Daha önce de dile getirildiği gibi, gri kaz cinsleri, kendi içlerinde; bar başlı kaz, fasulye kazı, büyük beyaz cepheli kaz, boz kaz, küçük beyaz önlü kaz, pembe ayaklı kaz ve kuğu kaz olarak; 7 gruba ayrılmaktadır.

4.1.3.2.1. Bar Başlı Kaz

Bar başlı kaz, “Hint kazı” olarak da bilinen bir gri kaz cinsidir. Bu kaz cinsi, yazları Orta Asya veya Türkistan bölgesinde; kışları ise Güney Asya bölgesinde geçirmektedir. Malum hususa binaen, bar başlı kaz, yaşam alanı olarak; dağ tepelerindeki veya göl kenarlarındaki sulak arazileri tercih etmektedir. Bar başlı kazın, ekseriyetle yabanî bir kaz cinsi olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Bununla beraber, söz konusu kaz cinsinin; tam manasıyla kanıtlanamamış olsa bile, “dünyanın en yüksek uçan kazı” (Çelebi, 2020: 36) unvanına sahip olduğunu vurgulamak gerekmektedir.

Bar başlı kazın ağırlığı, yaklaşık olarak 3 kilo kadardır. Ayrıca bu gri kaz cinsinin terimsel karşılığı “Anser Indicus anaticae” olarak kayda geçmiştir. Umumiyetle gri bir rengi olan bar başlı kaz; kırmızı ayaklara, turuncu bir gagaya ve siyah-beyaz çizgili bir kafaya sahiptir. Bilhassa boynundan aşağıya doğru sarkan beyaz çizgiler, bu kaz türünün dikkat çeken fizikî özelliklerindendir. Malum kaz cinsinin kuluçka süresi, 4-8 yumurta üzerine yatmak suretiyle; 30 gün civarındadır.

Bar başlı kaz; yeşil otlarla, tohum taneleriyle, meyvelerle, yumuşakçalarla, böceklerle ve kabuklu yemişlerle beslenmektedir. Yaşam sahası olarak sulak alanları seçen bu kuş türü; göl kenarlarını, bataklıkları ve çeltik tarlalarını mesken tutmaktadır. Bar başlı kazın yoğun olarak yaşadığı ülkeler; Kırgızistan, Çin, Afganistan, Pakistan ve Nepal olarak sıralanmaktadır (Çelebi, 2020: 37).

Genellikle yabanıl bir gri kaz cinsi olan bar başlı kazın, bilhassa eti için avlandığını dile getirmekte yarar vardır. Bununla beraber, bar başlı kazın, evcil türleri de bulunmaktadır. Dolayısıyla bu kaz cinsi, eti ve yumurtası için de yetiştirilmektedir. Boy uzunluğu 80 santim civarında olan bar başlı kazın, yumurtadan çıkışını takiben; çok hızlı bir gelişim gösterdiğinin altını çizmek lazımdır.

4.1.3.2.2. Fasulye Kazı

Fasulye kazı, genellikle kalabalık gruplar halinde yaşayan bir gri kaz cinsidir. Bu durumun akabinde, ekseriyetle yabanî bir gri kaz cinsi olan fasulye kazı, İngiltere ve İskoçya havalilerinde yaşamaktadır. Kahverengi tonlara sahip olan fasulye kazının, bacakları ve ayakları parlak turuncu renktedir (Çelebi, 2020: 38). Ayrıca malum kaz cinsinin tüyleri; siyah, beyaz ve gri tonlardan meydana gelmektedir. Fasulye kazı, bilhassa fasulyeyle beslendiği için, bu adı almıştır. Bununla birlikte, bahsedilen kaz cinsinin; çim, tahıl, patates, tohum ve meyve ile beslendiği de bilinmektedir. Bu kazın kuluçka süresi, 29 ila 32 gün arasında değişmektedir.

Fasulye kazı, bugün, dünyada sayısı azalan kuş türleri arasında gösterilmektedir. Bu durumun en önemli sebebi ise düzensiz avlanmadır. Zira düzensiz avlanmaya istinaden, fasulye kazının yumurtlama mekânları talan edilmektedir. İlgili minval üzere, ekseriyetle evcil bir cins olan fasulye kazı, soy itibarıyla tükenme noktasına gelmiştir. Bilhassa İngiltere ölçeğinde koruma altına alınan bahse konu kaz cinsinin yaşam sahası genişletilmeye çalışılmaktadır. Buna rağmen, fasulye kazının sayısının artmadığı gözlemlenmiştir.

4.1.3.2.3. Büyük Beyaz Cepheli Kaz (Beyaz Yüzlü Kaz)

Büyük beyaz cepheli kaz veya beyaz yüzlü kaz, Kuzey Amerika kıtasındaki ülkelerde yaşayan bir gri kaz cinsidir. Bu kaz cinsinin; pembe bir gagası, turuncu ayakları ve

kahverengi tüyleri bulunmaktadır. Ayrıca malum kaz cinsi, beyaz bir yüze ve iri bir cüsseye sahip olmasından ötürü, bu ismi almıştır. Özellikle kutuplara yakın arazilerde, büyük beyaz cepheli kazlara sıkça rastlanılmaktadır. Zira beyaz yüzlü kazlar, tundra ikliminin hâkim olduğu sulak bölgeleri mesken tutmuşlardır. Bahse konu doğrultuda, malum kaz cinslerinin, göl kıyılarında ürediklerini belirtmekte yarar vardır.

Büyük beyaz cepheli kazlar, şubat ayından mayıs ayına kadar süren göç dönemlerini; ABD'nin Kaliforniya, Teksas ve Louisiana eyaletlerinde geçirmektedir. Bu kazların sayılarının 7000 civarında olduğu tahmin edilmektedir (Çelebi, 2020: 40). Beyaz yüzlü kazlar, çeşitli ot türleri başta olmak üzere; tohum, tane, meyve ve yumurta ile beslenmektedirler. Genellikle ehli bir cins olan beyaz yüzlü kaz, 3 yaşından itibaren ortalama bir yetişkinliğe ulaşmaktadır. Bu kazın kuluçka dönemi, 1-8 yumurta üstüne yatmakla beraber; 35-40 güne kadar sürmektedir.

4.1.3.2.4. Boz Kaz

Boz kaz, terimsel karşılığı “Anser anser” olan bir gri kaz cinsidir. Boz kaz, renginin boza çalmasından dolayı bu adı almıştır. Bununla birlikte, boz kaz, beyaz tüylere de sahiptir. Aynı şekilde, boz kazın; turuncu veya kırmızı bir gagası, kahverengi bir göğsü ve pembe ayakları bulunmaktadır. Boz kaz veya Ansar kazı, 1780’li yıllarda, İsveçli bir bilim insanı olan Carl Linnacus tarafından literatüre geçirilmiştir (Çelebi, 2020: 40). Boz kaz, genel olarak; çimlerle, böceklerle, tohumlarla ve yabanî otlarla beslenmektedir. Bu kaz cinsinin kuluçka dönemi, 3-5 yumurta üzerine yatmak kaydıyla; 1 ay kadar sürmektedir.

Boz kazın ortalama ağırlığı 3,5 ila 4 kilo arasında değişmektedir. İlgili durumu takiben, bu kaz cinsinin kanat genişliği, 70 santimden 90 santime kadar ulaşabilmektedir. Boz kaz cinsinin yaşadığı ülkeler; İzlanda, İsveç, Estonya, Letonya, Litvanya, Danimarka, Norveç, Finlandiya, Romanya, Macaristan, Azerbaycan, Rusya, Çin ve Hindistan olarak

sıralanmaktadır. Bununla birlikte, boz kazın yaşam alanı; bataklıklarla ve göllerle sınırlıdır. Genellikle yabanıl bir kaz cinsi olan boz kaz, aynı zamanda bir göçmen kuş özelliği de taşımaktadır. Ancak boz kazın, 1804 yılından itibaren evcilleştirilmeye başlandığı bilinmektedir.

4.1.3.2.5. Küçük Beyaz Önlü Kaz

Küçük beyaz önlü kaz, terimsel karşılığı “Specklebelly laughing goose” olan; beyaz alınlı, sarı gagalı ve siyah karınlı bir gri kaz cinsidir. Bu kaz cinsi, fizikî bakımdan; küçük ve ağır bir gövde ile beyaz tüylü bir göğüs yapısına sahip olmasından dolayı söz konusu adı almıştır. Küçük beyaz önlü kazın yaşadığı ülkeler; Meksika, Japonya, ABD, Britanya, Türkiye, Mısır, Cezayir, İtalya, Libya, İspanya, Portekiz, Kazakistan, Kırgızistan, Özbekistan, Türkmenistan, Azerbaycan, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti ve Afganistan olarak sıralanmaktadır. Bu kazın kuluçka süresi, 30-35 gün arasında değişmektedir.

Küçük beyaz önlü kazın, kalın ve pembe bacakları ile kısa bir boyunu vardır. Bu kaz türü, uzunluk itibarıyla, 64-81 santim arasında değişmektedir. Ağırlığı 1,5 ila 3 kilo arasını kapsayan küçük beyaz önlü kazın kanat genişliği, 135 santimi bulabilmektedir (Çelebi, 2020: 43) Ayrıca bahse konu kaz türünün; pembe, turuncu ve beyaz tonları içine alan bir tüy yapısı da mevcuttur. Genellikle yabanıl bir kaz cinsi olan küçük beyaz önlü kaz; kendi yaşam çizgisindeki birtakım yabanî otlarla beslenmektedir. Ayrıca bu kaz cinsi, insanlardan uzak yerleri mesken tutmakla beraber; ıssız sulak alanları ve bataklık bölgeleri yaşam alanı haline getirmiştir.

4.1.3.2.6. Pembe Ayaklı Kaz

Pembe ayaklı kaz, adından da anlaşılacağı üzere; pembe ayaklara sahip bir gri kaz cinsidir. Bu durumun bir devamı olarak, söz konusu kaz cinsinin terimsel karşılığı;

“Anser brachyrhynchus” şeklinde ifade edilmektedir. Pembe ayaklı kaz; Danimarka (Grönland), İzlanda, İngiltere, İrlanda, Belçika, Fransa, Almanya ve Hollanda ülkelerinde yaşamaktadır. Uzunluk itibarıyla 60-75 santim arasında değişen malum kaz cinsinin ağırlığı 1,5-3 kilo civarındadır. Yeşil otlar başta olmak üzere; su bitkileri, pancar, patates, bakliyat ve benzeri yiyeceklerle beslenen pembe ayaklı kaz; siyah tabanlı, beyaz gövdeli, beyaz kuyruklu ve kahverengi boyunlu bir yapıya sahiptir. Pembe ayaklı kazlar, sürüler halinde dolaşan kaz cinslerindendir. Genellikle yabanî kazlar grubuna giren bu kaz cinsleri, bilhassa tarım alanları için büyük bir tehlike arz etmektedir.

Pembe ayaklı kazlar, tarım alanlarındaki ürünlere zararları dokunabilen hayvanlardan bazılarıdır. Bununla birlikte, pembe ayaklı kazların havadaki uçuş hızları; rüzgâra ve hava durumuna göre değişiklik sergilemektedir. Ancak bu kazlar, normal koşullar altında, hiç durmaksızın; 40 kilometreden 60 kilometreye kadar uçabilmektedirler (Çelebi, 2020: 45). Pembe ayaklı kazların ortalama ömürleri, 20 yıl kadardır. Bu durumun yanı sıra, bahse konu kaz cinsleri, bugün için; 350 binlik bir nüfusa sahiptir. Pembe ayaklı kazların, temel itibarıyla; iki ayrı popülasyonu vardır. Bunlar, Grönland ve İzlanda ırkı ile İngiltere ırkı (Çelebi, 2020: 46) olarak sıralanmaktadır. Pembe ayaklı kazın kuluçka süresi, 1 ayı kapsamaktadır. İlgili hususa binaen, bu kazın, yıllık 3 ile 6 arasında bir yumurta verimi vardır.

4.1.3.2.7. Kuğu Kaz

Kuğu kaz, kuğuya benzerliğinden dolayı bu isimle anılan Çin kökenli bir gri kaz cinsidir. Bu kaz cinsi, Türkiye’de de tanınan ve bilinen kaz cinsleri arasındadır. Bahse konu minvalde, kuğu kazın, ekonomik ve yemeklik olarak beslendiğini dile getirmekte yarar vardır. Doğu Asya’ya özgü bir kuş türü olan kuğu kaz, 1700’lerde, Çin’den Avrupa ülkelerine ithal edilerek; Avrupa sahasında beslenmeye başlamıştır. Bugün itibarıyla, Avrupa’daki tarım alanlarında ve parklarda kuğu kazlara şahit olmak

mümkündür. Bu kazın yumurta verimi, yıllık 6-7 civarında olmakla beraber; kuluçka süresi 4 haftadır.

Yaban hayatı yaşayanları müstesna olmak üzere, çoğunlukla ehlî kaz cinsleri arasında yer alan kuğu kazları, Çin'in yanı sıra; Rusya, Moğolistan, Kırgızistan, Tibet, Nepal, Güney Kore, Kuzey Kore ve Kazakistan havalilerinde de yoğun olarak yaşamaktadır. Malum kaz cinslerinin yaşam alanları, ekseriyetle sulak bölgeler içerisinde. İlgili minvalde; göl kenarları, deniz kıyıları, nehirler, göletler, sazlıklar, ovalar, platolar ve bozkır çevreleri; kuğu kazlar için ideal birer mesken durumundadır. Bütün bu ifadeler ek olarak, kuğu kaz cinsi; ot, kök, tohum, balık, böcek, su bitkisi, pirinç ve benzeri yiyeceklerle beslenmektedir.

Kuğu kazların boyları, 94 santime kadar uzayabilmektedir. Bununla beraber, söz konusu kaz cinslerinin kanat genişlikleri, 160 ile 180 santim arasında değişebilmektedir. Kuğu kazların ağırlıkları ise yaklaşık olarak 3,5-4 kiloyu bulabilmektedir. Siyah gagalı, turuncu ayaklı, gri kanatlı ve gri sırtlı olan kuğu kazlar; gösterişli ve iri gövdelere sahiptir (Çelebi, 2020: 48). Kuğu kaz cinsleri, genellikle etleri ve yumurtaları için beslenmektedir. Bu kazların, ortalama yaşam süreleri tespit edilememiştir. Ancak hayvanat bahçelerinde ve çiftlik ortamlarında beslenen kuğu kazların, 35-40 yıla kadar yaşadıkları görülmüştür.

4.1.3.3. Beyaz Kazlar

Beyaz kazlar, renklerinin açıklığından; dolayısıyla da beyazlığından dolayı bu adı alan kaz cinslerinin genelini temsil etmektedir. Beyaz kazlar, ehlî ve yabanî olmak kaydıyla; iki türlü yaşam alanına sahiptir. Bu durumun bir devamı olarak, beyaz kazların, dünyadaki pek çok ülkede ve bölgede yaşadıklarını vurgulamak lazımdır. Ayrıca beyaz kazların, vücut ısısı bakımından; hemen her iklime uyumlu yapılara sahip olduklarının dile getirilmesinde fayda vardır. Daha önce de ifade edildiği gibi, beyaz kaz cinsleri,

kendi içlerinde; imparator kaz, Ross'un kazı (Ross kazı) ve kar kazı olarak; 3 gruba ayrılmaktadır.

4.1.3.3.1. İmparator Kaz

İmparator kaz, çok gösterişli olmakla birlikte; ekseriyetle Kuzey ülkelerinde yaşayan bir beyaz kaz cinsidir. Latince terimsel karşılığı “Chen canagica” olan bu kaz cinsi; Alaska'nın batı kıyılarındaki Kuskokwim Koyu ile Nunivak Adaları çevrelerinde dağılım göstermektedir (Çelebi, 2020: 50). Ayrıca imparator kazının, yaşam sahası olarak; deniz kıyılarını, nehir kenarlarını, kayalıkları ve deltaları mesken tuttuğu da bilinmektedir. İlgili durumun yanı sıra, imparator kazı, fiziksel yönden; siyah ve beyaz çizgilerle şekillenen gri tüylere sahiptir.

Baş ve ense kısmı beyaz, gagası siyah, gövdesi gri, ayakları ise pembe ve turuncu renklerde olan imparator kazı; “Anser canagiucus” veya “sahil kazı”²⁰⁰ gibi isimlerle de anılmaktadır. Boy uzunluğu 60-70 santim arasında değişen imparator kazın en önemli özelliği; Uluslararası Doğayı Koruma Birliği (International Union for the Conservation of Nature – IUCN) tarafından “Nesli Tükenme Tehlikesi Altında Olan Türlerin Kırmızı Listesi”ne (Red List of Endangered Species – IUCN Red List) alınmış olmasıdır.²⁰¹ Bu durum, imparator kazın; aşırı avlanmaya binaen sayısının azalmasıyla gündeme gelmiştir.

İmparator kazın kuluçka süresi, 5-6 yumurta üzerine yatmak suretiyle; yaklaşık olarak 24-30 gün aralığındadır. Bahse konu minval üzere, genellikle yabanıl kaz cinsleri

²⁰⁰ Bu isim yakıştırması, imparator kazının, çoğunlukla sahillerde dolaşmasının bir neticesi olarak yapılmıştır.

²⁰¹ IUCN; 07.12.2015 tarihinde, İsviçre'nin Cenevre kentinde kurulmakla beraber, söz konusu listeyi; “Türlerin Hayatta Kalma Komisyonu” (Species Survival Commission) başlığı altında oluşturmuştur. Türkiye, IUCN'ye; Türkiye Cumhuriyeti Birleşmiş Milletler Cenevre Ofisi Nezdinde Daimi Temsilciliği adıyla katılarak; sayısı azalan bitki ve hayvan türlerinin korunmasına destek vermektedir. Konu hakkında bkz. (cenevreofisi.dt.mfa.gov.tr/Mission/ShowInfoNote/203426 – Erişim Tarihi: 20 Mayıs 2021).

arasında yer alan bu kaz türünün; boyu 65-70 santim, kanat hacmi 120 santim, ağırlığı ise 2-3,5 kilo kadardır. İmparator kaz, günlük 500-600 kilometre yol kat edebilmektedir. Bugün için, dünya üzerinde; 170 bin kadar imparator kaz cinsinin yaşadığı tahmin edilmektedir. Genel olarak yeşilliklerle ve böceklerle beslenen söz konusu kaz cinsinin ortalama ömrü ise 25 yıldır (Çelebi, 2020: 52).

4.1.3.3.2. Ross'un Kazı (Ross Kazı)

Ross kazı veya Ross'un kazı; beyaz kanatlı, siyah kuyruklu, kısa bacaklı ve kısa boyunlu bir beyaz kaz cinsidir. Bu kaz cinsi, Kanada ve Hudson Körfezi açıklarında yaşamaktadır. Ayrıca Ross kazının, yaşam alanı olarak; kayalıkları, çayırıkları, otlakları, bataklıkları ve tundraları seçtikleri bilinmektedir. Yaşamlarını büyük koloniler halinde de sürdürebilen Ross'un kazlarının kuluçka süreleri, 4-5 yumurta yapmak kaydıyla; yaklaşık olarak 25 gündür.

Ross kazı, otlarla ve küçük tohumlarla beslenmektedir. Bu kaz cinsinin dünyadaki sayısının, 250 bin civarında olduğu düşünülmektedir (Çelebi, 2020: 54). Genellikle yabanıl bir kaz cinsi olan Ross kazı, avcılarının hedefi durumundadır. Dolayısıyla da eti ve tüyü için avlanan bu kazın, bugün hala bazı bölgelerde sıkça tüketildiğinin altını çizmekte yarar vardır. Bütün bu ifadelere ek olarak, Ross'un kazı, çoğunlukla beyaz ve pürüzsüz tüylerden meydana gelmektedir.

4.1.3.3.3. Kar Kazı

Kar kazı, Latince terim karşılığı "Anser caerulescens" olan bir beyaz kaz cinsidir. Bu kaz cinsi, Kuzey Amerika (Grönland, Kanada, Meksika ve ABD) ve Kuzey Asya (Rusya) ülkelerinde yaşamaktadır. Gövdesindeki beyazlıkların, siyahlıkların ve maviliklerin bir neticesi olarak, kar kazına; "beyaz morph", "koyu morph" ve "mavi kaz" isim yakıştırmaları da yapılmaktadır.

Ekseriyetle yabanî kaz cinsleri arasında yer alan kar kazının doğadaki en büyük düşmanları kartal ve tilki gibi bir kısım vahşî ve yırtıcı hayvanlardır. Kaz kazı, gün boyu beslenen ve bu konuda boş durmayan bir kaz cinsi olarak kayda geçmiştir. Yeşil otlar yiyerek beslenen kar kazı, ayrıca çamur yiyerek de beslenebilmektedir (Çelebi, 2020: 55). Kar kazının dünyadaki sayısı tam olarak tespit edilememiştir. Ancak bu kaz cinsinin, çok yoğun bir popülasyona sahip olduğu tahmin edilmektedir.

Kar kazı, üreme alanı olarak; açık ve geniş alanları tercih etmektedir. Kuluçka dönemi 25 günü bulan kar kazının, uçuş itibarıyla, uzun mesafeleri katettiği bilinmektedir. Kışı ABD ve Meksika havalilerinde geçiren kaz kazı, yazı Grönland ve Sibirya bölgelerinde geçirmektedir. Kar kazının boy uzunluğu, 60 santim civarındadır. Ağırlığı ise 3,2 kilo çekmektedir. Kanat genişliği yaklaşık olarak 140 santimi bulan bu kaz cinsi, yavrulama ve yuvalama dönemlerinin haricinde; büyük sürüler halinde dolaşmaktadır (Çelebi, 2020: 56). Kar kazları, tarımsal araziler için büyük birer tehlike arz etmektedirler. Bahsedilen sebepten ötürü, kar kazları, insanlar tarafından sıklıkla avlanmaktadır. Bu durum, kaz kazlarının, sayıca artmalarını engellen etkenler arasında yer almaktadır. Ancak malum kaz cinsleri, göçlerine istinaden; düzensiz avlanma tehdidinden uzak kalmak kaydıyla, yoğun olarak üreyebilmektedirler.

4.1.3.4. Yarı Kazlar

Yarı kazlar; kaz, kuğu ve ördek gibi başlıca kuş türlerinin karışımından meydana geldikleri için bu adı alan kaz cinslerinin genelini temsil etmektedir. Yarı kazlar, evcil ve yabanıl olmak suretiyle; iki türlü yaşam alanına sahiptir. İlgili durumun bir devamı olarak, yarı kazların, dünyadaki pek çok ülkede ve bölgede yaşadıklarını vurgulamak gerekmektedir. Ayrıca yarı kazların, vücut sıcaklığı yönünden; neredeyse her iklime uyumlu yapılara sahip olduklarının belirtilmesinde yarar vardır. Daha önce de dile getirildiği gibi, yarı kaz cinsleri, kendi içlerinde; And kazı, mavi kanatlı kaz, Cape Barren kazı, Mısır kazı, saksığan kazı, Orinoco kazı ve mahmuz kanatlı kaz olarak; 7 gruba ayrılmaktadır.

4.1.3.4.1. And Kazı

And kazı, terimsel karşılığı “*Chloephaga melanoptera*” olan; Arjantin, Bolivya, Şili ve Peru kökenli bir yarı kaz cinsidir. Bu kaz cinsi, genellikle yaban kazları içerisinde yer almaktadır. And kazının, 3000 metreden yüksek alanlarda (Çelebi, 2020: 57) yaşadığı bilinmektedir. Bu yüzden, malum kaz cinsinin, yüksek irtifalara uyumlu olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Söz konusu duruma istinaden, And kazının; kasım, aralık ve ocak aylarında ürediğine şahit olunmuştur.

And kazının yaşamsal alanları; sulak bölgeler, bataklıklar ve sazlık alanlardır. Bununla birlikte, bahse konu kaz cinsi; siyah, kahverengi ve beyaz tüylerden meydana gelmektedir. And kazı, otlarla beslenen bir kuş türü olarak kayda geçmiştir. Kuluçka süresi, yaklaşık olarak 1 ayı bulan And kazı; 6 ila 10 adet yumurta biriktirebilmektedir. And kazları, ufak sürüler halinde dolaşmaktadırlar. Boyları 70-80 santim arasında değişen And kazlarının dünyadaki nüfusu, 100 bine yakın bir sayıdadır.

4.1.3.4.2. Mavi Kanatlı Kaz

Mavi kanatlı kaz, Latince terim karşılığı “*Cyanochen cyanoptera*” olan; Etiyopya kökenli bir yarı kaz cinsidir. Dolayısıyla bu kaz cinsi, Etiyopya’nın endemik kuş türleri arasında yer almaktadır. Bahse konu minvalde, mavi kanatlı kazın, özel bir kaz türü olduğunun altını çizmek lazımdır. Mavi kanatlı kaz, otlamayı seven ve sulak alanları tercih eden bir kaz cinsidir. İlgili bağlamda, bu kazın, küçük bir gagası ve siyah ayakları vardır. Kanatlarındaki mavi beneklerden ve lekelerden ötürü, mavi kanatlı kaz adı verilen malum kaz türünün boyu 60-70 santim aralığında; ağırlığı ise 1,5-2 kilo aralığında değişebilmektedir (Çelebi, 2020: 59).

Gövdesi, göğsü ve başı kahverengi olan mavi kanatlı kazın kuluçka süresi, 30 ila 35 gün civarındadır. Bununla beraber, bu kaz cinsinin; yıllık 4’ten 7’ye kadar bir yumurta

verimi söz konusudur. Genellikle yabanıl kaz cinsleri arasında gösterilen mavi kanatlı kaza, Etiyopya dışındaki ülkelerde rastlamak neredeyse imkânsızdır. Mavi kanatlı kazın dünyadaki popülasyonu, 15 bin seviyesindedir. Yerel bir kaz türü olması nedeniyle, geniş bir tanınma potansiyeline sahip olmayan bu kaz cinsi; Etiyopya ölçeğinde koruma altına alınmıştır.

4.1.3.4.3. Cape Barren Kazı

Cape Barren kazı, Avusturalya kökenli olarak ortaya çıkan bir yarı kaz cinsidir. Bu kaz cinsi, özellikle Tazmanya adasında yaşamaktadır. Cape Barren kazı, Avusturalya'nın endemik kaz türleri arasında yer almaktadır. Dolayısıyla da malum kazın, yerel özellikler taşıdığının belirtilmesinde fayda vardır. Cape Barren kazı, vücut yapısı itibarıyla; küçük bir kafaya, kalın ayaklara ve iri bir gövdeye sahiptir (Çelebi, 2020: 60). Ayrıca söz konusu kaz cinsinin tüyleri, gri renk etrafındaki açık yeşil ve siyah tonlardadır. Sürüler halinde hareket eden Cape Barren kazları, bu durumun bir neticesi olarak; ekili ve dikili arazilere zarar verebilmektedir.

Cape Barren kazı, ekseriyetle yabanî kaz cinslerinden biri olarak gösterilmektedir. İlgili kapsama yönelik olarak, bu kaz cinsi; sulak bölgelerdeki otluk alanları mesken tutmuştur. Bahse konu ekseninde, Cape Barren kazının da diğer kaz cinsleri gibi, ağırlık olarak yeşilliklerle beslendiğini belirtmekte yarar vardır. Kuluçka süresi 28-35 gün arasında değişen Cape Barren kazı, bu dönemde agresif davranışlar sergileyebilmektedir. Bu kaz türü, Avusturalya ölçeğinde koruma altına alınmıştır. Ayrıca Avusturalya'da, bu kaz türünün avlanmasına yasak da getirilmiştir.

4.1.3.4.4. Mısır Kazı

Mısır kazı, Mısır'a özgü olan bir yarı kaz cinsidir. Ancak bu kaz cinsi, Mısır'ın yanı sıra; Kuzey Afrika ülkelerinin genelinde de yaşayabilmektedir. İlgili doğrultuda,

Mısır'ın, kazlar açısından çok özel bir yerinin olduğunu ifade etmekte fayda vardır. Zira Mısır, kazın ilk evcilleştirildiği bir coğrafyayı kapsamaktadır. Nitekim tarihsel süreç açısından bakıldığında zaman, Y. Çelebi'nin (2020: 1) de belirttiği üzere; M.Ö. 4. ile M.Ö. 3. binyıllarda, ilk evcil kazlara Mısır'da şahit olunduğuna dair birtakım saptamalar söz konusudur. Ortalama ömrü 20 yıl civarında olan Mısır kazı; kahverengi ve yeşil kanatlı, kahverengi gözlü, kahverengi boyunlu, gri göğüslü, gri gövdeli, turuncu bacaklı ve gri ayaklı bir yapıya sahiptir.

Latince terim karşılığı “*Alopochen aegyptiacus*” olan Mısır kazının; özellikle Nil Nehri havzasını mesken tuttuğunun altını çizmek lazımdır. Yabanıl ve evcil olarak yaşayan ve oldukça küçük gövdeli bir tür olan Mısır kazının boyu, 60-70 santim aralığında değişmektedir. Kıbrıs adası ile Güney Avrupa'nın sulak alanlarındaki yaşam sahalarını da tercih eden malum kaz cinsi, çok iyi bir yüzücü (Çelebi, 2020: 61) olarak kayda geçmiştir. Kuluçka dönemi 1 ayı bulan Mısır kazının yumurta verimi, yıllık 4-6 arasındadır. Bu kaz türünün, ayrıca suda uzun vakitler kaldığı bilinmektedir. Yeşil otlarla beslenen Mısır kazları, yuvalarını ağaç dallarına yapmaktadır.

4.1.3.4.5. Saksığan Kazı

Saksığan kazı, Latince terim karşılığı “*Anseranas semipalmata*” olan; Avusturalya ve Yeni Gine kökenli bir yarı kaz cinsidir. Bu kaz cinsi, siyah ve beyaz tüylerine istinaden; saksığana benzediği için bu adı almıştır. Saksığan kazının, vücut yapısı itibarıyla; siyah bir boynu, beyaz bir göğsü, siyah bir sırtı ve sarımsı bacakları vardır. Çoğunlukla yabanıl kaz cinsleri arasına giren malum kaz türü, kendi yaşam çevresine binaen; genelde yabanî otlarla ve tohumlarla beslenmektedir. Sulak alanlar, saksığan kazının yaşam alanlarını meydana getirmektedir.

Saksığan kazı, dünyada nesli tükenme tehlikesiyle karşı karşıya kalan kaz cinsleri arasındadır. Kuluçka süresi 1 ay civarında olan bu kaz türü, yıllık ortalama 8 adet

yumurta verimine sahiptir. Ayrıca saksagan kazının ortalama ağırlığı da 3 kilo seviyesindedir. Boy uzunluğu 70 ila 90 santim arasında değişen saksagan kazının dünyadaki tahmini sayısı tespit edilememiştir (Çelebi, 2020: 63). Umumiyetle sürüler halinde hareket eden saksagan kazları, yuvalarını sazlık alanlarda inşa etmektedirler.

4.1.3.4.6. Orinoco Kazı

Orinoco kazı, terimsel karşılığı “*Neochan jubata*” olan ve görsellik açısından zengin bir vücut yapısını barındıran bir yarı kaz cinsidir. Bu kaz cinsinin ana vatanı, Güney Amerika olarak gösterilmektedir. Zira Orinoco kazı, Güney Amerika kıtasındaki sık ormanlık alanlarda yaşamaktadır. Özellikle Brezilya’da, çok kalabalık sürüler halinde yer alan Orinoco kazının boy uzunluğu 60-70 santim, ağırlığı ise 1,7-2 santim aralığındadır (Çelebi, 2020: 63). Malum kaz türü, ormanlık alanların yanında; gölleri ve bataklıkları da mesken tutmakla birlikte; yaklaşık olarak 1 aylık kuluçka süresine ve yıllık 5-10 adet yumurta verimine sahiptir.

Orinoco kazı; kahverengi ile kestane rengi karışımında meydana gelen birer kafa ve boyun yapısına sahiptir. Kanat rengi ise kahverengi ve siyah tonlarda olan söz konusu kaz cinsinin ayakları pembemsidir. Ayrıca Orinoco kazı, yuva yapmak için ağaç dallarını seçmektedir. Dünyadaki sayıları giderek azalan Orinoco kazlarının; 10000 ile 25000 aralığında bir popülasyonları vardır (Çelebi, 2020: 63). Brezilya’nın yanı sıra; Bolivya ve Peru arazilerinde de bu kazlara rastlamak mümkündür. Orinoco kazları, buralarda yeşil otlarla beslenmektedir.

Yapılan araştırmalar sonucunda, yağmur ormanlarını çevreleyen nehirler boyunca üreyerek çoğalan Orinoco kazının, Mısır kazı ile akraba olduğu saptanmıştır. Bununla beraber, ekseriyetle yabanıl kaz cinslerine giren Orinoco kazı; izinsiz, düzensiz ve sistemsiz avcılık faaliyetlerine binaen; nesli tehlike altında olan kuş türlerinden biridir.

Amazon Nehri havzasında bolca bulunabilen bu hareketsiz ve ağır kaz cinslerini, Uluslararası Doğayı Koruma Birliği; bugün için, Kırmızı Liste'ye almıştır.

4.1.3.4.7. Mahmuz Kanatlı Kaz

Mahmuz kanatlı kaz, Latince terim karşılığı “*Plectropterus gambensis*” olan özel bir yarı kaz cinsidir. Zira bu kaz cinsi, kendine has birtakım özellikler sergileyebilmektedir. Afrika merkezli olarak yaşayan mahmuz kanatlı kaz, genellikle düzlük sulak alanları tercih etmektedir. Mahmuz kanatlı kazın boy uzunluğu 78-115 santim arasında, ağırlığı 8-10 kilo arasında değişmektedir. Kanat genişliği ise 150-200 santimi bulan malum kaz cinsi, bahse konu özelliğinden dolayı, oldukça iri bir gövdeye sahiptir. Dolayısıyla mahmuz kanatlı kazın, dünyadaki en büyük cüsseli kaz türlerinden biri olduğunun vurgulanmasında yarar vardır (Çelebi, 2020: 64-65).

Mahmuz kanatlı kazın; siyah bir yüzü, beyaz kanatları, pembe gagası ve pembe bacakları mevcuttur. Bahsedilen kaz cinsinin, ayrıca sessiz bir halinin olduğunu belirtmekte fayda vardır. Sayıları tam olarak bilinemeyen mahmuz kanatlı kazlar; Afrika'nın orta ve güney kesimlerindeki otlarla ve böceklerle beslenmektedirler. Deniz, göl, bataklık ve kurak araziler; mahmuz kanatlı kazın uğramadığı yaşam alanlarını içermektedir. Ekseriyetle yabanıl kaz cinslerine giren mahmuz kanatlı kazın kuluçka süresi 30-35 gün, yıllık yumurta verimi ise 4-5 adettir.

4.1.3.5. Sheldgeese Kazları

Sheldgeese kazları; kendine has birtakım özellikleri bulunan başlıca kaz cinslerinin genelini temsil etmektedir. Sheldgeese kazları, ehlî ve yabanî olmak üzere; iki türlü yaşam alanına sahiptir. Malum durumun bir devamı olarak, Sheldgeese kazlarının, dünyadaki pek çok ülkede ve bölgede yaşadıklarının altını çizmek gerekmektedir. Ayrıca bu kazların, vücut sıcaklığı yönünden; neredeyse her iklime uyumlu yapıları

sahip olduklarının vurgulanmasında yarar vardır. Daha önce de belirtildiği gibi, Sheldgeese kaz cinsleri, kendi içlerinde; ashy başlı kaz ve Macellan kazı olarak, 2 gruba ayrılmaktadır.

4.1.3.5.1. Ashy Başlı Kaz

Ashy başlı kaz, Latince terim karşılığı “*Chloephaga poliocephala*” olmakla beraber; Güney Amerika’nın endemik hayvan türleri arasında yer alan bir Sheldgeese kazı cinsidir. Bu kaz cinsi, bilhassa Arjantin ve Şili ülkelerinin güneyindeki Patagoniya (Patagonya) bölgesine özgüdür. Ashy başlı kaz, bu adı, kafa kısmının kül renginde olmasına binaen almıştır.²⁰² Malum kaz cinsinin uzunluğu 50-60 santim arasında değişmektedir. Gövdesi beyaz ve kahverengi çizgilerle örülü olan ashy başlı kazın; kuyruğu açık kahve ile küllü gri renklerde. Bu kazın gözleri ve gagası ise siyahtır.

Ashy başlı kaz, ekseriyetle yabanıl kaz cinslerine girmektedir. Sulak alanlar, bataklıklar ile göl, nehir ve deniz kıyıları; söz konusu kaz tarafından mesken tutulmuştur. Ashy başlı kazlar, deniz seviyesinden 1500 metreye kadar uçabilme yeteneğine sahiptir (Çelebi, 2020: 67) Yeşilliklerle beslenen bu kaz grubu, tohum ve tane parçalarını da tüketmektedirler. Ağaç dallarını ve ağaç kovuklarını yuva yapmak maksadıyla kullanan ashy başlı kaz cinsinin, 1 aylık kuluçka dönemine istinaden; senelik 5-6 yumurta verimi vardır. Özellikle Şili’de, bu kazların sayılarında azalma olduğu saptanmıştır. İlgili sebepten ötürü, ashy başlı kaz da IUCN’nin belirlediği koruma listesine kaydedilmiştir.

4.1.3.5.2. Macellan Kazı

Macellan kazı, terimsel karşılığı “*Chlephaga picta*” olan bir Sheldgeese kazı cinsidir. Bu kaz cinsinin ana vatanı Sibirya’dır. Ancak Macellan kazının, Güneydoğu Avrupa ile Antarktika taraflarında da yaşadığı bilinmektedir. Genellikle yaban kaz cinsleri arasında

²⁰² Ashy, Latin dillerinde; Türkçe karşılığıyla “kül” veya “kül rengi” anlamına gelmektedir.

yer alan Macellan kazının uzunluğu 60-70 santim arasında değişmektedir. Ortalama ağırlığı 3,2 kilo çeken malum kaz türü; beyaz bir başa, beyaz bir göğse, siyah çizgili kanatlara ve sarı ayaklara sahiptir. Bütün bu bilgilere ek olarak, Macellan kazının, deniz seviyesinden 1500 metre yüksekliğe kadar (Çelebi, 2020: 67) uçabildiğinin altını çizmek gerekmektedir. Bütün bu izahların akabinde, Macellan kazı, nesli tükenmekte olan kazlar arasında sayılmaktadır.

Macellan kazı, adını Macellan Boğazı'ndan almaktadır. Zira bu kaz cinsi, boyun yapısı itibarıyla Macellan Boğazı'na benzemektedir. Mera alanları, sulak araziler, bataklıklar ve çalılıklar; malum kaz cinsinin yaşam mekânlarıdır. Bilhassa Antarktika'daki Güney Gorgia Adası, Macellan kazı yönünden çok yoğun bir popülasyon bölgesi olarak dikkat çekmektedir. Macellan kazları, yuvalarını sulak alanlara yapmakla beraber; 5-6 adet yumurtayı takiben; 25 günlük kuluçka süresine sahiptirler. Bu kazlar, ayrıca; göç yollarının ve iklim şartlarının farklılık göstermesine paralel olarak, çok çeşitli bölgelerde görülmüşlerdir. Örneğin, Türkiye'nin Trakya yöresinde, ilgili kaz cinslerine zaman zaman rastlandığı dile getirilmektedir (Çelebi, 2020: 68).

4.1.3.6. Yerli Kazlar

Yerli kazlar; ülkelere, bölgelere ve yörelere göre farklı birtakım özellikler gösteren belli başlı kaz cinslerinin genelini temsil etmektedir. Yerli kazlar, tamamen evcil bir yaşam zeminine sahiptir. Bu durumun bir devamı olarak, yerli kazların; dünyadaki pek çok ülkede, bölgede ve yörede; etleri ve tüyleri için beslendiklerini ifade etmekte yarar vardır. Ayrıca bu kazların, vücut sıcaklığı yönünden; neredeyse her türlü iklime uyumlu yapılara sahip olduklarının belirtilmesi gerekmektedir. Daha önce de dile getirildiği gibi, yerli kaz cinsleri, kendi içlerinde; Afrika kazı, Amerikan Buff kazı, Çin kazı, pamuklu yama kazı, Çek kazı, Danimarka Landrace kazı, Diepholz kazı, Emporda kazı, Faroe kazı, Normandiya kazı, Öland kazı, Pomeranya kazı, Roma tepeli kaz, Scania kazı, Sebastopol kazı, Emden kazı, Toulouse kazı, mast kazı, mamut kazı, Landes kazı, linda kazı, Çorum kazı ve Kars Kazı olarak; 23 gruba ayrılmaktadır.

4.1.3.6.1. Afrika Kazı

Afrika kazı, adından da anlaşılacağı üzere; Afrika kökenli bir yerli kaz cinsidir. Bu kaz cinsi, ekonomik maksatlarla beslenmektedir. Bu nedenle de Afrika kazı, evcil kaz cinsleri arasında yer almaktadır. Afrika kazının ortalama ağırlığı 10 kilodur. İlgili durumun yanı sıra, malum kaz cinsinin kuluçka süresi 1 ay kadardır. Yine Afrika kazının senelik yumurta verimi, 30-40 arasında değişmektedir (Çelebi, 2020: 69). Afrika kazları; kahverengi ve beyaz tüylerden oluşmakla beraber; siyah gagalı, turuncu ayaklı ve iri cüsseli ehlî kazlardandır. Genellikle sulak alanlarda yetiştirilen Afrika kazları, ticarî değerlere sahip olmalarına binaen, Türkiye de dâhil; dünyanın çeşitli yerlerinde beslenmektedirler. Afrika kazlarının beslenmelerinde; ot ve tahıl maddeleri kullanılmaktadır.

4.1.3.6.2. Amerikan Buff Kazı

Amerikan Buff kazı, adından da anlaşılacağı üzere; Amerika kökenli bir yerli kaz cinsidir. Bu kaz cinsi, iktisadî amaçlar güdülerek beslenmektedir. Bu sebeple de Amerikan Buff kazı, evcil kaz cinsleri arasına girmektedir. Amerikan Buff kazının ortalama ağırlığı 8,5 kilodur. İlgili durumun yanı sıra, malum kaz cinsinin kuluçka süresi 30-35 gün kadardır. Yine Amerikan Buff kazının senelik yumurta verimi, 15-25 arasında değişmektedir (Çelebi, 2020: 70). Amerikan Buff kazları; açık kahverengi, krem rengi ve beyaz renk tüylerden oluşmakla beraber; pembemsi gagalı, turuncu ayaklı ve iri cüsseli ehlî kazlardandır.

Ekseriyetle sulak alanlarda ve küçük kaz çiftliklerinde yetiştirilen Amerikan Buff kazları, ticarî değerlere sahip olmalarına istinaden; Türkiye de dâhil; dünyanın çeşitli ülkelerinde beslenmektedirler. Amerikan Buff kazlarının beslenmelerinde; bakliyat ürünleri ve yeşil otlar kullanılmaktadır. Bütün bu ifadeler ek olarak, ABD’de, bu kaz cinsinin etinden muhtelif mahsuller üretilmektedir. Zira salam ve kurutulmuş kaz eti, Amerikan Buff kazından istifade edilmek suretiyle Amerikan sofralarına

ulaştırılmaktadır. Nitekim ABD’deki kırmızı et sektörü için mühim bir değer içeren Amerikan Buff kazı, ABD’nin hemen her eyaletindeki çiftçiler tarafından beslenmektedir (Çelebi, 2020: 70).

4.1.3.6.3. Çin Kazı

Çin kazı, adından da anlaşılacağı üzere; Çin kökenli bir yerli kaz cinsidir. Bu kaz cinsi, özellikle eti ve yumurtası için, ekonomik maksatlarla beslenmektedir. Dolayısıyla Çin kazı, evcil kaz cinsleri arasında yer almaktadır. Çin kazının ortalama ağırlığı 3,5 ila 4,5 kilo aralığını bulmaktadır. İlgili durumun yanında, malum kaz cinsinin kuluçka süresi 30 gün kadardır. Yine Çin kazının senelik yumurta verimi, 40-80 arasında değişmektedir (Çelebi, 2020: 70). Söz konusu kaz cinsi, daha ziyade çiftlik ortamında yetiştirilmektedir. Bununla beraber, Çin kazı; yıkanmayı ve ıslanmayı sevmektedir. Çin kazları; siyah, kahverengi ve beyaz tüylerden oluşmakla beraber; turuncu gagalı, turuncu ayaklı ve iri cüsseli ehlî kazlardandır.

Umumiyetle sulak alanlarda yetiştirilen bu kazlar, ticarî değerlere sahip olmalarını takiben, Türkiye de dâhil; dünyanın çeşitli yerlerinde beslenmektedirler. Çin kazlarının beslenmelerinde; yeşillikler, otlar ve bakliyat ürünleri kullanılmaktadır. Çin kazı, çok fazla bir bakım gerektirmeyen, ekonomik kuş türlerindendir. Ancak malum kazın, geniş bir yayılma alanına binaen; kaz havuzunun da içinde yer aldığı büyük çiftliklerde ve korunaklı ortamlarda yetiştirilmesi gerekmektedir.

4.1.3.6.4. Pamuklu Yama Kazı

Pamuklu yama kazı, “Walker” olarak adlandırılan bir yerli kaz cinsidir. 1950’li yıllarda, Amerika Birleşik Devletleri’nde; pamuk yetiştiren çiftçiler tarafından, pamukların altında yetişen otların bertaraf edilmesi maksadıyla yetiştirilmeye başlanan pamuklu yama kazı; beyaz, gri ve açık kahve renklerinden meydana gelmekle birlikte, pembemsi

ayaklara sahiptir (Çelebi, 2020: 72). Uçma yeteneğini de bünyesinde barındıran bahse konu kaz cinsi, ABD’de en fazla tüketilen ve eti lezzetli bulunan kazlardandır. Dolayısıyla pamuklu yamalı kazın, ekonomik değeri oldukça yüksektir.

Evcil olarak yetiştirilen pamuklu yama kazı, bilhassa 1960’lardan itibaren; ABD’nin güney eyaletlerinde, 180 bin dolaylarındaki bir popülasyona ulaşmıştır. Bağ ve bahçe içlerindeki zararlı otların temizlenmesinde de kullanılan pamuklu yama kazları, İngiltere’de de büyük bir rağbet görmektedir. Ayrıca bu kazlar, mısır tarlalarının tertibatı kapsamında da yardımına başvurulmuş kaz cinsleri arasında yer almaktadır. Pamuklu yamalı kaz, yeşilliklerle ve tahıl taneleriyle beslenen kaz türlerinden biridir. Pamuklu yama kazı; turuncu bir gagaya, pembemsi ayaklara, siyah ve beyaz renkli tüylere sahiptir.

4.1.3.6.5. Çek Kazı

Çek kazı, adından da anlaşılacağı üzere; Çekya (Çek Cumhuriyeti) kökenli bir yerli kaz cinsidir. 2009 yılında, Çek Cumhuriyeti’nin Bohemya bölgesinde yoğun olarak yetiştirilmeye başlanan Çek kazı, bahsedilen yıldan itibaren “Bohemian” adıyla anılmıştır. Çek kazı; turuncu bir gagaya ve pembemsi ayaklara sahiptir. Ortalama ağırlığı 5-6 kilo arasında değişen bu kaz cinsinin, 1 aylık kuluçka dönemine binaen; yılda 30 civarında yumurta verimi vardır (Çelebi, 2020: 73).

Çok dayanıklı bir fiziksel yapısı bulunan Çek kazının, eti ve yumurtası için üretilen bir ekonomik değeri söz konusudur. Almanya, Polonya, Slovakya ve Estonya gibi ülkelerde de yetiştirilen Çek kazı; beyaz tüylerden, pembemsi bir gagadan, turuncu bacaklardan ve turuncu ile pembe arası ayaklardan meydana gelmektedir. 1950’li yıllardan itibaren, evcil olarak beslenmeye başlanan Çek kazları, beyaz ve parlak tüylerinden istifade edilmek amacıyla da yetiştirilmektedirler.

4.1.3.6.6. Danimarka Landrace Kazı

Danimarka Landrace kazı, adından da anlaşılacağı üzere; Danimarka kökenli bir yerli kaz cinsidir. Tarihi çok eski dönemlere dayanan bu kaz cinsi, özellikle Vikingler tarafından; sevilerek beslenen hayvanlar arasında yer almıştır. Zira Vikingler, Landrace kazının tüylerini; savaşlarda kullandıkları okların arasına takarak, okları yönlendirme (Çelebi, 2020: 75) tekniğini geliştirmişlerdir. Bu yüzden, malum kaz cinsi, tarihî arka plan açısından bakıldığında; İskandinavya bölgesinde oldukça ilgi duyulan kaz cinslerindendir.

Danimarka Landrace kazının, ekseriyetle eti ve yumurtası için yetiştirildiğini ifade etmekte yarar vardır. Ortalama ağırlığı 6 kilo olan bu kaz, düşük bir yumurta verimliliğine sahiptir. Kuluçka süresi, 1 ayı bulan Landrace kazının yumurta sayısı, bir elin parmaklarını geçmemektedir. İlgili kaz cinsinin; gri ve beyaz tüyleri vardır. Ayrıca Danimarka Landrace kazı, mavi bir göz rengini de bünyesinde barındırmaktadır. Her ne kadar Danimarka ölçeğinde tarihî bir rol üstlenseler de söz konusu kazlar, hızlı tüketim ekonomisine uyumlu cinslerden değildirler (Çelebi, 2020: 76).

4.1.3.6.7. Diepholz Kazı

Diepholz kazı, çok tanınan bir tür olmamakla beraber; Almanya kökenli bir yerli kaz cinsidir. Bu kaz cinsi; beyaz tüylere, turuncu bir gagaya, ince bir kafa yapısına, ince ve uzun bacaklara, kırmızı ve turuncu ayaklara sahiptir. Diepholz kazı, Almanya'nın Saksonya eyaletindeki Diepholz şehrinde yetiştirildiği için bu adı almıştır. Özellikle geniş bozkır alanlarında ve meralarda besiyeye çekilen malum kaz cinsinin; 19. yüzyılın başlarından itibaren evcilleştirildiği bilinmektedir (Çelebi, 2020: 76-77).

1930'lu yıllardan bu yana, Almanlar tarafından ekonomik amaçlı olarak yetiştirilen Diepholz kazı, 1980'li yıllara doğru sayıca azalma eğilimi göstermiştir. Dolayısıyla bu

kaz cinsi, nesli tükenmekte olan kaz türleri içerisindedir. Ortalama ağırlığı 5 kiloyu bulan Diepholz kazının, İsviçre’de de yetiştirildiğinin altını çizmek lazımdır. Kuluçka süresi 30 ile 35 gün arasında değişen bahse konu kaz cinsi, senelik yumurta verimi açısından düşük bir performansa sahiptir. Bu durumun bir sonucu olarak, ekseriyetle küçük ölçekli aile çiftliklerinde yeşil otlarla ve tahıllarla beslenen Diepholz kazlarının yumurta sayıları, bir elin parmaklarını geçmemektedir.

4.1.3.6.8. Emporda Kazı

Emporda kazı, İspanya kökenli bir yerli kaz cinsidir. Bu kaz cinsi; 19. yüzyılda, özellikle İspanya’nın Girona ve Barcelona şehirlerinde evcil olarak beslenmeye başlanmıştır. Vücut yapısı itibarıyla, parlak ve beyaz renkli tüylere sahip olan Emporda kazı, soyu tükenme tehlikesi altında bulunan kaz cinslerinden biridir. Zira bu kazın, İspanya’da, yalnızca 180 çift (Çelebi, 2020: 77) kadar bir sayıda kaldığı beyan edilmiştir. Ancak İspanya’nın bazı bölgelerindeki halk tarafından, Emporda kazının üremesi ve çoğalması sağlanmaya çalışılmaktadır. Nesli tamamıyla tükenmek üzere olan Emporda kazı, IUCN’nin Kırmızı Listesi’ne eklenen hayvan türleri arasındadır.

Narin, sessiz ve sakin bir yapıyı bünyesinde barındıran Emporda kazı; turuncu bir gagaya, eğimli bir kafa yapısına, turuncu ve pembemsi ayaklara sahiptir. Ortalama ağırlığı tahminen 5-6 kilo arasında değişen malum kaz cinsinin kuluçka süresi 1 ayı bulmakla beraber; yıllık yumurta verimi oldukça düşüktür. Nitekim Emporda kazı, yıllık 65 yumurta üretebilmektedir. Yaşam süresi, yaklaşık olarak 10 yıl olan Emporda kazı, yıllık yumurta veriminin düşüklüğünden ve soyunun tamamen tükenmeye yüz tutmasından ötürü; bugün için herhangi bir ekonomik değere sahip değildir. İlgili durumun bir devamı olarak, söz konusu kazın, kamuya açık park ve bahçe alanlarında; yeşilliklerle beslenen bir süs hayvanı olarak yetiştirildiği ifade edilmektedir.

4.1.3.6.9. Faroe Kazı

Faroe kazı, isminden de anlaşılacağı üzere; Faroe Adaları'na özgü bir yerli kaz cinsidir. Bu kaz cinsine, Faroe dilinde; “Foroy Gasin” (Çelebi, 2020: 79) adı verilmektedir. Faroe kazı, beden yapısı itibarıyla çok iri olmamakla beraber; her türlü iklim şartlarına dayanıklı bir kaz cinsi olarak bilinmektedir. Malum kaz cinsinin, ekonomik bir değere sahip olduğunun altını çizmek gerekmektedir. Zira söz konusu kazın, bilhassa eti için üretildiği bilinmektedir.

Agresif ve saldırgan bir karakteri olan Faroe kazının kuluçka süresi 30-35 gün civarındadır. Yıllık yumurta verimi yüksek olan bu kaz, 20-30 arasında yumurtlama özelliğine sahiptir. Ayrıca yumurtaları açık beyaz renkte olan Faroe kazının, uçma yeteneği, diğer birçok evcil kaz cinsine göre daha ileri seviyelerdedir. Danimarka'daki çiftliklerde ve küçük ölçekli aile işletmelerinde bolca üretilen Faroe kazının kanat genişliği 90-100 santim dolaylarındadır. Otlarla ve tahıllarla beslenen bahse konu kaz cinsi; beyaz, kahverengi ve gri tonlu renklerdedir.

4.1.3.6.10. Normandiya Kazı

Normandiya kazı, Fransa kökenli bir yerli kaz cinsidir. Küçük bir cüseye sahip olmakla birlikte; geniş bir göğse, turuncu ayaklara ve gözlere, kısa ve güçlü bir gagaya, benekli bir kafaya, gri bir sırta ve benekli kaşlara sahip olan Normandiya kazı; genellikle mart ve mayıs ayları arasında yumurtlamaktadır (Çelebi, 2020: 80). Kuluçka süresi 30-35 gün arasında değişen malum kaz cinsinin, geniş otlaklarda; yeşilliklerle ve meyvelerle beslendiklerini vurgulamakta yarar vardır. Hareketli bir kaz türü de olan Normandiya kazının nesli, tükenme tehlikesiyle karşı karşıyadır. Bu kaz türü; ekseriyetle eti, tüyü ve yumurtası için yetiştirilmektedir. Ayrıca son dönemler itibarıyla, bilhassa Fransa ölçeğinde, Normandiya kazının ıslahı için çalışmalar başlatılmıştır. Bu durum, yeni kaz ırklarının geliştirilmesi bakımından oldukça önemlidir.

4.1.3.6.11. Öland Kazı

Öland kazı, İsveç kökenli bir yerli kaz cinsidir. Zira bu kaz cinsi, İsveç'in ikinci büyük adası olma niteliğini taşıyan Öland adasında, evcil olarak yetiştirilmektedir. 1970'li yıllarda, sayısı giderek azalan Öland kazı, bugün için 200 civarında bir sayıya sahiptir (Çelebi, 2020: 81). Bu durum, ilgili kazın, soyca tükenmekte olduğunu ortaya koymaktadır. Öland kazı; beyaz, kahve ve gri renklerden müteşekkildir. Ortalama ağırlığı 4-5 kilo olan Öland kazının; parlak turuncu ayakları ve pembemsi bir gagası mevcuttur. Kuluçka dönemi 1 ayı bulan malum kaz cinsi; geniş otlaklardaki yeşilliklerle beslenmektedir. Öland kazının senelik yumurta verimi ise 20-30 civarındadır.

4.1.3.6.12. Pomeranya Kazı

Pomeranya kazı, Almanya ve Polonya ülkelerinin kuzey kıyılarındaki Pomeranya bölgesinde yetiştirilen bir yerli kaz cinsidir. Bu kaz cinsinin tarihi, çok eski devirlere dayanmaktadır. Zira Pomeranya kazı, tarihsel geri planda, Kuzey Avrupa'daki ilk evcilleştirilen kaz cinslerinden biridir. Bu durumun paralelinde, Pomeranya kazı, bugün için; Almanya'ya özgü olarak üretilmektedir. Ancak söz konusu kazın, yetiştirilme oranı oldukça düşüktür. Nitekim Pomeranya kazı, küçük ölçekli aile çiftliklerinde, genellikle ailelerin sofralık yemek ihtiyacını karşılamak maksadıyla yetiştirilmektedir.

Pomeranya kazı (Pomeranian goose), ortalama 12 kilo gibi bir ağırlığa sahiptir. Kuluçka süresi 28-30 gününü bulan bahse konu kaz cinsinin senelik yumurta verimi ise yaklaşık 70 adet civarındadır (Çelebi, 2020: 82). Bütün bu ifadeler ek olarak, Pomeranya kazının; büyük bir başı, belirgin bir boynu, yuvarlak bir göğsü ve gösterişli tüyleri mevcuttur. Ayrıca bahsedilen kazın; mavi gözlü, pembe ayaklı ve kırmızı gagalı olduğunun da belirtilmesi lazımdır. Genellikle eti ve yumurtası için yetiştirilen Pomeranya kazı, yeşil otlarla ve bakliyat ürünleriyle beslenmektedir.

4.1.3.6.13. Roma Tepeli Kazı (Roma Tepeli Kaz)

Roma tepeli kazı, adından da anlaşılacağı üzere; İtalya kökenli bir yerli kaz cinsidir. Bahsedilen çerçeveye binaen, bu kaz cinsinin kaynağının; Eski Roma uygarlığına dek uzandığını dile getirmekte yarar vardır. Roma tepeli kazının kuluçka süresi 1 ayı bulmakla beraber; yıllık yumurta veriminin 20 ile 40 arasında değiştiği ifade edilmektedir. Beyaz tüylere, turuncu ayaklara, pembemsi bir gagaya, ince bir gövdeye, dolgun ve yuvarlak bir vücut estetiğine sahip olan Roma tepeli kaz; “tepeli” adını; başının üstündeki bir tutam kalkık tüyden ötürü almıştır.

Orta boylu bir uzunlukta olan Roma tepeli kazı, sessiz ve sakin bir karaktere sahiptir. Bununla beraber, malum kaz cinsinin “iyi bir bekçi” olarak; evlerin, konakların, çiftliklerin, bağların, parkların ve bahçelerin koruyuculuğunu üstlendiği de bilinmektedir. Zira malum kazın; M.Ö. 4. yüzyıl itibarıyla, Eski Roma’da, sarayların ve şehirlerin bekçiliğinde kullanılan hayvanlar arasında yer aldığı dile getirilmektedir. Nitekim Roma tepeli kaz, tarihî süreçte; bilhassa şehirlerin muhafazalarında, saldırıları önceden hissederek Roma askerlerini uyaran (Çelebi, 2020: 83) özellikleriyle tanınmaktadır.

Malum doğrultuda, M.Ö. 360’lı yılları takiben; Roma’da evcilleştirilen Roma tepeli kaz, koruyucu niteliğine istinaden; eti ve yumurtası için beslenen kaz cinsleri içerisinde yer almaktadır. Aynı şekilde, Roma tepeli kazın, birçok ülkede; “süs kazı” olarak da yetiştirildiğini vurgulamak gerekmektedir. Bugün, yeşil otlarla ve tahıllarla beslenen Roma tepeli kazı; bilhassa İtalya’nın park ve bahçe alanlarını süslemektedir. Malum çerçeve etrafında, Roma tepeli kazının, ekonomik açıdan fazla bir değeri bulunmamaktadır.

4.1.3.6.14. Scania Kazı

Scania kazı, İsveç menşeli bir yerli kaz cinsidir. Bu kaz cinsi, genellikle İsveç'in güney kesimlerinde yaygındır. Zira İsveç kırsalındaki Vomb ve Hunneberge kasabalarında geliştirilen bir tür olan Scania kazı; eti, tüyü ve yumurtası için yetiştirilmektedir (Çelebi, 2020: 84). Scania kazı, açık ve sulak alanlarda beslenen evcil kazlardandır. Sakin ve sessiz mizaçlı bir biyolojik yapıya sahip olan malum kaz türü; iri gövdelidir. Ortalama ağırlığı 7 ila 11 kilo arasında değişen Scania kazının; her çeşit iklime ve hava şartına uyumlu olduğu gözlemlenmiştir. Kuluçka süresi 30 günü bulan Scania kazı, yıllık 25 ila 35 adet arasındaki bir yumurta verimine sahiptir. Bu kazın, uçma yeteneğinin olmadığı bilinmektedir.

Bedenen çok dayanıklı bir yapısı bulunan Scania kazının ortalama yaşam süresi 20 yıl civarındadır. Söz konusu kaz cinsi; kahverengi ve beyaz tüylerden meydana gelmektedir. Gri bir başı, beyaz bir sırtı ve beyaz bir boynu olan Scania kazının; bacakları ve ayakları turuncu renktedir. Bilhassa görselliğe hitap ettiği ileri sürülen ilgili evcil kaz türü; İsveç'te çok yoğun bir yetiştiricilik doğrultusunda beslenmektedir. Scania kazlarının beslenmesinde; otlar ve hububat ürünleri kullanılmaktadır.

4.1.3.6.15. Sebestopol Kazı (Sivastopol Kazı)

Sebestopol kazı, adından da anlaşılacağı üzere; Tuna Nehri ve Karadeniz kıyıları boyunca yetiştirilen bir yerli kaz cinsidir. Bu kaz cinsi, esasen bir "süs kazı" cinsi olma özelliğini taşımaktadır. Orta boylu olan Sebestopol kazı, kıvrımlı tüylerden meydana gelmektedir. Tarihsel açıdan bakıldığında, malum kaz cinsinin tüyleri, Doğu Avrupa sahasındaki ahali tarafından yastık ve yorgan yapımında kullanılmıştır. Kuluçka süresi 25-30 gün arasında değişen Sebestopol kazının, yıllık 10 ila 14 civarında bir yumurta verimi vardır. Ayrıca söz konusu kaz türünün uçmadığı da bilinmektedir (Çelebi, 2020: 86).

Sebestopol kazının ortalama ağırlığı 4-6 kilodur. Ancak bu kazın, iyi bakıldığı takdirde, 10 kiloya kadar ulaşabilen bir metabolizmaya sahip olduğunun altını çizmek lazımdır. Soğuğa karşı dayanıklı bir vücut yapısı bulunan Sebestopol kazı, Tuna Nehri havzasında, pek çok çiftçi tarafından “süs” amaçlı olarak yetiştirilmektedir (Çelebi, 2020: 86). Temiz ve sulu yerleri seven malum kaz cinsi, Türkiye’de de yetiştirilmekle beraber; yeşil otlarla ve tahıllarla beslenmektedir.

4.1.3.6.16. Emden Kazı (Embden Kazı)

Emden kazı, adından da anlaşılacağı üzere; Almanya’nın Aşağı Saksonya eyaletindeki Emden şehrine özgü bir yerli kaz cinsidir. Emden’in antik bir kent olması hasebiyle, Emden kazının çok eski zamanlarda evcilleştirildiği tahmin edilmektedir. Türkiye’de de yetiştirilen büyük boy kazlar arasındaki Emden kazının Latince terim karşılığı “Anser anser”dir (Çelebi, 2020: 87). Bugün için, Almanya’nın Doğu Frisia bölgesindeki çiftliklerde yetiştiriciliği devam eden Emden kazı; uzun boyunlu, hantal, güçlü, iri gövdeli, beyaz tüylü, turuncu gagalı, pembemsi ayaklı ve kahverengi gözlü bir dış görünüşe hâkimdir.

Emden kazı, ekonomik değer bakımından, pahalı kaz türleri arasına girmektedir. Ortalama ağırlığı 9 ile 14 kilo arasında değişen malum kaz cinsi, 28 günden 34 güne kadar süren bir kuluçka dönemine sahiptir. Yıllık yumurta verimi 30-40 civarında olan Emden kazı, yumurta ağırlığı itibarıyla 160-170 gramlarda seyretmektedir (Çelebi, 2020: 87). Çoğunlukla eti için beslenen söz konusu kaz cinsi, yumurta ve tüy yönünden de oldukça ileri bir düzeydedir. Soğuğa dayanıklı bir tür olan Emden kazı, buğday ve arpa gibi bir kısım hububat ürünleriyle beslenmektedir. Ayrıca bu kaz türü, sulak alanlardaki yeşilliklere yayılarak da yetiştirilebilmektedir.

4.1.3.6.17. Toulouse Kazı

Toulouse kazı, isminden de anlaşılacağı üzere; Fransa kökenli bir yerli kaz cinsidir. Nitekim bu kaz cinsi, Fransa'nın Toulouse kentine özgüdür. Türkiye'de de yetiştirilen söz konusu ehlî kaz cinsi; genel olarak etle beslenmektedir. Toulouse kazının çok geniş bir yetiştirilme alanı mevcuttur. Zira Fransa'dan dünyaya yayılan malum kaz türü, bilhassa ticarî bakımdan büyük bir değere sahiptir. Toulouse kazının; iri bir gövdesi, hantal bir yapısı, kahverengi bir boynu, turuncu ve gösterişli bir gagası ile turuncu ve büyük ayakları (Çelebi, 2020: 88) bulunmaktadır.

Tarihsel süreç açısından bakıldığında zaman, ilk kez 1550'li yıllarda, Toulouse kazından söz edilmeye başlandığı ileri sürülmektedir. Soğuk iklimlere dayanıklı olan Toulouse kazının ortalama ağırlığı 9-13 kilo arasında değişmektedir. Bununla birlikte, bahse konu kazın et verimi oldukça yüksektir. Kuluçka süresi bir ayı bulan Toulouse kazının, yıllık yumurta verimi 25-50 civarındadır. Yumurta ağırlığı ise 140-200 gram aralığında olan malum kaz cinsi, sulak alanlardaki yeşilliklerle de beslenebilmektedir. Bol suyu ve bol yeşilliği seven Toulouse kazının yıllık yumurta verimi çok yüksek değildir.

4.1.3.6.18. Mast Kazı

Mast kazı, Almanya kökenli bir yerli kaz cinsidir. Bu kaz cinsi, etinin ve yumurtasının tüketilmesi amacıyla yetiştirilmektedir. Kuluçka süresi yaklaşık olarak 1 ayı bulan mast kazının yumurta verimliliği oldukça yüksektir. Zira malum kaz cinsinin, yıllık ortalama 60-70 adet bir yumurta verimi söz konusudur. Bununla birlikte, mast kazı, hızlı gelişen bir kaz türü olarak kayda geçmiştir (Çelebi, 2020: 90). Mast kazı; beyaz tüylere, gösterişli bir beden yapısına, portakal rengi bir gagaya ve pembemsi ayaklara sahiptir.

Ortalama ağırlığı 6 ila 8 kilo arasında değişen mast kazı, et itibarıyla da yüksek bir verime sahiptir. Mast kazının tüylerinden, özellikle tekstil sanayisinde yararlanıldığını

vurgulamak gerekmektedir. Ayrıca bu evcil kazın tüyleri; yatak imalatında da kullanılmaktadır. Zira mast kazının tüylerinden; yastık, yorgan ve döşek gibi bir kısım yatak malzemeleri üretilmektedir. Malum kaz cinsinin, Türkiye'deki kaz yetiştiricileri arasında büyük bir tanınırlığı ve bilinirliği vardır. Ayrıca ilgili kazın, Avrupa'nın hemen hemen her yerinde yetiştirildiğini dile getirmekte fayda vardır.

Mast kazı, Türkiye'de; geleneksel kaz çiftliklerinin yanı sıra, modern kaz çiftliklerinde de yetiştirilmektedir. Ancak Türkiye ölçeğindeki mast kazlarının, sayı yönünden; son zamanlarda giderek azalmaya başladığı ifade edilmektedir. Bu durumun en mühim nedeni olarak, Türkiye'de sadece kaz kesimhaneleriyle sınırlı kalınması gösterilmektedir. Nitekim Türkiye'deki kazcılık faaliyeti, bu kapsamdaki entegre tesislerin olmamasından ötürü, yöresellikten kurtulamamıştır. Kaz entegre tesislerinin mevcut olmayışı, kaz etinin işlenmesine ve market raflarına konulmasına engel teşkil etmektedir. Bu durum, kazın Türk halkı tarafından yeterince tanınmasının önüne set çekmektedir.

Dünyanın çok çeşitli bölgelerinde besiye çekilen mast kazı, kolay bir yetiştiriciliğe sahiptir. Bu durumun akabinde, mast kazının, düzlük ve sulak alanlara yayılmak suretiyle beslendiğinin altını çizmekte yarar vardır. Genellikle yeşil otlarla beslenen bu kaz cinsi etinin, yumurtasının ve tüyünün verimliliğine istinaden; özel bir yere, değere ve öneme sahiptir. Zira mast kazları, geleneksel bağlamlardaki ekonomi ve mutfak kültürlerinin vazgeçilmez unsurları arasında yer almaktadırlar. Çünkü malum kazlar, ekonomi ve beslenme yönünden; halkın rağbet ettiği kazların en önde gelenleridir.

4.1.3.6.19. Mamut Kazı

Mamut kazı, Ukrayna kökenli bir yerli kaz cinsidir. Gösterişinden ve suyu çok sevmesinden dolayı, bu kaz cinsine “mamut” adı verilmiştir.²⁰³ Mamut kazının; bugün için, en büyük evcil kazlar arasında yer aldığını ifade etmekte yarar vardır. Söz konusu kaz cinsi; beyaz tüylere, turuncu bir gagaya, pembemsi ayaklara ve turuncu bacaklara sahiptir. Ortalama ağırlığı 5-17 kilo arasında değişen mamut kazının kuluçka süresi ise yaklaşık olarak 25 ile 27 gündür (Çelebi, 2020: 91). Mamut kazı, Ukrayna’nın yanı sıra; Danimarka, Rusya ve Almanya ülkelerinde de yetiştirilen evcil bir kaz türüdür. Mamut kazının etinden, tüyünden ve yumurtasından istifade edilmektedir.

Mamut kazlarının, özellikle yaz aylarında çok iyi bakılması ve beslenmesi gereken kaz cinsleri arasında yer aldığının dile getirilmesi lazımdır. Nitekim bu kazlar, özellikle yeşil alanlara salınarak beslenmektedir. Ayrıca arpa, buğday ve çavdar gibi birtakım hububatlarla da beslenen mamut kazı; sıklıkla göl, gölet ve nehir kenarlarında yaşam alanı bulmaktadır. Yıllık yumurta verimleri 80-100 aralığında olan mamut kazları, etleri en çok tüketilen kaz türlerinin başında gelmektedir.

Türkiye’de de yapılan mamut kazı yetiştiriciliği, genellikle koleksiyon (Çelebi, 2020: 92) amaçlı olarak öne çıkarılmaktadır. Bu durumun akabinde, mamut kazları, hobi olarak beslenen kaz cinslerinden biridir. Bahse konu minval üzere, ilgili kazlar, kaz hobisi olan insanlarca tercih edilmektedir. İlgili eksende, mamut kazının, Türkiye’de; bir süs unsuru olarak yetiştirildiğinin de dile getirilmesi gerekmektedir. Mamut kazının ekonomik bakımdan çok fazla bir değeri yoktur. Dolayısıyla bu kazın, çok yoğun bir yetiştiriciliğe sahip olmadığının vurgulanmasında yarar vardır. Özellikle çok fazla miktarda üremesinin ve yetiştiriciliğinde çok geniş alanlara ihtiyaç duyulmasının bir

²⁰³ Soyu tükenen bir fil cinsi olan mamutun, görkemli bir görselliğe ve suyu seven bir vücut yapısına sahip olduğunun altını çizmek lazımdır. Nitekim mamutların soylarının, susuzluktan dolayı tükendiği düşünülmektedir. Mamut kazı da mamutun malum özelliklerine istinaden, ilgili adı almıştır.

sonucu olarak, pazar sıkıntısına sebebiyet vermesi; mamut kazının iktisadî çerçevedeki üretimini azaltmıştır.

4.1.3.6.20. Landes Kazı

Landes kazı, adından da anlaşılacağı gibi; Fransa kökenli bir yerli kaz cinsidir. Zira bu kaz cinsi, Fransa'nın Landes kentine özgü olarak yetiştirilmektedir. Boz renkli tüy yapısından dolayı, Landes kazının Latince terim karşılığı “Anser anser” olarak tayin edilmiştir. Kuluçka süresi 1 ayı bulan malum kaz cinsinin yumurta verimi 40-50 adet civarındadır. Ayrıca bu kaz cinsinin yumurta ağırlığı, ortalama 170 gramdır (Çelebi, 2020: 92). Landes kazına, ekseriyetle yeşil otlar ve bitki kökleri yedirilmekle beraber; bu doğrultuda bakliyat ve hububat ürünlerinden de faydalanılmaktadır.

Güçlü ve iri kazlar arasında yer alan Landes kazı, Türkiye’de de yetiştirilmektedir. Ancak Yıldırım Çelebi’nin (2020: 93) de beyan ettiği gibi, Landes kazlarının Türkiye ölçeğinde yoğun bir beslenme sahası bulunmamaktadır. Zira bu kazlar, Türkiye’de, genellikle hobi amaçlı olarak yetiştirilmektedirler. Bununla birlikte, Landes kazları, başta Fransa olmak üzere; Avrupa’nın birçok ülkesinde, eti için üretilmektedirler. İlgili bağlamda, malum kazlar, Avrupa’da ekonomik değeri haiz olan hayvan gruplarından yalnızca biridir.

4.1.3.6.21. Linda Kazı

Linda kazı, Rusya kökenli bir yerli kaz cinsidir. Bu kaz cinsi, Rusya’daki kaz üretiminin yarısından fazlasını oluşturmaktadır. Linda kazı, genellikle beyaz tüylerden meydana gelmektedir. Ancak bu kazın, üzerlerinde siyah tondaki lekelere sahip olanları da mevcuttur. Linda kazının gagası kırmızıdır. Ayrıca bu kaz türünün boynu ve kafası, hafif çıkıntılı bir yapıdadır. Bütün bu ifadelerle istinaden, linda kazı, ekseriyetle uzun bir boya

da sahiptir. Ayakları yere çok salam ve güçlü şekillerde basan malum kaz türü, her türlü iklime dayanıklı fiziksel özellikler barındırmaktadır (Çelebi, 2020: 106).

Linda kazının ortalama ağırlığı 4 ila 6 kilo arasında değişebilmektedir. Kuluçka süresi 30 gün olan bu kazın, yumurta verimi senelik 50-70 arasını kapsamaktadır. Zarif, narin, sessiz ve sakin kaz cinsleri arasında yer alan linda kazları; saldırganlıktan uzak olarak yaşamaktadır. Ekseriyetle toplu halde gezen malum kazların et verimleri düşüktür. Bu yüzden, ticarî amaçlarla kaz yetiştiriciliği yapan insanlar, genelde Linda kazını tercih etmemektedirler. Duruma Türkiye sahası açısından bakıldığında, Linda kazlarının, bilhassa yerel işletmelerce yetiştirildiklerinin vurgulanmasında fayda vardır. Linda kazı, gösterişli bir kaz cinsi olarak addedilmektedir. Zira “linda” kelimesi, Avrupa’da “güzel” manasında kullanılmaktadır. Ayrıca linda, Yunan mitolojisi itibarıyla, Rodos adasında yaşadığına inanılan ve kendisine tapınılan tanrılardan biri olan Danaus’un kızının adı olarak da bilinmektedir. Dolayısıyla kesin olmamakla beraber, linda adının da buradan kaynaklandığı düşünülmektedir.

Linda kazları, meralarda rahatça beslenebilen kaz türlerindendir. Tahıl, rendelenmiş kabak, bitkisel atık, haşlanmış patates ve benzeri besin maddelerini yiyerek beslenen linda kazları; sulak alanlardaki haşereleri, yosunları, küçük balıkları, balıkçılları ve kurbağa larvalarını yiyerek de beslenebilmektedirler (Çelebi, 2020:107). İlgili minval üzere, kolayca yetiştirilmesinden dolayı; Türkiye’de kaba etinden, tüyünden ve ciğerinden yararlanılan Linda kazları; 500-1000 arasında bir nüfusa sahiptir.

4.1.3.6.22. Çorum Kazı

Çorum kazı, adından da anlaşılacağı üzere; Türkiye kökenli bir yerli kaz cinsidir. Bu kaz cinsinin, tarihsel açıdan çok eski dönemlere kadar uzandığının dile getirilmesinde yarar vardır. Zira Çorum kazının, M.Ö. 2000’li yıllardan itibaren evcilleştirildiği bilinmektedir. Malum kaz, özellikle “dövüş kazı” olarak anılmaktadır. Dolayısıyla kaz

yetiştiricileri tarafından, bilhassa dövüştürülmek için beslenen söz konusu kaz cinsi; yoğunlukla Çorum ilinin Sungurlu, Alaca ve Boğazkale (Çelebi, 2020: 101) ilçelerinde yetiştirilmektedir. Çorum kazı; ekmeklerle, sebzelerle, meyvelerle, yeşilliklerle ve tahıllarla beslenmektedir.

Çorum kazı, zaman içerisinde, koruma özelliği ve iri gövde yapısı nedeniyle; Türkiye'nin muhtelif yörelerine dağılmıştır. Bu durumun bir devamı olarak, Çorum kazının, İç Anadolu Bölgesi'nde çok uzun bir süredir yetiştirildiği bilinmektedir. Ortalama ağırlığı 5-10 kilo arasında değişen bahse konu kaz cinsinin kuluçka süresi 1 ayı bulmakla beraber; senelik yumurta verimi 10-15 adet civarındadır. Saldırgan ve agresif bir karaktere sahip olan Çorum kazı, dövüş maksatlı yetiştirilmesinin yanında; eti ve yumurtası için de yetiştirilmektedir. Nitekim bu kazın et verimi oldukça yüksektir. Ayrıca bu kaz; gri ve beyaz tüylere, turuncu ayaklara ve turuncu bir gagaya sahiptir.

Çorum kazı, yeterince araştırılmamış bir yerli kaz türüdür. Bilhassa kırsal alanlara sıkışan Çorum kazının, ekonomik değeri tam olarak anlaşılamamıştır (Çelebi, 2020: 103). Bu durum, bahsedilen kazın; ulusal ve küresel ölçeklerdeki ticaret piyasalarında tanıtılamamasının doğal bir sonucudur. Nitekim Çorum kazı, yöresel bağlamli aile ve akraba ortamlarında tüketilmesinin akabinde; yerellikten kurtulamamıştır. Ayrıca dövüş amacına dönük olarak yetiştirilmesi de Çorum kazının ekonomi ve beslenme kültürlerindeki kıymetini gölgelemektedir.

4.1.3.6.23. Kars Kazı

Kars kazı, adından da anlaşılacağı üzere; Türkiye kökenli bir kaz cinsidir. Bu kaz cinsi, bilhassa Türkiye'nin Kars, Ardahan ve Iğdır illerinde çok yoğun olarak yetiştirilmektedir. Zira ilgili yörelerde yaşayan yaklaşık otuz bin ailenin (Çelebi, 2020: 103), Kars kazını yetiştirdiği ifade edilmektedir. Kars kazının; beyaz, gri ve kahverengi tüylere sahip olduğunu belirtmekte yarar vardır. Bununla birlikte, malum kaz cinsi;

turuncu bacaklara ve ayaklara, turuncu bir gagaya, iri bir gövdeye, geniş bir kanat açıklığına, koyu kahverengi bir sırta ve geniş bir göğse de sahiptir.

Kars kazı, Kafkasya'dan Anadolu'ya geçiş bölgelerinde ortaya çıkan bir kaz cinsi olarak dikkat çekmektedir. Bilhassa Kars ve Ardahan yörelerinde, bu kazın, binlerce yıllık bir geçmişi bulunmaktadır. Nitekim tarihî arka planda, Kars kazının; 4000 yıl önce (M.Ö. 2000'li yıllarda) evcilleştirildiğine (Belli ve Belli, 2012a: 7) dair birtakım tespitler mevcuttur. Ortalama ağırlığı 3-5 kilo arasında değişen Kars kazı, şubat ayında kuluçkaya yatmaktadır. Kuluçka süresi 1 ayı bulan ve yıllık yumurta sayısı 10-15 kadar olan bu kazın, ekseriyetle mart ve nisan aylarında yumurtladığını dile getirmekte fayda vardır.

Yavruluk döneminden yetişkinlik dönemine dek, yaklaşık olarak 9 aylık bir bakım süresini kapsayan Kars kazı, ilk iki ay kapalı ortamda tutulduktan sonra; son yedi ay meralara ve tarlalara salınmak suretiyle otlatılmaktadır. Yavruluk döneminde sulu ekmeklerle beslenen Kars kazı, yetişkinliğe doğru arpa ile beslenmektedir. Ayrıca Kars kazının, güz mevsimi sonlarına doğru yağın ilk karla da beslendiğini dile getirmekte yarar vardır. Malum hususun bir devamı niteliğinde, kar ve buz yiyen Kars kazlarının, bu bağlamda yüksek bir et kalitesi sergiledikleri belirtilmektedir.²⁰⁴ Açık, geniş ve sulak alanlar, Kars kazının başlıca yaşam alanlarıdır. Bu kaz cinsi, Kars'ta; aile ve akraba çevreleri ile geleneksel kaz çiftliklerinde yetiştirilmektedir.

Et, tüy ve yumurta verimleri bakımından yüksek bir ticarî değeri haiz olan Kars kazı; özellikle Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerindeki ahalinin ekonomi ve mutfak faaliyetlerinde mühim bir rol oynamaktadır. Ekseriyetle geleneksel ekonomiye ve

²⁰⁴ Kars kazı, her yılın sonlarına doğru yağın ilk karı takiben kesilmektedir. Kars kazının kesim zamanı; "Cumhuriyet", "Cumhuriyet Dönemi", "Cumhuriyet Bayramı" ve benzeri söylemlere istinaden belirlenmektedir. Bu durum, Kars'a yağın ilk karın; genellikle 29 Ekim Cumhuriyet Bayramı'na rastlamasıyla açıklanmaktadır. Nitekim kaynak kişilerden Çiçek Turan (2020), 29 Ekim tarihinin, kazlarla özdeşleştirildiğinin altını çizmiştir.

geleneksel mutfağa katkı sunan kaz, maddî ve manevî bakımlardan kültürel değer yaratıcı bir nitelik taşımaktadır.

Yıldırım Çelebi'nin (2020: 104) de ifade ettiği üzere; Kars Ticaret ve Sanayi Odası tarafından, Türk Patent Enstitüsü'ne coğrafi işaret başvurusu yapılan Kars kazının; ticarî doğrultudaki ekonomi ve beslenme etkinliklerine binaen koruma altına alınması ve malum çerçevelerdeki değerini devam ettirmesi sağlanmaya çalışılmaktadır. Kars kazı, lezzetinden ötürü, Kars halkının birincil dereceden kışlık gıdaları arasında yer almaktadır. Ayrıca Kars kazının tüyü, geleneksel ve endüstriyel eksenli yastık, yorgan ve döşek imalatında da kullanılmaktadır.

Bugün, Kafkas Üniversitesi, Kars kazının yetiştiriciliği hususunda ciddi araştırmalar ve çalışmalar yapmaktadır. Ancak bu durum, yalnızca fen bilimleri ve sağlık bilimleri eksenlerinde gerçekleştirilmektedir. Dolayısıyla Kars kazı besiciliğinin, sosyal bilimler ile beşerî bilimler ayakları eksiktir. İlgili minvalde, Kars kazının, özellikle sosyokültürel ve sosyoekonomik bağlamlardaki araştırma ve çalışma altyapısı yok hükmündedir. Malum zemini takiben; genelde sosyal ve beşerî bilimler, özelde ise halkbilimi bünyesinde; Kars özelindeki kazcılık faaliyetinden hareketle, kazın Türkiye genelindeki kültürel arka planı henüz ortaya konulmamıştır.

Bilhassa Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinde bir milyonu aşan bir kaz varlığına istinaden, kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin kültürel boyutunun henüz tam olarak ortaya konulmaması; oldukça düşündürücüdür. Yine Kars, Ardahan ve Iğdır illerinde kurulmuş olan 50 civarında büyük işletmeye rağmen; söz konusu yörelerin kazcılık potansiyeli yeterince değerlendirilememektedir (Çelebi, 2020: 105). İlgili durum; kaba eti, ciğeri, yüreği, tüyü, ayakları ve gagası da dâhil olmak suretiyle; hemen her uzvundan istifade edilen Kars kazı adına oldukça düşündürücüdür.

Kars kazı, çok kıymetli bir yöresel unsurdur. Bu kaz cinsi, özellikle Kars halkının ekonomik etkinliklerinde ve mutfak aktivitelerinde; çok özel bir yere, değere ve öneme sahiptir. Zira halkın ekonomisinde ve geleneksel mutfak kültüründe, Kars kazının büyük bir popülaritesi vardır. Malum kazın, geliştirildiği takdirde, bir Türkiye markası olarak; dünyaya ihracı kuvvetle muhtemeldir. Bu durum; sözlü, yazılı ve elektronik kültür ortamlarından hareketle; Kars kazının düzenli tanıtımına binaen meydana getirilen bir altyapı kanalıyla mümkündür.

4.1.4. Kaz Kültürü Kavramının Tarihî Perspektifi ve Gelişimi

Kaz kültürü kavramının tarihî perspektifi ve gelişimi, insanlığın mühim konularından birini teşkil etmektedir. Zira tarihî bir arka plan açısından bakıldığında; beslenme ve ekonomi kapsamlarındaki birtakım faktörler, kaz kavramına binaen ortaya konulmuştur. Nitekim kaz kavramını takiben oluşan ve gelişen bir dizi etkinlik alanı, sosyal ve toplumsal yaşamın birçok alanı ile yakın bir ilişki içerisinde. Malum sebepten ötürü, kazın tarihsel gelişimine bakıldığı zaman; sosyokültürel ve sosyoekonomik doğrultulardaki pek çok ögeyi bir arada bulabilmek mümkündür. Dolayısıyla kaz kavramının, halk hayatını tarihsel bakımdan etkilediğini vurgulamak lazımdır.

Bahse konu minvalde, insanlarca tanınırlığı ve bilinirliği; göçebelik dâhilindeki avcılık aktivitelerine dek uzayan kaz, neredeyse insanlık tarihiyle yaşıt sayılabilecek bir hayvandır. Bilhassa yerleşiklik temelindeki hayvancılık faaliyetlerinde; “kanatlı hayvancılık”, “kümes hayvancılığı” veya “kanatlı kümes hayvancılığı” olarak nitelendirilen hayvancılık kolları arasında yer alan kazcılık, bu ekseninde ayrı bir yere, değere ve öneme sahiptir. Bu durumun akabinde, zamanla milletlerin sözlü kültürlerine de sirayet eden kaz, dünya ve Türkiye sahalarında; adından söz ettiren kuş türlerinin başında gelmektedir. İlgili zeminde, evcilleştirilmesi binlerce yıl öncesine (Belli ve Belli, 2012a: 57-58; Yıldırım, 2020: 1) tekabül eden kazın tarihî perspektifi ve gelişimi; dünya ve Türkiye ölçekleri göz önünde bulundurulmak üzere, belli bir bütünlüğe binaen ortaya konulmalıdır.

Tarihsel süreçte; zamanla eti, tüyü ve yumurtası başta olmak üzere; birçok uzvundan yararlanılan kaz; insanlar için ekonomi ve beslenme etkinliklerinde kullanılmaya başlanmıştır. Aynı zamanda, kaz; insanlar tarafından, doğadaki zararlı bitkileri temizleme ve güvenliği sağlama misyonlarıyla da kullanılmıştır. Bu bağlamda, kaz kavramının tarihine; ana hatlarıyla değinmek gerekmektedir. İlgili zemin etrafında, herhangi bir kavramın, bütüncül bir çerçevede ele alınabilmesi için; söz konusu kavrama ait bir tarihçeye yer verilmesi elzemdir. Malum hususu takiben, bir kavrama dair ortaya konulacak olan tarihsel perspektif, o kavrama dönük olarak belli bir fikir edinilmesine mühim katkılar sunabilmektedir. Aynı durumun kaz kavramı için de geçerli olduğunu belirtmek lazımdır. Mevzubahis doğrultuda, kaz kavramının da uzun süreli bir geçmişe sahip olduğunu vurgulamakta fayda vardır.

Bilindiği gibi; insan, maddî ve manevî bir kısım gereksinimlerini karşılama kaygısını her daim taşımakla beraber; asırlar boyunca mühim gelişimlere, değişimlere ve dönüşümlere imza atmıştır. Bahsedilen eksende, bilhassa ekonomi ve beslenme gibi en temel ihtiyaçlarını giderebilmek adına kazı da ehlileştiren insan; “kazcılık”, “kazcılık faaliyeti” veya “kaz yetiştiriciliği” olarak nitelendirilebilecek bir unsurun da ortaya çıkmasına vesile olmuştur. Bu mevzuya istinaden, insan, kaz kapsamındaki kültürel atmosferin yaratılmasına ve yaşatılmasına önemli bir katkı sunmuştur.

Bu doktora tezinde, kaz; genelde dünya, özelde ise Türkiye ölçeklerindeki tarihçelerine girilmek suretiyle açıklanmaya çalışılacaktır. Malum şekilde, kazın tarihsel seyrine ilişkin olarak; belli bir tetkik ve tahlil sistematığının ortaya konulması amaçlanmaktadır. İlgili doğrultuda, kaz kültürüne dayanak oluşturan başlıca unsurların, muayyen bir kronolojik süreç gözetilmek kaydıyla ele alınması gerekmektedir. Söz konusu durumun, bu tezle beraber tayin edilmesi hedeflenmektedir. Bahse konu minval üzere, kaz olgusunun tarihî cephesi; ayrıntılı yönden gözler önüne serilmeye çalışılacaktır.

Buraya kadarki değerlendirmelerden hareketle, hayatın belli başlı alanlarına yansıyan kaz kültürünün, mikro ve özerk bir kültür sahası olarak; tarihsel boyutunun incelenmesi ve çözümlenmesi, geçmişten bugüne kadar süregelen belli bir bütünlük göz önüne alınmak suretiyle gerçekleştirilecektir. Bilhassa bölgesel ve yöresel bağlamı gündelik yaşamı birçok bakımdan meşgul eden kaz kültürünün temel özellikleri sıralanmaya çalışılacaktır. Bu durumu takiben, kazın; sosyal, kültürel, toplumsal ve ekonomik yaşam dairelerine dair başlıca nitelikleri; tarihî geri planda ele alınacaktır. Bütün bu açıklamalardan hareketle, bu doktora tez çalışmasının bünyesinde, kazın tarihî seyrine yönelik detaylı bir açıklamanın yapılacağı olacağı; kaza dönük birtakım özelliklerin ve işlevlerin de belirlenmesine önemli oranda bir katkı sunabilecektir.

Sonuç itibarıyla, bu doktora tez çalışmasının esasını teşkil eden “kaz” kavramının dünya ve Türkiye eksenlerindeki tarihsel gelişim çizgisi, temel birtakım yönleriyle izah edilmeye çalışılacaktır. Söz konusu kapsamda, kazın, insanlık tarihindeki yeri, değeri ve önemi; belli başlı nitelikler doğrultusunda vurgulanacaktır. Dolayısıyla kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin de çıkış noktaları, kronolojik bir sıra takip edilmek suretiyle ortaya konulacaktır. Bu minvalde, geçmişten bugüne kadar süregelen bir zaman dilimi doğrultusunda, kazın; hem dünyadaki hem de Türkiye’deki kültür tarihi içerisinde sahip olduğu anlam ön plana konulmaya çalışılacaktır.

4.1.4.1. Kaz Kültürü Kavramının Dünyadaki Tarihsel Gelişim Süreci

Kaz kültürü kavramının dünyadaki tarihsel gelişim sürecine bakıldığında, ilk olarak, avcılık faaliyetinin ortaya çıkış noktasına kadar gitmek mümkündür. Zira avcılık faaliyeti, kazın, ilk avlanan kanatlı hayvanlar arasında yer almasına istinaden; büyük bir önem arz etmektedir. Bu durumun akabinde, kaz, insanlığın ilk dönemlerinden itibaren; avcılık kanalıyla gündeme gelen kuş türlerinden biri olarak dikkat çekmektedir. Ancak insanlığın avcılığa başlama aşaması tam olarak bilinemediği (Eğilmez, 2018: 23) gibi, kazın avcılık içerisinde cereyan ettiği safhanın da henüz netlik kazanmadığı; ortada olan bir gerçektir.

Ekseriyetle ekonomi ve mutfak faaliyetleri açısından mühim bir yere sahip olan kazın dünyadaki tarihî gelişiminin, insanlık tarihine koşut bir vaziyet dâhilinde teşekkül ve tekâmül ettiğini dile getirmek muhtemeldir. Zira insanlığın ilk dönemleri itibarıyla, toplayıcılık sürecini izleyen avcılık sürecinin; “avcı-toplayıcı” bir toplum modeli yaratmasını takiben, yaban hayvanlarından besin elde etmedeki en temel taktikleri oluşturduğunu belirtmekte fayda vardır. Malum bünyeye yönelik olarak, ilgili yaban hayvanları arasında kazın da yer aldığını ifade etmek gerekmektedir. Nitekim çok eski zamanlardan beri, mevsimlere göre; yaban kazı avcılığının (Roux, 2005: 104-105) da yaygın olarak yapıldığı bilinmektedir.

Göçebelige bağlı olarak vücut bulan avlanma veya avcılık; insanlığın ilk devirlerinde başlayan ve bugün de kısmen şekil değiştirerek devam eden önemli geçim kaynaklarından biridir. Söz konusu zemine dönük olarak, çok eski devirlerden itibaren, insanlar; önceliklerini, yeme-içme gereksinimlerini giderme faaliyetleri doğrultusunda belirlemişlerdir.

Avcılığın, insanlık kadar eski bir tarihi vardır (Güven ve Hergüner, 1999: 33). Bahse konu minval üzere, avcılık etkinliklerine binaen ortaya çıkan başlıca beslenme ihtiyaçları, insanların bazı av hayvanlarına itibar etmelerine sebebiyet vermiştir. Bu şekilde, insanlar; toplamak suretiyle biriktirdikleri bir kısım bitki köklerinin yanı sıra, avlamak kaydıyla elde ettikleri birtakım hayvan etlerini de tüketerek hayatta kalmaya çalışmışlardır. Bahsedilen hayvan etleri arasında, kaz etinin de bulunduğunu vurgulamak gerekir. Bu şekilde, avcılığın yanı sıra, kazın da insanlık kadar eski bir tarihinin olduğunu belirtmek kuvvetle muhtemeldir.

Av hayvanlarının bir bölümü, insanın; henüz yerleşik yaşam dairesine geçmediği, dolayısıyla kayaaltı sığınaklarında ve mağaralarda barındığı, bununla beraber avcılık ve toplayıcılık yaparak besin gereksinimini giderdiği bir dönemde ortaya çıkmıştır. Bu dönemde, insan, tamamıyla göçebe bir yaşam tarzına kanalize olmuştur. Mevzubahis

durumun bir devamı niteliğinde, olağanüstü veya doğaüstü birtakım unsurlara sığan insan; henüz göçebelik evresinde, avcılık meşguliyetlerinin “büyü” gibi belli başlı inanç unsurlarıyla başarılı geçeceğine de inanmıştır (Belli ve Belli, 2012a: 21).

Av ve avlanma, insanlığın erken devirlerinde, avcılıkla geçinen toplumlar için; çok önemli içtimaî bir kurum haline gelmiştir. Av ile ilgili inançlar, bu konudaki tasvirlerle sembolik olarak yansımıştır. Ancak burada, av tasvirlerini gösteren resimlerin yapılış sebeplerini tekrar ele almakta yarar vardır (Çoruhlu, 2014: 173). Zira ava dair tasvirlerin, eskiden beri, avda yer almak maksadıyla; büyü için yapıldığı ileri sürülmüştür.

Öte yandan, Carl Gustave Jung (1982: 90-93), ilkel insanlarda; av gerçekleştirilmeden evvel, avın adeta sahneye konulduğu bir tören düzenlendiğine dikkat çekmiştir. Bu durumun bir devamı olarak, malum betimlemelerde, ilkel insana; kendini işi, belli başlı hareketli sahneler resimlenmek kaydıyla anlatılmaya çalışılmıştır. Görüldüğü gibi, av sahnelerine dönük bir kısım tasvirleri içeren kimi resimler, avlanmanın; henüz gerçekleştirilmeden yapılma isteğine dayanmaktadır (Çoruhlu, 2014: 173).

Avda başarılı olmak için; yalnızca kötü etkileri uzaklaştırmak, gerekli ayinleri yapmak, yaşamın veya yılın ilk avını, ataların veya vahşî hayvanların ilk avını taklit etmek, av üzerinde hakkı olanları yatıştırmak ve gizli güçlerin yardımını almak gibi başlıca faktörler; tek başlarına yeterli olmamıştır. Bütün bu faktörlerle beraber, av hayvanının ait olduğu topluma olabildiğince sızmak ve onunla özdeşleşmek de gerekmiştir (Roux, 2005: 114). Bu durum, ilk insanlara ait olduğu öne sürülen kimi kayaüstü resimleriyle sabittir. Örneğin, Kafkasya bölgesinde tespit edilen belli başlı kayaüstü resimleri, Eski Çağ’daki göçebelige ait bazı av sahnelerini canlandıran bir kısım çizimleri içermektedir. Malum çizimlerde, büyü ile hayvanları kontrol altına alma çabalarını da görmek mümkündür.

İnsanlar; tarihî arka plan itibarıyla, beslenme ve barınma ihtiyaçlarının mühim bir kısmını av hayvanlarından elde ettikleri birtakım ürünlere istinaden karşılamaya çalışmışlardır. Bu durumun bir devamı olarak, insanlar, avladıkları hayvanların; etlerinden, postlarından ve kemiklerinden sıklıkla yararlanmışlardır. Malum ekseninde, avcılık etkinliklerinin doğal bir getirisi olarak, zamanla insanlar ile hayvanlar arasında yakın ilişkiler kurulmuştur.

Tarihsel süreçte, insanlar tarafından avlanan kimi hayvanlar; çoğunlukla “vahşî”, “yırtıcı” ve “yabanî” olarak tanımlanan hayvan gruplarını içermiştir. Zira ilk devirler itibarıyla, göçebe bir hayat tarzını benimseyen insan toplulukları için, av hayvanlarının tamamı; doğadaki vahşî, yırtıcı ve yabanî hayvanlardan meydana gelmiştir. Ancak yerleşik yaşam tarzının benimsenmeye ve özümsemeye başlandığı devirlerden ve coğrafyalardan hareketle, malum hayvanlardan bir bölümünün ehlileştirildiği bilinmektedir. İlgili hayvanlar içerisinde kazın da yer aldığı altını çizmekte yarar vardır.

Tarihî geri planda, kayaüstü hayvan resimlerinden bir kısmının, yerleşik yaşama geçilen zamanlara ve coğrafyalara ait olduğu da dile getirilmektedir. Bu bağlamda, Neolitik Dönem’den sonrasına rastlayan Erken Tunç Çağı ile Demir Çağı; yerleşik hayat doğrultusundaki ilk evcil hayvan resimlerinin işlendiği zamanlar olarak tahmin edilmektedir. Zira Mısır’da keşfedilen mağaralarda, firavunlar zamanından kalma bazı kaz resimlerini; bu kapsamdaki ilk nüveler arasında saymak kuvvetle muhtemeldir.

İlgili durum, Orta Tunç Çağı ile Geç (Son) Tunç Çağı kapsamında, kimi eşyaların üstüne çizilen birtakım hayvan resimleriyle devam etmiştir. Nitekim Kafkasya merkezli olmak üzere; Azerbaycan ve Nahcivan dolaylarında yapılan arkeolojik kazılarda, yine Neolitik Devir bünyesindeki Orta Tunç Çağı ile Geç Tunç Çağı zamanlarına tarihlenen

boya bezemeli çömleklerin (Belli ve Belli, 2012a: 21) üzerindeki başlıca kaz tasvirleri, söz konusu mevzuyu özetlemektedir.²⁰⁵

Üzerlerinde kaz şekillerinin yer aldığı söz konusu çömlekler; bu doğrultuda oluşan, gelişen ve yayılan maddî ve manevî kültürün en eski örneklerini meydana getirmektedir. Bir başka ifadeyle, bu çömleklere işlenen kaz motifleri, Kafkasya bölgesindeki kaz kültürünün en az 4000 yıllık bir tarihî altyapıya sahip olduğunun ortaya konulması bakımından önemlidir. Zira malum çömlek örnekleri, kaz kültürüne dayanan arkeolojik ve sanatsal malzemeleri yansıtmaktadır (Belli ve Belli, 2012a: 21-24).

Kazın, Neolitik Dönem'den sonra, ilk evcilleştirilen kanatlı hayvan olduğu ifade edilmektedir. Zira kazın; yaklaşık olarak 3000 yıl önce, Tunç Çağı'ndan da sonraki bir süreçte, Mısır'da evcilleştirildiği (Sheraw, 1975) beyan edilmektedir. Bu durumun yanı sıra, kazın; Eski Yunan ve Roma medeniyetlerinde, Eski Mısır medeniyetinde, Eski Anadolu medeniyetlerinde, Eski Çin medeniyetinde ve Eski Hint medeniyetinde; tanınırlığı ve bilinirliği yüksek bir kanatlı kümes hayvanı olduğu da aşîkârdır.

Kazlar, geçmişten bugüne dek; özellikle etlerinden, tüylerinden ve yumurtalarından istifade edilmek maksadıyla beslenmişlerdir. Bununla birlikte, kazlar; sadık olmalarını takiben sahip oldukları koruyucu özelliklerinden ötürü de tarihsel süreçte yetiştirilmişlerdir. Dolayısıyla kazlar, tarih boyunca, güvenlik için uyarıcı bir nitelik de taşımışlardır. Ayrıca kazların; yabanî otlarla mücadele etmek ve hobi amaçlı yetiştirilmek amacıyla da beslendikleri bilinmektedir. Bahsedilen mevzulara ek olarak, kazın, tarihsel zemin içerisinde; dünyadaki hemen hemen her noktada yetiştirildiğinin altını çizmekte fayda vardır.

²⁰⁵ Benzer kaz tasvirlerine, ayrıca Kars Müzesi'nde sergilenen çömleklerin üzerindeki resimlerde de şahit olduğunun altını çizmek gerekir.

M.Ö. 1. binyılın ilk yarısı itibarıyla, Anadolu medeniyetlerinden biri olan Urartulara ait resimlerde; kazlardan “güvenlik” ekseninde yararlanıldığı ortaya konulmuştur. Zira bu yöndeki arkeolojik ve tarihsel incelemelerde, tunçtan dövme tekniği ile yapılan Urartu kale kapılarının her iki yanına, kanatlarını açmış birer vaziyette çizilen kaz resimlerinin keşfedildiği bilinmektedir. Güzin Sühran Belli ve Oktay Belli (2012a: 57-59) tarafından da dile getirildiği üzere, malum resimler; tehlikenin önceden sezinlenmesi ve kalenin düşmana karşı korunması bağlamında icra edilmiştir. İlgili ekseninde, yaklaşık olarak 3000 yıldan beri insanlara sadık olan ve tehlikeyi önceden haber veren kazların koruyucu özelliklerini; bahse konu resimlerde açık ve net olarak görmek mümkündür.

Kazın, Anadolu uygarlıklarından bir diğeri olan Hititlerde de güvenlik amaçlı olarak yetiştirildiğine dair belli çıkarımlara gitmek muhtemeldir. Zira kazın, Hattuşaş (Hattuşa) merkezli olarak kurulan Hitit uygarlığı ile Gordion merkezli olarak kurulan Frig (Frigya) uygarlığı dâhilindeki kimi çömlek örneklerine temel oluşturduğu aşikârdır.²⁰⁶ Söz konusu ifadelerden hareketle, Çorum kazının; bir tür “dövüş kazı” olarak anılması, kazın koruma özelliğinden kaynaklı bir altyapıya işaret etmektedir.

Bilindiği üzere, Hattuşa Antik Kenti, bugünkü Çorum ilinin Boğazkale ilçesine bağlı bir ören yeridir. Bütün bu açıklamalar, Çorum kazının, dövüş maksadıyla; çok uzun bir süre İç Anadolu’da beslendiğini ortaya koymaktadır. Malum süreyi Hititlere kadar götürmek kuvvetle muhtemeldir. Dolayısıyla kazı, Hititlerde de “koruyuculuk” özelliğine başvuru hayvanlar arasında değerlendirmek mümkündür.

Kaz, koruyuculuğa dair güvenlik yönüyle, bilhassa Eski Roma döneminde de çok tutulan kanatlı hayvanlar arasında yer almıştır. Malum minval üzere, kaz, Eski Roma’da; bilhassa dinî bir ehemmiyete sahip olan hayvanlardan birini teşkil etmiştir. Zira Eski Roma devrinden nakledilen kimi sözlü kültür ürünlerine göre, Roma tapınaklarında beyaz kazların beslendiği dile getirilmektedir.

²⁰⁶ Bu durumu, Ankara’daki Anadolu Medeniyetleri Müzesi’nde sergilenen kaz şekilli çömleklerden hareketle izah etmek mümkündür.

Romalılar ile Galyalılar arasında vuku bulan ve M.Ö. 58 yılından M.Ö. 52 yılına kadar süren savaşlarda, kazların; çıkardıkları seslerle, Roma askerlerini Galya askerlerinin saldırısına karşı uyardıkları ve bu saldırıyı önledikleri (Çelebi, 2020: 1) ifade edilmektedir. Dolayısıyla kazlar, malum savaşta; Roma askerlerinin Galya askerlerine karşı, zamanında savunmaya geçmelerini sağlamıştır. O dönemlerden beri, kazların değerinin Romalılar arasında arttığı düşünülmektedir.

Bilindiği gibi, kaz, fizyolojik yapısı gereği; gelişmiş birer duyma ve görme yetisine sahiptir. Bu kapsamda, kaz, insandan daha iyi duyabilen ve görebilen bir nitelik taşımaktadır. Malum niteliklerine istinaden, kazların, bugün; Çin'deki kimi emniyet birimlerini korumak maksadıyla da kullanıldıkları bilinmektedir. Aynı şekilde, Almanya'daki Amerikan üslerinin korunmasında da kazların kullanıldığına dair bir kısım malumatlar mevcuttur. Söz konusu özellikleri doğrultusunda, kazın, geçmişten bugüne kadarki bir zaman dilimini takiben, bilhassa güvenlik tedbirlerine büyük bir katkı sağladığını dile getirmekte yarar vardır.

Kaz, ekseriyetle gagasını ve kanatlarını, yabancı unsurlara karşı birer silah olarak kullanabilme yeteneğine sahiptir. Zira kazın gagası ve kanadı, karşıdaki canlıları yaralama özelliği taşımaktadır. Ayrıca kaz, herhangi bir tehlike sırasında, tiz bir sesle ötmektedir. Bu ses, adeta kulağı sağır eden bir tondadır. Yine kazın, herhangi bir tehlikeyi sezdiğinde, boyun tüylerini kabarttığı da görülmektedir. Malum durumlar, tarihsel süreçte, insanlar için birer “alarm” olarak algılanmıştır.

Söz konusu açıklamalara binaen, kazın, kendini otlatan sahiplerinin dışında; yabancılara karşı düşmanca bir tutum sergilediğine şahit olunmuştur. Bununla birlikte, insan ile kaz arasındaki ilişki, insan ile diğer hayvanlar arasındaki ilişkilere kıyasla daha kolay kurulabilmiştir (Belli ve Belli, 2012a: 57). Çünkü kaz, diğer kümes hayvanlarına oranla; yaşadığı ortamı çok çabuk benimseme özelliğine sahiptir. İlgili durumun yanı sıra, kaz; yaşadığı ortama kolayca uyum sağlayarak, çevresindeki insanları rahatlıkla ayırt

edebilme yeteneğine de sahiptir. Malum hususlar, kazın; M.Ö. 2000 ile M.Ö. 1000 yılları arasında, Mısır'da ehlileştirilmesinden sonraki süreçlerde, insanlar tarafından öğrenilerek gündelik hayata tatbik edilmiştir.

Kaz, geçmişten bugüne kadarki bir zaman dilimi açısından bakıldığında, bilhassa tarımsal kalkınmaya yarayan faktörlerin de başını çekmiştir. Zira çiftçilerin, tarlalarında bulunmasını istemedikleri bazı yabancı otlar ile haşereler; kazlar tarafından yenilmek kaydıyla temizlenmiştir. Mevzubahis çatı altında ise kaz, evcilleştirilmesini izleyen zamanlardan bu yana; zararlı otların ve haşerelerin meydana getirdiği tehditleri bertaraf etmek kaydıyla, bilhassa tarımsal üretime ciddi bir katkı sunmuştur.

Kazın; bilhassa pamuk, tütün ve benzeri tarım ürünlerinin aralarında yetişen zararlı otların ayıklanması noktasında; M.Ö. 1000'li yılların başından beri kullanılagelen bir temizlik unsuru olduğunun vurgulanması lazımdır. Dolayısıyla kazın, tarihsel süreçte, çiftçilere kolaylık sağladığını belirtmekte yarar vardır. İlgili bağlamda, kaz; zamanla kültür bitkileri ile yabancı bitkileri ayırt etme kabiliyetine de nail olmuştur. Ayrıca zaman içerisinde, kazların tarlalarda ve bahçelerde beslenmeye başlanması, kaz dışkılarının gübre haline getirilmesine de vesile olmuştur. Bu durum ise toprağın verimini artırıcı etkileri ortaya çıkarmıştır (Çelebi, 2020: 2).

Ekonomi ve beslenme hususiyetleri bir kenara bırakılırsa şayet, kazın; koruyuculuk, güvenlik ve temizlik hususiyetleri kapsamında kutsal sayıldığıının vurgulanması gerekmektedir. Bu durumu, kazın insanlara sağladığı kolaylıklara yormak kuvvetle muhtemeldir. Zira kazın, bazı dinî inanç sistemlerinde; ilahî ve benzetme motifi olarak kullanıldığı görülmektedir.

Her iki kullanımda da kazın varlık motifi, derin bir anlam taşımaktadır. Bu yüzden, halk kültüründe, kaz; ayrı bir yere, değere ve öneme sahiptir. Söz gelimi, şaman davullarında

kaz figürlerinin yer alması; ilgili mevzuyu örneklemektedir. Ayrıca kaz, halk inanışlarında; yol gösterici bir sembol olarak, şamanın gitmesi gereken güzergâhı belirleyerek, ona öğüt vermektedir (Aytaş, 2019: 78).

Kaz, özellikle Çin için kutsal bir öneme sahiptir. Nitekim bugün, Çin'in Şensi bölgesinin başkenti olan Xi'an'daki (Şian) Büyük Yaban Kazı Pagodası (Dayan Pagoda), ilgili hususu özetlemektedir. Çinlilerin Tang Hanedanlığı (M.S. 618 - M.S. 907) zamanında, M.S. 652 yılı itibarıyla, Çin İmparatoru Gaozong döneminde inşa edilen malum pagoda²⁰⁷; Budistler için kutsal bir mekândır.²⁰⁸ Ayrıca Büyük Yaban Kazı Pagodası, tarihsel zeminde; Budist rahip Xuang Zang tarafından Hindistan'dan getirilen Budizm kitaplarının toplandığı bir merkez olarak da kullanılmıştır (Yıldırım ve Yıldırım, 2015: 24).

Kaz kavramı konusundaki tarihsel gelişmeler, eski inanç geleneklerinin yanı sıra, semavî dinlerce de belirgin yönleriyle işlenmiştir. Zira Musevilik, Hristiyanlık ve İslamlık dinlerinin kutsal kitaplarındaki bazı kuş türleri içerisinde, kaza benzerlik gösteren veya kazın özelliklerini sergileyen kimi kuş türlerine rastlamak olasıdır. Nitekim semavî dinlere özgü olarak, vahiy yoluyla indirilen Tevrat, Zebur, İncil ve Kur'an kitaplarında; kuşların önemine birçok kez dikkat çekilmiştir. Bu çerçeveye dönük olarak, ilgili kutsal kitaplarda; kaza teşbih edilen bazı ifadeler de yer verildiğinin altını çizmek gerekir.

Tevrat içerisinde, kuşların yer aldığı hikâyelere dair bazı bölümlerin söz konusu olduğunu belirtmekte yarar vardır. Bu mevzu, Tevrat'ta; kuşların, genellikle birbirlerine benzerlik gösteren özellikleri doğrultusunda izah edilmiştir. Malum kuşlar arasında kazın da olduğunu vurgulamak lazımdır.

²⁰⁷ Pagoda, Budistlerin dinî yapılarına (mabetlerine) verilen bir isimdir.

²⁰⁸ Eski Uygur metinlerinde, Buda'nın; görünüş itibarıyla kaza benzetildiğine dönük bilgilere ulaşmak için bakınız. (Kaya, 1994).

Kaz, Tevrat'ta ismen zikredilmemesine karşılık, uçma yeteneğine nail olan kuş çeşitleri arasındadır. Zira tarihî bir kısım olaylardan hareketle, kuşlar, yaratılma hikâyelerine binaen; benzer şekillerde anılmaktadır. İlgili durum, kuşların uçma özelliklerinden yola çıkılarak, “Yaratılış’ın Birinci Hikâyesi”nde geçen aşağıdaki ifadelerle sabittir:

Sonra Allah: “Sular bir sürü canlı varlıkla dolup taşsın ve toprağın üzerinde, göğün kubbesine doğru kuşlar uçuşsun” dedi. Ve Allah, büyük deniz canavarlarını ve türlerine göre sulara kayan ve kaynaşan tüm canlı varlıkları yarattı. O, türüne göre; her kanatlı kuşu da yarattı. Ve Allah, bunun iyi olduğunu gördü. Ve Allah: “Verimli olun ve çoğalın ve denizlerde suları doldurun ve karada kuşlar çoğalsın” diyerek; onları kutsadı (Demirel, 2000: 6).

Tevrat'ta, özel kuş adları doğrudan dile getirilmemekle beraber; Âdem Peygamber'in, kuşlar da dâhil olmak üzere; bütün yabanıl ve evcil hayvanları isimlendirdiği belirtilmiştir. İlgili kuş türlerinin özelinde, diğer kuşlara ve bu arada kaza yüklenen birtakım temel niteliklere de dolaylı açıdan atıfta bulunulduğunu belirtmek lazımdır. Zira kaz da Tevrat'ta doğrudan belirtilmemesine rağmen, göklerde uçan kuş türlerinden biridir. Bu durum, “Aile” (Âdem ile Havva) hikâyesinde, aşağıdaki gibi cereyan etmektedir:

Sonra Rab Allah şöyle dedi: “Adamın yalnız olması iyi değildir; ben ona, kendisine benzer bir yardımcı vereceğim.” Ve Rab Allah, topraktan tüm kır hayvanlarını ve göğün tüm kuşlarını yaptı ve onlara ne ad koyacağını görmek için; onları adamın yanına getirdi: Her biri adamın ona vereceği adı taşıyacaktı. Ve adam; bütün evcil hayvanlara, göğün kuşlarına ve vahşî hayvanlara isimler koydu (Demirel, 2000: 8).

Zebur içerisinde, kuşlara da değinilen kimi şiir örneklerine dair bazı mısraların mevcut olduğunu ifade etmek mümkündür. Bu durumun bir devamı olarak, söz konusu şiir örneklerine ait malum mısralarda, kuşların; ötüştükleri, uçtukları ve yuva yaptıkları anlatılmaktadır. İlgili kuşların özelinde, diğer kuşlara ve bu arada kaza ithaf olunan başlıca temel özelliklerin de zikredildiğini ifade etmek gerekmektedir.

Kaz, Zebur'da doğrudan vurgulanmamasına rağmen; ötüşen, uçuşan ve yuva yapan kuş türleri arasındadır. Söz konusu mevzu, 104. Mezmur'da geçen “Kuşlar yanlarında yuva kurar/Dalların arasında ötüşürler” ve “Kuşlar orada yuva yapar/Leyleğin evi ise çamlardadır” dizeleriyle örneklemek muhtemeldir.²⁰⁹

İncil içerisinde de kuşlara yer verilen birtakım hikâyelere rastlamak mümkündür. Bu durumun bir devamı olarak, İncil'de geçen kuşların; beslenme ve barınma ihtiyaçlarının anlatıldığı bazı ifadelerle karşılaşılabilmektedir. Mevzubahis kuş türlerinin özelinde, diğer kuşlara ve bu arada kaza isnat edilen bir kısım temel özelliklere de dolaylı bakımdan atıfta bulunulduğunu belirtmek lazımdır. Nitekim kaz da İncil'de direkt dile getirilmemesine karşılık, göklerde uçan kuş çeşitlerinden biridir. Bahse konu husus, “Hardal Tanesi ve Maya Benzetmeleri” hikâyesi itibarıyla; aşağıdaki şekilde vuku bulmaktadır:

İsa onlara bir benzetme daha anlattı: “Göklerin Egemenliği, bir adamın tarlasına ektiği hardal tanesine benzer” dedi. “Hardal, tohumların en küçüğü olduğu halde; gelişince bahçe bitkilerinin boyunu aşar, ağaç olur. Böylece kuşlar gelip dallarında barınır (Kitabı Mukaddes Şirketi, 2004: 29).

İncil'de, bazı kuş türlerine ismen yer verildiğine de şahit olmak mümkündür. Güvercin, serçe ve akbaba; bu kuş türlerinden birkaçını meydana getirmektedir. Malum durumun bir devamı olarak, İncil'de, bu gibi belli başlı kuş türlerine ait karakteristik özelliklerin anlatıldığı bölümler daha çok dikkat çekmektedir.

“İsa Vaftiz Oluyor”, “Gelecekteki Sıkıntılar”, “Kimden Korkmalı”, “İsa Satıcıları Tapınaktan Kovuyor” ve “Sonun Belirtileri” başlıklı hikâyelerde; güvercinin saflığından, temizliğinden ve haberciliğinden; serçenin değerinden; akbabanın leş yiyiciliğinden ve benzerlerinden (Kitabı Mukaddes Şirketi, 2004: 7, 21, 22, 45, 53), bahsedilmektedir. Bahsedilen kuş türlerinin özelinde, diğer kuşlara ve bu arada kaza

²⁰⁹ Konu hakkında bakınız. (<https://incil.info/kitap/Zebur/104> - Erişim Tarihi: 10 Haziran 2021).

atfedilen bir kısım vasıflara da dolaylı bakımdan atıfta bulunulduğunu dile getirmek gerekmektedir. Nitekim kaz, İncil’de doğrudan ifade edilmemesine rağmen, uçuş yetisine sahip olan bir kuş türüdür.

Kur’an içerisinde, kuşların geçtiği belli başlı surelerin ve ayetlerin de mevcut olduğunu vurgulamak gerekmektedir. Malum surelerin ve ayetlerin genelinde, özel bir kuş isminin geçmediğini belirtmek lazımdır. Nitekim söz konusu surelerde ve ayetlerde, bu durum; sadece “kuş” ismiyle verilmektedir. İlgili hususa binaen, kuşların, sadece Allah’ın izniyle uçtukları dile getirilmektedir. Malum kuşlara, kazı da dâhil etmek mümkündür. Zira kaz da Kur’an’da direkt belirtilmemesine karşılık, göklerde uçan kuş türlerinden biridir. Örneğin; Nahl Sûresi, 79. Âyet’te, kuşlar; aşağıdaki ifadelerle tasvir edilmektedir:

Bu inkârcılar, göğün boşluğunda, O’nun (Allah’ın) koyduğu yasalar sayesinde uçan kuşların nasıl uçtuklarını görmezler mi? Kuşları gökyüzünde uçuran, yalnızca Allah’tır. Bütün bunlarda, O’nun varlığına ve kudretine işaret eden deliller vardır; fakat bunu yalnızca inananlar anlar (Şener, Sofuoğlu ve Yıldırım; 2016: 274).

Kur’an’da, kuşların; göklerde uçmakla beraber, yerde yürüdüklerine dair birtakım anlatımlar da mevcuttur. Dolayısıyla Kur’anda; kuşlar, sadece göklerde uçan varlıklar olarak zikredilmemektedir. Aynı zamanda, kuşların, yerdeki canlı varlıklardan bir bölük olarak; Allah’a bağlılıklarından da bahsedilmektedir. Bu durum, Nûr Sûresi, 41. Ayet’te; aşağıdaki ifadelerle açıklanmıştır:

Görmüyor musun ki göklerdeki ve yerdeki varlıklar, sıra sıra uçan kışlar; bunların hepsi Allah’a nasıl yakaracaklarını ve O’nu nasıl teşbih edeceklerini bilirler; yaratılış amaçlarına uygun olarak hareket ederler. Allah, onların bütün yaptıklarını bilmektedir (Şener, Sofuoğlu ve Yıldırım; 2016: 354).

Geçmişten bugüne dek süregelen kaz mefhumu, özellikle Avrupa’da, geleneksel ve dinî bir sembol halini almıştır. Bu durumun bir devamı olarak, Hristiyanlarca kutsal sayılan

“Noel” (Christmas) ve “Aziz Martin Günü” (Saint Martin’s Day) gibi bazı özel kutlamalarda tüketilen gıdalardan biri olarak “kaz eti” gösterilmektedir. Aynı şekilde, “Paskalya Bayramı” (Easter Festival) gibi birtakım festivallerde kullanılan ve Hristiyan inancına göre; “dünyanın yeniden yaratılışı”nı sembolize eden objelerden birinin “kaz yumurtası” olduğu da bilinmektedir. Malum duruma binaen, ekseriyetle Hristiyanlık’taki yeni yıl kutlamalarında, kaz etinin halktaki tüketim tercihleri arasına girmesi; kazın Avrupa’daki tanınırlığını ve bilinirliğini artırmıştır.

Dünya geneline bakıldığı zaman, kazın evcilleştirilmesinin akabinde, zamana ve mekâna bağlı olarak; ülkelere, bölgelere ve yörelere göre birtakım yerli kaz ırklarının ortaya çıktığı gözlemlenmiştir. Bu durum, zamanla etlik kaz üretimine doğru bir yol alınmasına vesile olmuştur. Malum doğrultuda, kaz; Tarım Devrimi’ni takip eden geleneksel yetiştirme usullerinin yanında, Endüstri Devrimi’ni takip eden modern yetiştirme usulleriyle de beslenme eğilimi göstermiştir.

Kaza, sanayileşme hamleleriyle birlikte, çoğunlukla ticarî bakımdan yaklaşılmaya başlanmıştır. Bu amaçla da kaz ırklarını ıslah etme ve kaz cinslerini çoğaltma çalışmalarına girişilmiştir. Kaz cinslerini iyileştirme çalışmaları, bilhassa 20. yüzyılın başları itibarıyla cereyan etmiştir. Örneğin, kazın Mısır’da evcilleştirilmesinden hareketle ortaya çıkan ve “Mısır kazı” olarak bilinen kaz cinsinin; 20. yüzyılda ıslah edildiğini vurgulamak lazımdır.

Mısır kazının yanı sıra, Eski Roma dönemindeki beslenme ve güvenlik faaliyetleri çerçevesinde; işlevselliğinden ötürü büyük bir rağbet gören Roma kazı, dünyanın en eski evcil kaz ırkları arasında gösterilmektedir. “Roma tepeli kazı” olarak da tanımlanan bu kaz ırkı, kökenini İtalya’nın kuzey bölgelerinden almıştır. Zira 1924 yılında, şov amaçlı olarak götürüldüğü İspanya’da, yetiştiriciler tarafından “Romanola” ismiyle de anılan Roma kazı; 1996 yılında, İtalyan kanatlı ırkları standardına göre “İtalyan kazı”

adıyla kayıt altına alınmıştır. Ancak malum kazın, geçmişten bugüne dek, dünya çapında Roma (Roman) kazı olarak tanındığını vurgulamak gerekmektedir.

İtalya'nın yanı sıra, 1950'lerden başlanarak, Çin'de de kaz ıslahına dair birtakım çalışmalar yapılmıştır. Zira tarihsel arka planda, Çin'de yaygın olarak bulunmakla beraber; yetiştiriciliği yoğun bir biçimde yapılan Çin kazı, Roma kazı kullanılarak ıslah edilmiştir. Bu durumun bir sonucu niteliğinde, Çin kazının, aynı zamanda İtalya'daki etlik kaz üretimi amacıyla gerçekleştirilen birçok melezleştirme çalışmasında ebeveyn olarak kullanıldığının vurgulanmasında yarar vardır.

1960'lı yıllardan başlamak suretiyle; Çekya, Danimarka ve Polonya ülkelerinde de kazın beslendiği ve bilhassa ekonomik bir faktör olarak kullanıldığı bilinmektedir. Söz konusu açıklamalardan hareketle, bugün, özellikle Polonya'daki kazcılık faaliyetinin önemli bir gelişme gösterdiğini dile getirmek lazımdır. Zira Polonya'da kurulan belli başlı deney istasyonlarında, kazlarla ilgili olarak birtakım iyileştirme faaliyetlerine başvurulduğunu belirtmekte fayda vardır.

Bahse konu ifadelere istinaden; 1997 yılında, Polonya'da kurulan “Koluda Wielka Deney İstasyonu” (Koluda Wielka Test Station) ile 2020 yılında, Fransa'da kurulan “Ulusal Tarımsal Araştırma Enstitüsü” (Institut national de la recherche agronomique – INRA)²¹⁰ arasındaki ortak çalışmalara dönük olarak, son dönemlerde Avrupa ölçeğindeki kazlardan büyük bir verim alındığı ifade edilmektedir. Bütün bu açıklamalara ek olarak, Koluda Wielka Deney İstasyonu'nun, kazcılık faaliyetine dair çalışmalarını bugün de devam ettirdiğini vurgulamakta yarar vardır.

1993 ve 1995 yılları arasında, Avrupa sahasında ıslah edilen kimi kaz cinsleri, kazın dünyadaki tarihsel gelişim sürecine mühim bir katkı sağlamıştır. Malum minvalde,

²¹⁰ Bilgi için bakınız. (<https://www.inrae.fr/en/learn-understand> - Erişim Tarihi: 17 Haziran 2021).

kazın, özellikle bir beslenme unsuru olarak; ekonomik faaliyetleri de kısmî ölçülerde etkilediğini dile getirmekte yarar vardır. Bununla beraber, Almanya ve İngiltere ülkelerindeki kimi özel kuruluşlar tarafından ıslah çalışmaları yürütülen bazı kaz cinsleri de bu yöndeki tarihî atmosferin önemli parçalarını teşkil etmiştir.

20. yüzyılın sonlarında, Fransa’da kurulan “Fransız Tavukçuluk ve Su Kültürü Seçim Programları Sendikası” (Programmes de sélection de l’Union française des filières avicoles et aquacoles) ve Ulusal Tarımsal Araştırma Enstitüsü işbirliğiyle; insanların itibar ettiği ve lüks beslenme faktörleri arasında gördüğü “kaz ciğeri” üretimine yönelik olarak yetiştirilen bir kısım kaz cinsleri; kazın ekonomi ve mutfak kültürleri içerisindeki tarihsel önemini dolaylı açıdan vurgulamıştır. Yine Fransa’da, özel bir kuruluş tarafından geliştirilmiş olan bazı etlik kaz cinslerinin de bugün ıslah edildiği bilinmektedir.

Kaz, geçmişten bugüne kadar süregelen bir zaman dilimine ilişkin olarak, dünyadaki kanatlı hayvanlar içerisinde; sayı bakımından her zaman en son sıralarda yer almıştır. İlgili durumun başlıca nedenleri arasında; kazların üreme yeteneklerinin diğer kanatlılara göre geriye düşmesi gösterilmektedir. Nitekim bugün, dünyadaki toplam kaz varlığının, 380 milyon adet civarında olduğu düşünülmektedir.²¹¹ Malum mevzu, kaz besiciliğinin; bölgesel veya yöresel kapsamı aşamaması sonucunu doğurmuştur.

Dünyadaki kaz besiciliği; yalnızca kırsal alanlardaki küçük kaz çiftliklerinde, ufak çaplı aile işletmelerinde ve müstakil evlerde yapılabilmektedir. Bahse konu olumsuzluklar, kazın, seri bir biçimde üretimini olanaksız kılmaktadır. Bilhassa kaz entegre tesislerinin dünya sahasında yeteri kadar oluşturulamaması, kaz etinin işlenmesini ve market raflarına konulmasını engellemektedir. Bu durum, kazın geniş çevrelere ulaşmasını da oldukça geciktirmektedir. Ancak malum olumsuzluklara rağmen, kaz, bugün için;

²¹¹ Bakınız. (<https://www.fao.org/common-pages/search/en/?q=geese> – Erişim Tarihi: 30 Haziran 2021).

dünyanın hemen hemen her bölgesinde, küçük ölçekli olarak yetiştirilmeye devam etmektedir.

Sonuç itibarıyla, insanların; avcı-toplayıcı, göçebe ve yerleşik sistemleri takiben mensup oldukları toplumsal düzenler içerisinde; kazın da kendine göre bir yeri, değeri ve önemi söz konusu olmuştur. Bu şekilde, kaz, bireyleri ve toplumları; sosyokültürel ve sosyoekonomik yönlerden etkileyen başlıca ögeler içerisinde yer almıştır. Nitekim kaz, günlük hayat dâhilindeki işlevselliği göz önüne alınarak, farklı bir kısım etkinliklerde kullanılmıştır.

İlgili minval üzere, kazın, insan yaşamını; somut ve soyut düzlemlerde yakından ilgilendirdiğinin vurgulanmasında fayda vardır. Zira kaz; özellikle ekonomi, beslenme ve korunma alanlarındaki tarihî zeminlerin çıkış noktalarından birini teşkil etmiştir. Malum hususun bir devamı olarak, insanların; güvenlik faaliyetleri, ekonomik etkinlikleri ve mutfak aktiviteleri; kazın bu yöndeki tarihî rollerine binaen de şekillendirilmiştir.

4.1.4.2. Kaz Kültürü Kavramının Türkiye’deki Tarihsel Gelişim Süreci

Kaz kültürü kavramının Türkiye’deki tarihsel gelişim sürecini, daha ziyade Anadolu sahasına dönük bir çatı altında değerlendirmek gerekmektedir. Zira kaz kavramının Türkiye’deki tarihsel gelişim süreci, daha çok Anadolu sahasındaki Türklerin ekonomi ve mutfak faaliyetlerini kapsamaktadır. Dolayısıyla kazın Türkiye coğrafyasındaki tarihî arka planı, Anadolu’da “kaz” merkezli olarak cereyan eden bir kısım faaliyetlerden hareketle ele alınmalıdır.

Kaz kavramının Türkiye’deki tarihî geri planına bakıldığında; Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet rejimlerine dayalı olarak gelişen üç ayrı dönemden bahsetmek mümkündür.

Bu doğrultuda, Anadolu Türk coğrafyasındaki “kaz” merkezli etkinliklerin, söz konusu üç rejim çerçevesinde işlenmesi gerektiğinin altını çizmekte fayda vardır. Çünkü malum devreler, kazın Türkiye’deki tarihî altyapısını oluşturan başlıca zaman dilimlerini içine almaktadır.

Anadolu’daki Türk menşeli kaz tarihine bakıldığında, genel olarak; Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet rejimlerine tabiiyet gösteren belli başlı gelişmelerin, değişmelerin ve dönüşmelerin; detaylı bakımlardan izah edilmeleri şarttır. Ancak bahse konu dönemlere gelmeden önce, Türklerin, Orta Asya veya Türkistan bozkırlarındaki kaz pratiklerine de belli bir kısım yönleriyle değinmekte yarar vardır. Çünkü kazın, tarihsel zemin itibarıyla; Türkler arasında, Orta Asya’dan veya Türkistan’dan itibaren tanındığı ve bilindiği; ortada olan bir gerçektir. Bu sebepten ötürü, kazın, Eski Türklerden bu yana ilgi çeken bir kanatlı hayvan olduğunu ifade etmek lazımdır.

İlgili hususa binaen, Anadolu coğrafyasında kaza dair vuku bulan tekâmüllere geçmeden önce, Orta Asya coğrafyasında cereyan eden başlıca Türk orijinli kültürlerdeki kaz mefhumunu; birtakım çizgiler dâhilinde izah etmek gerekmektedir. Bu kapsama ilişkin olarak, kazın Orta Asya’daki en eski kültürlere dayanan tarihî gelişim çizgisini; Türklerin yayılma alanlarını göz önünde bulundurmak kaydıyla, kronolojik bakımdan açıklamakta yarar vardır.

Bilindiği gibi, Orta Asya’nın en eski kültürleri; Anav, Kelteminar, Afanesyovo (Abakan), Andronovo, Karasuk, Tagar ve Taştık olarak; altı başlıkta ele alınmaktadır. Yine bilindiği gibi, bu kültürler, ortaya çıkarıldıkları arkeolojik kazı bölgelerinden hareketle isimlendirilmiştir. Dolayısıyla malum kültürlerin vuku buldukları bölgelerde; çok çeşitli arkeolojik, sanatsal ve tarihsel malzemelere rastlandığı da bilinmektedir.

İlgili malzemelerin içerisinde; kazın doğrudan doğruya yer aldığı herhangi bir buluntuya rastlanılmadığının dile getirilmesinde yarar vardır. Ancak Orta Asya'nın bu en eski kültürlerine yönelik olarak, kaza atfedilen bazı saptamaların yapıldığını belirtmek lazımdır. Bilhassa kazın avcılık etkinliklerindeki rolünü ve simgesel kutsallığını, malum durumun başlıca emarelerinden biri olarak kabul etmek mümkündür. Bahsedilen çerçevede, kazın, Orta Asya'daki en eski kültürler itibarıyla; dolaylı bir zeminde ele alınması muhtemeldir.

Söz konusu açıklamalara dönük olarak, Tagar kültürü, Türklerin “Kanglı” (Kağrı) boyuna atfedilmektedir (Esin, 1978: 27). Bu durumun akabinde; Türkler tarafından “Alp Er Tunga”, Farslar tarafından ise “Frasıyâb” veya “Afrasiyâb” olarak nitelendirilen Turan Hükümdarı'nın Kanglı boyundan olduğu ileri sürülmektedir. Harezm ilinin efsânevî hükümdarı olarak tanıtılan Siyâvahş'ın (Siyâvûş) ise tarihsel süreçte Türk Hakanı Afrasiyab'ın kızıyla evlendiği dile getirilmektedir (Ertekinoğlu, 2017: 507).

Kazın Orta Asya'daki en eski kültürler için taşıdığı anlam, esas itibarıyla, Türklerin ilk yazılı eserlerinden biri olan *Divanü Lûgati-t-Türk*’te de ortaya konulmuştur. Bu esere göre, Alp Er Tunga, kızı olan Kaz'ın namına, Kazvin şehrini kurmuştur. *Divanü Lûgati-t-Türk*’te, bu şehrin asıl adının “Kaz oynı” olduğu dile getirilmekle beraber, Afrasyab'ın kızının; söz konusu şehirde oturduğu, oynadığı ve avlandığı belirtilmiştir (Atalay, 1985/III: 149).

Kelime olarak, Kanglı boyuyla aynı kökten geldiği düşünülen “Kang-dîz” kalesinin de Türkistan'da kurulduğu bilinmektedir. Afrasyab'ın kızı, o devirde; bir “hükümdar ongunu” sayılan su kuşlarından “Kaz” adını almıştır (Esin, 2002/1: 744). Bütün bu izahların nihayetinde, Tagar Kültürü, kazın sembolik manası üzerinden yola çıkılarak beyan edilmiştir. Bahse konu durum ise kazın Orta Asya'daki en eski kültürlerde bulunduğu simgesel karşılığı dolaylı bakımdan ortaya koymaktadır.

Tagar Kültürü'nün yanı sıra; Türklerin yayılma sahaları içindeki Anav, Kelteminar, Abakan (Afanesyovo), Andronovo, Karasuk ve Taştık Kültürleri'nin ortaya çıkarıldıkları bölgelerde de kaza dair birtakım izlere dolaylı bakımdan rastlamak olasıdır. Zira kaz, söz konusu kültürel bölgelerde, tabiatı süsleyen bir unsur olarak öne çıkarılmıştır. Nitekim Kögmen (Sayan) Dağlarının Doğusu, Ötüken Dağları, Baykal (Bayikal) Gölü, Orkun (Orhun) Irmağı ve Selenge Irmağı çevrelerinde; kuzey iklimine ait kuğu ve turna gibi bazı su kuşlarıyla beraber, Türk ongunları arasında yer alan yabanî kazların da uçtuğu (Esin, 2002/1: 746) beyan edilmektedir.

M.Ö. 5000'lerde, gelişmiş bir Proto-Türk Kültürü'nden bahsedilmektedir. Ayrıca bu kültürden önce de yaşanmış uzun bir devreden söz etmek mümkündür. Ancak ilgili devre, oldukça karanlık bir zaman dilimini kapsamaktadır. Proto-Türk Kültürü, avcı bir kültür olarak bilinmektedir. Proto-Türklerin avladıkları hayvanlar arasında, yaban kazlarının da olduğu kuvvetle muhtemeldir. Söz konusu durumun akabinde, Proto-Türklerin, avcılığa dair belli bir düzen içinde yaşadıkları tahmin edilmektedir. Nitekim Proto-Türklerdeki kabilelerin ve boyların hayatı, başlıca teşkilatlara bağlı olarak şekillenmiştir. Bütün bu izahlara binaen, Andronovo Kültürü, Proto-Türk Kültürü'nün temsilcisi olarak ifade edilmektedir (Taşağıl, 2016: 45).

Orta Asya'daki tarih öncesi dönemlere dair yapılan arkeolojik araştırmalar sonucunda, Türklerin atalarının nerelere yayılma sahalarını görmek mümkün olabilmektedir. Orta Asya'nın tarih öncesi, Yontma Taş Devri'ne (Mezolitik Devir) kadar gitmektedir. Bu devir, yine M.Ö. 5000 yılları olarak tarihlendirilmektedir. Yontma Taş Devri'nin insanları, genellikle ormanlık sahalarda yaşamakla beraber; taşları yontarak basit âletler yapmışlardır. Bununla birlikte, bu dönem insanları, avcılıkla ve balıkçılıkla da geçinmişlerdir. Hatta malum insanlar, bazı hayvanları evcilleştirdikleri gibi; tabiattaki bitkilerden ve meyvelerinden de yararlanmasını öğrenmişlerdir (Koca, 2017: 4).

Daha önce de belirtildiği üzere, Türklerin ilk atalarının, Yontma Taş Devri'nde; avcılık ve balıkçılık yaparak geçindikleri anlaşılmaktadır. Zira av kuşlarından bazıları, Proto-Türkler için birer “ongun” (totem, töz veya ata olarak kabul edilen hayvanlar) haline gelmiştir. Mesela, Oğuz Türklerinde; “şahin”, “kartal”, “tavşancıl”, “sungur”, “uçkuş” ve “çakır” gibi kimi kuşlar; birer ongun yerine koyulmuştur (Togan, 1982: 50-52). Bu durum, Altay Türkleri için de geçerlidir. Nitekim Altay Türklerinde de kuğunun yanı sıra, kazın da ongun olarak benimsendiği ifade edilmektedir (Belli ve Belli, 2012a: 115). Bütün bu özelliklerin, Türklerin Orta Asya'daki yayılma sahalarında beliren en eski kültürlerden ileri geldiğini düşünmek olasıdır.

Buraya kadarki açıklamalara ek olarak, M.Ö. 6. ve M.Ö. 3. asırlar arasına tarihlenen Pazırık Kurganları'ndaki kimi buluntular üzerinde, insanların doğayla iç içe oldukları kompozisyonlar itibarıyla; gerçek hayvanların yanı sıra, dinî öğelerin etkisine dayanan bir kısım hayalî ve karmaşık hayvan figürleri de yer almaktadır. Koç, keçi, geyik, aslan, kaplan, ayı, at, balık, domuz ve kuğu olarak sıralanan bu hayvanların arasında; kazın da yer aldığını ifade etmek gerekmektedir. Bu duruma binaen, Altay dağlarında keşfedilen Pazırık bölgesinin, esas itibarıyla; Orta Asya'nın en eski kültür bölgelerine yakın mesafelerde yer alması, kazın; malum kültür bölgelerinde de tanınırlık ve bilinirlik olasılığını artırmaktadır.

Orta Asya veya Türkistan coğrafyasının en eski kültürlerinin ortaya çıktıkları zamanları izleyen devirler doğrultusunda, eski Türk kültürüne şahit olunmaktadır. Malum kültürlerin etrafında; kaza dair oluşan, gelişen ve ilerleyen başlıca etkinliklerin; eski Türklerde daha belirgin olarak idame ettirildiği bilinmektedir. Nitekim Orta Asya'da, tarih öncesi döneme ait olmak suretiyle yapılan arkeolojik kazıları takiben; kaza dair birbirini izleyen dikkat çekici kültür kalıntıları saptanmıştır. Bu kültür kalıntılarının, Türk kültüründeki mevcut özellikler ile karşılaştırıldıklarında; göze çarpan benzerliklerinden ötürü, mevcut hususiyetlerin çıkış noktaları arasında yer aldıklarına dönük dikkat çekici saptamalar yapılmıştır (Türkeş-Günay, 2012: 39).

Altayların kuzey taraflarında altın madenlerinin bulunması, Hun kültürünün ve sanatının ışığında; altının kullanılarak değerli eşyalar yapılmasını sağlamıştır. Dolayısıyla altın, Hun kültüründe ayrı bir yer, değer ve önem kazanmıştır. Bu durumun bir devamı olarak, Hunlar, tarihî sürece istinaden; Orhun nehri civarında kendi başkentlerini kurmuşlardır. Aynı şekilde, Hunlar, bu bölgeyi; kendilerine özgü sanat eserleriyle donatmışlardır (Eycil ve Us, 2019: 84). Zira malum bölgedeki arkeolojik kazılarda bulunan koşum takımlarının, demir dövme (dövme demir) ve tunç dökümü teknikleriyle yapıldığının altını çizmekte fayda vardır.

Bahse konu buluntuların arasında, “S” şeklinde oyulmuş ve altın yaldızlarla kaplanmış dört çift gem dikkat çekmektedir. Gemin ucunda, koyun ve yaban kedisini gibi birtakım hayvanların yanı sıra; işlenmiş kaz figürleri de tespit edilmiştir. Bu şekilde, başta kuş türleri olmak üzere; bir kısım evcil ve yabanıl hayvanların Hun sanatına yansıyan izlerinin ortaya çıkarıldığını ifade etmek mümkündür. İlgili kapsamda, kazın, Eski Türkler için; koruyucu ruhları temsil eden sembolik bir vasıta olduğu sanılmaktadır. Malum hususa binaen, Altay Hun dönemine ait “Tuyahta” ve “Başadar” kurganlarında saptanan kutsal kaz figürlerinden hareketle; kaza “insanlık” (kişilik) ve “Tanrılık” özelliklerinin yüklendiği dile getirilmiştir (Ögel, 2014/I: 485).

Bahaeddin Ögel (1978/2), Eski Türklerde, bazı kümes hayvanlarının; büyükbaş ve küçükbaş hayvanlardan biraz daha geç çağlarda evcilleştirildiğini ifade etmiştir. Özellikle tavuk ve horoz gibi birtakım kanatlı kümes hayvanlarının beslenmesi, hareket halinde olmayan yerli (yerleşik) çiftçilerin ekonomik mecburiyetleri arasında yer almıştır. Söz konusu mecburiyet, esas itibarıyla, yumurta elde etme isteğinden kaynaklanmıştır. İlgili kümes hayvanları içerisinde, kazın da yer aldığı şüphesizdir. Ancak Türklerin, kaz da dâhil olmak üzere; kümes hayvanlarını ne zaman beslemeye başladıkları ise tam olarak bilinmemektedir.

Kazın, tarihsel zeminde; Göktürkler arasında tanınan bir kuş türü olduğu sanılmaktadır. Zira Türkçe yazılmış kaynakların ortaya çıkmasıyla beraber, kümes hayvanlarının bazılarında söz edilmeye başlandığı bilinmektedir. Her ne kadar, Göktürklerin yazılı kaynaklarında kaza yer verilmemiş olsa da Eski Türkçenin dil özelliklerini sergileyen Karahanlı Türkçesinin temel yazılı kaynaklarında; kazın sıkça geçtiği bilinmektedir.

Bu kaynakların en önde gelenleri, şüphesiz; *Divanü Lügat'it Türk* ve *Kutadgu Bilig* olarak sıralanmaktadır. Zira malum eserlerde, kaz, ekseriyetle bir kuş türü olarak geçmektedir. Bahsedilen durumun bir devamı olarak, yine ilgili eserlerde, kazın; doğa tasvirlerinde, avcılık etkinliklerinde, hükümdar ongunlarında, şahıs adlarında ve şehir adlarında kullanıldığına yönelik tarihî bilgiler mevcuttur. Bu durumu takiben, daha önce de belirtildiği gibi; Göktürk Kitabeleri'nde, aza ait herhangi bir emarenin bulunmadığını dile getirmekte yarar vardır.

Kutadgu Bilig'te, kaz, bahar tasvirindeki istiare unsurlarından biri olarak sıklıkla zikredilmiştir. Zira Yusuf Has Hacı, çoğunluğu Bahariye bölümünde olmak üzere; keklik, kuğu, kuzgun, laçın, ördek, hindi, turna ve benzeri kuşların yanı sıra; kazın da doğayı süsleyen kuş türlerinden biri olduğuna atıfta bulunmuştur (Arat, 2007/I: 24, 422, 534). Malum eksende, kazın; suda yüzen ve havada uçan bir kısım kuşlarla beraber, bahar tasvirinde zikredildiğinin vurgulanmasında yarar vardır.

Bu durumun bir devamı olarak, *Kutadgu Bilig*'te, kaz; baharın gelişiyile beraber, diğer göçmen kuşlarla birlikte; Türkistan bozkırlarını ve semalarını renklendiren bir kuş türü olarak geçmektedir. Bahse konu minval üzere, kazın, Eski Türklerde ve Karahanlılarda; tanınan, bilinen, sevilen ve dikkat çeken yönleri malik olduğunu dile getirmek kuvvetle muhtemeldir. Söz konusu durum, aşağıdaki alıntıyla sabittir:

kuğu kırdıy erse ya turna yugak
ya toy tut ya yügdik ya toğlıç ya kaç (Arat, 2007/I: 534)

Her cins kuğu, turna ve su kuşu veya toy kuşu ve yügdik, todlic ve kazlar
(Aydemir, 2013: 281)...

Divanü Lûgat-it-Türk'teki birtakım sözlü kültür ürünlerinde, yine kaz ile ilgili olarak bazı ifadelere rastlamak da mümkündür. Nitekim Kaşgarlı Mahmut, kazı; mesaj, talih, av, güvenlik, ongun, ırmak, şehir, kişi ve benzeri doğrultulara istinaden öne çıkan başlıca adlarla ve anlamlarla beyan etmiştir (Atalay, 1985/I: 104, 254, 487; Atalay, 1985/II: 177; Atalay, 1985/III: 149). İlgili minval üzere, kazın, Eski Türklerde ve Karahanlılarda; gerçek ve hayalî kimi kavramsal altyapılara dönük olarak geçtiğinin altını çizmek gerekmektedir.

Bahsedilen çerçevede, Kaşgarlı Mahmut, kazı; Afrasyab'ın kızının adı, Afrasyab'ın kızının adından kaynaklı bir şehir adı, Afrasyab'ın kızının adından kaynaklı bir ırmak adı, Afrasyab'ın kızının avladığı bir kuş türü adı, bir hükümdar ongunu adı ve bir talih kuşu adı olmak üzere; çeşitli şekillerde açıklamıştır (Atalay, 1985/III: 149-151). İlgili bağlama yönelik olarak, *Divanü Lûgat-it-Türk*'te; Afrasyab'ın kızının adı “Kaz”, Afrasyab'ın kızının namına kurulan şehrin adı “Kazvin” ve Afrasyab'ın kızının adını alan ırmağın adı ise “Kaz Suwı” olarak belirtilmiştir. Yine bahse konu eserde, kazı; Afrasyab'ın avladığı kuş türlerinden, hükümdar ongunlarından ve talih kuşlarından biri olarak da ele almak mümkündür.

Divanü Lûgat-it-Türk'ün “Türkmen” maddesinde anlatılan Şu Destanı'na göre ise kaz, bazı olayların önceden habercisi olan kuş türleri arasında da gösterilmektedir. Ayrıca kaz, Şu Destanı'nda, mesaj iletme niteliğiyle de öne çıkarılmıştır. Bu durumu, esasen, kazın; geçmişten bugüne dek, güvenlik tedbirleri kapsamında kullanılmasının bir neticesi olarak yorumlamak mümkündür. Nitekim Zülkarneyn zamanını anlatan ve Türk Hakanı Şu'ya atfedilen malum destan metninden alıntılanan aşağıdaki ifadeler, kaza yüklenen söz konusu özelliği ortaya koymaktadır:

Hakan'ın gümüşten bir havuzu vardı. Sefere çıkıldığında (bu havuz) birlikte taşınır ve içine su doldurulur; sonra kazlar, ördekler yüzdürülür idi. Kendisine “ne buyrulur, harp edelim mi?” denildiği zaman, (Hakan) cevap olarak; “şu kazlara, ördeklere bakınız; nasıl suya dalıyorlar.” demiş. Bunun üzerine, orada bulunanlar, hükümdarın savaş için hazırlanmadığı ve buradan çekilip gitmek niyetinde olmadığı zannına düşmüşler (Atalay, 1985/III: 413-414).

Kazın Orta Asya veya Türkistan sahasında geçtiği ilk yazılı kaynaklar, daha önce de ifade edildiği gibi; Eski Uygur Budist Metinleri'dir. Zira eski Uygur Budist metinlerinden biri olan *Altun Yaruk*'ta (*Altın Yarık*), kazın; avcılık, yetiştiricilik, simgesellik, kutsallık ve benzeri manalara gelecek şekillerde geçmesi; Uygur Türklerinin kaza atfettikleri önemi ortaya koymaktadır. Bütün bu açıklamalardan hareketle, kazın, yerleşik hayat içerisindeki ilk Türk boyu olan Uygurlar arasında; avlanılan ve beslenen evcil veya yabanıl bir kuş türü olarak kabul gördüğünü dile getirmek olasıdır. Ayrıca kazın sahip olduğu sembolik mananın da yine Uygurlar arasında kaza yüklenen kutsiyete istinaden geliştiğinin altını çizmek mümkündür.

Altun Yaruk'taki Kuotau Bey Hikâyesi'nde, başkahraman olan Kuotau Bey'in; yaşadığı şehrin ağası, beyi, lideri veya önderi olduktan sonra; adeta cellada dönüşmesine binaen verdiği ziyafette, konuklarına; sığır, koyun, domuz, tavuk ve ördek etlerinin yanında; kaz etini de sunması, kazın Eski Türkler arasındaki tanınırlığını ve bilinirliğini ortaya koymaktadır (Elmalı, 2012: 8). Yine *Altun Yaruk*'ta, Künçin adlı bir Bey'in hanımının başından geçen olaylarda da kazın; bir tenasüh ögesi olarak, simgesel bir çerçeveyi takiben yer aldığı bilinmektedir (Kaya, 1994: 8-9).

Kaza, Eski Oğuz Türklerinin sosyokültürel ve sosyoekonomik hayat süreçlerini konu alan *Dede Korkut Kitabı*'nda da değişik bağlamlarda rastlamak mümkündür. Bu bünye etrafında, kazın, *Dede Korkut Boyları*'na binaen; daha ziyade bir “benzetme” ögesi olarak öne çıkarıldığının belirtilmesinde fayda vardır. İlgili zeminde, kaz; dişlilik, güzellik, saflık ve temizlik gibi birtakım mevzular kanalıyla izah edilmiştir.

“Kaza benzer kıızı gelini çığnşdurdılar” (Kaza benzer kıızı gelini feryat ettirdiler) (Ergin, 2011b/I: 96; 2012: 39) ifadesi, kazın; cinsiyete dayalı dışillik ve güzellik algılarının bir sonucudur. Yine “Kaz-alaca yunduñu turgurmaya” (Ergin, 2011b/I: 238) (kaz alaca kırsrağını durdurmaya) (Ergin, 2012: 96) ifadesi de kazın; bir “süsleme” faktörü olarak, tabiata bağlı güzellik, doğallık, saflık ve temizlik algılarının birer neticesidir.

Kazı, *Dede Korkut Kitabı*’nda, bir beslenme unsuru olarak görmek de mümkündür. Bu durumun bir devamı niteliğinde, kaz etinden, iktisadî faaliyetlerde ve beslenme etkinliklerinde yararlanıldığını vurgulamakta fayda vardır. Nitekim kaz, *Dede Korkut Hikâyeleri*’nde; tavuk ve ördek gibi diğer bazı kanatlı kümes hayvanlarıyla birlikte; şölenlerin ayrılmaz parçalarından biri haline gelmiştir.

Bu durum, “Uçardan kaz tavuk, yorırdan geyik tavşan bu havluya tıdudurup Oğuz yiğitlerine dām itmiş-idi.” (Ergin, 2011b/I: 225) (Uçanlardan kaz, tavuk; yürüyenlerden geyik, tavşan bu avluyu doldurup Oğuz yiğitlerine bunu tuzak yapmıştı.) (Ergin, 2012: 178) ifadeleriyle açık ve net olarak beyan edilmiştir.

Kazın Eski Türklerdeki tarihî arka planının zengin bir münderecata sahip olduğunu vurgulamak lazımdır. Söz konusu minvalde, Eski Türkler, kazı; ekonomi ve mutfak etkinlikleri bir tarafa bırakılırsa şayet, sembolik ve gerçek bir kısım isimlendirmeler ve anlamlandırmalar ekseninde zikretmişlerdir. Bu durumu, kazın, genellikle bir teşbih unsuru olarak kullanılmasıyla izah etmek kuvvetle muhtemeldir. Bahse konu kapsamda, kazın; Eski Türklerdeki sosyal, kültürel, toplumsal, ekonomik, siyasî ve benzeri ortamların ön plana çıkarıldığı faktörler bakımından; belirgin bir örnek teşkil ettiğini belirtmekte yarar vardır.

Kaz, Selçuklu döneminde de itibar edilen kuş türlerinden biri olarak dikkat çekmektedir. Zira kazın, Selçuklularda, bazı isim ve anlam karşılıklarının mevcut olduğunu

belirtmekte yarar vardır. Nitekim kazın, Selçuklu devrine atfedilen bazı yazılı kaynaklarda; “havada uçan, karada yürüyen ve suda yüzen bir kuş türü” manasıyla geçtiği bilinmektedir. İlgili bünye etrafında, kaz, Selçuklu döneminin dil ve kültür özelliklerini yansıtan *Bahşayış Lügati*’nde; evcil ve yabanıl kuş çeşitleri arasında zikredilmiştir. Malum doğrultuya istinaden, Bahşâyîş bin Çalıça, bunu; “yavrusı, yarasa, kaz, ördek” biçimindeki bir sıralama ekseninde ortaya koymuştur (Turan, 2001: 94). Bu durumu, Selçuklu dönemi itibarıyla, kazın tabiatıta görülen birtakım kuşlar arasındaki rolüne ilişkin olarak açıklamak mümkündür.

Bilindiği üzere, kaz; tarihî süreçte Büyük Selçuklu İmparatorluğu’nun hâkim olduğu Orta Asya (Türkistan), İran ve Anadolu coğrafyalarında; halkın yakından tanıdığı ve bildiği kuşlardan biridir. Bu durumun bir devamı olarak, kazın; avcılık faaliyetlerinde, beslenme aktivitelerinde, iktisadî hareketlerde, süsleme sanatlarında, doğa betimlemelerinde ve simgesel örüntülerde; Selçuklular için de ayrı bir yere, değere ve öneme malik olduğunu dile getirmek muhtemeldir. Nitekim Bahşayîş bin Çalıça’nın, kazı; avcılığa temel oluşturan, dolayısıyla da ekonomi ve beslenme etkinliklerine fayda sağlayan ve doğayı tasvir eden bir zeminde ele aldığını belirtmek mümkündür (Turan, 2001: 147). Ayrıca Kars’ta saptanan “sekiz köşeli Selçuklu yıldızı [Ekler, Fotoğraf 44] içine işlenmiş bir kaz motifi”nden yola çıkılarak; kazın, Selçuklular için birer süsleme unsuru ve sembolik örüntü olduğunu dile getirmek kuvvetle muhtemeldir.

Kaz, bilhassa Anadolu sahasındaki Selçuklu Türklerinin sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam çizgilerinde yer eden başlıca evcil ve yabanıl hayvanlar arasında yer almıştır. Bu durumun bir devamı olarak, Anadolu Selçuklu Devleti zamanına istinaden öne çıkan Saray Mutfacı’nda, kaz etinin yoğun olarak tüketildiğini ifade etmekte yarar vardır. Malum bünyeye binaen, kaz, Anadolu Selçuklu hükümdarlarının verdikleri ziyafetlerde; vazgeçilmez yemekler arasına girmiştir. Söz konusu bilgiye, Yazıcızâde Ali’nin kaleme aldığı *Tevârîh-i Âl-i Selçuk* adlı eserde ulaşmak mümkündür. Nitekim ilgili eserden temin edilen aşağıdaki alıntılar, kazın, Anadolu Selçuklu

Sarayı’ndaki sofraları zenginleştiren beslenme öğeleri arasındaki rolünü açık ve net olarak ortaya koymaktadır:

Ve bayrām namāzından soñra h̄’ān h̄āzır itdiler, elvān-ı ta’ām ve biryānlar ve dāne ve muza’fer ve k̄az ve tavuk çevürmeleri, arı kirdeler ve tennûrlu aşıları ve mümessek ve mu’āṭṭar şerbetler birle dökülüp yinildi ve içildi ve eṭrāfdan gelen ilçiler ve sādāt ve ekābir ve ‘ulemā ve fuṣalā h̄’ān yiyüp tağıldılar.

Bayram namazından sonra, hanı hazır ettiler. Türlü yemekler (yiyecekler) ve büryanlar (büryan kebapları), tane (yiyecek) ve muzafir yemeği, kaz ve tavuk çevirmeleri, katkısız soslar ve tandırda pişen aşılar misk kokulu ve hoş kokulu (lezzetli) şerbetler dökülerek yenildi ve içildi. Etraftan (çevreden) gelen elçiler ve diğer ileri gelenler (beyler, efendiler, ağalar ve paşalar), devlet görevlileri ve âlimler ile üstün vasıflılar handa yiyip takıldılar (Bakır, 2017: 506).

Selçuklularda, ayrıca kuş avlarının da yapıldığını belirtmek lazımdır. Bunlar, törensiz yapılan avlar olarak kayda geçmiştir. Dolayısıyla malum avlar, kısa süre için; az bir saray görevlisiyle gerçekleştirilmiştir. Bu durumun bir devamı olarak, söz konusu kuş avları, daha çok; saraya yakın yerlerdeki av bölgelerinde yapılmıştır (Türkmen, 2009: 24). Kuş avı, özellikle Anadolu Selçuklularında, çeşitli şekillerde yapılmıştır. İlgili minval üzere, kuş avında avcılar; halka oluşturup gürültü çıkararak, avlarını, kapattıkları kaçma yollarına uçmaya zorlamışlardır (Hacıgökmen, 2018: 329). İlgili minval üzere, kaz, Selçuklulardaki kuş avlarında; en önde gelen kuş türlerinden biri olarak dikkat çekmiştir.

Söz konusu bünyeyi takiben, kuş avları, Anadolu Selçuklu’da gelişen saray mutfağına; çeşitli kuş türlerinin etlerinden hareketle, farklı lezzetleri de kazandırmıştır. Bahsedilen eksende; kartal,doğan, şahin ve atmaca gibi birtakım yırtıcı kuşlar; tavşancıl, keklik, yaban ördeği, toy kuşu, kuğu ve bıldırcın gibi bir kısım kuşların avlanmalarında kullanılmışlardır (Güven, 1999: 153-154; Türkmen, 2009: 25-26). Bütün bu ifadelerin birer neticesi olarak, malum av kuşları arasında, yaban kazının da yer aldığını vurgulamakta yarar vardır.

Kazın, Anadolu Selçuklu Devleti zamanındaki kimi yer isimlerine de temel oluşturduğunu belirtmek gerekmektedir. İlgili minvalde, kazdan kaynaklanan bir yer ismine, *Tevârih-i Âl-i Selçuk*'tan hareketle şahit olmak mümkündür. İlgili husus, bahse konu eserden nakledilen aşağıdaki alıntıyla sabittir:

Ve ol ferâğ, ki Sulţân ‘İzze ‘d-dîn kıbelinden-idi, aña yöneldiler. Ve bir müddet Kâb ve Zile ve Bârîmûn ve Kâzova havâlisinde yürürlerdi, tâ Şâhib Şemse’ d-dîn Tuğrâyî Mengü Xan xizmetinden dönüp geldi.

“Ve o geri çekilen ki Sultan İzzettin’in nezdinden idi. Ona yöneldiler. Ve bir süre Kab, Zile, Barımın ve Kazova havalisinde yürürlerdi. Ta ki Sahip Şemseddin Tuğra-yı Mengü Han, (kendi) görevinden dönüp geldi.” (Bakır, 2017: 623-624)

Kazın, tarihsel süreçte, bilhassa Selçuklu Türkleri için; savaşlarda esinlenilen bazı taktiklere de esas oluşturduğunu belirtmekte yarar vardır. Söz konusu çerçeveye istinaden, “kazkanadı” adı verilen bir savaş taktiği doğrultusunda; savaş meydanının ortasından ani olarak geri çekilen Selçuklu askerleri, düşmanı yanıltıp savaş meydanının ortasına yığarak yok etmeye çalışmıştır. Bahse konu durumun akabinde, Türk ordusu, sağ ve sol kanatlardan hücum etmek kaydıyla; düşmanı çember içine alarak ortadan kaldırma stratejisi geliştirmiştir. Bu durum, kazın belli uzuvlarından hareketle sergilenen bir savaş sanatını içermektedir. Ayrıca kazkanadı taktiği, yaban kazlarının; göçleri sırasında V şeklindeki uçuşlarını andıran bir arka plana da sahiptir.

Kazın Selçuklulardaki tarihsel geri planının zengin bir içeriğe sahip olduğunu belirtmek muhtemeldir. Malum minvalde, Selçuklular, kazı; avcılığa dayanan ekonomi ve beslenme faaliyetlerinde, sembollere dayanan süsleme sanatlarında ve doğa tasvirlerinde sıklıkla öne çıkarmışlardır. Bu duruma binaen, kaz; özellikle Anadolu Selçukluları dönemindeki saray mutfağında, önemli yemeklerin yapılmasına vesile olmuştur. Dolayısıyla kazın; Selçuklulardaki sosyokültürel ve sosyoekonomik zeminin inşası noktasında; belirgin bir örnek teşkil ettiğini vurgulamak lazımdır.

Kaz, Osmanlı devrinde de halk tarafından tanınan ve bilinen kuş türlerinden biri olmuştur. Zira kazın, Osmanlılarda, kimi isim ve anlam karşılıklarının mevcut olduğunu dile getirmek mümkündür. Nitekim kazın, Osmanlı dönemine dair bazı yazılı kaynaklarda; “havada, karada ve suda yaşayan bir kuş çeşidi” anlamıyla geçtiğinin altını çizmekte yarar vardır. Bu çerçeve içerisinde, kaz, bir Osmanlı seyyahı olan Evliyâ Çelebi’nin *Seyahatnâme* adlı eserinde; bir kısım yönlerden kimi simgesel anlamlara sahip bir kuş türü olarak yer almıştır. Malum bünyeyi takiben, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi* ışığında, kazın; Osmanlılardaki sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam sürecini değişik açılardan etkilediği gözlemlenmiştir.

Bu durumun akabinde, kaz, *Seyahatnâme*’de; yer adları, savaş aletleri, dinî inançlar, çalgı aletleri, yansıma sesler ile avcılığa dayanan ekonomi ve mutfak faaliyetleri kapsamlarına istinaden geçmektedir. Bahse konu minvalde, kazın, Osmanlılar açısından geniş bir yelpazeyi içeren belli bir altyapıya malik olduğunu vurgulamak olasıdır. Söz konusu doğrultuyu takiben, kaz, Osmanlı’daki gündelik hayatın birçok alanında tanınan, bilinen, benimsenen ve özümşenen bir kimliğe sahip olmuştur.

İlgili eksende; “Kazdağı” ve “Kazlıçeşme” (Kahraman ve Dağlı, 2008-1/1: 44, 353), İstanbul ve Balıkesir illeri kapsamındaki yapı ve yer adlarını; “kaz yeleği” (Kahraman ve Dağlı, 2008-1/2: 556, 586, 690), okçuların zırhları kapsamındaki savaş aletlerini; “kaz göğsü” (Kahraman ve Dağlı, 2008-1/2: 500), Hazreti Nuh’un, kaz göğsü kemiğine benzer bir gemi inşa etmesi kapsamındaki dinî inançları; “kaz kemiği” (Kahraman ve Dağlı, 2008-1/2: 643), çağırma düdük sazendeleri kapsamındaki çalgı aletlerini; “kaz sesi” (Kahraman ve Dağlı, 2008-1/2: 656) ise insanlar tarafından yapılan hayvan taklitleri eksenindeki yansıma sesleri içeren sembolik anlamların birer yansımasıdır. Yine avcılığa dayanan, dolayısıyla ekonomi ve mutfak faaliyetleri çerçevesinde etinden istifade edilen bir av kuşu (Kahraman ve Dağlı, 2008-1/2: 445, 546, 588) olarak kaz, bu bünyedeki gerçek anlamıyla da yansıtılmıştır.

Evliya Çelebi, *Seyahatname*'de; kazı, avlanma yoluyla eti yenilen bir kuş türü olarak belirtmesine karşılık; kaz etinden yapılan yemekler konusunda hemen hemen hiçbir bilgi vermemiştir. Bu bağlamda, Çelebi'nin, Kafkasya gezisi itibarıyla; kaza, sadece Çerkezlerin dağlarda avladıkları keklik, turaç, kor tavuğu ve ördek gibi bazı av kuşlarının arasında değiştiğini dile getirmekte fayda vardır (Dağlı, Kahraman ve Dankoff; 2003/VII: 259). İlgili husus, geleneksel kaz yemeklerinin “avcılık” kanalıyla yapıldığını ortaya koyan kanıtlar arasındadır.

Güzin S. Belli ve Oktay Belli (2012a: 51) tarafından da dikkat çekildiği üzere; E. Çelebi, Kafkasya seyahatinde; bilhassa kazın yoğun olarak yetiştirildiği Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinden geçerken, kurutulmuş kaz etinden yapılan yemeklere dair herhangi bir bilgi vermediği gibi; malum yörelere yakın olan diğer bazı yerlerin geleneksel mutfak kültürlerinde de kaz etinden yapılan yemeklerden söz etmemiştir.

Kazın Osmanlılarda, simgesel bakımdan bir “teşbih unsuru” olarak da tanınırlığına ve bilinirliğine şahit olmak mümkündür. Bu durum, *Âşıkpaşazâde Tarihi*'nde; farklı durumlara istinaden ifade edilmiştir. Zira ilgili eserde, kazın; şekil bakımından insanların belli organlarına benzetilen bazı uzuvları ile insanlar arasında vuku bulan birtakım münasebetler çerçevesindeki belli başlı benzetmelere konu edildiği gözlemlenmiştir.

Kazın, fiziksel bakımdan insanlara benzetilme durumu; “kaz gibi ayaklarıyla nasibini toplamak” (Yavuz ve Saraç, 2003: 171) deyimini doğrultusunda dile getirilmiştir. Kazın, insanlar arasında vuku bulan ilişkiler boyutu ise “yakınlık” üzerinden hareket edilmek kaydıyla vurgulanmıştır. Söz konusu yakınlık, kaz ve ördek yakınlığından yola çıkılarak, bahse konu eserden nakledilen aşağıdaki alıntıda izah edilmiştir:

Sonra, “Sizin bizimle olan dostluğunuz da ördek ile kaz kaz komşuluğu gibidir.” dedi (Yavuz ve Saraç, 2003: 157).

"Sizün-ile bizüm dostlugumuz ördeg-ile kaz konşulığına beñzer." (Yavuz ve Saraç, 2003: 424).

Âşık Paşazade, kazı; bazı şiir örneklerinde, bir istiare faktörü olarak da zikretmiştir. Bu durum, insanların “kurnazlık” belirtileri üzerinden ortaya konulmuştur. Zira insanların, içinde bulundukları durumu inkâr ederek; farklı kılıklara veya kimliklere bürünme istekleri, bahse konu kurnazlık emarelerine örnek teşkil etmektedir. Söz konusu mevzu, *Tevârih-i Âl-i Osman*’dan alıntılanan aşağıdaki ifadelerle sabittir:

Ne kadar karışıklık ve şer varsa görünmek ister.
Tavuklar bile şahinim diyerek kaz arzu eder (Yavuz ve Saraç, 2003: 164).

‘Ayan olmak diler bil şûr u şerler
Tavuklar şahinem dir ister o kaz (Yavuz ve Saraç, 2003: 432)

Bütün bu bilgilerin ve belgelerin yanı sıra, *Âşıkpaşazâde Tarihi*’nde (*Osmanoğulları’nın Tarihi*), kazın, bir yer ismine de temel oluşturduğu gözlemlenmiştir. Anadolu’daki malum yer ismi, ilgili eserin birkaç yerinde tekrar edilmiştir. Bahse konu yer ismi, malum eserde; “Kazova” olarak beyan edilmekle beraber; aşağıdaki ifadeler doğrultusunda geçmektedir:

Kazova’da bir medrese ve bir zaviye ile Bursa’da bir mescit ve bir medrese yaptı (Yavuz ve Saraç, 2003: 188-189).

Ve hem Kazova’da bir medrese ve bir zaviye ve Bursa’da bir mescid ve bir medrese yaptı (Yavuz ve Saraç, 2003: 561).

Kaz, Osmanlıların da içinde yer aldığı Beylikler Dönemi itibarıyla, aynı dönemdeki Aydınöğulları sahasında tercüme edildiği beyan edilen (Yılmaz, Demir ve Küçük; 2013: 160) *Kısas-ı Enbiya*’da; bir “teşbih faktörü” olarak geçmektedir. Bu durumun akabinde; evliyalar ve enbiyalar başta olmak üzere, din ulularının mücadelelerini içeren eserlerin ortak adını taşıyan *Kısas-ı Enbiya*’da, kazın; parlak beyaz renginden ötürü, “aydınlık

veren” veya “ışık saçan” manalarına bağlı olarak dile getirildiği görülmüştür. İlgili husus, malum eserden alınan; “tamam ak kaz gibi ve gün nûrî gibi aydın virürdi” (tıpkı beyaz bir kaz gibi ve gün ışığı gibi aydınlık verirdi) (Yılmaz, Demir ve Küçük; 2013: 254) ifadeleriyle anlatılmıştır.

Kaz, yine Osmanlıların boy gösterdiği Beylikler Dönemi itibarıyla, Karamanoğullarının etki sahasına rastlamakla beraber; Eski Anadolu Türkçesinin ilk çevirileri arasında yer alan *Mantıku't-Tayr*²¹² adlı eserde de geçmektedir. Bu bağlama istinaden, ilgili eserde, kaza; “bir kuş türü” olarak değinildiğini dile getirmekte yarar vardır. Söz konusu eksende, kazın; yüzme, uçma, dalma, koşma ve benzeri özelliklerine binaen ortaya çıkan başlıca simgesel yönleri ortaya konulmuştur (Yavuz, 2007: 64, 65, 68). Bahse konu minval üzere, Türk edebiyatının Anadolu’daki ilk çeviri ürünlerinden biri olarak vurgulanan *Mantıku't-Tayr*’da, kazın; diğer kuşlar gibi konuşturulduğu, dolayısıyla mitolojik bir arka plana sahip olduğu görülmektedir. Bu şekilde, kaz, tasavvufî bir zeminden hareketle; olağanüstülüklerle örülü bir sembolik değere binaen izah edilmiştir.

Nezihe Araz (2000: 15), kazın; tavuk, horoz, hindi, ördek, keklik ve benzeri kümes hayvanlarıyla beraber; Osmanlı mutfağını süsleyen yemeklere konu olduğunu vurgulamıştır. Zira tavuk, horoz, hindi, ördek ve keklik gibi bir kısım kanatlı hayvanların etlerine ek olarak; kaz etinin de Osmanlı mutfağında önemli bir yere sahip olduğunun altını çizmek gerekmektedir. Nitekim Osmanlı dönemindeki geleneksel mutfak kültürü itibarıyla, bilhassa misafir sofralarının mühim yemekleri olan Çerkez tavuğu, hindi dolması ve ördek çevirme ile birlikte; kaz çekmesine de yer verildiği bilinmektedir.

²¹² Bu eser; 12. yüzyılda, İran sahasında, bir Fars şairi olan Feridüddin-i Attar tarafından kaleme alınmıştır. Ancak malum eserin; 14. yüzyılda, Anadolu sahasında, bir Türk şairi olan Gülşehri tarafından; Farsçadan Türkçeye tercüme edildiği de bilinmektedir. İlgili duruma ek olarak, Farsça *Mantıku't-Tayr* kelimesinin Türkçe karşılığı “kuşdili”dir. Eserde, kuşların dilinden birtakım tasavvufî izahlar yapılmıştır. Dolayısıyla kuşlar konuşturulmuştur. Bahsedilen çerçevede, kuşlara, bir bakıma mitolojik özellikler yüklenmiştir.

Kazın Osmanlılardaki tarihî altyapısının zengin bir münderecata malik olduğunu belirtmek mümkündür. Malum minvalde, Osmanlılar, kazı; avlanmaya dayalı ekonomi ve beslenme etkinliklerinin yanı sıra, benzetmeye dayalı fiziksel ve ruhsal ölçeklerdeki simgesel ifadelerde sıkça ön plana çıkarmışlardır. Bu duruma istinaden, kazın; Osmanlı dönemi itibarıyla, bilhassa Anadolu ve Kafkasya sahalarındaki insanlar arasında; oldukça tanınan, bilinen, sevilen, benimsenen ve özümşenen bir kuş türü olduğu sonucuna varmak kuvvetle muhtemeldir. Dolayısıyla kazın; Osmanlılardaki sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam zeminlerinin vücut bulması noktasında, belirgin bir örnek teşkil ettiğini vurgulamak gerekmektedir.

Kazın, Cumhuriyet Dönemi'nde de tanınan ve bilinen bir kuş türü olduğunun altının çizilmesi gerekmektedir. Zira kazı; Cumhuriyet Dönemi'nde, özellikle ekonomi ve beslenme faaliyetlerine katkı sağlayan faktörlerden biri olarak değerlendirmek mümkündür. Nitekim kaz, Cumhuriyet'le birlikte; bilhassa etinden, tüyünden ve yumurtasından faydalanılan kümes hayvanları arasında yer almıştır. Bu durumun bir devamı olarak, kaz, söz konusu dönem dâhilinde; ekseriyetle ekonomi ve mutfak kültürlerine istinaden, Türkiye Türklerinin de ilgi alanına girmiştir.

Kazın; Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin kuruluşundan itibaren, Selçuklu ve Osmanlı zamanlarından intikal eden avcılık etkinliklerinde mühim bir rol oynadığını vurgulamakta fayda vardır. Malum minval üzere, kazın, genel olarak; Anadolu'nun kırsal mntıkalarındaki avcılık faaliyetlerinden hareketle, halk ekonomisini ve geleneksel mutfak kültürünü destekleyici yönlelere sahip olduğunu belirtmek lazımdır. Zira Anadolu'nun çeşitli yerlerinde, yaban hayatının da müsaitliğine paralel olarak, yaban kazı avlama işi; Cumhuriyet'in ilk dönemlerinden beri yapılmaktadır.

Yaban kazı avcılığı, Türkiye'deki yaban hayatı açısından bakıldığında; evcil olmayan kaz türlerinin popülasyonunu dengede tutma ve onlarla beslenme amaçlarını takiben yapılagelmektedir. Bu doğrultuda, Türk toplumu için önemli bir faaliyet alanı oluşturan

yabanıl kaz avcılığı, malum çerçevedeki ekonomi ve mutfak kültürlerini de kısmen şekillendirici bir etki yaratmıştır. Söz konusu kapsamda, Türk toplumu, yabanî kaz avcılığını da tıpkı diğer avlanma etkinlikleri gibi; atalar devrinden miras kalan başlıca örfler ve âdetler temelinde, Cumhuriyet’le beraber devam ettirmiştir. Ancak Türkiye’de, avcılığın, zamanla hobi maksatlı olarak yapılmasına binaen; yabanî kazın avlanma süreci de ilgili durumun bir parçası haline gelmiştir.

Geçmişten bugüne kadarki bir tarihî süreç itibarıyla, Türkiye’de, yabanî kaz avcılığının yanı sıra; evcil kaz yetiştiriciliğinin de gerçekleştirildiği bilinmektedir. Bu minval üzere, kaz; bilhassa Türkiye’nin belli yörelerine özgü olarak beslenen kanatlı kümes hayvanları arasında yer almıştır. Bahsedilen hususun akabinde, Türkiye’deki ilk evcil kazların, Kars yöresinde yetiştirildikleri bilinmektedir. Her ne kadar Türkiye’de şu ana dek tescillenen bir kaz ırkının olmamasına rağmen, Kars kazı, adını Cumhuriyet’in ilk evrelerinden bu yana duyurmuştur.

Evcil kazın Cumhuriyet’teki ilk temsilcileri olarak; Kars yöresinde ikamet eden Karapapak (Terekeme) Türkleri gösterilmektedir. Zira Türkiye’deki kaz besiciliği, özellikle Kars ve Ardahan merkezli olarak yaşayan Karapapak Türkleri arasında önemli bir yer tutmaktadır. Nitekim bu konudaki sözlü tarihe bakıldığında, kazın, “Terekemelere has” bir evcil kuş türü olarak nitelendirildiğine şahit olunmuştur. İlgili duruma istinaden, kaz yetiştiriciliğinin, Karapapaklar kanalıyla; Kafkasya’dan Anadolu’ya getirildiğine (Güngör Demirci, 2020) dair birtakım söylemler de mevcuttur.

Kaz, Karapapaklar arasında çok sevilen bir hayvan olarak dikkat çekmektedir. Zira Kars ve Ardahan yörelerinde sıkça dillendirilen; “Bir Terekeme’nin babasını öldür, sana düşmanlık beslemez; lakin bir Terekeme’nin kazını öldür, sana kan davası güder.” sözü; kazın Terekeme Türkleri içerisindeki yerini, değerini ve önemini ortaya koymaktadır. Bu durum, esas itibarıyla, kazın; Karapapak kadınlarınca “adeta bir çocuk gibi” (Ruhanne Demirci, 2020) bakılmasından, beslenmesinden ve büyütülmesinden

kaynaklanmaktadır. Ayrıca kazın Terekeme Türkleri arasındaki halk ekonomisi faaliyetleri ile geleneksel mutfak kültürü etkinlikleri hususlarındaki belirleyiciliği ile yönlendiriciliği de bu kapsam içindedir. Çünkü Terekemeler için, ekseriyetle kış sofralarının en lezzetli yemekleri, kaz etinden yapılan yemeklerdir.

Kaz, Cumhuriyet dönemi itibarıyla, Tahtacı Türkleri arasında da itibar gören bir hayvan olarak gözlemlenmiştir. Malum doğrultuda, kazın, Balıkesir merkezli olarak yaşayan Tahtacı Türkmelerince; kutsal semboller arasında yer aldığına altını çizmekte yarar vardır. Zira Erhan Tuna'nın (2000: 66) da vurguladığı üzere; Tahtacılar ait olan geleneksel elbiselerin yakalarında ve omuzlarında, çember veya üçgen içine işlenmiş kazayağı motiflerine rastlanıldığına dair kimi bilgiler söz konusudur. Aynı duruma, Karapapak Türklerinin dokuduğu halı, kilim ve masa örtüsü örneklerinde de şahit olmak mümkündür.

Kazın Karapapaklar ile Tahtacılar içerisinde bu denli mühim bir konuma sahip olmasını, eski Türk inanç sistemine bağlamak kuvvetle muhtemeldir. Nitekim Türk kozmogonisinde, “tanrı” ile “insan” unsurlarının “kara kaz” şeklinde uçmaları (Radloff, 1999/I: 75); malum durumu özetlemektedir. Ancak Tahtacılar, Karapapaklardan farklı olarak; kaz besiciliğinin ve kaz yetiştiriciliğinin çok fazla ön planda olmadığını dile getirmek gerekmektedir. Dolayısıyla Tahtacılar, kazı, halk ekonomilerinde ve geleneksel mutfak kültürlerinde çok fazla benimsememişlerdir.

Bugün, Türkiye'deki kaz varlığı; toplam kanatlı kümes hayvanı varlığına oranla daha düşük düzeylerde seyretmektedir. Bu durumun bir neticesi olarak, bölgesel açıdan bir kısım farklılıklar göstermekle birlikte; Türkiye'deki toplam kaz varlığının, bugün için 1.373.960 adet olduğu saptanmıştır.²¹³ Türkiye, sahip olduğu kaz varlığına binaen, dünyada 15. sıraya oturmuştur. İlgili bağlamda, Türkiye, sahip olduğu kaz varlığıyla;

²¹³ Bu konuda bakınız. (<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Hayvansal-Uretim-Istatistikleri-Haziran-2021-37208&dil=1> – Erişim Tarihi: 13 Ağustos 2021).

bugün, dünyadaki önemli ülkeler arasına girmiştir. Ancak Türkiye'deki kaz varlığı, bölgesel farklılıklar sergilemektedir.

Malum kapsama yönelik olarak, bugün, Türkiye'deki kaz varlığı içinde en büyük pay; yaklaşık 300 binle Kars'a aittir. Yine kazların Türkiye'deki yetiştirme bölgelerine bakıldığında; Doğu Anadolu Bölgesi'nin %85, İç Anadolu Bölgesi'nin %13, diğer bölgelerin ise %2 (Çelebi, 2020: 97) oranında rol üstlendiğinin de altını çizmek gerekmektedir. Bahsedilen çerçeve içerisinde, kazın, sadece Kuzeydoğu Anadolu'da; %40'lık bir yetiştirme potansiyeli söz konusudur.

Tarihsel süreçte, Türkiye sahası itibarıyla, kazların iyileştirilmeleri için bir kısım çalışmaların başlatıldığı bilinmektedir. Bu bünyeye dönük olarak; 1990'lı yıllarda kurulan “Kars Kazcılık Üreme İstasyonu’nun²¹⁴ yanı sıra; son birkaç yıllık süre zarfında, Kars ve Ardahan merkezli olarak faaliyete geçen kaz kesimhaneleri, kaz çiftlikleri, kaz restoranları ve benzeri işletmeler; kazın sektörel bir dönüşüm içerisinde yer almasını sağlayıcı etkileri ortaya çıkarmaktadır.

Son yıllarda, bilhassa Doğu Ekspresi'ne bağlı olarak gelişen turizm etkinlikleriyle beraber; kazın geleneksel mutfak kültürü kapsamındaki ekonomik değerinin her geçen gün arttığı da gözlenmektedir. Söz konusu durum, kazı, bölgesel veya yöresel temelli olarak gelişen bir sürdürülebilir kalkınma unsuru haline dönüştürmektedir.

Öte yandan, Türkiye'de, kaz ıslahı için yapılan çalışmalar kapsamında, ilk kez; 1988 yılında, İtalya'dan 12 bin adet Roma kazı (Roma tepeli kazı) yumurtası Erzurum ve Kars illerine getirtilmiştir. Bu yumurtalardan elde edilen kazlar, 1992 yılına kadar, safkan olarak yetiştirilmiştir. Ancak malum kazlara ait yumurta kuluçka verimlerinin düşük olmasından ötürü, Roma kazının Türkiye'deki yetiştiriciliğinden vazgeçilmiştir.

²¹⁴ Bu istasyon, 1997 yılında, ekonomik nedenlerden dolayı faaliyetlerine son verilmiştir.

Türkiye’de belli bir kaz cinsi yoktur. Ancak Balıkesir ilinin Bandırma ilçesindeki “Koyunculuk Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü”nde²¹⁵, 2021 yılının sonları itibarıyla yetiştirilmeye başlanan kazların; ıslah çalışmalarını takiben “Türk kazı” olarak tescillenmeleri beklenmektedir. Bahse konu düzlemde, kendine özgü bir Türk kaz ırkının meydana getirilebilmesi için yoğun bir çaba sarf edilmektedir.

Sonuç itibarıyla, tarihî sürece istinaden, Türklerin Orta Asya’dan Anadolu’ya taşıdıkları avcılık aktiviteleri, ekonomik etkinlikler, beslenme faaliyetleri ve benzeri sistemler kanalıyla öne çıkarılan kaz olgusu; kimi nitelikleri doğrultusunda; ayrı bir yere, değere ve öneme sahip olarak; Cumhuriyet devrinde de halkın ilgi alanına girmiştir. Zira kaz, Türk toplumunu sosyokültürel ve sosyoekonomik yönlerden etkileyen başlıca öğeler içerisinde yer almıştır. Nitekim kaz, gündelik hayat etrafındaki özellikleri ve işlevleri göz önünde bulundurulmak suretiyle, değişik birtakım etkinliklerde kullanılmıştır.

Söz konusu doğrultuda, kazın, Cumhuriyet Dönemi’ndeki yaşam süreçlerini; bilhassa Türkiye’nin belli başlı illeri ekseninde, maddî ve manevî olarak yakından ilgilendirdiğinin dile getirilmesinde yarar vardır. Malum bünyeye istinaden, kaz; özellikle Türkiye’deki ekonomi ve beslenme alanlarına ait tarihî altyapının ortaya çıkış noktalarından birini teşkil etmektedir. İlgili durumun bir devamı olarak, kaz mefhumu; Türk toplumunun kimi ekonomik etkinliklerini ve mutfak faaliyetlerini, ekseriyetle bölgesel veya yöresel kalkınma hamlelerine bağlı bir biçimde etkilemeyi sürdürmektedir.

²¹⁵ Bu enstitü; 1935 yılında, Bursa ilinin Karacabey ilçesinde; “Merinos Yetiştirme Çiftliği” adıyla kurulmuştur. 1943 yılında, Bandırma’ya nakledilen Merinos Yetiştirme Çiftliği’nin adı; 1987 yılında, “Koyunculuk Araştırma Enstitüsü” olarak değiştirilmiştir. Bugün, malum enstitüde yetiştirilen kazların; bilhassa Kars’tan temin edildiği bilinmektedir. Konuya yönelik olarak bakınız.. (<https://www.aa.com.tr/tr/ekonomi/enstitude-yetistirilecek-kazlar-turk-kazi-olarak-tescillenecek/2381644> - Erişim Tarihi: 3 Ekim 2021).

4.1.5. Kazın Özellikleri

Bilindiği üzere, kaz; siyah, beyaz, gri, kahverengi veya boz tüylü, perde ayaklı, kısa bacaklı, sivri gagalı, geniş kanatlı, uzun boyunlu, oval göğüslü ve iri gövdeli bir kuş türüdür. Malum mevzunun bir devamı olarak, kaz, dünyanın hemen hemen bütün bölgelerinde yaşayabilmektedir (Çelebi, 2020: 1). Bu durum, insanların kazdan çeşitli şekillerde yararlanmaları sonucunu doğurmaktadır.

Kaz, sahip olduğu malum fiziksel özelliklerine yönelik olarak; kendi etrafında oluşan ve gelişen bir kısım kültürel özelliklere de zemin hazırlamaktadır. Zira kazın, çok eski devirlerden itibaren; insana ve tabiata mühim katkılar sağladığı bilinmektedir. Dolayısıyla kaz, söz konusu katkılarına paralel olarak, tarihsel süreçteki başlıca nitelikleri doğrultusunda ele alınmalıdır. Bu şekilde, kazın özelliklerini; sosyokültürel ve sosyoekonomik kimi düzlemlerde izah etmek mümkündür.

Kazın, tarihsel süreç itibarıyla, avcılık faaliyetlerine muhatap olan bir özelliği vardır. İlgili bünyede, kaz, insanlığın ortaya çıktığı ilk dönemlerden beri; en temel av hayvanları arasında yer almıştır. Bu bağlamda, kaz, avcılık faaliyeti aracılığıyla; etinden faydalanılan bir kuş türü olmasının da akabinde, insanların “ekonomi” ve “beslenme” gereksinimlerini gideren unsurların başlıcaları arasına dâhil edilmiştir.

Bilindiği gibi, avcılık, insanlığın ilk zamanlarından itibaren; toplumlardaki genel ekonomik karakterleri belirleyen ve yönlendiren faktörlerden biri olarak öne çıkmıştır (Güven ve Hergüner, 1999: 32). Ancak göçebe hayatın doğal bir neticesi olan avcılık, yerleşik hayatla beraber; “boş zamanı doldurma aktivitesi” anlamına gelen bir kültürel değer halini almıştır. İlgili husus, kazın da zamanla bir kültürel değer yaratma aracı olarak kullanılması anlamına gelmiştir.

Toplayıcılık ve avcılık etkinliklerine dayanan göçebe bir toplumsal yapıdan, tarım ve hayvancılık etkinliklere dayanan yerleşik bir toplumsal yapıya geçiş sürecinin ilerleyen dönemlerinde; kazın evcilleştirildiğine şahit olunmuştur. Zira kaz, ilk evcilleştirilen kümes hayvanı olarak bilinmektedir. Dolayısıyla bahse konu mevzu, kanatlı hayvancılığın veya kümes hayvancılığının ortaya çıkış noktasını da teşkil etmiştir. İlgili minval üzere, kaz, insan hayatını; ekonomik gelir elde etme, beslenme, korunma, barınma ve giyinme konularında yakından ilgilendirmeye başlamıştır.

Kaz, evcilleştirilmesine binaen; avcılıktan gelen bir altyapıyı da bünyesine katarak, insanların ekonomi ve mutfak faaliyetlerindeki destekleyici yönünü artırmıştır. Bu durum, kaz yetiştiriciliğine kapı aralamakla birlikte; kazın etinden, tüyünden ve yumurtasından faydalanma sürecini hızlandırmıştır. Dolayısıyla kaz, geçmişten bugüne kadar süregelen bir zaman dilimi açısından bakıldığında, dünyanın kimi bölgelerindeki halk ekonomisini ve geleneksel mutfak kültürünü şekillendirici etkilere nail olmuştur. Ekonomi ve beslenme faaliyetleri kapsamında; genellikle eti, özellikle de ciğeri için yetiştirilen kazın; halkın mevsimlik geçim ihtiyacını karşıladığının altını çizmek lazımdır.

Kaz, ekseriyetle belli bölgelerde ve yörelerde; bilhassa kışın, sofraları süsleyen başlıca yemeklerin esasını meydana getirmektedir. Bahse konu minval üzere, kaz, ekseriyetle yerel yapılar içerisinde; halkta karşılık bulan iktisadî etkinlikler ile mutfak aktiviteleri arasındaki paralelliğin tabii bir neticesidir. Bilhassa kazın karaciğeri, yerelde çok büyük bir ekonomik değer olarak göze çarpmaktadır. Zira kaz ciğeri; pahalı, lüks ve besleyici yiyeceklerin başında gelmektedir (Belli ve Belli, 2012a: 59).

Malum eksende, kazın, besicilik ve yetiştiricilik kanallarıyla; halkın gündelik yaşamını etkileyen belli başlı yönleri söz konusudur. Örneğin, kaz, Türkiye’de; Kars, Ardahan ve Iğdır illerindeki halk hayatının önemli bir ögesi haline gelmiştir. İlgili doğrultuda, kaz, malum illerdeki yetiştiriciliğine binaen; yöresel bağlamlı olarak teşekkül ve tekâmül

eden ekonomi ve mutfak kültürlerini destekleyici, belirleyici ve yönlendirici birer kimliğe bürünmüştür. Bununla birlikte; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerindeki hane halkının kışlık et ihtiyacını karşılaması ve halka ek gelir sağlaması, kazın en önemli özelliklerindendir (Demir, Kırmızıbayrak ve Kemal; 2013: 129).

Bu izahlara ek olarak, kaz; ayrıca geleneksel bilginin ekonomi ve beslenme kültürleri bağlamında kullanımına da mühim bir temel oluşturmaktadır. Zira tarihî bir geri plana ilişkin olarak vuku bulan kaz besiciliğinden kaynaklı geleneksel bilgi belleği vasıtasıyla; bölgesel, yöresel veya yerel kapsamlı halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü aktivitelerinin sürekliliği sağlanabilmektedir.

Kaz, ehlîleştirilmesinin akabinde; insanların barınma, korunma, giyinme, savunma ve temizlik ihtiyaçlarını karşılayan mühim bir faktör olarak da kayda geçmiştir. İlgili bağlamda; kaz tüyü kullanılarak imal edilen yastık, yorgan, döşek, mont, pardesü ve benzeri ürünleri; bu yönde değerlendirmek mümkündür. Bu eksende, kazın tüyü, önemli bir ekonomik değer olarak dikkat çekmektedir (Belli ve Belli, 2012a: 59).

Geçmişte tamamen geleneksel usullerle üretilen malum ürünler, bugün hem geleneksel hem de modern usullerle üretilmeye devam etmektedir. Söz konusu ürünlerin, geçmişten bugüne dek; insanların yaşam alanlarında boy gösterdikleri bilinmektedir. Bu şekilde, kaz olgusu; çevresel şartlar itibarıyla, insanların iç ve dış mekânlardaki barınma, korunma ve giyinme gereksinimlerini gideren bir maddî kültür unsuru olarak dikkat çekmektedir. Bahse konu husus, kazın, kuş türleri içerisindeki özgün ve özel yapısını (Aytaş, 2019: 76) ortaya koymaktadır. İlgili çerçevede, kaz, toplumsal bir yaşam şekline de hizmet edebilmektedir.

Daha önce de ifade edildiği gibi, tarihsel süreçte kaz; insanlar tarafından, bir tür “silah” olarak da kullanılmıştır. Bu durum, kazın fiziksel özellikleriyle yakından ilişkilidir.

Nitekim kaz, herhangi bir tehlike esnasında, tiz bir sesle öterek; sahibini uyarabilmektedir. Kazın malum özelliği, tarihsel geri planda; Romalılar ve Urartular tarafından, savaşlarda değerlendirilmiştir. Ayrıca bugün, Çin'deki emniyet birimlerinin ve Almanya'daki Amerikan üslerinin korunmasına dönük bir çerçeve içerisinde, kazdan yararlanıldığı bilinmektedir.

Kazın, bilhassa Türkler için; güreşlerde örnek alınan kimi savunma taktiklerine de temel oluşturduğunu ifade etmekte fayda vardır. Söz konusu minval üzere, “kazkanadı” isimli taktikle; güreşte, rakipler arkadan ve yandan sarılmaktadır. Bununla beraber, rakiplerin başları koltuk altına alınmaktadır. İlgili şekilde, eller, rakiplerin koltuk altlarından geçirilerek; sırt ve ense kısımlarında birleştirilmektedir. Böylelikle rakip, etkisiz bir hale getirilmektedir.

Bahse konu açıklamalara ek olarak, Türkiye’de kaz besiciliğinin çok yoğun bir biçimde yapıldığı Kars, Ardahan ve Iğdır illerindeki halkın; kendi evinin, çiftliğinin, ahırının, kümesinin ve benzeri yaşam alanlarının güvenliğini tesis etmek maksadıyla kazdan istifade etmesi; bu eksenindeki korunma ihtiyaçlarının bir yansımasıdır. Bütün bu ifadelerin paralelinde, kaz, ilgili özelliklerini takiben; geleneksel bünyedeki güvenlik tedbirlerini vücuda getiren bir unsur olarak da öne çıkarılmıştır.

Söz konusu durum, esasen, kazın; güçlü bir hafızaya ve iyi bir görme yetisine sahip olmasından hareketle, koruyuculuk ve kollayıcılık özelliklerini ortaya çıkarmıştır. Bu ekseninde, kazı; fizyolojik özelliklerinden yola çıkılmak kaydıyla, kültürel özelliklerinin vurgulandığı bir güvenlik ögesi olarak kabul etmek muhtemeldir. Dolayısıyla kaz, geçmişten bugüne kadarki serüveninde, sadıklık özelliğinden yararlanan bir kuş türü olarak da bilinmektedir (Belli ve Belli, 2012a: 57).

Kazın, kullanım amacına binaen; içinde yer aldığı mekânları temizleme özelliği de vardır. Nitekim dünyanın ve Türkiye’nin birçok bölgesinde, kazlar, zararlı otları ortadan kaldırma maksadına dönük bir çatı altında kullanılarak; doğadaki unsurların temizlenme süreçlerine katkı sağlamaktadır (Çelebi, 2020: 100). Aynı ölçüde, kazın kanatları kullanılarak elde edilen geleneksel el süpürgeleri de kazın “temizlik” bağlamındaki özelliğini ortaya koymaktadır.

Bu duruma ek olarak, kazın kanadından yapılan el süpürgeleri; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinde; “telek” (Belli ve Belli, 2012a: 62) olarak adlandırılmaktadır. Ayrıca dünyanın birçok yerinde vuku bulan çekirge istilalarına karşı kaz sürülerinin kullanıldığı da bilinmektedir. Bu durum, kazın tabiatı koruma ve temizleme özelliklerinin bir yansımasıdır.

Kazın; insanlara mahsus olan ekonomi, beslenme, barınma, korunma ve giyinme gereksinimlerini giderme özellikleri; Abraham H. Maslow (1943: 372-383) tarafından öne sürülen ihtiyaçlar piramidindeki faktörlerle doğru orantılıdır. Zira Abraham Maslow’un malum piramidinde yer alan “fizyolojik ihtiyaçlar” ve “güvenlik ihtiyaçları”, insan hayatındaki yönelimin; öncelikle maddî birtakım unsurlara dönük olarak gerçekleştiğini ortaya koymaktadır. Bahse konu ekseninde, insan, karşısına çıkan maddî engelleri aştıktan sonra; işin manevî boyutunu düşünebilmektedir.

İlgili doğrultuda, insan, ancak fizyolojik ihtiyaçlarını karşıladıktan sonra; güvenlik ihtiyaçlarını karşılama kaygısını kendisinde hissetmektedir. Dolayısıyla insan, kaygısını her daim taşıdığı güvenlik ihtiyacının akabinde; diğer insanların ve hayvanların muhtemel saldırılarından korunmaya çalışmaktadır. Bu durum, kazın da insanlardaki ekonomi, beslenme, barınma, korunma ve giyinme gereksinimlerine dönük bir çerçeve etrafında kullanıldığı gerçeğini ortaya koymaktadır.

Kaz, sahip olduğu başlıca özelliklere dönük olarak, insanların günlük hayatlarına bir şekilde tesir eden faktörler arasında yer almıştır. Kazın insanlara ait ekonomi, beslenme, barınma, korunma, savunma ve giyinme ihtiyaçlarını karşılama özelliği; Bronislaw Malinowski (1990: 86) tarafından sınırları çizilen “temel gereksinimler” ve “kültürel yanıtlar” kapsamlarına da girmektedir. Nitekim Bronislaw K. Malinowski (1990: 87), belirlemiş olduğu temel gereksinimler dâhilinde; “metabolizma” ile “güvenlik” konularına da değinmiştir.

Malinowski, metabolizmanın kültürel cevabını “besin sağlanması”; güvenliğin kültürel cevabını ise “koruma” ifadeleriyle desteklemiştir. Bu durumu, esas olarak; insanların, kazdan besin sağlama ve kazı bir koruma unsuru olarak kullanma süreçlerinden hareketle, Malinowski’nin ileri sürdüğü fizyolojik ve kültürel çatılar altında yorumlamak kuvvetle muhtemeldir.

Sonuç itibarıyla, kaz, fiziksel ve kültürel yönlerden farklı birtakım özellikleri bünyesinde barındıran bir kuş türü olarak göze çarpmaktadır. Malum doğrultuyu takiben, kazın, tarihsel bir seyir içerisinde; insanlığa mühim katkılarının olduğunu ifade etmek mümkündür. Zira kaz, “ilk evcilleştirilen kanatlı kümes hayvanı” olma unvanını taşımakla beraber; ekonomi, beslenme, barınma, korunma ve giyinme gereksinimlerini gideren birer özelliğe de sahiptir.

Bu durumun yanı sıra, kaz; fizikî özelliklerine binaen, dünyanın neredeyse her bölgesinde yaşayabilmektedir. Bahse konu minval üzere, insanlar, bir kısım faaliyetlerinde; kazdan da istifade etmişlerdir. Malum mevzunun bir devamı olarak, kazın, dünyanın hemen hemen bütün bölgelerinde yaşam alanı bulunduğunu dile getirmekte fayda vardır. Bu durum, insanların, kazdan değişik biçimlerde faydalanmaları sonucunu doğurmuştur. Dolayısıyla kaz, zamanla kendi etrafındaki kültürel açılımların da çıkış noktasını meydana getirmiştir.

4.1.6. Kazın İşlevleri

Bilindiği gibi, kaz, dünyanın hemen her yerinde bulunabilen bir kuş türüdür. Bu durum, kazın, insanlarca yakından tanınmasına imkân vermiştir. Dolayısıyla kaz, tarihî atmosfer içerisinde, insanların gündelik hayat süreçlerine; kimi yönlerden sirayet etmiştir. Aynı durum, bugün de devam etmektedir. İlgili minval üzere, insanlar; ekonomi, beslenme, barınma, korunma, giyinme, tanıtım ve sağaltma gereksinimleri doğrultusunda; kazdan değişik şekillerde faydalanmaktadırlar. Söz konusu sebepler ise kaza ait birtakım işlevlerin ortaya çıkışına vesile olmuştur.²¹⁶

Kaz, daha önce de dile getirildiği üzere; ilk evcil kümes hayvanıdır. Bununla beraber, kaz, diğer kümes hayvanlarına göre; hastalıklara ve soğuk iklim koşullarına karşı daha dirençlidir (Gündüz, Dölekoğlu ve Say; 2019: 34). Dolayısıyla kaz, insanların ekonomik faaliyetleri bakımından, oldukça önemli bir faktördür. Bu durumun bir devamı olarak, kazın; özellikle halkta karşılık bulan bir ekonomik dayanak olduğunun altını çizmekte yarar vardır. Nitekim kazın eti, yumurtası ve tüyü; bilhassa yöresel eksenli olarak gelişen geleneksel ekonominin temelini teşkil etmektedir.

Kazdan elde edilen bir kısım ürünler, halkın geçim kaynaklarının mühim bir bölümünü meydana getirmektedir. Kars yöresinde, halkın; ekseriyetle kışlık geçim kaynakları arasındaki en temel vasıtalarından biri olarak “kaz” gösterilmektedir. Bu eksende, kaz, Kars halkının iktisadî manadaki kışlık ihtiyaçlarını karşılayan bir ögedir. Dolayısıyla kaz, üretim fazlasına binaen, değişik tokuş etkinliklerinde kullanılabilmektedir.

Bununla beraber, tarihî süreç itibarıyla, takaslardaki gıda malzemeleri arasında yer alan kaz; bugün, daha çok para karşılığındaki ticaretlerde kullanılmaktadır. İlgili minval üzere, Kars’ta, ortalama 30 bin ailenin; kaz yetiştiriciliğini ekonomik bir kaynak olarak benimsediği bilinmektedir (Çelebi, 2020: 103).

²¹⁶ Kazın işlevsel bağlamına, esasen, bu tezin beşinci bölümünde; ayrıntılı olarak yer verilecektir. Ancak burada, kazın, tarihsel bağlamından hareketle meydana gelen işlevselliği üzerinde durulmaktadır.

Kaz, insanların beslenme faaliyetleri yönünden, mühim bir altyapıya sahiptir. Bu mevzunun akabinde, kazın, bilhassa halk nezdindeki önemli bir beslenme dayanağı olduğunun ifade edilmesinde fayda vardır. Zira kazdan sağlanan etin, geleneksel mutfak kültürü dâhilindeki bir kısım yemeklere temel teşkil ettiğini belirtmek gerekmektedir. Bu şekilde, kaz etinden yapılan geleneksel yemekler, ekseriyetle belli bölgelere ve yörelere mahsus mutfaklardaki beslenme alışkanlıklarını şekillendirebilmektedir. Nezihe Araz (2000: 15), kazın; tavuk, horoz, hindi, ördek, keklik, bıldırcın, sülün ve benzeri kümes hayvanlarıyla birlikte; Osmanlı mutfağını zenginleştiren birtakım yemeklere esas oluşturduğunun altını çizmiştir.

Tavuk, horoz, hindi, ördek ve keklik gibi başlıca kanatlı hayvanların etlerine ek olarak; kaz etinin de Osmanlı mutfağında önemli birer yerinin ve değerinin olduğunu belirtmek gerekmektedir. Zira Osmanlı dönemindeki geleneksel mutfak kültürü itibarıyla, bilhassa konuk sofralarının önde gelen yemekleri arasındaki Çerkez tavuğu, hindi dolması ve ördek çevirme ile beraber; tandırda kaz çekmesinin de yapıldığı bilinmektedir. Bu şekilde, kazın, “çadırdan saraya kadar” (Demirgöl, 2018: 105); Türk mutfağının ilgi alanına girdiği aşikârdır.

İlgili hususa binen, Ardahan yöresinde, halkın kışlık yiyecek ve yemek unsurlarından biri olarak “kaz” gösterilmektedir. Bu kapsamda, kaz, Ardahan halkının kışlık yiyecek gereksinimini gideren bir faktördür. Dolayısıyla kaz, kış mevsiminde kurulan yöresel sofraların vazgeçilmez nimetlerinin başında gelmektedir. İlgili minvalde, kaz, yerel bağlamlı olarak tertip edilen kimi kutlamalarda, şenliklerde, festivallerde ve eğlencelerde verilen ziyafetlerin bel kemiğini teşkil etmektedir.

Bugün, kaz kültürü; “kaz geceleri” adı verilen kimi organizasyonlar vasıtasıyla, kuşaktan kuşağa aktarılmaya çalışılmaktadır. Malum organizasyonlara binaen, kaz kültürünün devamlılığı sağlanmaktadır (Diker ve Deniz, 2017: 202). Söz konusu doğrultuda, kazın; kutlama, şenlik, festival ve benzeri eğlence ortamları kanalıyla;

gelenek kültürünü besleyen bir faktör olduğunun altını çizmekte fayda vardır. Bu durum, kazın; William Bascom (1943: 343) tarafından sınırları çizilen “eğlenme, eğlendirme ve hoşça vakit geçirme” işlevine de malik olduğunu ortaya koymaktadır. Bahse konu bağlam içerisinde, kaz etinden yapılan geleneksel yemeklerin, özel günlere ve gecelere mahsus eğlencelerin ana yemekleri arasında yer aldığına şahit olunabilmektedir.

Kaz, beslenme kültürünün akabinde; yerel veya yöresel temelli misafir ağırlama ve asker uğurlama geleneklerine de konu edilebilmektedir. Zira kaz yemekleri, evlere gelen misafirlere özel olarak, itinayla hazırlanmaktadır. Bu şekilde, özel konuklar, kaz eti sunularak memnun edilmeye çalışılmaktadır. Yine kaz, asker uğurlama törenlerinin de baş aktörlerinden biri olarak dikkat çekmektedir. Nitekim kazın; askere uğurlanan genç erkeklere özel olarak kesilmesi, hazırlanması ve pişirilmesi; malum uygulamalara girmektedir.²¹⁷ Bu durumun yanı sıra, asker uğurlamalarında sunulan kaz yemekleri; bu işlemi gerçekleştiren ailelerin sosyal statülerini ve toplumsal saygınlıklarını artıran sembolik işlevlere de sahiptir. Çünkü pahalı gıdalar arasında sayılan kaz yemekleri, bu noktadaki prestij ve statü sağlama işlevi görebilmektedir.

Kaz; barınma, korunma, giyinme ve savunma işlevlerini de yerine getiren bir faktör olarak kullanılmıştır. Malum çerçevede; kaz tüyü kullanılarak üretilen yastık, yorgan, döşek, yelek, mont ve pardesü gibi başlıca barınma, korunma ve giyinme objelerini; bu temelde ele almak mümkündür (Belli ve Belli, 2012a: 61). Geçmişte tamamen geleneksel tekniklerle üretilen malum barınma, korunma ve giyinme eşyalarının; bugün, geleneksel ve modern yöntemlere bağlı olarak imal edildiklerini dile getirmekte yarar vardır.

²¹⁷ Kaynak kişilerden Gül Çakas'ın (2020) ifadelerine göre, malum husus; Kars yöresinde, adeta bir “çocuk” yerine konulmak suretiyle beslenen ve büyütülen kaz; asker uğurlamalarına özel olarak kesilme ve hazırlanma safhalarından hareketle, askerlik çağındaki erkek çocuklarının vatan için feda edilmesini simgelemektedir.

Bu kompozisyon içerisinde, kaz mefhumu; insanların dolaşım halinde oldukları iç ve dış fiziksel ortamlardaki barınma, korunma ve giyinme işlevlerini ortaya koyan maddî bir kültür unsuru olarak dikkat çekmektedir. Söz konusu açıklamalara ek olarak; kaz tüyünden yapılan yastık, yorgan ve döşek gibi bir kısım barınma eşyalarının; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinde; evlilik çağlarındaki kızlar için “çeyizlik malzeme” (Mahide Ertaş, 2020) olarak kullanıldıklarını da vurgulamak lazımdır. Bu durum, ekseriyetle Karapapak Türkleri arasında; bir gelenek halini almıştır.²¹⁸

Daha önceki konular arasında da dile getirildiği üzere, kaz; tarihsel süreç itibarıyla, insanlar tarafından, bir çeşit “silah” olarak da kullanılmıştır. Söz konusu durum, kazın fizyolojik işlevleriyle yakından alakalıdır. Zira kazın, en ufak bir tehlike anında, çok yüksek bir ses tonuyla öterek; sahibini uyarma özelliği mevcuttur. Kazın bu özelliği, tarihî arka planda; bazı medeniyetlerce savaşlarda kullanılmıştır. Ayrıca kaz, bugün de evleri, ahırları, konakları, çiftlikleri, kümesleri, emniyet birimlerini ve uçak üslerini korumak amacıyla; kimi ülkeler tarafından kullanılabilir. Bütün bu uygulamalar, kazın, güvenliği sağlama işlevleri doğrultusunda yapılmaktadır. Bahse konu hususlar, kazın, kuş çeşitleri içerisinde; kendine has yapısını (Aytaş, 2019: 76) ortaya koymaktadır. Dolayısıyla kaz, bu yönüyle, toplumsal yaşamdaki başlıca işlevselliklere hizmet edebilmektedir.

Kazın, turizm ve tanıtım işlevlerine de ışık tuttuğunu ifade etmekte yarar vardır. Bu bağlamda; doğal, kültürel ve tarihî değerleriyle öne çıkan yörelerdeki yetiştiriciliği açısından bakıldığında zaman, yerel sürdürülebilir kalkınmada kazın mühim bir rolü vardır. İlgili durumu takiben, kazın, bölgesel ve yöresel temelli turizmin gelişimine büyük katkılar sunabilme potansiyeli mevcuttur. Örneğin, Kars’ın pazarlanabilen yerel yiyeceklerinden ve bu noktadaki ayırt edici özelliklerinden biri olan Kars kazı, yerele özgü olarak tanıtılabilen gastronomik ürünler olarak sıralanabilmektedir (Derinalp Çanakçı, 2019: 887).

²¹⁸ Aynı gelenek, Tatar Türklerinde de mevcuttur. Konuya dair bakınız. (Zaripova Çetin, 2009: 39).

Kaz, geleneksel mutfak kültürü bünyesindeki bazı gıda maddelerinden hareketle, sağaltma işlevine yönelik olarak da kullanılabilen bir faktördür. Örneğin, mide rahatsızlığı olan bir hastaya kaz yağı içirilmesi; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinde sıkça görülen bir pratiktir. Yine Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinde; kaz yağının, romatizma ağrılarını hafiflettiği de ifade edilmektedir. Aynı şekilde, kaz yağının, insan vücudundaki yanıkların tedavisinde de kullanıldığı bilinmektedir.²¹⁹

Bu durumu, geleneksel koşullarda imal edilen kaz yağının, modern şartlarda üretilen kremlere alternatif oluşturmasıyla yorumlamak mümkündür. Ayrıca insan eline bulaşan hayvansal yağlar arasında, sadece kaz yağının kolayca temizlenebildiği de belirtilmektedir (Belli ve Belli, 2012a: 59). Bütün bu açıklamalar, esasen; halk hekimliğine dönük olan kimi uygulamaların, halk mutfağı dâhilinde ortaya çıkan başlıca besin maddelerinden kaynakladıklarını gözler önüne sermektedir. Kaz yağı da ilgili besinlerden biri olarak; bölgesel, yöresel veya yerel ölçeklerde; halkın sağlık problemlerinin çözümünde kullanılabilir. Söz konusu kapsamda, halk, kendi kültürel belleğinden intikal eden bir zemine yönelik olarak; kazı işlevsel kılabilir.

Kazın, temizlik işlevlerini de içine aldığı dile getirmek lazımdır. Zira dünyada ve Türkiye’de, kazlar, yabanî otlarla mücadele etmek üzere; tabiattaki unsurların temizlenme süreçlerinde kullanılmaktadır (Çelebi, 2020: 100). Aynı şekilde, kaz kanatları kullanılarak yapılan geleneksel el süpürgeleri de kazın “temizlik” bağlamındaki işlevselliğine önemli bir örnek teşkil etmektedir.

Kaz kanadından yapılan süpürgeler (telekler) (Belli ve Belli, 2012a: 62); bilhassa Kars ve Ardahan yörelerinde, ev ve bahçe süpürme etkinliklerindeki işlevsellikleriyle ön

²¹⁹ Bahsedilen izahlara ek olarak, bugün, Kazan’da yaşayan Tatar Türklerinin; kış mevsiminde, soğuktan etkilenen el, yüz ve kulak tedavileri için kaz yağını kullanmaları; geleneksel mutfak kültürü kapsamındaki besinlerin halk hekimliği uygulamalarındaki rollerini Türkiye dışında da ortaya koymaktadır. Konu hakkında bakınız. (Zaripova Çetin, 2009: 39).

plana çıkmaktadır. Ayrıca dünyanın birçok yerinde ortaya çıkan çekirge istilalarına karşı kaz sürülerinin kullanılması da kazın tabiatı koruma ve temizleme işlevinin bir yansımasıdır. Bu bağlamda, ekolojik denge de muhafaza edilmeye çalışılmaktadır.

Kazdan hareketle, bazı spor dallarına yönelik olarak; belli bir savunma mekanizmasının geliştirdiği de bilinmektedir. Nitekim güreşlerde örnek alınan birtakım taktikler arasında, “kazkanadı” adlı bir taktikten de söz edilmektedir. Bahsedilen doğrultuda, kazkanadı taktiğiyle; güreşteki rakip, etkisiz bir hale getirilmektedir. Söz konusu ekseninde, rakip, arkadan ve yandan sarılarak; rakibin başı koltuk altına alınmaktadır. İlgili şekilde, eller, rakibin koltuk altından geçirilip; bel ve boyun kısımlarında birleştirilmektedir. Böylece rakibin etkisiz hale getirilmesi amaçlanmaktadır.

Sonuç itibarıyla, kaz, fiziksel ve kültürel bakımlardan; farklı bir kısım işlevleri bünyesinde barındıran bir kuş türü olarak dikkat çekmektedir. Bu zemin etrafında, kazın, tarihî bir atmosfere istinaden; insanlığa dair önemli katkılarının olduğunu dile getirmek muhtemeldir. Nitekim kaz, tarihte ilk kez evcilleştirilen bir kanatlı kümes hayvanı olmakla beraber; insanların ekonomi, beslenme, barınma, korunma, giyinme, savunma ve sağaltma ihtiyaçlarını karşılayan işlevlerin de çıkış noktalarını teşkil etmektedir.

Bahse konu minval üzere, kaz; sahip olduğu fizikî ve kültürel niteliklere dönük olarak, dünyanın neredeyse bütün bölgelerinde, kendisi için birer yaşam alanı bulmuştur. Bu durum, insanların, belli başlı etkinlikler doğrultusunda; kazdan da istifade etmelerini kolaylaştırıcı bir yön çizmiştir. Dolayısıyla kaz, belli başlı işlevsel özelliklerinden faydalanılmak suretiyle; bu yöndeki kültürel açılımların da zeminini oluşturmuştur.

4.1.7. Kaza Dair Yer Adları

Kazın, tarihî süreç itibarıyla, bazı yer adlarına konu olduğunun vurgulanmasında fayda vardır. Bu bakımdan, kazın, yer adları kapsamında da ele alınması gerekmektedir. Malum bünyeye binaen, yer adlarına temel oluşturması, kazın; tarihî ve coğrafi eksenlerdeki yerini, değerini ve önemini ortaya koymaktadır. İlgili şekilde, kazın, tarihî arka planından hareketle; coğrafi çerçevesinin çizilmesi elzemdir. Dolayısıyla kazdan kaynaklı başlıca yer adları, tarihî bağlamları göz önüne alınmak kaydıyla; ayrıntılı olarak açıklanmalıdır.

Kaza isnat edilen belli başlı yer adlarının, dünya ve Türkiye sahaları göz önünde bulundurulmak suretiyle, iki şekilde tasnif etmek mümkündür. Bu durum, tarihsel süreçte, kazın; bilhassa sözlü kültüre sirayet etmesinin bir sonucudur. Malum minval üzere, kaza dayandırılan birtakım yer adlarından yola çıkılarak, kazın; dünyada ve Türkiye’de tanınan, bilinen, benimsenen, özümşenen; dolayısıyla da sevilen kuş türlerinden biri olduğunu ifade etmekte yarar vardır.

4.1.7.1. Dünyada Kaza İsnat Edilen Yer Adları

Dünyada kaza isnat edilen yer adlarının, genellikle Orta Asya ve Orta Asya’ya yakın olan bölgelerde bulunduğu saptanmıştır. Bu yerlerin, bilhassa Türk dünyası kültür ekolojisi (Çobanoğlu, 2004: 7; 2020: 6) içerisinde yer aldıklarının vurgulanmasında yarar vardır. Söz konusu durumun bir devamı olarak, dünya ölçeği itibarıyla, kaza dayandırılan yer adlarının; bir kısım sözlü kültür verimlerine konu edildikleri bilinmektedir. Bütün bu açıklamaların sonucunda, dünyadaki malum yer adlarının en bilinenlerini; “Kazvin” ve “Kaz Suyu” olarak, iki başlık altında değerlendirmek mümkündür.

4.1.7.1.1. Kazvin

Kazvin, bugünkü İran devletinin bir şehridir. Bu şehir, Coğrafi Konumu itibarıyla, İran'ın kuzey kesimlerine düşmektedir. Ayrıca Kazvin, Hazar Denizi'nin de güney şeridinde yer almaktadır. Tarihsel süreçte, Kazvin'in, Sâsânî Hükümdarı I. Şâpûr tarafından; milâdî 250 yılına doğru, Deylemîler'in (Deylemliler) akınlarına karşı, imparatorluğun kuzey sınırlarını korumak amacıyla; bir "garnizon" olarak (Bazın, 2002/25: 154) kurulduğu ifade edilmektedir. Bahse konu minval üzere, Kazvin, Sâsânî İmparatorluğu'nun yıkılışından sonra; pek çok kültüre ve medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Ayrıca Kazvin'in, tarihî geri planda, bazı bilim insanlarını yetiştirdiği de bilinmektedir.²²⁰

Bu bağlamda; temeli 621-622 yıllarında, II. Akabe Biati'nda atılan (Kurt, 2020: 134) ilk İslam devletinin yanı sıra; Emevî, Abbâsî, Gazne, Selçuklu (Büyük Selçuklu), Harzemşah (Harezmşah veya Hârizmşah), Timur, Karakoyunlu, Akkoyunlu, Safevî ve Kacar olmak üzere; birçok devlete ve imparatorluğa ev sahipliği yapmıştır. Ayrıca Kazvin'in, 1548 ile 1598 yılları arasında kalan 40 senelik bir zaman dilimini takiben; Safevî devletine başkentlik yaptığı da bilinmektedir.

Kazvin şehrinin adı, tarihî süreçte "Turan Hükümdarı" olarak zikredilen Alp Er Tunga'nın (Afrasiyab) kızı Kaz'dan kaynaklanmaktadır. Zira Alp Er Tunga'nın, kızı için, Türkler arasında bir "hükümdar ongunu" olarak kabul edilen "kaz" ismini uygun gördüğü; kaynaklarla sabittir. Malum bünyeye istinaden, Kazvin şehri, Türk Hükümdarı Alp Er Tunga'nın kızı olan Kaz tarafından kurulmuştur. Bu duruma yönelik olarak, *Divanü Lûgati-t-Türk*'te birtakım malumatların mevcut bulunduğunu belirtmekte fayda vardır. Nitekim söz konusu eserden alınan aşağıdaki ifadeler, bu yöndeki malumatları işaret etmektedir:

²²⁰ Bu kapsamda, bir coğrafya âlimi olan Ebû Yahyâ Cemâlüddîn Zekerîyyâ bin Muhammed bin Mahmûd el-Kazvîni, adından da anlaşıldığı üzere; Kazvin doğumludur. Konu hakkındaki ayrıntılı bilgilere ulaşmak için bakınız. (İzgi, 2002/25: 160).

Kaz, Afrasyab'ın kızının adıdır. Kazvin şehrini bu kurmuştur. (Kazvin'in) aslı, Kaz Oynı'dır. Çünkü Afrasyab'ın kızı orada oturmuş (ve) orada oynamış. Türklerden bir kısımları, Türk ülkesinin sınırını Kazvin'den sayarlar (Atalay, 1985/III: 149).

Görüldüğü gibi, Kazvin şehri, kaza isnat edilen bir yer adı olarak dikkat çekmektedir. Bu yer adı, yine kaza dayandırılan bir şahıs adından ileri gelmektedir. Söz konusu şahıs ismi; Türklerin “Alp Er Tunga”, Farsların ise “Afrasiyab” olarak nitelendirdiği Turan Hükümdarı'nın kızının ismi Kaz'dır. Kaz, eski Türklerde “uğur” ve “talih” manalarına gelen bir anlama sahiptir. Dolayısıyla kaz, Kazvin kentinin özelinde; Türkler için kutsal sayılan bir kuş türü olarak, mitolojik bir içeriğe de sahiptir.

4.1.7.1.2. Kaz Suyu

Kaz Suyu, bugün, Orta Asya bölgesinde aktif olan bir akarsudur. Bu su yatağı, Kazakistan ve Doğu Türkistan sahalarının batı bölümlerinden geçen İli Nehri'ne akan büyük bir çaydır. Bahse konu ifadelerin akabinde, Kaz Suyu'nun, tarihsel bir öneme sahip olduğu bilinmektedir. Zira bu akarsuyun adı da kaza isnat edilmekle beraber; Alp Er Tunga'nın kızı olan Kaz'dan kaynaklanmaktadır. Bahsedilen durumun bir devamı olarak, bu su havzası ile ilgili olarak da *Divanü Lûgati-t-Türk*'te birtakım bilgiler verilmiştir. Söz konusu bilgiler, aşağıdaki alıntıyla sabittir:

Kaz Suwı, İla = İli deresine akan büyük bir çaydır. Bu adın verilmesinin sebebi, Afrasyab'ın kızının; buranın kenarında bir kale yaptırmasıdır; bu ad oradan kalmıştır (Atalay, 1985/III: 151).

Kaz Suyu'nun karıştığı İli (İla) Nehri, kendi adını verdiği İli Vadisi'ni (Adıgüzel, 2017: 112) çevreleyen bir coğrafyaya yayılmıştır Bu nehre dair kimi bilgilere de yine *Divanü Lûgati-t-Türk*'te rastlamak mümkündür. Malum hususa binaen, İla Nehri, *Divanü Lûgati-t-Türk*'te; Türk boylarının uğrak mekânlarından biri olarak tanıtılmıştır. Dolayısıyla bu nehrin, tarihî bir yöne sahip olduğunun dile getirilmesinde yarar vardır. Nitekim *Divan* 'dan alınan aşağıdaki ifadeler, bu durumu kanıtlamaktadır:

İla, bir ırmak adıdır. Türk boyları arasında yer alan Yağma, Toxsı ve Çiğil gruplarından bir bölüğün indiği bir deredir. Bu ırmak, Türk illerinin Ceyhun’udur (Atalay, 1985/I: 92).

Görüldüğü gibi, Kaz Suyu, hidrografik bir terime (Debreli, 2020: 145) işaret etmesinin akabinde; kaza isnat edilen bir yer adı olarak göze çarpmaktadır. Bu yer adı, yine kaza dayandırılan bir şahıs adından kaynaklanmaktadır. Malum şahıs ismi; Türklerin “Alp Er Tunga”, Farsların ise “Afrasiyab” olarak zikrettiği Turan Hükümdarı’nın kızının ismi Kaz’dır. Kaz, eski Türklerdeki hükümdar ongunlarından biri olması bağlamında; “uğur”, “şans” ve “talih” anlamları bağlamında simgesel bir değer de taşımıştır. Dolayısıyla kaz, Kaz Suyu’nun özelinde; Türkler için kutsal sayılan bir kuş türü olarak, mitolojik bir münderecata maliktir.

4.1.7.2. Türkiye’de Kaza Isnat Edilen Yer Adları

Türkiye’de kaza isnat edilen yer adları; İstanbul, Balıkesir ve Tokat illerinde tespit edilmiştir. Söz konusu yer adları; tarihî bağlamlarına göre, coğrafi ve mitolojik önemler taşıyabilmektedir. İlgili durumun bir devamı olarak, Türkiye sahası itibarıyla, kaza dayandırılan yer adlarının; birtakım sözlü kültür verimlerine konu edildikleri de bilinmektedir. Bütün bu açıklamaların neticesinde, Türkiye’deki malum yer adlarının en bilinenlerini; “Kazlıçeşme”, “Kazova”, “Kaz Gölü” ve “Kaz Dağı” olarak; dört başlık altında ele almak mümkündür.

4.1.7.2.1. Kazlıçeşme

Kazlıçeşme, bugün, Türkiye’deki İstanbul ilinin Zeytinburnu ilçesine bağlı bir semttir. Bu semtin adı, İstanbul’un en eski çeşmelerinden biri olan “Kazlıçeşme”den kaynaklanmaktadır. Üzerinde kazı andıran bir kabartma levha bulunduğu için, bahse konu çeşmeye bu ad verilmiştir. Dolayısıyla söz konusu çeşmenin ismi, içinde yer aldığı güzergâhın ismi olmuştur. Bu şekilde, Kazlıçeşme’nin; kazdan ileri gelen bir çeşme adına ve bir semt adına temel teşkil ettiğini vurgulamak gerekmektedir.

Malum çeşmenin, basit mimarili bir Osmanlı çeşmesi (Eyice, 1993/8: 283) olduğu da bilinmektedir. Kazlıçeşme'ye ait kitabede, çeşmenin 1537 yılında, Mehmet isimli bir kişi tarafından yaptırıldığı yazmaktadır. Ancak çeşme üzerine işlenen kaz kabartmasının, 6. yüzyıldan kalma bir Bizans eseri olduğu da beyan edilmiştir. Bununla birlikte, Kazlıçeşme adının nereden geldiğine dair bir rivayet de halk arasında sıkça dillendirilmektedir. Sözlü kültürde dolaşan ilgili rivayette, İstanbul'un fethine dikkat çekilmek suretiyle; bir bakıma kazın "hayır" ve "uğur" getiren bir kuş türü olduğu vurgulanmıştır. Bu rivayet, aşağıda yer aldığı gibidir:

Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethi sırasında, İstanbul surları, Osmanlı askerleri tarafından kuşatılır. Ancak fethin gerçekleşeceği bölgede, su sıkıntısı çekilir. Bunun üzerine, ordunun su ihtiyacını gidermekle mükellef olan sakabaşı (sakkacı), bir an için; deniz tarafından kalkan kaz sürülerini görür. Bunun üzerine, sakacıbaşı, "Kazların olduğu yerde mutlaka su vardır." diye düşünerek; su kaynağı aramaya koyulur. Sonunda su kaynağı bulunur ve buradan çıkan su ile askerlerin susuzluğu giderilir. Bu hadiseden sonra, Mehmet Efendi isimli bir hayırsever tarafından buraya bir çeşme yaptırılır. Malum çeşme; serbest, tek cephe, kanatsız, tek musluklu, küp gövdeli ve kesme taştan olmak suretiyle; klasik bir üslup temel alınarak yapılmıştır. 1537 yılında, tek kemerli olan bu çeşmenin kitabesinin altına, bir "kaz kabartması" da eklenir. O günden itibaren, söz konusu çeşme ile bu çeşmenin yer aldığı mıntıkanın adı "Kazlıçeşme" olarak anılmaya başlanır²²¹

1453 yılında, İstanbul'un Fatih Sultan Mehmet tarafından fethini takiben; İstanbul'da yaşayan ve "Kudüslü Papazlar" olarak adlandırılan bir grup, kentin merkezinden ayrılarak Kazlıçeşme dolaylarına yerleşmişlerdir. Daha sonraki süreçlerde, Fatih Sultan Mehmet'in; Kazlıçeşme civarına, Anadolu ile Trakya havalilerinin derici esnaflarını yerleştirmesiyle; Kazlıçeşme bölgesi Türklere açılarak, adeta "derici esnafının merkezi" konumuna getirilmiştir.²²²

²²¹ İlgili hususta bakınız. (<https://www.gezi-yorum.net/etiket/kazlicesme-ismi/> - Erişim Tarihi: 5 Ekim 2021).

²²² Bu konuda bakınız. (www.zeytinburnu.gov.tr/ilcemizin-tarihi - Erişim Tarihi: 5 Ekim 2021).

Malum açıklamaların paralelinde, Kazlıçeşme, ayrıca Evliya Çelebi'ye ait *Seyahatname* adlı eserde; o dönem bir “kasaba” olan Yedikule'ye yakın bir mesafe içerisinde dile getirilmiştir. Mevzubahis kapsama yönelik olarak, *Seyahatname*'de, Kazlıçeşme'nin; üzerindeki kaz kuşu (kaz murgu) resminden ötürü, halk arasında bu isimle anıldığı belirtilmiştir. Bu durum, ilgili eserden nakledilen aşağıdaki alıntıyla sabittir:

Bu kasabanın (Yedikule'nin) dışında; cana can katan bir çeşmenin kemeri altında, dört köşe beyaz bir mermer üzerine, mermer ustası; bir kaz kuşu resmi yapmış ki diller ile anlatılmaz, sanki canlıdır. (Bu çeşme) halk arasında Kazlıçeşme adıyla ünlüdür (Kahraman ve Dağlı, 2008/1-1: 353).

Görüldüğü gibi, Kazlıçeşme, kaza isnat edilmekle beraber; İstanbul'un mühim yapıları ile güzergâhları arasında yer alan çeşme ve semt adlarını vurgulamaktadır. Bu durumun akabinde, Kazlıçeşme üzerindeki kaz murgu tasvirinin, sembolik bir anlam taşıdığını belirtmek mümkündür. İlgili minval üzere, söz konusu kaz tasvirinin; bolluk ve bereket temennileriyle işlenmiş olabileceğini ifade etmek kuvvetle muhtemeldir. Nitekim bu betimleme ögesi, Bizans ve Osmanlı devirlerindeki halkın ortak imgelerinden biri olması kapsamında; halk tarafından, mitolojik bağlamlı bir simgeselliğe binaen de yorumlanabilmektedir.

4.1.7.2.2. Kazova

Kazova, bugün, Türkiye'deki Tokat iline bağlı Pazar ilçesinin yanı başındaki düzlüğü kapsayan bir ovalık alandır. Kazova adı, Pazar ilçesinin tarihteki adı olarak da bilinmektedir. Bu ad, bugün için, Zile ve Pazar ilçeleri arasında kalan bir ovalık alanı temsil etmektedir. Kazova, İlk Çağ'da Kral Yolu; Orta Çağ'da ise İpek Yolu üzerinde mühim bir rol oynamıştır.

Bugünkü adı “Üzümlören” olan Kazova; tarihsel süreç itibarıyla, devamlı olarak; istilalara, tahriplere, yağmalara ve isyanlara sahne olmuştur (İncebay ve Ulu, 2007: 21).

Bahse konu hususun bir sonucu niteliğinde, sulak alanlara ve verimli arazilere sahip olması, Kazova'nın önemli bir yerleşim yeri olmasını sağlamıştır. Malum doğrultuya istinaden, Kazova, tarihî arka planda; işgallerin hedefi olmuştur.

Yerleşme tarihinin ilk dönemlerinden başlayarak, bugün de önemli bir yerleşim ve ekonomik faaliyet sahası olan Kazova ve yakın çevresi; Orta Karadeniz Bölümü'nün iç kesiminde, İç Anadolu Bölgesi'ne komşu olan geçiş alanında yer almaktadır. Kazova ve yakın çevresinin, Hititler döneminden (M.Ö. 2000- M.Ö. 1200) beri, çeşitli kavimlerce yerleşim alanı olarak seçilmesinde; iklim, bitki örtüsü, su, toprak ve ulaşım şartları bakımından elverişli olması gösterilmektedir. Ayrıca Kazova'nın, tarihsel süreçte; muhtemel saldırılara karşı kolayca savunma yapılabilecek bir coğrafi özelliğe sahip olduğunun da altını çizmek lazımdır (Özçağlar, 1991: 62).

Tokat'ın bugünkü ilçeleri arasında yer alan Turhal'a ve Zile'ye yakın mesafede bulunması nedeniyle; Kazova'nın tarihi, Tokat tarihi adeta özdeşleşmiştir. Verimli toprakları bünyesinde barındıran Kazova'nın ismi, Antik Dönem'de; "Dazimon" veya "Dazimontis" olarak zikredilmiştir. Ancak Türk hâkimiyetine girmesiyle birlikte, Kazova; Kazabad, Ayna Pazarı, Aynalı Pazar, Eğrişehir, Avni Bey Pazarı ve Ayan Pazarı gibi isimlerle de anılmıştır. En son raddede, Kazova'nın adı, "Pazar" olarak değiştirilmek kaydıyla; bugüne kadar gelmiştir.²²³ Kazova'nın verimli topraklara sahip olması, buradaki yağmur yağışının mevsim normalleri üzerinde seyretmesiyle açıklanmaktadır. Zira Kazova'da, bugün, kasım ayından temmuz ayına dek, 8 aylık yağışlı bir devre hüküm sürmektedir (Özçağlar, 1992: 243).

Kazova'nın, kazdan kaynaklı bir yer adı olduğunu belirtmek mümkündür. Nitekim daha önce de ifade edildiği gibi, sulak alanlarının bol olmasının, Kazova'nın isimlendirilmesinde etkin bir rol oynadığı kuvvetle muhtemeldir. Zira kaz, fizyolojik özellikleri gereği, sulak alanları seven ve bu alanları uğrak mekânı haline getiren bir kuş

²²³ Bakınız. (www.tokat.gov.tr/pazar - Erişim Tarihi: 6 Ekim 2021).

türüdür. Dolayısıyla Kazova adının da kazın bu özelliği doğrultusunda ortaya çıktığını dile getirmek olasıdır. Nitekim Kazova, bugün de kazların göç yolları üzerinde bulunan önemli bir tabiat alanıdır. Bu şekilde, Kazova, kazların yoğun olarak uğradıkları bir coğrafyayı içermektedir.

Kazova'nın, geçmişten bugüne kadarki bir zaman dilimi itibarıyla, daha önce de belirtildiği gibi; sulak ve verimli arazilerden meydana geldiğinin vurgulanmasında fayda vardır. Bu durum, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi* 'nde; açık ve net bir biçimde ifade edilmiştir. Zira Evliya Çelebi, Kazova'yı; tarımsal yönden, bir “ekin ocağı” olarak adlandırmıştır (Kahraman, 2010/5-1: 111). Söz konusu minvalde, Kazova'nın, bolluk ve bereket arz eden bir tarım alanı olarak bilindiğinin dile getirilmesi gerekmektedir.

Kazova, Selçuklular dönemi itibarıyla, Yazıcızâde Ali tarafından kaleme alınan *Tevârih-i Âl-i Selçuk (Oğuznâme-Selçuklu Târihi)* adlı eserde de bir “yer adı” olarak geçmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, ilgili eserde, kazın; “Kâzova havâlîsi” (Kazova yöresi) (Bakır, 2017: 623) ifadeleriyle yer aldığının altını çizmek gerekmektedir. Aynı şekilde, Kazova'ya, Osmanlılar dönemi itibarıyla, *Âşıkpaşazâde Tarihi* 'nde de bir “yer ismi” olarak değinildiğine şahit olunmaktadır. Zira malum eserde, Kazova'ya; mescitlerin, camilerin, medreselerin ve zaviyelerin imarı kapsamında yer ayırmıştır (Yavuz ve Saraç, 2003: 288, 561, 600, 611).

Görüldüğü gibi, Kazova, kaza isnat edilmekle beraber; genelde Anadolu'nun, özelde ise Tokat'ın mühim güzergâhları arasında yer alan bir coğrafyaya tekabül etmektedir. Bu durumu takiben, Kazova'nın, sahip olduğu doğal zenginliklere istinaden; bu adla anıldığını vurgulamak gerekir. Malum minval üzere, Kazova'daki sulak alanların ve verimli arazilerin; söz konusu isme temel oluşturduğunu vurgulamakta yarar vardır. Nitekim kaz, daha önce de dile getirildiği gibi; sahip olduğu fizyolojik özellikler sebebiyle, sulak alanları seven ve bu alanları uğrak mekânı haline getiren bir kuş

türüdür. Dolayısıyla Kazova adının, bu bölgedeki sulak alanlara kazların yoğun göçlerinin bir neticesi olarak verildiğini ifade etmek mümkündür.

4.1.7.2.3. Kaz Gölü

Kaz Gölü, bugün, Türkiye'deki Tokat iline bağlı olan Turhal ve Pazar ilçelerinin sınırları dâhilinde yer almaktadır. Kaz Gölü, geçmişten bugüne kadar süregelen bir zaman dilimine binaen, Anadolu'daki sulak arazilerin başında gelmektedir. Zira Kaz Gölü'nün, bugün için; "sulak alanlar" statüsüyle anıldığını belirtmekte yarar vardır. Bu durumun bir devamı olarak, malum göl; "Yaban Hayatı Geliştirme Sahası" kapsamına alınmıştır. İlgili minval üzere, "Kaz Gölü Kuş Cenneti Projesi" bünyesinde koruma altına alınan söz konusu gölün çevresine; bir adet ziyaretçi evi ve iki adet kuş gözetleme kulesi inşa edilmiştir.²²⁴

Kazova Gölü'nün, kazdan kaynaklı bir yer adı olduğunu dile getirmek mümkündür. Zira Kaz Gölü, tarihteki adı Kazova olan Pazar ilçesinin yakınlarında yer almaktadır. Dolayısıyla Pazar'ın sahip olduğu sulak alanlar arasında, Kazova düzlüğünün yanı başındaki Kaz Gölü başı çekmektedir. Bilindiği üzere, kaz; fizyolojik özellikleri gereği, sulak alanları seven ve bu alanları uğrak mekânı haline getiren bir kuş cinsidir. Dolayısıyla Kaz Gölü isminin, kazın malum özelliği doğrultusunda ortaya çıktığını vurgulamak muhtemeldir. Nitekim Kaz Gölü, bugün, yağmur yağışının yoğun olarak gerçekleştiği (Çağlar, 2018: 243) Kazova'yla birlikte; kazların göç yollarını meydana getiren bir kültürel tabiat alanıdır. Bu ekseninde, Kaz Gölü, kazların yoğun olarak uğradıkları bir coğrafyayı içine almaktadır.

Kaz Gölü Yaban Hayatı Geliştirme Sahası, sucul ekosisteme sahip olmakla beraber; yerli ve göçmen kuşların yuvalanma ve kuluçkalama alanıdır. Sucul ekosistem alanı içerisinde, mevcut popülasyonda yaşamını sürdüren 108 çeşit kuş türü olmasına

²²⁴ Konu hakkındaki detaylı bilgiler için bakınız. (<https://tokat.ktb.gov.tr/TR-141050/pazar.html> - Erişim Tarihi: 7 Ekim 2021).

rağmen; yıl içerisindeki aylara göre, kuş türü sayısında değişimler söz konusudur. Bu kuşlardan bazıları; saksağan, leylek, angut (angıt), balıkçıl, kuyruksallayan, tavuk, sakarmeke, elmabaş, kamışçın, batağan, bülbül, ördek, kaz, çulluk, serçe, sığırcık, kızıl gerdan, kızılkuyruk, kızkuşu, çıkırkçın, çıvgın, çayır ve incirkuşu olarak sıralanmaktadır. Bahsedilen kuş türleri arasında, bilhassa yaban kazlarının yoğun olarak bulunmasını, Kaz Gölü'nün adlandırılmasındaki en temel etken olarak göstermek kuvvetle muhtemeldir.

Görüldüğü gibi, Kaz Gölü, kaza isnat edilmekle beraber; genelde Anadolu'nun, özelde ise Tokat'ın mühim güzergâhları arasında yer alan bir coğrafyaya denk gelmektedir. Bu duruma binaen, Kaz Gölü'nün, sahip olduğu tabii zenginliklerin akabinde; bu adla anıldığını dile getirmek gerekir. Mevzubahis çerçevede, Kazova'daki sulak alanların ve verimli arazilerin; ilgili isme esas oluşturduğunu ifade etmekte fayda vardır. Zira kaz, daha önce de izah edildiği gibi; sahip olduğu fizyolojik nitelikler sebebiyle, sulak alanları seven ve bu alanları uğrak mekânı haline getiren bir kuş türüdür. Dolayısıyla buraya; kazların göç yolları üzerinde yer almasına paralel olarak, kaz popülasyonunun yoğunlaşmasını takiben, Kaz Gölü isminin verildiği aşikârdır.

4.1.7.2.4. Kaz Dağı

Kaz Dağı, bugün, Türkiye'deki Balıkesir ve Çanakkale illeri arasında yer almaktadır. Bununla birlikte, Kaz Dağı, Balıkesir il sınırları içerisindeki Edremit Körfezi'nin kuzey taraflarına düşmektedir. Malum ifadelerin bir devamı olarak, Kaz Dağı, bugün için; Balıkesir ve Çanakkale çevrelerinde yerleşik durumda bulunan Tahtacı Türkmenlerinin yaşam alanını da kapsamaktadır. İlgili minval üzere, Kaz Dağı'nın, Tahtacı Türkleri arasında anlatılan Sarıkız Efsanesi'nden kaynaklı bir yer adı olduğunun altını çizmek gerekmektedir.

Kaz Dağı, Antik Dönem’de “İda Dağı” olarak adlandırılmıştır. Bu durumun akabinde, İda Dağı, tarihsel süreçte dillendirilen birçok efsanevî olaya ev sahipliği yapmıştır. Eski Yunan inanç sisteminde, tanrıların ve insanların babası olarak nitelendirilen Zeus’un, Girit’teki İda Dağı’nda; Anadolu’nun matriyarkal (bereket) tanrısı olan Kibele (Kybele) tarafından doğurulduğu iddia edilmektedir (Çoban, 2012: 219).

İda, Yunan mitolojisinde, Zeus’un doğumuna yardımcı olan hemşirelerden biri olarak geçmektedir. Bununla birlikte, Eski Yunan’da; İda’nın, Zeus’u besleyip büyüttüğüne de inanılmıştır. Söz konusu mevzuya istinaden, İda Dağı’nın, aynı zamanda bir “peri” olduğu düşünülen hemşire İda’dan ileri geldiği ifade edilmektedir. Ayrıca İda Dağı, Yunan mitolojisi itibarıyla, Zeus’un çocukluğunun geçtiği ve tanrıçalar arasında güzellik yarışmasının yapıldığı bir dağ olarak da belirtilmektedir (Grimal, 2012: 311).

İda Dağı, tarihsel süreçte, Tahtacı Türk topluluklarının Balıkesir yöresine yerleşmeleriyle beraber anlatılmaya başlanan Sarıkız efsanesine paralel olarak; “Kaz Dağı” adıyla anılmıştır. Zira söz konusu efsanenin başkahramanı olan Sarıkız’ın, kazlarıyla beraber bu dağa sığındığı dile getirilmektedir. Sarıkız efsanesinin pek çok varyantı vardır. Ancak bu efsanenin neredeyse bütün varyantlarında, ortak olan bazı durumlardan bahsedilmektedir (Duymaz ve Şahin, 2008: 118-119).

“Sarıkız’ın; babası ile birlikte yaşarken iftiraya uğraması, malum iftiradan ötürü; babası tarafından, kazlarıyla beraber Kazdağı’na çıkarılması; burada çeşitli kerametler göstermesi ve öldükten sonra; babasıyla birlikte Kazdağı’nın zirvesine defnedilmesi” varyantlardaki ortaklıklar olarak göze çarpmaktadır (Duymaz ve Şahin, 2008: 118-119). Bu efsane ile birlikte, Kazdağı, sıradan bir dağ olmaktan çıkarak; “kutsal”ın mekânı olmuştur. Kaz imgesi de bu kutsallık içerisinde, kendine önemli bir yer edinmiştir.

Sarıkız'a bağlı efsanelerle kutsal bir alan haline gelen Kazdağı'nın bu durumu, Türklerdeki dağ kültü inancından bağımsız değildir. Bu dağın zirvesinin, her yıl Ağustos ayında, özellikle Kazdağı'nın eteklerindeki Tahtacı köylüleri tarafından ziyaret edilmesini; Türklerdeki dağ kültü inancının bir yansıması olarak kabul etmek lazımdır (Duymaz ve Şahin, 2008: 119).

Kazdağı'nın etrafında kurbanların kesilmesi, buradaki tepelere çeşitli dileklerin bırakılması, Sarıkız Tepesi ve Babadağı civarındaki hiçbir hayvanın avlanmaması ve ağacın kesilmemesi; yöredeki ekolojiye katkı sağlayan başlıca ritüelistik işlevleri ortaya koymaktadır. Dolayısıyla 600 yılı aşkın bir süredir yaşatılan “Sarıkız Türkmen Şenlikleri”; bugün, Kazdağı'nın kutsiyetini simgeleyen birtakım ritüelleri kapsamaktadır. Bu doğrultuda, Alevî İslam inancına mensup olan Tahtacı Türkmenlerinin, tarihsel süreçte; bahardan başlayarak sürdürdükleri göçlerini, Sarı Kız yaylasındaki büyük cem töreniyle (Baha Said Bey, 2000: 169) nihayete erdirmeye ritüellerine yer verilmektedir.

Yunan mitolojisinde kutsallık arz eden ve eski Yunan inancına göre Troya bölgesinde yer aldığı belirtilen İda Dağı ve çevresi, Anadolu'nun Türkleşmesine ve Müslümanlaşmasına paralel olarak; Türk aşiretlerinin iskân bölgelerinden biri olmuştur (Duymaz, 2001: 89). Bütün bu ifadeler ek olarak, Müslüman Türklerin, Balıkesir yöresine hâkim olmalarına rağmen; İda Dağı'nın kutsal niteliği değişmemiştir. Aksine Türkler, İda adını Kazdağı'na dönüştürmekle, bir bakıma İda'nın tanrısal anlamını devam ettirmişlerdir. Dolayısıyla Orta Asya'dan Anadolu'ya göçleri süresince, Türkler, eski inançlarını tamamen terk etmemişlerdir.

Bilindiği gibi, Kazdağı, pek çok efsanevî olayın çıkış noktasını teşkil etmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, Kazdağı ekseninde anlatılan birçok olağanüstü hikâye; halk inanışlardan hareketle, birer kültürel miras unsuru olarak, sonraki nesillere aktarılmıştır. Malum çerçeveye istinaden, Kaz Dağları'nda, sentezlenmiş bir kültürün varlığından

bahsetmek mümkündür. Zira tarihsel süreçte, Çanakkale ve Balıkesir yörelerine yerleşen Tahtacı Türklerinin; İda Dağı'na dair sözlü kültür birikimine, kendilerinden yeni eklentiler yaparak, dolayısıyla da “İda Dağı”nı “Kaz Dağı”na dönüştürmek suretiyle; yeni anlatılar ortaya çıkardıkları bilinmektedir.

Halk arasında “ermiş” veya “evliya” sıfatlarıyla tanınan ve bilinen Sarıkız'a dair bir kısım anlatılar; İda Dağı'na dönük anlatılarla harmanlanmıştır. İlgili minval üzere, Sarıkız efsanesine göre; kazlarıyla beraber Kaz Dağları'na sığınan Sarıkız'ın, kazlarını güttüğü ve kazlarının koruyuculuğunu üstlendiği yönündeki birtakım motifler mevcuttur. Bahse konu doğrultuda, Sarı Kız'ın, kazlarını güderken; kazlarının uçmaması için inşa ettiği yere, halk tarafından “Kaz Avlusu” adının verilmesi ve buranın bir “ziyaret yeri” olarak benimsenmesi; kazın kutsallığını ortaya koyan başlıca etkenlerdendir.

Türk Yaratılış Destanı'nda, kaz, tanrıya benzetilen kutsal bir hayvan olarak yer almıştır. İda Dağı'nın da eski Yunan mitolojisi itibarıyla, tanrıların ve insanların babası olan Zeus'u doruklarında taşıdığına inanılmakla beraber; zaman içinde Türk mitolojisindeki kaz motifi ile bütünleştiğini dile getirmek mümkündür. Bu şekilde, “İda” adı, yerini “Kaz” adına bırakmıştır. İlgili hususun doğal bir neticesi olarak, “İda Dağı” ismi de “Kaz Dağı” ismiyle yer değiştirmiştir.

Görüldüğü gibi, Kaz Dağı, kaza isnat edilmekle beraber; genelde Anadolu'nun, özelde ise Balıkesir'in mühim güzergâhları arasında yer alan bir coğrafyaya rastlamaktadır. Bilindiği gibi, kaz, Balıkesir yöresindeki Tahtacılar için ayrı bir önem arz etmektedir. Malum doğrultuda, kazın, Balıkesir merkezli olarak yaşayan Tahtacı Türkmelerince; kutsal semboller arasında yer aldığına altını çizmekte yarar vardır. Tahtacılar a ait olan geleneksel elbiselerin yakalarında ve omuzlarında, çember veya üçgen içine işlenmiş kazayağı motiflerine rastlanıldığına (Tuna, 2000: 66) dair kimi bilgiler söz konusudur.

Söz konusu duruma binaen, Kaz Dağı'nın kutsiyeti ve olağanüstülüğü, Sarıkız efsanesinden ileri gelmektedir. Nitekim bu dağın zirvesindeki Sarıkız tepesini ziyarete gelenler; buraya “Sarıkız” nedeniyle geldiklerini belirtmektedirler (Duymaz ve Şahin, 2008: 121). Sarıkız'ın ise kaz beslemesinin²²⁵ ve beslediği kazlarıyla Kaz Dağı'na sığınmasının tabii bir neticesi olarak, kaza yüklenen sembolik anlamların ortaya çıktığı görülmektedir. Dolayısıyla kaz, Kaz Dağı'nın özelinde; Türkler için kutsal sayılan bir kuş türü olarak, mitolojik bir içeriği de bünyesinde barındırmaktadır. Bu durum, şüphesiz, kazın Türk mitolojisinde taşıdığı olağanüstü anlamlardan kaynaklıdır.

4.1.8. Kaz Yetiştiriciliği

Bugün, insanlığın en önde gelen sorunlarından biri olarak; en temel besin kaynaklarına duyulan “ihtiyaçlar” gösterilmektedir. Malum ihtiyaçlar dâhilinde, bilhassa hayvanlardan elde edilen besinlerin önemi büyüktür. Söz konusu nedenden dolayı, hayvanlardan sağlanan besinlerin; üretimleri, pazarlanmaları ve paylaşılması; insanların ekonomi ve mutfak gereksinimleri kapsamında, küresel bir ehemmiyete sahiptir. Bu durum, insanın hayat standardını belirleyici ve yönlendirici birtakım zeminleri meydana getirmektedir. Bahse konu zeminler, hayvancılık faaliyetlerine dayalı olarak teşekkül ve tekâmül eden hayvansal gıda üretiminin artması yönündeki talepleri doğurmaktadır.

Hayvansal gıda üretiminin artması doğrultusundaki talepler, hayvancılık faaliyetinin; büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiricilikleri dışında da gelişmesine ortam

²²⁵ Kaz beleme işi, daha önce de ifade edildiği gibi, geçmişten bugüne kadar; dünyanın hemen hemen her yerinde yapılagelmıştır. Bu durum, Türkiye için de geçerlidir. Ancak kaz besiciliğinin, Kaz Dağı çevresinde; gözle görülür bir tarzda yapılmadığını vurgulamak gerekmektedir. Bununla beraber, Kaz Dağı çevresindeki kaz yetiştiriciliği, Türkiye'nin birçok yöresinde de görüldüğü üzere; küçük çaplı olarak, ailelere özgü bir biçimde yapılabilmektedir. Esas itibarıyla, Kaz Dağı civarında; kazın kutsallığı öne çıkarılarak, eski Türk inanç sisteminin Tahtacı Türkleri arasındaki simgeselliği ortaya konulmaktadır. Malum mevzu, Tahtacıların, bilhassa giyim-kuşam gibi başlıca maddî kültür öğelerine yansıyan bir zeminde gerçekleşmektedir. Ayrıca Sarıkız efsanesinden hareketle kaza isnat edilen kutsiyet, Kaz Dağı havalisindeki ekolojik dengenin; “doğaya saygı” eksenli muhafazasına da yardım etmektedir.

hazırlamıştır. Dolayısıyla farklı hayvan türleri de bu çerçevedeki üretim sektörüne dâhil edilebilmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, hayvansal üretim noktasındaki tür çeşitliliğini artırmak için başvurulmuş en geniş ölçekli kaynaklardan biri; “kanatlı hayvan yetiştiriciliği”dir.

Literatürde; “kanatlı yetiştiriciliği”, “kümes hayvanı yetiştiriciliği” veya “kanatlı kümes hayvanı yetiştiriciliği”²²⁶ olarak da anılan bu yetiştiricilik modeli; bıldırcın, deve kuşu, tavus kuşu, hindi, keklik, ördek, sülün, tavuk ve horoz gibi hayvanların yetiştirilmelerine kadar uzayan geniş bir yelpazeye sahiptir. İlgili yetiştiricilik modeli içerisinde yer eden kanatlılardan önemli bir kısmının; su kuşlarından oluştuğunu belirtmekte yarar vardır. Su kuşları içinde ise kazlar, farklı amaçlara yönelik olarak yetiştirilen bir grubu temsil etmektedir. Boş zaman aktivitelerinin yanı sıra, üretime sunduğu çeşitliliklerle beraber; kaz yetiştiriciliğinin ayrı bir yeri, değeri ve önemi vardır. Nitekim kaz yetiştiriciliğinin, son dönemler itibarıyla, ekonomik kalkınmanın temel dinamikleri arasında sayılmaya başladığı gözlemlenmektedir. Dolayısıyla kaz yetiştiriciliği, bilhassa yerel veya yöresel bağlamı ekonomik etkinlikler için “değer” arz eden unsurlar arasında yer almaktadır.

Bilindiği üzere, kaz, tarihî süreç itibarıyla; evcilleştirilen ilk kümes hayvanları arasında yer almaktadır. Zira tarihsel geri planda, ilk kez; 3000 yıl önce, Mısır’da evcilleştirildiği tahmin edilen kazın; ekonomi, beslenme, korunma, giyinme, barınma ve benzeri özellikleri ile işlevleri bağlamında yetiştirildiğinin altını çizmek gerekmektedir. Bununla birlikte, kaz; fiziksel bakımdan, su kuşları içerisindeki ördek ve kuğu ile benzerlik arz etmektedir. Ayrıca dişilerinin ve erkeklerinin tüy renkleri farklılık sergilemediğinden ötürü, kazlarda renge göre cinsiyet ayrımı yapmak çok zordur. Bütün bu ifadelerle binaen, değişik bir kanatlı sektörü olan kaz yetiştiriciliği; genelde dünya, özelde Türkiye ölçeklerinde uygulanan hayvancılık politikalarının arasına girmiştir.

²²⁶ Konu hakkında bakınız. (<https://www.tarimorman.gov.tr/Konular/Hayvancilik/Kanatli-Yetistirciligi> - Erişim Tarihi: 8 Ekim 2021).

Daha önce de sıkça vurgulandığı gibi, kaz, her türlü iklime uyum sağlayabilen bir hayvandır. Bu durum, kazın, dünyanın hemen her bölgesinde yetiştirilmesini mümkün kılmaktadır. Ancak söz konusu adaptasyon yeteneğine rağmen, kazın ticarî boyuttaki üretimi, dünyada ve Türkiye’de henüz yaygınlık kazanmamıştır. Nitekim kaz yetiştiriciliği; Asya, Avrupa ve Amerika kıtalarında; sadece birkaç ülke ile sınırlı kalmaktadır. Örneğin, Amerika’daki kaz sayısı, toplam kümes hayvanlarının %1’inden daha azını oluşturmaktadır. İlgili hususun en önemli sebebi olarak, kaz yetiştiriciliğinin, kümes hayvancılığı endüstrisindeki diğer kollarda meydana gelen teknik ve teknolojik gelişmelerden yeteri derecelerde istifade edememesi gösterilmektedir.

Dünya ve Türkiye sahalarında, diğer kümes hayvanlarına göre, kaza dair yapılan araştırma ve çalışma sayısı minimum düzeylerde. Söz konusu araştırma ve çalışma sistematigi, özellikle fen ve sağlık bilimlerine nazaran; sosyal ve beşerî bilimlerde çok daha azdır. Bu durum, kazın sosyokültürel ve sosyoekonomik ehemmiyeti açısından bakıldığında, oldukça düşündürücüdür.

Kazın yetiştirilme şartları, diğer kümes hayvanlarının yetiştirilme şartlarında olduğu gibi; kısa süreye müsaade etmemektedir. Zira kaz yetiştiriciliği, bu yöndeki sanayileşme ortamın tam olarak inşa edilememesinden ötürü, uzun süreli bir emek gerektirmektedir. Malum zeminin akabinde, kazın elde tutulma süresi, yetiştirme tipine bağlı olarak değişebilmektedir. Nitekim eti için yetiştirilen damızlık bir kazın, 5 yıla kadar elde tutulabildiğini dile getirmek lazımdır. Bu süre, geleneksel yetiştirmede 10 yıla kadar uzayabilmektedir.

Kaz yetiştiriciliğinin, dünya ve Türkiye kapsamı itibarıyla, iki şekilde ele alınması lazımdır. Zira kaz yetiştiriciliği, dünyanın ve Türkiye’nin birçok yerinde; hobi veya ticarî maksatlara dönük olarak yapılmaktadır. Bu duruma istinaden, kaz yetiştiriciliği, her ne kadar dünya ve Türkiye düzlemlerinde sektörel bir çizgiye tam anlamıyla çekilemese de küçük ölçekli olarak; şahıslara ve ailelere özgü bir geçim vasıtasıdır.

4.1.8.1. Dünyada Kaz Yetiştiriciliği

Kaz yetiştiriciliğinin; küçük çapta bile olsa, dünyanın neredeyse her yerinde yapıldığının ifade edilmesinde yarar vardır. Bu durumun bir devamı olarak, bilhassa Asya ve Avrupa ülkelerinde, kazın; eti, tüyü ve yumurtası için yetiştirildiği bilinmektedir. Kazın, özellikle etlik üretim hususunda önemli bir yeri vardır. Dünya kaz miktarının yaklaşık %85'i, Asya; %9'u Avrupa; %6'sı ise Afrika kıtalarına aittir. İlgili minval üzere, kaz yetiştiriciliği, dünya sahası açısından bakıldığı zaman; kısmen bir sektör özelliği kazanmıştır. Dünyadaki kaz yetiştiriciliğinin, 1961 ile 2001 yılları arasını kapsayan 40 yıllık bir süre zarfını takiben; ekseriyetle “orta gelir” düzeyindeki ülkelerde daha yoğun olduğu bilinmektedir.²²⁷

Bu zaman diliminde, orta gelir seviyesindeki ülkelerin, dünya kaz eti üretimindeki payları; büyük bir artış göstermiştir. Bahsedilen ekseninde, bugünkü kanatlı hayvan eti üretimi; dünya et üretiminin yaklaşık %37'sini meydana getirmektedir. Kaz etinin, toplam kanatlı hayvan eti üretimindeki payı ise %5-6 arasında değişmektedir. Bu oran, gelişmekte olan ülkelerde %10'a kadar yükselmektedir.

Dünyada kaz yetiştiriciliğinin en yoğun olduğu ülkeler; Çin, Rusya, Mozambik, Mısır, Ukrayna, Romanya, Polonya, Myanmar, Madagaskar, Tayvan, Macaristan, İran, İsrail, Arnavutluk, Türkiye, Almanya, Filipinler, Fransa, Kanada ve Arjantin olarak sıralanmaktadır. Bu ülkelerde, kaz; kaba et ve yumurta üretiminin yanı sıra, karaciğer ve tüy üretimi için de yetiştirilmektedir.²²⁸

Kaz üretiminin çok yaygın olarak yapıldığı bu ülkelerdeki kaz varlığı, dünyadaki toplam kanatlı hayvan varlığının %4'ü ila %7'sine karşılık gelmektedir. Dünyada farklı bölgelerde kaz yetiştiriciliği yapılmaktadır. Kazanç getirici bir üretim faaliyeti olarak değerlendirilen kaz yetiştiriciliğinin dağılımına bakıldığında iklimi soğuk olan Asya

²²⁷ Bakınız. (<https://www.fao.org/common-pages/search/en/?q=geese> – Erişim Tarihi: 9 Ekim 2021).

²²⁸ Bakınız. (<http://www.kozanbilgi.net/kaz-yetistirciligi.html> - Erişim Tarihi: 9 Ekim 2021).

lkeleri, Doğu Avrupa lkelerinde ve Doğu-Güneydoğu bölgelerinde fazla olduğu görülmektedir (elik, 2007: 7; Taşkın, Karadavut ve Camcı, 2017: 2; zbay, Semint ve Semint, 2020: 676).

Söz konusu bünye içerisinde, Asya lkelerindeki kaz yetiştiriciliğinin, daha çok; geleneksel yollarla yapıldığı bilinmektedir. Bununla beraber, Avrupa lkelerindeki kaz yetiştiriciliğinin ise daha ziyade; modern yollarla yapıldığı bilinmektedir. Malum doğrultuda, Avrupa sahası itibarıyla, kaz yetiştiriciliği; Sanayi İnkılabı'nı takiben, belli bir sektörel ilerleme de kaydetmiştir. İlgili ereve, Avrupa lkelerinin birçoğunda, kaz yetiştiriciliğine yönelik olarak modern çiftlikler kurulmuştur. Bahsedilen nedenden dolayı, Avrupa'da, ortalama bir kazdan elde edilen et, tüy ve yumurta verimi artmıştır.

Bütün bu izahlara dayalı olarak, dünyadaki kaz eti üretimi; son yıllarda hızlı bir artış göstermiştir. Zira dünya genelindeki kaz eti üretimi; 1991 yılında, 1 milyon tona bile ulaşmazken; 2008 yılında, 2.5 milyon tona erişmiştir. 2016 yılında, 2.5 milyon tonun üzerine çıkan kaz eti üretiminin; 2021 yılında, 3 milyon tonu aştığı tahmin edilmektedir. Malum açıklamalara ek olarak, Çin'in, dünyadaki toplam kaz varlığı ile toplam kaz eti üretimi açısından ilk sırayı aldığının altını çizmek gerekmektedir. Nitekim Çin, dünya kaz eti üretiminin; yaklaşık olarak %90'nını karşılamaktadır.

Çin'in yanı sıra; Fransa, Macaristan, İsrail, Kanada, Almanya, İtalya, Polonya ve Danimarka gibi ülkelerde; kaz, daha çok karaciğeri için yetiştirilmektedir. Tarihsel süreçte, Romalılar, kaz yağı üretimiyle birlikte; kaz karaciğeri üretimine de ağırlık vermişlerdir. Böylece kaz karaciğeri, dünya çapında nlenmiştir. Bu bağlamda, bugün; Fransa, kaz karaciğerinin en fazla üretildiği ve tüketildiği ülke olarak kayda geçmiştir. Kaz karaciğeri retiminde, Fransa'yı; Macaristan ve İsrail izlemektedir. Kaz karaciğeri tüketiminde ise Fransa'yı; Japonya ve Macaristan takip etmektedir (Çelebi, 2020: 94).

Kaz karaciğerinin, üretim ve tüketim süreçlerine sahne olduğu bu ülkelerde; kültür ekonomisi, kültür endüstrileri ve kültür turizmi faaliyetlerine de hizmet ettiğini belirtmek lazımdır. Örneğin, Paris'in bir kısım restoranlarındaki yemek menülerine “kaz karaciğeri”nin eklenmesi ve konserve edilen kaz karaciğerinin ABD’de ve Japonya’da pazarlanması; kazın, kültürel temelli ekonomi, endüstri ve turizm etkinliklerini belirleyen ve yönlendiren taraflarını ortaya koymaktadır. Bu durumu, kaz yetiştiriciliği kapsamındaki kültürel mirasın, ekonomi ve endüstri ile bağlantısı üzerinden yorumlamak mümkündür.

Kültürel mirasın; bilhassa deneyim, içerik, yaratıcılık, tescil ve marka eksenlerindeki sürdürülebilir kalkınma (Özdemir, 2012a: 225-241) dinamikleri arasında; kaz yetiştiriciliğini de göstermek kuvvetle muhtemeldir. Malum minval üzere, kaz yetiştiriciliği; ülkelere, bölgelere ve yörelere özgü olarak teşekkül ve tekâmül eden kültür ekonomisi, kültür endüstrileri ve kültür turizmi alanları açısından bakıldığında; kültürel birikime, ekseriyetle “ekonomi” ve “mutfak” odakları itibarıyla mühim bir katkı sunabilmektedir.

Kaz karaciğeri, ülkelere göre değişen birtakım kaz ırkları ile bu kaz ırklarının melezlerine dönük bir çatı altındaki özel besleme metotlarına istinaden, özel olarak hazırlanan yemlerle yapılmaktadır. Fransa, bugün için, dünyadaki toplam kaz karaciğeri üretiminin; yaklaşık olarak %25’ine sahiptir. Zira kaz karaciğeri, Fransa’nın kentsel bölgelerindeki modern kaz çiftliklerinde, çok yoğun olarak üretilmektedir.²²⁹ Yine Fransa’da, bu yöndeki suni tohumlama çalışmalarına da yer verilmektedir. Kaz yetiştiriciliği, Fransa’nın kırsal kesimlerinde ise 150-200 adetlik kaz sürüleriyle; küçük ölçekli aile işletmeleri tarafından yürütülmektedir. Avrupa’da; küçük ölçekli olarak kurulan geleneksel kaz yetiştiriciliği işletmeleri, büyük ölçekli olarak kurulan modern kaz üretim istasyonları ile sıkı bir diyalog içerisinde.

²²⁹ Özellikle gelişmiş ülkelerde, turizmin, daha çok; kültür turizminin de etkisiyle, kentlerin ekonomik yapılarının çözümlenmesine esas oluşturduğunun belirtilmesinde fayda vardır. Aynı durumun Fransa için de geçerli olduğunun altını çizmek lazımdır. Konuya ilişkin olarak bakınız. (Özdemir, 2009: 74).

Avrupa'daki küçük çaplı aile işletmeleri, kaz civcivlerinin teminini, modern üretim istasyonlarından sağlamaktadır. Bununla beraber, Avrupa'nın kaz ticaretinde, özellikle dar kapsamlı aile işletmelerinin etkili olduğunu belirtmekte yarar vardır. Bilhassa Polonya ve Macaristan, malum işletmelerin merkezleri konumundadır. Nitekim Polonya ve Macaristan, Avrupa'da, kazın en fazla ihraç edildiği ülkeler kategorisinde yer almaktadır.²³⁰

Kaz ihracatı, Doğu Avrupa'daki Polonya ve Macaristan ülkelerinden; öncelikle İtalya, Fransa, Almanya, İspanya ve Portekiz başta olmak üzere; birtakım Batı Avrupa ülkelerine yapılmaktadır. Malum ülkeler arasında, kaz ithalatının en fazla yapıldığı ülke ise Almanya'dır. Zira Almanya'nın kaz eti talebinin tamamına yakını, Polonya ve Macaristan aracılıklarıyla karşılanmaktadır. Almanya'nın kaz eti ithalatı, genellikle “sezon” merkezli olup, ekim ve aralık ayları arasında yoğunlaşmaktadır.

Bununla beraber, Almanya'ya kaz eti ihraç eden Polonya'da; 2016 yılı verilerine göre, 7 milyon civarında kazın kesildiği ve 30 bin ton kaz eti üretildiği beyan edilmektedir. Zira Polonya'daki kaz eti üretiminin, dünyadaki toplam kanatlı hayvan eti üretimindeki payı; %5 ila %6 arasında değişmektedir. Ayrıca Polonya'nın, toplam kanatlı hayvan ürünleri ihracatı içerisindeki payı ise yaklaşık olarak %50 civarındadır. Malum açıklamaları takiben, dünyada kaz etini en fazla üreten ülkeler; Çin, Mısır, Polonya, Madagaskar, Tayvan, Macaristan, İran, İsrail, Türkiye, Almanya, Filipinler, Fransa, Kanada ve Arjantin olarak sıralanmaktadır.

Kaz yetiştiriciliğinin, geçmişten bugüne kadarki bir zaman dilimi doğrultusunda, İskandinavya'da da yaygın olarak yapıldığı bilinmektedir. Özellikle Danimarka'da, kaz yetiştiriciliğine dair bir kısım çalışmaların; son yıllarda ivme kazanarak devam ettiğini vurgulamak lazımdır. Zira Danimarka, bugünkü kaz yetiştiriciliğinde, mühim bir

²³⁰ Konu hakkındaki ayrıntılı bilgiler için bakınız. (<https://yigitlerhayvancilik.com/kanatli-hayvancilik> - Erişim Tarihi: 9 Ekim 2021).

sektörel saha haline gelmeye başlamıştır. Nitekim tarihsel süreç itibarıyla, Danimarka'ya özgü olarak ıslah edilen Landrace kazı (Çelebi, 2020: 75), dünyadaki yerli kaz cinslerinin başında yer almaktadır.

Dünyada kaz yetiştiriciliğinin yaygın olarak yapıldığı ülkelerden bir diğeri ise Rusya'dır. Bu durumun bir devamı olarak, Rusya'nın kırsal kesimlerinde yaşayan halkın beslenmesinde; kazın önemli bir payı vardır. Zira Rusya'da, kazdan elde edilen gıda maddeleri, halkta karşılığı olan geleneksel kaz yetiştiriciliğini tetikleyici bir zemin yaratmıştır. Bu duruma binaen, Rusya'da, kaz yetiştiriciliği; tavuk yetiştiriciliğinden sonra gelmektedir. Söz konusu ülkenin sahip olduğu iklim şartları, kaz yetiştiriciliğine oldukça müsaittir. Nitekim Rusya'da, çok çeşitli kaz varyeteleri bulunmaktadır. Bugün, Rusya'da, kazdan elde edilen çeşitli ürünleri işleyen bir endüstri kolunun geliştiğinin de ayrıca belirtilmesi gerekmektedir.

Kaz yetiştiriciliği ile uğraşan ülkelerden bir diğeri de İsrail'dir. Kaz, İsrail'de, bilhassa karaciğerinden faydalanılmak maksadıyla yetiştirilmektedir. Söz konusu eksenle, İsrail, dünya kaz karaciğer üretiminin %6'sına sahiptir. İsrail'in yanı sıra, Bulgaristan da %4'lük bir kısım, dünyadaki kaz karaciğeri üretimiyle, bu sektördeki önemli ülkeler arasına girmiştir. İsrail ve Bulgaristan ülkelerinde, kazın; kaba eti, tüyü ve yumurtası için de yetiştirildiğinin altını çizmekte yarar vardır.

Bahse konu ülkelerin yanında, Mısır'daki kaz yetiştiriciliği de mühim bir ivme kazanmıştır. Nitekim Mısır, bugün için; "kazın ilk ehlileştirildiği ülke" unvanına malik olmakla beraber, kaz yetiştiriciliği kapsamındaki tarihî sürecin başlatılmasına vesile olmuştur. Mevzubahis bünyede, Mısır'daki kaz yetiştiriciliği, bugün, geleneksel eksenli olarak; ailelere has bir biçimde, halkın ekonomi ve mutfak gereksinimlerini gideren unsurlardan biri olarak gösterilmektedir. Ayrıca Afrika'da, Mısır kazının; evlerin etrafında birer "çöpçü" gibi görev yaptıkları da bilinen bir gerçektir. Zira zararlı otların

ve yemek artıklarının doğadan temizlenmesi, Mısır kazının yardımıyla gerçekleşmektedir (Çelebi, 2020: 13).

Amerika Birleşik Devletleri'nde de kaz; etinden, tüyünden ve yumurtasından yararlanılmak üzere yetiştirilmektedir. Ancak ABD'deki kaz varlığı, kaz yetiştiriciliğinin yapıldığı diğer ülkelere göre, oldukça gerilerde seyretmektedir. Malum hususa ilişkin olarak, ABD'deki toplam kaz sayısı, dünyanın toplam kümes hayvanı sayısının %1'inden daha azını oluşturmaktadır. Söz konusu olumsuzluğa rağmen, Amerika Birleşik Devletleri'nin kırsal bölgelerinde, kaz yetiştiriciliğinin; geleneksel ve modern usuller uygulanmak suretiyle, halkın ekonomi ve mutfak etkinliklerini zenginleştirdiğinin altını çizmekte yarar vardır.²³¹

Buraya kadarki açıklamalardan hareketle, dünya sahasında cereyan eden kaz yetiştiriciliğinin, özellikle ticarî bir altyapıya hizmet etmek üzere gerçekleştirildiğini vurgulamak gerekmektedir. Dolayısıyla kaz yetiştiriciliği, bilhassa insanlardaki ekonomi ve beslenme ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik olarak yapılmaktadır.

Kazcılık faaliyetinin; insanlardaki korunma, barınma, giyinme, temizlik ve benzeri gereksinimler doğrultusunda da yapıldığını belirtmekte yarar vardır. Kaz yetiştiriciliğine sebebiyet veren bu tür kullanım alanlarını, bir bakıma insandaki boş zamanı doldurma isteğinin birer dışa vurumu olarak yorumlamak muhtemeldir. Zira kazın bu doğrultulara istinaden yetiştirilmesi sayesinde, insanların; belli bir aktiviteye yönelmeleri, dolayısıyla da hoşça vakit geçirmeleri sağlanabilmektedir.

Geçmişten bugüne kadarki bir zaman dilimi içerisinde, kaz, değişik amaçlara binaen yetiştirilmiştir. Kazın; ev, konak, park, çiftlik, karakol ve benzeri mekânların

²³¹ Bakınız. (www.turktarim.gov.tr/Haber/589/bastan-ayaga-ekonomik-kazanca-donusuyor - Erişim Tarihi: 10 Ekim 2021).

güvenliğini sağlamak suretiyle yetiştirilmesi; insanlardaki korunma gereksiniminin giderilmesini amaçlamaktadır.

Kazın; yastık, yorgan, döşek ve benzeri ev eşyalarının üretilmek kaydıyla yetiştirilmesi (Belli ve Belli, 2012a: 57-68); insanlardaki barınma ihtiyacının karşılanmasını amaçlamaktadır. Kazın; pardesü, mont, yelek ve benzeri giyim-kuşam eşyalarının imal edilmek suretiyle yetiştirilmesi; insanlardaki giyinme gereksiniminin giderilmesini amaçlamaktadır. Kazın; tarla, bağ, bahçe, akarsu ve benzeri mıntikalardaki zararlı otları yok etmek üzere yetiştirilmesi (Çelebi, 2020: 20-25); insanlardaki temizlik ihtiyacının karşılanmasını amaçlamaktadır.

Sonuç itibarıyla, dünyadaki kaz yetiştiriciliğinin, ekseriyetle Avrupa merkezli olmak kaydıyla; geniş bir hinterlanda sahip olduğunu vurgulamak gerekmektedir. Bu durum, şüphesiz, kazın tarihî atmosferdeki önemine binaen şekillenmiştir. Ancak kaz yetiştiriciliğinin, geçmişten bugüne kadar, dünyada; diğer kanatlı hayvancılık çeşitlerine oranla daha gerilerde seyrettiğinin dile getirilmesinde fayda vardır.

Bununla beraber, özellikle son yıllarda; geleneksel yetiştiriciliğinin yanında, modern yetiştiriciliğinin de yapılmaya başlanması; kazın ticarî zemindeki ekonomi ve beslenme ihtiyaçlarına dönük bir çatı altında pazarlanmasıyla yakından ilişkilidir. Ayrıca insanların korunma, barınma, giyinme ve temizlik gereksinimlerinin giderilmesine yönelik bir çerçeve etrafında da yetiştirilmesi; kazın, çok amaçlı olarak değerlendirilmesinin doğal bir neticesidir.

4.1.8.2. Türkiye’de Kaz Yetiştiriciliği

Türkiye’deki kanatlı hayvan yetiştiriciliği sıralamasında, kaz besiciliği; tavuk, hindi ve ördek besiciliklerinden sonra gelmektedir. Bununla beraber, Türkiye genelinde kazdan

elde edilen ürünlere ciddi bir talebin oluşmaması; kaz yetiştiriciliğinin yalnızca belli bölgelerle ve yörelerle sınırlı kalmasına yol açmıştır. Bahse konu minval üzere, kaz yetiştiriciliği, Türkiye ölçeğinde gerilere düşmüştür. Ayrıca Türkiye’de, kazın yumurta veriminin istenilen ölçülerde seyretmemesini takiben; kaz yumurtası elde etmede sıkıntı yaşanması ve kazın kuluçkalama süresi konusunda birtakım problemlerin baş göstermesi; kaz yetiştiriciliğini sekteye uğratmaktadır.

Her ne kadar, kazcılık sektörünü aktive edecek yoğun bir talep olmasa da kaz yetiştiriciliğine Türkiye’nin hemen her bölgesinde rastlamak mümkündür. Zira bölgesel olarak; Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu, Karadeniz ve İç Anadolu civarında; yöresel olarak ise Kars, Ardahan, Muş ve Kütahya civarında; yoğun bir kaz yetiştiriciliğinin yapıldığı bilinmektedir. Kaz yetiştiriciliğinin Türkiye’deki dağılımı içerisinde, Kuzeydoğu Anadolu yöresinin %40’lık bir potansiyeli bulunmaktadır (Çelebi, 2020: 97). Yine küçük çaplı kaz gruplarına, Türkiye’nin neredeyse her ilinde rahatlıkla rastlanılabildiğini ifade etmekte fayda vardır.

Türkiye’de, kaz yetiştiriciliğinin yoğun olarak yapıldığı iller; Kars, Muş, Ardahan, Çankırı, Kütahya, Samsun, Afyon, Yozgat, Şanlıurfa, Çorum, Erzurum, Konya, Erzincan, Ankara, Diyarbakır, Şırnak, Ağrı, Eskişehir ve Edirne olarak sıralanmaktadır. Zira bu illerdeki toplam kaz sayısı, bugün için, 450 bin adedi aşmıştır. Malum bu sayı, Türkiye’deki kaz varlığının; yaklaşık olarak %40’ını meydana getirmektedir.²³² Ancak bahsedilen yörelerde, yoğun hayvansal üretim yapan büyük işletmelerden ziyade, aile tipi küçük işletmelerde kaz yetiştiriciliği yapılmaktadır. Ayrıca Türkiye’deki kaz yetiştiriciliğinin, en yoğun haliyle gerçekleştirildiği iller Kars ve Ardahan olarak gösterilmektedir.

²³² Konu hakkındaki Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verileri için bakınız. (<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Hayvansal-Uretim-Istatistikleri-Haziran-2021-37208&dil=1> – Erişim Tarihi: 10 Ekim 2021).

Kaz yetiştiriciliğinin, dünyanın birçok ülkesinde; iktisadî bir ehemmiyete sahip olmasına rağmen, Türkiye’deki kaz yetiştiriciliği; ekonomiklikten biraz uzaktır. İlgili ekseninde, Türkiye’de cereyan eden kaz yetiştiriciliği; tamamen geleneksel yöntemlere (Çelebi, 2020: 96-105) dayalı olarak icra edilmektedir. Bu durum, modern kazcılık uygulamalarına set çeken; dolayısıyla da kaz üretimini duraksatan bir olumsuzluk yaratmaktadır. Ancak geleneksel doğrultudaki kaz yetiştiriciliği, kazcılık faaliyeti çerçevesinde vuku bulan kültürel birikimin bir parçası olarak; Türkiye’deki bölgesel ve yöresel bağlamlı sürdürülebilir kalkınma unsurlarından biri haline gelmiştir. Söz konusu hususa, özellikle Kars ve Ardahan yöreleri itibarıyla, yoğun bir biçimde şahitlik etmek mümkündür:

Türkiye’de, bölgesel ve yöresel mecralara hapsedilen kaz yetiştiriciliği, diğer kanatlı hayvan yetiştiriciliklerine nazaran; yok denilebilecek kadar az yapılmaktadır. Bununla beraber; baştan ayağa kadar her uzvu değerlendirilen kazlar, Türkiye genelinde; tamamen açık otlatma şartlarına istinaden yetiştirilmektedirler. Ancak son yıllarda, bilhassa turizm ve tanıtım etkinliklerine dönük olarak, kaz etine olan ilgi artma eğilimindedir. Dolayısıyla kaz eti talebini karşılamak üzere, Kars ve Ardahan yörelerinde; kaz besiciliği yapan işletmeler açılmıştır (Özbay, Semint ve Semint; 2020: 678).

Kaz yetiştiriciliğinin, dünyanın diğer ülkelerinde olduğu gibi; Türkiye’de de kültür ekonomisi, kültür endüstrileri ve kültür turizmi faaliyetlerine binaen; belli bir üretim ve tüketim sürecine hizmet ettiğini ifade etmek gerekmektedir. Örneğin, Kars’ın başlıca lokantalarındaki yemek menülerine “kaz eti”nin eklenmesi; kazın, kültürel esaslı ekonomi, endüstri ve turizm faaliyetlerini belirleyen, yönlendiren ve destekleyen yanlarını ortaya koymaktadır. Bu durumu, kaz yetiştiriciliği kapsamındaki kültürel birikimin, ekonomi ve endüstri ile bağlantısı üzerinden izah etmek mümkündür.

Kültürel birikimin; özellikle deneyim, içerik, yaratıcılık, tescil, tanıtım, reklam, eğlence ve marka eksenlerindeki sürdürülebilir kalkınma (Özdemir, 2012a: 225-241) dinamikleri arasında; kaz yetiştiriciliğini de göstermek olasıdır. Bahsedilen zemini takiben, kaz yetiştiriciliği; belli başlı bölgelere ve yörelere özgü olarak teşekkül ve tekâmül eden kültür ekonomisi, kültür endüstrileri ve kültür turizmi sahaları açısından bakıldığında; kültürel birikime, ekseriyetle “ekonomi” ve “mutfak” merkezleri itibarıyla önemli bir katkı sağlayabilmektedir. Bilhassa mevsimlik toplantı ve eğlence ortamlarında, kışa özgü olmak suretiyle; kaz âlemlerinin (Özdemir, 2005: 51-52) yapılması, malum yöndeki eğlencelerin içeriklerini belirleyici, yönlendirici ve açıklayıcı özellikler ile işlevler barındırmaktadır.

Buraya kadarki açıklamalardan hareketle, Türkiye sahasında icra edilen kaz yetiştiriciliğinin, özellikle ticarî bir altyapıya hizmet etmek üzere gerçekleştirildiğini dile getirmek lazımdır. Bu şekilde, kaz yetiştiriciliği, ekseriyetle insanlardaki ekonomi ve beslenme ihtiyaçlarını karşılamaya dönük olarak yapılmaktadır. Ayrıca kazcılık faaliyetinin, Türkiye’de de insanların korunma, barınma, giyinme ve temizlik gereksinimleri bağlamında yapıldığını vurgulamakta yarar vardır. Kaz yetiştiriciliğine sebebiyet veren bu gibi kullanım sahalarını, bir bakıma insandaki “boş zamanı doldurma” isteğinin birer dışa vurumu olarak yorumlamak mümkündür. Zira kazın bu eksenlere binaen yetiştirilmesi sayesinde, insanların; belli bir aktiviteye yönelmeleri, dolayısıyla da hoşça vakit geçirmeleri sağlanabilmektedir.

Geçmişten bugüne kadar süregelen bir zaman dilimi açısından bakıldığında, kazın Türkiye’de de farklı maksatlara istinaden yetiştirildiği bilinmektedir. Kazın; ev, konak, park, çiftlik, bağ ve bahçe gibi birtakım yaşam alanlarının güvenliğini tesis etmek suretiyle yetiştirilmesi; Türk insanının korunma gereksinimini giderme amaçlıdır. Kazın; yastık, yorgan ve döşek gibi bir kısım ev eşyalarının üretilmek kaydıyla yetiştirilmesi (Belli ve Belli, 2012a: 57-68); Türk insanının barınma ihtiyacını karşılama amaçlıdır.

Kazın; pardesü, mont ve yelek gibi bazı giyim-kuşam eşyalarının imal edilmek suretiyle yetiştirilmesi; Türk insanının giyinme gereksinimini giderme amaçlıdır. Kazın; tarla, bağ, bahçe, akarsu ve göl gibi başlıca tabiat alanlarındaki zararlı otları yok etmek üzere yetiştirilmesi (Çelebi, 2020: 20-25); Türk insanının temizlik ihtiyacını karşılama amaçlıdır. Ayrıca kaz kanatları kullanılarak yapılan el süpürgelerini (telekler) de kaz yetiştiriciliğinin Türk insanındaki temizlik gereksinimini giderme zemini etrafında yorumlamak muhtemeldir.

Sonuç itibarıyla, Türkiye’deki kaz yetiştiriciliğinin, bilhassa bölgelere ve yörelere yönelik olmak suretiyle; dar bir hinterlanda sahip olduğunu dile getirmek gerekmektedir. Bu durum, kazın Türkiye’deki tarihî altyapısına göz atıldığı zaman, oldukça düşündürücüdür. Ancak kaz yetiştiriciliğinin, geçmişten bugüne kadar, Türkiye’de; geleneksel bağlamı olarak icra edilmesi, bu yöndeki kültürel mirasa ışık tutmaktadır.

Bununla birlikte, bilhassa son yıllarda; geleneksel yetiştiriciliğinin yanında, modern yetiştiriciliğinin de yapılmaya başlanması; kazın Türkiye’deki ticarî zemine “ekonomi” ve “beslenme” ihtiyaçları bünyesinde sunduğu katkıyı ortaya koymaktadır. Ayrıca insanların; korunma, barınma, giyinme ve temizlik gereksinimlerinin giderilmesine yönelik bir çerçeve içerisinde de yetiştirilmesi; kazın, çok amaçlı olarak ele alınmasının doğal bir sonucudur.

4.1.9. Kaz Yetiştiriciliğindeki Uygulamalar

Kaz yetiştiriciliği kapsamındaki başlıca uygulamaları, kazın; bakımı, beslenmesi, kesimi ve çobanlığı olmak üzere; dört kısımda değerlendirmek mümkündür. Bu durumun akabinde, kaz yetiştiriciliği doğrultusundaki malum uygulamaların içerisinde yer alan kaz besleme yöntemlerini de işin içine katmak gerekmektedir. İlgili çerçeveye istinaden, kazın; civcivlik (biliklik) döneminden palazlık dönemine, palazlık evresinden de

erginlik evresine dek geçirdiği belli başlı aşamalar; kaz yetiştiriciliği dâhilindeki uygulamaların bütünü kapsamaktadır.

Bahsedilen eksene dönük olarak, kaz yetiştiriciliği bünyesinde cereyan eden bir kısım uygulamaların, kaz kültürünü meydana getirme noktasındaki etkileri büyüktür. Bu açıdan bakıldığında, kazcılık, bilhassa insanlardaki ekonomi ve beslenme etkinliklerinden hareketle; geniş bir kültürel atmosferi içermektedir. Dolayısıyla öncelikli olarak; tüyü, eti ve yumurtası için yetiştirilen kazın çok hızlı büyümesi ve gelişmesi, bu yöndeki ekonomi ve mutfak faaliyetlerine alternatif meydana getiren kültürel bir altyapıya işaret etmektedir. Malum sebeplerle birlikte; kazın bakılması, kazın beslenmesi, kazın kesilmesi ve kaz çobanlığı hususlarının; detaylı olarak izah edilmeleri şarttır.

4.1.9.1. Kazın Bakımı

Kaz, belli bir çiftleşme dönemini takiben; yumurtlama evresine girmektedir. Kazın çiftleşme dönemi, mart ve aralık ayları arasına rastlamaktadır. Kazın yumurtlama evresi ise ocak ve temmuz ayları arasına denk gelmektedir. Bununla beraber, kazın yumurtlama zamanının; ocak ve şubat aylarından başlayarak, haziran ve temmuz aylarına kadar devam ettiğini belirtmekte yarar vardır. Söz konusu açıklamalara ek olarak, yetişkin bir kazın; yıllık ortalama yumurta verimi, 15 adedi bulabilmektedir. Yumurtlayan bir kaz, yaklaşık olarak; 29 ile 31 gün arasında değişen bir süre itibarıyla, kuluçkaya yatmaktadır (Gülenay Erkaya, 2020).

Kaz, her türlü iklim şartına ve her türlü hastalığa karşı oldukça dayanıklı bir kuş türüdür. Söz konusu minval üzere, bakımı için temiz bir ortam yaratıldığı takdirde, kazın hastalanması imkânsızdır. Malum bünye etrafında, kazın ölüm oranı, diğer kanatlı hayvanlara göre; daha düşüktür. Bu durumun paralelinde, kazın bakımı, diğer kümes hayvanlarının bakımlarına göre; daha az bir bütçeyle yapılabilir.

Açık alanlar, kaz için olmazsa olmazların başında gelmektedir. Bahse konu ekseninde, kaz, 8 haftalık olduktan sonra, kapalı ortamlardan çıkarılarak; açık alanlara salınmaktadır. Güzin Sühran Belli ve Oktay Belli (2012a: 58), özellikle meraların, kazlar için çok büyük bir önem taşıdığı fikrindedirler. Bununla beraber, kaza; yağmur, kar ve rüzgâr gibi zorlu birtakım hava koşullarına karşı; saklanması ve sığınması gereken alanlar da yaratılmaktadır. Malum alanlar, ekseriyetle kaz kümeslerini içermektedir. Kazlar için, ilk 30 ile 45 günlük periyodun büyük bir önem arz ettiğinin dile getirilmesinde yarar vardır. Zira bu süre zarfında, kümeslerdeki sıcaklık değerlerinin iyi ayarlanması gerekmektedir.

Kaz kümeslerinin zeminlerine; saman, talaş ve kuru ot türünden bir kısım malzemeler serilmektedir. Bu malzemelere “altlık” adı verilmektedir. Altlıklar, ıslanma ve küflenme ihtimallerine karşı; periyodik olarak temizlenmektedir. Temizlenme safhası yeterli bulunmayan altlıklar ise yenileriyle değiştirilmektedir. Kazlar 8 haftalık olana dek, kaz kümeslerinin ısıtılmaları icap etmektedir. İlgili bağlamda, kaz kümeslerinin ısıtılması; kaz yetiştiriciliğinin yapıldığı coğrafyalardaki iklim koşullarına göre belirlenmektedir (Çelebi, 2020: 98).

Kümes içerisinde, kazın yumurtlaması için özel olarak hazırlanan alanlar, bu kapsamdaki verimi artırıcı unsurlardır. Bu alanlara “folluk” adı verilmektedir. Kazları yumurtlamaya teşvik etmek amacıyla, değişik folluklar kullanılabilir. Bunlar, genellikle ahşaptan yapılan “minyatür yuva” tipi mekânlardır. İlgili durumun yanı sıra; taşıt lastiklerinin içine konulan kum, ot ve saman gibi başlıca malzemelerle yapılan folluklar da vardır. Ayrıca folluk yapımında, sepet ve benzeri kimi malzemeler de kullanılabilir. Bu şekilde, basit folluklar meydana getirilmek kaydıyla, kazın yumurtlaması sağlanmaktadır.

Kazın bakımı için, bilhassa sulak araziler tercih edilmektedir. Bu doğrultuda, kazlar; akarsu, göl, gölet ve bunlardan bağımsız olan su birikintileri etrafında daha rahat

yetiştirilmektedir. Sulak arazi olanaklarının kısıtlı olduğu yerlerde ise özel kaz havuzları inşa edilmektedir. Malum havuzlar, branda veya muşamba gibi bazı plastik gereçler kullanılmak suretiyle oluşturulmaktadır. Ancak bu gibi yapay ortamlar, durgun su özelliği taşımaktadır. Bununla beraber, kazların; durgun sularda, hastalanma tehlikeleri söz konusudur. Dolayısıyla kazlara özel bir biçimde meydana getirilen malum havuzlar, bakım süreci içerisinde; temizlenmektedir. Bahse konu minvalde, kaz havuzlarının suları da periyodik olarak değiştirilmektedir.

Daha önce de dile getirildiği üzere, kazlar, ocak ve temmuz ayları arasında kadar yumurtlayabilmektedir. Bu durum, kaz cinslerine göre değişiklik arz etse bile, aşağı yukarı aynı zaman dilimlerini kapsamaktadır. Yumurtlama dönemi öncesi, kazların bakıldığı kümeslerde, aydınlatma ve ısıtma işlemlerine; belli aralıklarla ağırlık verilmektedir. Bu işlemler, ilk 6 ila 8 hafta boyunca, günlük birkaç saat olarak tekrarlanmaktadır.

Kazların çiftleşmeleri için özel şartlar aranmamaktadır. Söz konusu bünyeyi takiben, geniş arazilerdeki göletlerin üzerinde veya yeşilliklerin içinde; çiftleşmenin daha verimli olduğu dile getirilmektedir. Çiftleşmede, genellikle 1 erkek kaza; 3-5 dişi kaz eşlik etmektedir. Bazen bir erkek kazla bir dişi kaz da çiftleşebilmektedir. Bununla beraber, çiftleşmelerde, damızlık kazlar; 5 yıldan 7 yıla dek kullanılabilir. İlgili zeminde, her sene, gösterişli kazlar arasından yeni koloniler seçmekte fayda vardır.

Kazlar, çevresel şartlara çabucak uyum sağlayan kanatlı hayvan grubunu temsil etmektedir. Söz konusu mevzu, kazların barınak ihtiyaçlarının; diğer kümes hayvanlarına göre daha kolay karşılanmasıyla doğru orantılıdır. Zira ilk 6 ve 8 haftaya kadar, ısı ve ışık çerçevesindeki korunma tedbirlerine gereksinim duyan kazlar; bu süreyi doldurduktan sonra, barınaklara ihtiyaç duymamaktadır. Nitekim kazlar, aşırı soğuk ve aşırı fırtınalı havalar haricinde, gün boyu dışarıda durabilmektedir. Aşırı

soğuklarda ise barınaklara alınan kazlara, basit veya ilkel ısı ve ışık kaynaklarıyla bakılabilmektedir.

Kazın bakımında, yem ve su, çok büyük birer önem arz etmektedir. Dolayısıyla yemlerin ve suların konulacağı yerlerin, mutlak surette ayarlanmaları gerekmektedir. Kazların yem yemeleri için oluşturulan kaplara “yemlik” adı verilmektedir. Kazların su içmeleri için oluşturulan kaplara ise “suluk” adı verilmektedir. Yemlikler ve suluklar; plastik veya metal olarak imal edilen yayvan kaplardan meydana gelmektedir. Yayvan kaplar ise genellikle kazların boyutlarına göre hazırlanmaktadır. Yemlikler ve suluklar, kazın bakımı açısından ayrı bir öneme sahiptir (Çelebi, 2020: 99). Dolayısıyla yemliklerin ve sulukların, devamlı olarak temiz tutulmaları şarttır. Kazlar, suya girmeyi çok sevdikleri için; bilhassa suluklar, kazların ayak hizasından daha yükseğe alınmalıdır. Malum sebepten dolayı, suluklarda, daha uygun şekilli ürünlerin kullanılmalarına özen gösterilmesi lazımdır.

Kazın bakımı, dünyada ve Türkiye’de; umumiyetle ticarî amaçlara yönelik olarak icra edilmektedir. Bu kapsamda; her kaz yetiştiricisi, dolayısıyla her kaz üreticisi; kendi damızlık kazlarına, uygun koşulları gözeterek bakmak zorundadır. Zira ekonomi ve beslenme etkinliklerine hizmet etmek üzere yapılan kazcılık faaliyetlerinde; damızlık kazların gelişimleri büyük bir önem taşımaktadır.

Kazların bakımlarında, bilhassa kümeslerin çok iyi tasarlanmaları gerekmektedir. Malum durumun bir devamı olarak, dünyada ve Türkiye’de, kaz kümesi standartlarının; belli bir projeye tabi olarak belirlendiğini dile getirmekte yarar vardır. “Kaz kümesi projesi” (Çelebi, 2020: 100) olarak adlandırılan bu sistem, geleneksel ve modern çaplarda üretim yapan kaz çiftlikleri için; belirli kurallara bağlanmak kaydıyla geliştirilmiştir.

Kaz kümesi projesinde, kümes ortamına kapatılarak bakılan kaz sayısı, kazların boyutlarına göre değişiklik göstermekle beraber; metrekareye 2 yetişkin kaz düşecek şekilde ayarlanmalıdır. Buna mukabil, açık alanlarda, her ergin kaz için; 2 metre uzunluğunda gezinti yeri yapılmak zorundadır. Ayrıca kümeslere, havalandırma boşluklarının konulması da lazımdır. Zira havalandırma boşlukları olmayan kümeslerde, mikrobik vakaların artmasına binaen, kazların daha çabuk hastalanma riskleri söz konusudur.

Kaz kümesi projesi itibarıyla, ayrıca kümeslerin duvarlarında; mutlaka standart ölçülere bağlı olarak, ısıtılma pencereleri bulundurulmalıdır. Yine hasta hayvanlar için, bir izolasyon alanının veya karantina bölgesinin oluşturulması da kaz bakımı doğrultusundaki olmazsa olmazlar arasındadır. Bahse konu durumun akabinde, kümeslerin giriş ve çıkış kısımlarının darlık ve genişlik durumları, yetişkin bir kazın gövde yapısına uygun olarak tespit edilmelidir.

Kaz kümesi projesinde, hastalık veya başka bir sebepten ötürü ölen kazların imha edilmelerine yönelik olarak; 3 metre eninde ve 3 metre derinliğinde bir imha çukuru hazır bulundurulmalıdır. Eğer yakma fırını var ise imha çukuruna gerek yoktur. Kümeslerin, iyi birer aydınlatma ve ısıtmaya sahne olmaları da gerekmektedir. Ayrıca 1000 adetten daha fazla kaz bakan çiftlik ortamlarında, kaz dışkısından elde edilen gübrenin depolanacağı alanların vücuda getirilmesi de bir zorunluluk dâhilindedir. Yine işlenen kaz gübrelerinin, tarlalarda ve seralarda kullanılma durumlarının belgelenmesi de lazımdır. Ayrıca kaz kümesi projesi kapsamında, ortalama bir kaz çiftliğinde bulundurulması gereken düzenekler; “yemleme sistemi”, “sulama sistemi”, “soğutma sistemi”, “aydınlatma sistemi”, “kontrol sistemi”, “havalandırma sistemi”, “ısıtma sistemi”, “imha sistemi”, “izleme sistemi” ve “enerji sistemi” olarak sıralanmaktadır. Bu düzeneklere temel oluşturan ekipmanlar ise yemlikleri, sulukları, altlıkları, follukları, otomatik yemleme makinalarını, yem ızgaralarını, kameraları, güneş panellerini ve jeneratörleri içermektedir (Çelebi, 2020: 101).

Sonuç itibarıyla, kazın bakımının, belli başlı kaidelere istinaden; açık ve kapalı ortamlarda yapıldığını vurgulamakta yarar vardır. Açık ortamlardaki kaz bakımı, genellikle meralarda gerçekleştirilmektedir. Kapalı ortamlardaki kaz bakımı ise umumiyetle kümeslerde icra edilmektedir. Bütün bu ifadelerle birlikte, geleneksel ve modern bağlamı kaz bakımı, çok fazla bir ekonomik külfet gerektirmemektedir. Zira ilk birkaç haftada vuku bulan ve dikkat icap ettiren biliklik ve palazlık dönemleri dışında, kazın bakımının çok zor şartlar taşımadığının altını çizmek lazımdır. Nitekim yetişkin bir kaz, her türlü iklim yapısına dayanıklı olduğundan dolayı, rahat bir bakım süreci geçirebilmektedir.

4.1.9.2. Kazın Beslenmesi

Kaz, genellikle kolay ve rahat bir beslenme zeminine sahiptir. Zira yumurtadan çıkan bir kaz, ilk 2 haftalık bir zaman diliminde; yumurta sıvısı, süt, umaç helvası, ıslak ekmek, bulgur, pirinç ve benzeri gıdalarla beslenmektedir. Söz konusu gıdalar, “başlangıç yemi” olarak adlandırılmaktadır. Kaz, ilk 2 haftadan sonra, meraya çıkarılmaktadır. Merada yeşil otlarla beslenen kaza, aynı zamanda, belirli oranlara binaen; arpa taneleri de yedirilmektedir. Ayrıca beslenme dönemleri boyunca, kazlara, devamlı olarak; vitamin, mineral ve protein yönünden zengin katkı maddelerini içeren “konsantre yem”, “lapa yem” veya “pelet yem” de verilebilmektedir. En son raddede ise belli başlı tahıl ürünlerine binaen, “bitirme yemi” verilen kazlar, belli bir olgunluğa erişmektedir.²³³ Besiye çekilen kazlar, 16 haftalık olduklarında, 6 kilo ağırlığa ulaşabilmektedirler. Kazların, üreme dönemlerine kadar, genel olarak; meralardaki açık otlatma usulleriyle beslendikleri bilinmektedir.

Kazlar, kümes ortamlarında kapalı yemleme usulüyle de beslenebilmektedirler. Ayrıca kazların, ekonomi ve beslenme faaliyetleri doğrultusundaki ticarî değerlerine dönük olarak; vitamin ve mineral takviyeleriyle de beslendiklerinin vurgulanmasında fayda vardır. Ancak kazlar, diğer kümes hayvanlarla karşılaştırıldıkları zaman; açık otlatmaya

²³³ Konu hakkında bakınız. (www.tarimkutuphanesi.com/kaz_yetistirciligi__00117.html - Erişim Tarihi: 12 Ekim 2021).

daha uygundur. Dünyada ve Türkiye’de, ekonomik yönden, farklı kazların beslendiğine şahit olunabilmektedir. Bu kazlar, esas itibarıyla; “büyük boy kazlar”, “orta boy kazlar” ve “küçük boy kazlar” olarak üçe ayrılmaktadır. Emden kazı ve Toulouse kazı, büyük boy kazları kapsamaktadır. Landes kazı, mast kazı ve mamut kazı; orta boy kazları içermektedir. Kars kazı, Çorum kazı, Linda kazı, Sebestopol kazı ve Çin kazı ise küçük boy kazları ihtiva etmektedir (Çelebi, 2020: 101).

Kaz besleme işlemi, belli bir kısım yöntemlere paralel olarak gerçekleştirilmektedir. Bu yöntemler, içlerinde; kazın ticarî değerini ortaya koyan bir altyapıyı barındırmaktadır. Dolayısıyla ekonomi ve beslenme faaliyetlerine ilişkin olarak uygulanan bu yöntemler, sırasıyla; “entansif kaz besleme yöntemi”, “yarı entansif kaz besleme yöntemi”, “ekstansif kaz besleme yöntemi” ve “geleneksel kaz besleme yöntemi” (Çelebi, 2020: 94-96) olarak; dört gruba ayrılmaktadır.

4.1.9.2.1. Entansif Kaz Besleme Yöntemi

Entansif kaz besleme yöntemi, kazın; çok hızlı bir şekilde büyütülerek, kesime hazır hale getirilmesini amaçlayan bir altyapıyı içermektedir. Bu yöntemde, kazlar, ilk 8-9 hafta süresince; 4-5 kilo ağırlığa ulaşmaktadır (Çelebi, 2020: 94). Yine malum yöntem aracılığıyla, kaza, yüksek proteinli besinler yedirilmektedir. İlgili minval üzere, kazın yoğun bir biçimde kilo alması sağlanmaktadır. Ayrıca entansif besleme yönteminde, kaza, karma yem ile kaba yem; bir arada verilmektedir. Bütün bu ifadelerle birlikte, entansif yöntem, kazın; bilhassa sanayi gıdalarıyla beslenmesini temel alan bir geri plana sahiptir. Dolayısıyla malum yöntem, modern kazcılık unsurlarına binaen pratiğe dökülmektedir.

4.1.9.2.2. Yarı Entansif Kaz Besleme Yöntemi

Yarı entansif kaz besleme yöntemi de kazın; hızlı bir biçimde büyütülmesine paralel olarak, kesime uygun hale getirilme amacını güden bir altyapıyı kapsamaktadır. Ancak bu yöntemde, geleneksel ve modern uygulama usulleri; bir arada kullanılmaktadır. Zira yarı entansif yöntemin uygulandığı kaz yetiştirme tesisi, daha büyük ve daha geniş bir alana yayılmaktadır. Ayrıca bu tür kazcılık tesislerinde, temiz su havuzları da bulundurulmaktadır. Yine bu yöntemin pratiğe döküldüğü kaz çiftliklerinde, kazların rahatça dolaşabilmeleri için; betondan veya çimden oluşturulan gezinti alanları da inşa edilebilmektedir (Çelebi, 2020: 94).

Yarı entansif yöntem dâhilinde, kaz çiftliklerinin, meralara yakın yerlere inşa edilmelerine özen gösterilmektedir. Zira malum yönteme dönük olarak, kazlar, modern çiftlik besiciliğinin yanında; geleneksel mera besiciliğine de muhatap edilmektedir. Nitekim çiftlik haricindeki meralarda otlayan kazların verimlilikleri, bu şekilde artırılmaya çalışılmaktadır. Çünkü meralara yayılan kazlar, açık otlatma usulünü takiben, taze ve yeşil otlarla (Belli ve Belli, 2012a: 58) beslenmektedir. Bu durum ise kazların, açık alanda dolaşmaları ve doğal hayata uyum sağlamaları bakımından; oldukça önemlidir.

Yarı entansif besleme yönteminde, kazlar, genellikle 13-14 haftalık bir olgunluğa erişmelerine istinaden; kesilebilmektedirler. Kesim öncesinde, kazlara, sabah ve akşam öğünlerini takiben; kaba yem takviyesi yapılmaktadır. Söz konusu minval üzere, kazların, kısa sürede; belli bir olgunluğa erişmeleri sağlanmaya çalışılmaktadır.

4.1.9.2.3. Ekstansif Kaz Besleme Yöntemi

Ekstansif kaz besleme yönteminde, tamamen meraya dayalı bir sistem uygulanmaktadır. Bu besleme yöntemi, esasen; dünyanın hemen her yerinde uygulanmaktadır. Zira söz

konusu yöntem, açık otlatma tarzına binaen gerçekleştirilmektedir. Bununla beraber, dünyanın pek çok bölgesinde, kazların dolaştığı geniş ölçekli meralara sıkça rastlamak mümkündür. Ekstansif besleme yönteminde, kazlar, gün boyu meralara yayılmaktadırlar. Malum hususu takiben, ekstansif yöntemde; kümese ihtiyaç duyulmamaktadır (Çelebi, 2020: 95). Dolayısıyla kazların; güneşten, rüzgârdan, yağmurdan ve fırtınadan korunmaları için; genellikle ufak çaplı gölgelikler dışında, hiçbir yapı yoktur. Ayrıca ekstansif yöntem kanalıyla, meralara, kazların karnını doyurmak üzere; belli başlı bitki türlerinin de ekildiği bilinmektedir.

Bahse konu izahlara ek olarak, ekstansif yöntemde; sulak alanlar da tercih edilebilmektedir. Bu durumun bir sonucu niteliğinde, Türkiye'nin, ekstansif kaz besleme yöntemi için uygun coğrafyalara sahip bir ülke olduğunu belirtmek lazımdır. Özellikle Kırklareli ilinin Kaçoz ilçesine bağlı köylerde ve Karadeniz Bölgesi'nde, bu yönteme müsait arazi yapılarının var olduğu ifade edilmektedir. İlgili alanların, ekstansif besicilik pratiklerine dönük olarak değerlendirilmeleri şarttır. Bu durumun bir devamı olarak, Türkiye'deki kazcılık faaliyeti, bilhassa Kars dışındaki yörelerde de teşvik edildiği takdirde; ekstansif kaz besleme yönteminin Türkiye genelinde rahatlıkla yaygınlaşabileceği düşünülmektedir (Çelebi, 2020: 95).

Ekstansif besi yöntemi, kaz eti üretimini artıran uygulama sistematığının başında gelmektedir. Bu durum, kaz entegre tesislerinin açılmasını lüzumlu kılan bir zeminin inşasıyla mümkündür. İlgili minvalde, dünyadaki kaz eti sorunu, ekstansif kaz besleme yöntemi doğrultusunda ortadan kaldırılmaya çalışılmaktadır. Bahsedilen çerçevede, ekstansif yöntem, kazcılık faaliyetinin geniş ölçekli olarak yayılmasına büyük bir katkı sunmaktadır.

4.1.9.2.4. Geleneksel Kaz Besleme Yöntemi

Geleneksel kaz besleme yöntemi, bölgesel veya yöresel bağlamlarda icra edilen bir arka plana sahip olarak gerçekleştirilmektedir. Bu açıdan bakıldığında, malum yöntemin, bölgelere veya yörelere göre değişiklik arz ettiği bilinmektedir. Dolayısıyla kazın geleneksel beslenme yöntemi, kendi içinde birtakım farklılıklar doğurabilmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, coğrafi şartlar, geleneksel kaz besleme yöntemini etkileyen unsurların başında gelmektedir (Çelebi, 2020: 96). Zira iklim ve bitki örtüsü gibi başlıca koşullar, geleneksel kaz besiciliğini şekillendiren faktörler arasındadır.

Aynı zamanda, bölgelerin ve yörelerin kaz etine olan talepleri de geleneksel besleme yöntemini biçimlendiren öğeleri kapsamaktadır. Geleneksel yöntemde, kazlara, özellikle tohumlu ve yeşil yapraklı bitkiler yedirilmektedir. Yine bu yöntem ekseninde, kazlar, gün boyu dışarıda otlanmaktadır. Geleneksel yöntem, kaz kesiminin en geç yapıldığı bir zaman aralığına işaret etmektedir. Nitekim bu yönetime dönük olarak, kazlar, 22 haftada kesilebilmektedir. Bütün bu ifadelerle bağlı olarak, geleneksel kaz besleme yönteminin, diğer yöntemlere nazaran; maddî külfeti oldukça azdır.

4.1.9.3. Kazın Kesimi

Kazın kesimi, mümkün olduğu kadar hızlı bir biçimde (Belli ve Belli, 2012a: 61) yapılmaktadır. Bununla birlikte, kazın kesimi için uygun ortamlar yaratılmaya çalışılmaktadır. Kazın kesiminde, umumiyetle bıçak, satır, kütük ve benzeri aletler ile edevatlar kullanılmaktadır. Kesimden önce, kazlar, 12 ila 18 saat arasında değişen bir zaman dilimini takiben; aç bırakılmaktadır (Songül Diken, 2019). Bu süreçte, kazlara, sadece su içirilmektedir. Bu uygulama, kazın; kesilmesinden sonra meydana gelen süreci kolaylaştırmaktadır. Böylece kazın daha rahat temizlenmesi sağlanmaktadır. Dolayısıyla da kazdan, kaliteli et elde edilebilmektedir.

Kesilen kazların tüyleri, kuru ve yaş olarak; iki şekilde yolunmaktadır. Kuru ve yaş (ıslak) yolma metotları, genellikle emek, zaman ve sabır gerektirmektedir. Zira yetiştiriciliği ve besiciliği kolaylık arz eden kazın, kesimi birtakım zorluklar doğurmaktadır. Bu zorluklar, esas itibarıyla, tüylerin ayıklanması sırasında vuku bulmaktadır.

Şayet kazın kaba eti (karkas et) tüketilecekse, tüylerin kuru olarak yolunması daha uygundur. Zira kuru yolma metoduyla, daha kaliteli etler ve tüyler elde edilebilmektedir. Ancak kuru yolma işlemi, yavaş ve zahmetli bir süreci içine almaktadır. Bahse konu minval üzere, kuru yolma metodundaki en büyük tehlike olarak; derinin yırtılma ihtimalinin yüksekliği gösterilmektedir.

Kuru yolma işleminde, ayrıca, “alaz” veya “alazlama” adı verilen bir teknik de uygulanmaktadır. Bu teknikte, kazın kalın tüyleri yakılmaktadır. Ayrıca kuru yolma işlemi esnasında, makine tekniğine de başvurulabilmektedir. İlgili kapsamda, kaz tüyü yolma makineleriyle, kazın kaba tüyleri ayıklanmaktadır. Alazlama veya makine teknikleriyle temizlenen kalın tüylerden sonra, ince tüyler elle yolunmaktadır (Ayşe Ertaş, 2020).

Islak yolma metodunda ise kesilen kaz, sıcak suya daldırılmaktadır. Bu yöntemde, kaz tüylerinin daha fazla zarar gördüğü ifade edilmektedir. Ancak kuru yolma metodunun zahmetli olması nedeniyle, ıslak yolma metodu daha çok tercih edilmektedir. Nitekim ıslak yolma tekniğinde, sıcak suya yatırılan kazın tüyleri; kuru yolma tekniğine göre çok daha kolay bir şekilde ayıklanabilmektedir. Öte yandan, ıslak yolma tekniğinde, suyun sıcaklık derecesine dikkat etmek lazımdır.

Malum hususa istinaden, ıslak yolma metodunda, gereğinden fazla sıcak suya yatırılan kazın et verimi oldukça düşmektedir. Ayrıca bu durum, kaz etinde istenmeyen

görüntülere de sahne olabilmektedir. Malum ifadelerle beraber, kuru veya ıslak olarak hayata geçirilen kaz tüyü yolma işlemi sırasında, ilk olarak; kazın kanatlarından ve kuyruklarından başlanmaktadır. Çünkü kazdaki tüy yumağı, kuyruk ve kanat taraflarına bağlı olarak çözülebilmektedir.

Kesilen kazların; tüyleri yolunduktan sonra, çıplak cüsselerinden²³⁴; iç organları ve dış uzuvları ayıklanmaktadır. İlgili ekseninde; kazın, ayrıntılı olarak kesilmesi sağlanmaktadır. Dolayısıyla kazın; dalağı, böbreği, yüreği, ciğerleri, bağırsakları, kafası, ayakları, boynu ve benzeri kısımları; kaba etinden ayrılmaktadır.²³⁵ Bu şekilde, iç ve dış kısımları ayrılan kazların yıkanma ve tuzlanma işlemlerine geçilmektedir. Soğuk, ılık veya sıcak suyla birkaç defa yıkanan kazlar; tuzlanmaktadır. Tuzlanan kazlar, 2 gün boyunca, bu işe özel olarak ayrılan alanlarda bekletilmektedir. Bu alanlar, genellikle; mahzen, kiler, depo ve ambar gibi bir kısım kapalı mekânları içermektedir.

Yıkanma ve tuzlanma sürecinden sonra, kazların; iplere asılarak kurutulma işlemleri başlatılmaktadır. İplere asılan kazlar, birkaç gün süresince; bahçe ortamlarında bekletilmektedir. Ancak iplere asılan kazların başında, gece gündüz nöbet tutulması şarttır. Nöbet tutma işi, kazların; kedi, köpek, sansar, kurt, tilki ve benzeri hayvanlardan korunması maksadıyla yapılmaktadır. Dolayısıyla belli bir süre, yüksek yerlere asılmak suretiyle; güneşte veya gölgede tutulan kazlar, hava şartlarına göre; kara yatırılma, kara gömülme veya şoklanma tekniklerine binaen dondurulmaktadır. İlgili durumun yanı sıra, kazların; teknolojinin getirileri olan buzdolaplarında, derin dondurucularda veya soğuk hava depolarında da dondurulma işlemleri gerçekleştirilebilmektedir.

²³⁴ Kesilen kazların tüylerinin yolunmasını takiben ortaya çıkan çıplak gövdeye “kaz cendeği” adı verilmektedir. Bununla beraber, tek başına “cendek” tabiri, esas itibarıyla; ölen hayvan veya insan cesetlerini nitelendirmek maksadıyla kullanılmaktadır.

²³⁵ Söz konusu doğrultuda, kesilen bir kazın; neredeyse her yerinden faydalanılmaktadır. Zira kaynak kişilerden Şahsenem Demirci’nin (2020) ifadelerine göre, kazın, başından ayağına kadar; ekonomi, beslenme, barınma ve giyinme endeksli birtakım malzemelere temel teşkil ettiği ifade edilmektedir.

Kazın kesimi, içinde imece kültürünü de barındırmaktadır. Bilindiği üzere, imece, toplumsal sınıfların en önde gelen geleneksel yardımlaşma ve dayanışma sistemidir. Dolayısıyla insanlar, tarihî sürece istinaden; hayatlarının çeşitli evrelerinde, imece kültürünü işlevsel bir kimliğe büründürmüşlerdir. İmece, insanlar arasındaki ilişkileri; maddiyat ve maneviyat bağlamlarında güçlendiren bir sistemdir. Bu durumun bir devamı olarak, imece, herhangi bir sözleşmeye dayanmamakla birlikte; insanların, günlük işlerini halledebilmek maksadıyla; sınırlarını önceden belirledikleri bir olgudur.

İmece sistemi içerisinde, kazların kesilmesine dair bir kısım yardımlaşma ve dayanışma faaliyetlerine de girildiğinin altını çizmekte fayda vardır.²³⁶ Zira kazın; tüyünün yolunması, iç ve dış organlarının ayıklanması, yıkanması ve tuzlanması, iplere asılarak kurutulması, kara yatırılarak veya gömülerek dondurulması ve benzeri pratikler; insanların bir araya toplanmalarını lüzumlu kılmaktadır. Bu şekilde, kazın kesilme uygulamalarını beraberce yöneten insanlar arasında güçlü komşuluk ilişkileri kurulabilmektedir. İlgili bağlamda, kaz kesimi doğrultusundaki aile, akrabalık ve komşuluk bağlarını kuvvetlendiren imece kültürü; insanların işlerini kolaylaştırıcı bir nitelik taşımaktadır.

Kazın kesim süreci, halk tarafından belirlenen zaman dilimlerine göre hayata geçirilmektedir. Bu minvalde, işin içine halk takvimi girmektedir. Bilindiği üzere, halk takvimi, uzun yılların deneyim ve gözlem zeminlerine istinaden; insanlarca meydana getirilen bazı özel günleri ve iklim olaylarını içeren bir kavramdır. Ergün Veren'in (2019: 29) bu konudaki ifadelerine göre; başlangıcından bugününe kadar, hayatını "ihtiyaç-kültür" çizgisinde öngörerek ve planlayarak şekillendirmeye çalışan insan, "zaman" ve "mekân" mefhumlarını göz önüne almakla beraber; fizikî ve kültürel ortamlara özgü "takvim" düzeneklerini de meydana getirmiştir.

²³⁶ Tatar Türklerinde (Kazan), kaz eksenli olarak ortaya konulan imece usulüne; "kaz ömāse" (kaz yolma imecesi) adı verilmektedir. Bu durumun akabinde, kazın kesimine binaen gerçekleştirilen tüy yolma imecesi, Türkiye'nin belli başlı bölgelerinin yanı sıra; Türk dünyasının bir kısım bölgelerinde de bir gelenek halini almıştır. Konu hakkında bakınız. (Zaripova Çetin, 2009: 37-40).

Söz konusu açıklamaların paralelinde, kazın kesilme etkinlikleri de zamanlara ve coğrafyalara yönelik olarak; belli bir takvim sürecine tabi tutulmaktadır. Örneğin, Kars ve Ardahan yörelerinde, kaz kesim dönemi; genellikle ekim ayının sonlarına rastlamaktadır. Bununla beraber, Kars kazı, her yıl; ekim ayının sonlarına doğru yağan ilk kardan itibaren kesilmektedir. Malum husus, kaz etine atfedilen lezzetin; kazın kar yemesinden kaynaklı olduğuna dair bir anlayış içerisinde beyan edilmektedir.

İlgili şekilde, Kars ve Ardahan havalilerinde, kazların kesim zamanları; “Cumhuriyet”, “Cumhuriyet Dönemi”, “Cumhuriyet Bayramı” (Güllü Ertaş, 2020) ve benzeri şekillerde isimlendirilmektedir. Bu durum, Kars’a ve Ardahan’a yağan ilk karın; umumiyetle 29 Ekim tarihli Cumhuriyet Bayramı’na denk gelmesiyle açıklanmaktadır. Zira malum havalilerde, 29 Ekim tarihi; kazların kesim zamanlarıyla özdeşleştirilmiştir.

Sonuç itibarıyla, kazın kesimi; hızlı biçimlerde ve uygun ortamlarda gerçekleştirilmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, kazın kesilme işlemlerinde, sırasıyla; yolma, ayıklama, yıkama, tuzlama, asma, kurutma ve dondurma süreçleri takip edilmektedir. Bahse konu minval üzere, kazın; tüylerinin yolunması, iç organlarının ve dış uzuvlarının ayıklanması, iplere asılması, kara yatırılması veya gömülmesi; malum süreçlerin etrafında icra edilen birtakım usulleri içermektedir. Kazın kesilmesi, başından sonuna kadar; emek, sabır ve zaman isteyen; dolayısıyla da zorluk gerektiren bir zemini bünyesinde barındırmaktadır. Ancak kazın kesilmesine binaen, insanlar arasında vuku bulan yardımlaşma ve dayanışma faaliyetleri, bu yöndeki zorluğu kolaylaştıran bir kültürel atmosfere kapı aralamaktadır. Bahsedilen bünye etrafında, kazın kesimi, ekonomi ve beslenme etkinliklerine katkı sağlayan bir dizi aktiviteye dikkat çekmektedir.

4.1.9.4. Kaz Çobanlığı

Kaz çobanlığı, meralarda ve kümeslerde icra edilen bir olgudur. Bu minvalde, kendisine emanet edilen veya kendine ait olan kaz sürüsünün bütün sorumluluğunu taşıyan kişiye; “kaz çobanı” adı verilmektedir. Kaz çobanının görevi, kazın; bakılması ve beslenmesi ile ilgilidir. Kaz çobanı, genellikle kaz sahipleri arasından seçilmektedir (Yaşar Demirci, 2020). Bununla beraber, dışarıdan birinin çoban olarak tutulması da mümkündür. Malum doğrultuya yönelik olarak, dışarıdan tutulan kaz çobanında; çok fazla bir tecrübe aranmamaktadır. Ayrıca kaz çobanlarının giydikleri standart bir elbise modeli de yoktur.

Kaz sahiplerinin dışarıdan kiraladıkları çobanlar, halk arasında “güvenilir” olarak kabul gören ve bu yönde itibar edilen kişilerden seçilmektedir. Söz konusu durumun bir devamı olarak, bu çobanlar, genellikle kaz sahiplerinin bulunduğu köylere veya mahallelere yakın civarlardaki “ihtiyaç sahibi” kimseleri kapsamaktadır. Malum minval üzere, halk arasında “peygamber mesleği” olarak nitelendirilen çobanlığın içinde, kaz çobanlığı da mühim bir yer kaplamaktadır. Nitekim kaz çobanlarının, ekseriyetle kendilerine itimat edilen şahıslardan seçilmeleri, “peygamberlere duyulan güven” ile özdeşleştirilmektedir.

Bilhassa Kars ve Ardahan yörelerindeki çocuklara; ilk yardımlaşma ve dayanışma alışkanlığı, ilk sorumluluk duygusu, ilk iş bölümü yapma davranışı, ilk sevk ve idare bilinci; “kaz çobanlığı” vasıtasıyla kazandırılmaktadır (Kılıç, 2021: 561). Bu açıdan bakıldığında, kaz çobanlığı aracılığıyla; insanlara, çocukluk çağlarından itibaren; birey olma statüsü de aşılanmaktadır. Sorumsuzca davrananlara söylenen “iki kaz güdemez” sözü, esas itibarıyla; bu anlayıştan gelmektedir. Bahse konu hususun yanında, kaz çobanlığı, bazen insanlar arasındaki ilişkilerin bozulmasını takiben; karşılıklı hakaretlere de konu edilebilmektedir. Böyle durumlarda, insanların, birbirlerine “kaz çobanı” olarak hitap ederek; birbirlerini küçümsediklerine şahit olunabilmektedir.

Kaz çobanlarının yaşam şartları, mevsimlere göre değişiklik gösterebilmektedir. Kışın, kazları genellikle kümeslerde korumaya alan çobanlar; yazın, kazları meralara ve çayırlara salmaktadırlar. Ancak kaz çobanı; kümeslerde ve meralarda, her an için; kazların bekçiliğini yapmak durumundadır. Bu şekilde, çobanın, kazları sürekli olarak gözetim altında tutma zorunluluğu vardır. İlgili mevzunun yanı sıra, kazların rahat büyüyen hayvanlar olmalarını müteakip, kaz çobanlarının; kaz besleme sürecinde çok fazla yorulmadıklarını da belirtmekte yarar vardır (Pınar Koçak, 2020). Bununla birlikte, kaz çobanlarının, kazların kesim dönemlerine kadar; büyük bir sorumluluk almaları da beklenmektedir.

Kazın, doğumundan kesimine dek; bakımı, beslenmesi ve yetiştirilmesi; kaz çobanının hayata geçirmesi gereken icraatlar arasındadır. Kaz çobanı, şayet kaz sahiplerinin arasından seçilirse; kesim işlerinde de aktif rol alabilmektedir. Ancak kaz çobanı, kaz sahiplerinin dışından seçilirse, kesim işleriyle ilgilenmemektedir. Zira dışarıdan tutulan kaz çobanları, kazların yalnızca bakımları ve beslenmeleri ile alakadar olmaktadır. Her ne şekilde olursa olsun, kaz çobanlığı, kazların bakımları açısından büyük bir sorumluluk arz etmektedir. Bütün bu ifadelere ek olarak, kaz çobanlığı, umumiyetle kadınlar tarafından icra edilmektedir. Nitekim kaz kültürünün yaratılmasına ve yaşatılmasına, ekseriyetle kadınların (Belli ve Belli, 2012a: 67) katkı sağladıkları ifade edilmektedir. Kaz çobanlığı, bu katkıların en önde gelen boyutudur.

Sonuç itibarıyla, kaz çobanlığı, kazın; bakım ve beslenme süreçlerinde aktif olarak rol oynayan bir arka plana maliktir. Ayrıca kaz sürülerinin sahipleri arasından seçilen kaz çobanı, kazın kesim sürecinde de mühim bir rol üstlenebilmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, kümeslerde barındırılan ve meralarda otlatılan kazların, devamlı olarak gözetim altına alınmaları; kaz çobanlığının olmazsa olmazları içerisinde yer almaktadır. Ancak kazların rahat beslenmelerine mukabil, kaz çobanlığının, kaz besleme hususunda çok fazla bir zorluğu da bulunmamaktadır. Bütün bu ifadelere ek olarak, kaz çobanlığı, kazcılık faaliyetinin sosyal boyutunu gündeme getiren bir geri plana da işaret etmektedir.

4.1.10. Mitolojik Bir İmge Olarak Kaz

Mitoloji, bir toplumun kültürel ve edebî köklerini yansıtan bir faktördür. Dolayısıyla mitoloji, belli bir coğrafyada yaşayan insanların, hayatı algılama ve anlamlandırma süreçlerinin ilk nüvelerini teşkil etmektedir. Söz konusu durumun bir devamı olarak, mitoloji; toplumsal gerçekliğin, üretimin ve hayatta kalma mücadelesinin sonucunda ortaya çıkmıştır. İlgili minvalde, mitolojinin, insanlarda cereyan eden yaşam sürecini etkilediğini ve bu süreçten etkilendiğini belirtmekte yarar vardır. Ancak mitolojinin, belli bir tanımını yapmak imkânsızdır. Mitoloji, kelime yapısı itibarıyla, Fransızcadan kaynaklanmaktadır. Ancak daha öncesinde, bu kelimenin, Batı dillerine; Latince'den geçtiği ifade edilmektedir.

“Mitolojisi” kelimesinin, esasen; Yunanca asıllı “mythologia” kelimesinden ileri geldiğinin altını çizmek gerekmektedir. Bütün bu ifadelere binaen, mitoloji kelimesi; orijinal anlamı “konuşma” veya “söylev” olan ve zamanla anlam genişlemesine uğrayarak “efsane” veya “hikâye” biçimlerinde kabul gören “mythos” ile orijinal anlamı “akıl”, “söz” veya “yasa” olan ve zamanla anlam genişlemesine uğrayarak “anlatmak” biçiminde kabul gören “logos” terimlerinin birleşiminden teşekkül etmiştir (Öztürk, 2009: 5).

Mitoloji kelimesinin kökünü meydana getiren Yunanca asıllı mit (myth) kelimesi ise yaklaşık 2400 yıl önce, kadim Yunan’dan beri; kelime anlamı ve içeriği en çok tartışılan kavramlardan birisidir. Aşırı bir basitleştirmeyle, “mit”i; bir “hikâye” (öykü) veya “efsane” (söylence) olarak tanımlamak yetersizdir. Mit, “anlatılan hikâyeler” şeklinde ortaya çıkmakla birlikte; sıradan bir sözlü edebiyat türü olan “hikâye” veya “efsane” değildir. Bu tür tanımlamaların kaynağı, mit kelimesinin kökeninin; Yunanca “anlatı” veya “hikâye” anlamına gelen “mythos” olmasındandır (Çobanoğlu, 2016: 11).

Mit; “masal” (folktale), “epik destan” (epics) ve “halk hikâyesi” (romance) gibi; göreceli olarak daha sabit özellikler sergileyen bir kısım anlatılara nazaran, çok daha değişken ve akışkan özelliklere sahiptir. Dolayısıyla miti, Özkul Çobanoğlu’nun (2001: 5) da ifadeleriyle, söz konusu anlatı türleri gibi; dış yapıya ait birtakım şekil özelliklerinden yola çıkılarak, kolayca tanımlanabilen bir zemin içerisinde değerlendirmek olanaksızdır. Miti, bir efsane olarak; mitolojiyi de bir “efsaneler bilimi” olarak tanımlamak oldukça güçtür (Erhat, 2012: 6). Bununla beraber, mitoloji; bugün, belirli kültür ve medeniyet sahalarına ait olmak suretiyle; sözlü kültür ortamında kuşaktan kuşağa aktararak varlığını sürdüren anlatıların tümünü adlandırmak maksadıyla kullanılan bir mefhumdur. Mitolojinin içinde; tanrıların kaynağı (Teogoni), kâinatın oluşumu (Kozmogoni), insanın yaratılışı (Antropogoni) ve dünyanın sonu (Eskatoloji) (Elçin, 2016: 315) gibi; bazı unsurlar da mevcuttur.

Mircea Eliade (1998: 13), miti; “köken anlatısı” olarak tanımlamaktadır. Zira bu düşünceye göre, belli bir olgunun veya olayın; ilk gerçekleşme aşamasına yönelik temel bilgiler, mit aracılığıyla edinilmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, mit, masala özgü bir zamanda ortaya çıkan “kutsal bir öykü”yü anlatmaktadır. Bu öykü içerisinde; herhangi bir bitkinin, hayvanın veya insanın yaratılışı söz konusu olabilmektedir. Malum hususa binaen, Eliade’ye göre; mit, bir gerçekliğin hayata geçirilme safhasını izah etmektedir.

Bronislaw Malinowski (1998: 103-104), yaşananlarıyla göz önüne alındığında, mitin; bilimsel bir merakı gidermekten ziyade, gerçeğin ilk halini yaşatan ve aktaran bir anlatı olduğunun altını çizmiştir. Dolayısıyla mit; kökü maziye dayanan dinî gereksinimleri, tinsel özlemleri, sosyal normları, toplumsal baskıları ve benzeri pratikleri karşılamaktadır. B. Malinowski’ye göre, mitin ilkel topluluklardaki vazgeçilmez işlevleri; inanışları dile getirmek, belirgin kılmak ve düzenlemekle beraber; ahlak ilkelerini savunmak ve bu ilkeleri hayata geçirmeye zorlamaktır. Bu şekilde, mit, ritüel törenlerin etkili olmalarını sağlamayı ve insanların yararlarına kurallar koymayı amaçlamaktadır.

İlgili hususlara binaen, mitoloji, din ile yakından alakalı olmakla birlikte; yalnızca din tarihi ile de sınırlı değildir (Ögel, 2014/I: XVIII). Malum bünye içerisinde, mitolojinin etki alanı, oldukça geniş bir çerçeveyi kapsamaktadır. Dolayısıyla tanrıyı, insanı, evreni, olağanüstü olayları veya durumları, doğaüstü yaratıkları, tabiat hadiselerini, geleneklerin köklerini, kahramanları veya kahramanlıkları, yüceltilen ataları ve benzerlerini; mitolojinin konularına dâhil etmek mümkündür (Öztürk, 2009: 5).

Bilindiği üzere, mitoloji, kendi bünyesinde; belli başlı sembolleri veya simgeleri barındırmaktadır. Bu semboller veya simgeler, temel itibarıyla; kutsallık atfedilen bir kısım öğeleri içermektedir. Malum öğeler dâhilinde, birtakım hayvanlara da yer verildiğinin altını çizmek lazımdır. Bahse konu eksene dönük olarak, mitolojik bakımdan yüceltilen bazı hayvanlar arasında; kimi kuş türlerinin yer aldığını dile getirmek muhtemeldir. İlgili kuş türleri içerisinde, kazın da mevcut olduğu aşîkârdır. Dolayısıyla kaza, mitolojik bakımdan başlıca manalar yüklendiği bilinmektedir.

Kuş türleri içerisinde, kazın, kendine özgü ve özel bir yapısı bulunmaktadır. Zira ördeklerle ve kuğularla aynı aileden olan kaz, dünyanın bütün bölgelerinde yaşayabilen ender kuşlardandır (Aytaş, 2019: 76). Malum özelliklerine istinaden, kazın, mitolojik sahnelerle konu olmaması imkânsızdır. Nitekim kaz, Türkler başta olmak üzere, birçok milletin mitolojisinde; “uğur”, “talih”, “temizlik”, “berraklık”, “aydınlık”, “hayır”, “kut”, “hükümdarlık” ve benzeri anlamlara gelmektedir. Yine kazın, mitolojilerde, kutsal kuşlardan biri olarak görülmesini takiben, münderecatında; “ongun”, “tamga” ve “töz” gibi; toplumsal köklere ait birtakım simgesellikleri bulundurduğunu ifade etmekte yarar vardır.

Mitolojik dönemlerden başlamak üzere, insan dışı unsurlara ayrı bir anlam yüklenmiştir. Bu unsurlar arasında, hayvanların mühim bir yeri vardır. Zira kendilerine kutsiyet bağışlanan hayvanlardan her birinin, hayatın çeşitli alanlarını belirleme ve yönlendirme işlevlerinin olduğu görülmektedir. Bahse konu doğrultuda, insanlar, çevrelerinde

gördükleri varlıkları tanımlamaya çalışırken; kuşlara da bazı fonksiyonlar atfetmişlerdir. Malum kuşlar içerisinde bulunan kazın, eski inanç sistemleri açısından bakıldığı zaman, mühim bir anlama ve kültürel arka plana malik olduğunu vurgulamak gerekir. Dolayısıyla kazı, “dünya mitolojileri” ve “Türk mitolojisi” olmak üzere; iki temel çatı altında ele almak şarttır.

4.1.10.1. Dünya Mitolojilerinde Kaz

Kaz, en eski devirlerden itibaren, mitolojinin ve folklorun gözde kuşları (Akalin, 1993: 101) arasında yer almıştır. Bu durum, kazın, kuş türleri içerisinde; kendine has yapısından ileri gelmektedir. Dolayısıyla kaz, mitolojik eksene istinaden; özel bir anlama ve öneme maliktir. Daha önce de beyan edildiği üzere, dünyanın hemen hemen her yerinde yaşam alanı bulan kazın, dünya mitolojilerinde rol üstlenmemiş olması; imkân dâhilinde bile değildir. Söz konusu kapsamda, kaza, dünya mitolojileri itibarıyla; tanrısal veya olağanüstü nitelikler yüklendiğinin altını çizmekte fayda vardır.

Fin mitolojisinde, kaz, en temel kahramanlardan biri olarak göze çarpmaktadır. Zira Finlere ait olan kimi mitolojik anlatılarda, başkahramanların, tufan çağında; dünyayı “kaz” suretinde dolaştıkları (Akalin, 1993: 101) bilinmektedir. Ayrıca kaz, Finler arasındaki halk inanmaları bağlamında, kuğu ile beraber; “ölümsüz” olan kuşlardan biridir. Bu doğrultuya yönelik olarak, kaz gibi bir kısım kuşların ölümsüzlüğü, hayatın devamlılığını sağlayan gücü temsil etmektedir. Yine Fin mitolojik tasarımı, dünya, kazın okyanus dibinden çıkardığı bir avuç topraktan yaratılmıştır (Bayat, 2011/1: 91).

Fin mitolojisinde, düşmanlarla savaşmak maksadıyla, yer altına yapılan seyahatlerin; kaz da dâhil olmak üzere, birtakım kuşlarla gerçekleştiğini belirtmek mümkündür. Bu durum, kazın, malum yöndeki sembolik değerini ortaya koymaktadır. Kazın sembolik değeri, toplumlara göre farklılık arz etmektedir. Ancak kaz, kuğuyla birlikte; pek çok Ural halkının mitolojisi açısından, merkezî rollere sahiptir. Bahsedilen çerçeveye ek

olarak, mitolojideki astral seyahatler, kuşların göçlerini takiben; kültürel bir ehemmiyet taşımaktadır (Siikala, 2002: 23). Kazlar da (yaban kazları) birer göçmen kuş özelliğini taşıdıkları için, astral mitolojideki başlıca simgelerin arasına dâhil edilebilmektedir.

Sibirya'nın yerli halklarından biri olarak gösterilen Ostyaklar, kazı, kutsal hayvanları arasında saymaktadırlar. Bu durumun akabinde, Ostyakların, kaza “tanrısal” bir nitelik atfettiklerini dile getirmekte yarar vardır. Zira Ostyak halkı, kazı, kendi mitolojilerindeki üç büyük tanrıdan biri (Akalın, 1993: 101) olarak kabul etmişlerdir. Söz konusu zemine istinaden, kazın, Sibirya bölgesindeki bazı halkların mitolojileri için özel bir öneme sahip olduğunu, Ostyaklardan hareketle deşifre etmek muhtemeldir.

Çin mitolojisinde de kazın kutsallığına şahit olmak mümkündür. Zira Çinliler arasında, kaz, bilhassa evlilik kurumunun yürütülmesi yönünden; özel bir anlama sahiptir. Nitekim Çin’de, yeni evlenen çiftlere, bir çift kaz hediye edilmektedir (Akalın, 1993: 101). Bu hediye; eşlerin birbirilerine olan bağlılıklarının tesis edilmesi inancıyla yakından ilişkilidir. Çünkü kazlarda tek eşlilik hâkimdir. Bununla beraber, kazlarda, eşlerin birbirilerine karşı sadakatli davrandıkları bilinmektedir. Ayrıca kazlar, yavrularına da son derece düşkündür. Bütün bu sebeplerden ötürü, Çinliler, evlilik müesseselerinde; kazların davranışlarını örnek almak amacıyla, malum geleneği yaşatmaktadırlar.

Kazın Çinliler için kutsallığı, Çin’in Şensi bölgesinin başkenti olan Xi’an’daki (Şian) Büyük Yaban Kazı Pagodası’nda da görülebilmektedir. Malum çerçeveye yönelik olarak, Çin’de, 618-907 yılları arasına rastlayan Tang Hanedanlığı dönemi itibarıyla; Çin İmparatoru Gaozong tarafından yaptırılan malum pagoda; Budist Çinlilerin kutsal mekânlarının başında gelmektedir. Dolayısıyla Büyük Yaban Kazı Pagodası, tarihî zeminde; Budist rahip Xuang Zang’ın, Hindistan’dan getirdiği Budizm kitaplarının toplandığı bir merkez olarak da kullanılmıştır (Yıldırım ve Yıldırım, 2015: 24). Bütün bu nedenlerden dolayı, kazın, Çin’de; dinî bir ehemmiyetinin bulunduğunu dile

getirmek lazımdır. Yine kazın, Doğu ve Uzakdoğu coğrafyalarında, mevsim değişikliğinin işareti (Akalın, 1993: 101) olduğunu da belirtmek gerekir.

Eski Yunan ve Roma dönemlerine ait kimi tapınaklarda, kutsal kazların bulunduğu (Akalın, 1993: 101) dair birtakım tespitler söz konusudur. Malum minval üzere, bu tapınaklarda, kendilerine bazı tanrısal nitelikler yüklenen beyaz kazların beslendiği dile getirilmektedir. Bu durumun, kazdaki “temizlik” ve “berraklık” özelliklerinden kaynaklandığını ifade etmek kuvvetle muhtemeldir. İlgili husus, kazın Eski Yunan ve Roma medeniyetlerindeki dinî boyutunu gözler önüne sermektedir. Ayrıca Eski Yunan ve Roma mitolojilerinde, kaz, koruyuculuğuna inanılan bir geri plana da sahiptir.

Bilhassa Roma uygarlığında, kazların, savaşlarda Roma askerlerini uyardıkları ve böylelikle Romalıları zafere ulaştırdıkları bilinmektedir. Bahsedilen bünyeye ilişkin olarak, Romalıları ile Galyalıları arasında cereyan eden ve M.Ö. 58-52 yılları arasında gerçekleşen savaşlar esnasında, kazların; çıkardıkları seslerle, Roma askerlerini Galya askerlerinin saldırılarına karşı uyardıkları ve bu saldırıyı önledikleri (Çelebi, 2020: 1) ifade edilmektedir. Dolayısıyla kazlar, malum savaşta; Roma askerlerinin Galya askerlerine karşı, zamanında savunma yapımlarını sağlamıştır.

Bu duruma binaen, kazın; eski Roma’daki Capitolium kentinin kurtarıcısı olduğuna inanılmak kaydıyla “kutsal” kabul edildiği (Öztürk, 2009: 571) bilinmektedir. İlgili dönemden itibaren, kaz, Romalıları arasında; “kurtarıcılık” özelliğine binaen, kendisine özel bir yer edinmiştir. Bütün bu açıklamalara ek olarak, eski zamanlarda, Yunanistan’da; kaz dansının (Akalın, 1993: 101) yapıldığı da bilinmektedir. Mevzubahis durum, kazın seyirlik oyunlardaki simgeselliğini ortaya koymaktadır. Çünkü kaz, adını verdiği söz konusu danslarda, bir taklit unsuru olarak kullanılmıştır.

Amerika Birleşik Devletleri'nin Maryland eyaletinde, kaz ötüşü, “yağmurun müjdecisi” veya “yağmurun habercisi” (Akalın, 1993: 101) olarak yorumlanmıştır. Söz konusu durumu, kazın; “bolluk” ve “bereket” unsurlarını simgelemesiyle açıklamak mümkündür. Ayrıca kaz sesini, bolluğun ve bereketin timsali olması bakımından, Maryland kırsalında yaşayan Amerikan yerlileri için “ongunluk” göstergelerinden biri olarak kabul etmek de kuvvetle muhtemeldir. Yine Kızılderililerde, kaz dansı (Akalın, 1993: 101) yapıldığına dair kimi saptamalar da mevcuttur. Zira kaz, ismini verdiği bahse konu danslarda, bir taklit ögesi olarak kullanılmıştır.

Hint mitolojisinde, kazın, tanrılara yardımcı bir kimlik taşıdığı bilinmektedir. Malum mevzunun bir devamı olarak, Hint mitolojisinde; “yaratma tanrısı” olarak nitelendirilen Brahma'nın binek hayvanı “kaz”dır. Bu şekilde, Brahma'nın, kaza binerek yerleri ve gökleri turladığına inanılmaktadır. Ayrıca Hint mitolojisinde, yaban kazının (Akalın, 1993: 101) ayrı bir ehemmiyetinin olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Zira yaban kazının, bir göçmen kuş olması münasebetiyle, oldukça yüksek bir uçuş kabiliyeti söz konusudur. Dolayısıyla yaban kazı, Hint mitolojisinde, gökleri temsil etmektedir.

Mısır mitolojisinde, kaz, bütün tanrıların lideri olan Amon-Ra'nın ilk şekli olarak vurgulanmıştır. Bu nedenden dolayı, Mısır mitolojisi itibarıyla, kaz; Amon-Ra'nın kutsal hayvanlarından biri olarak kabul görmektedir. Mevzubahis durum, Mısır mitolojisine ait yaratılış hikâyelerinde sıkça tekrarlanmaktadır. Zira eski Mısır'da, evrenin oluşumuna dönük olarak, kazın; yumurtasından çıkıp uçtuğuna ve bu vesileyle karanlığı yok ettiğine binaen, Tanrı Ra'ya dönüştüğüne inanılmıştır (Öztürk, 2009: 571).

Bahsedilen doğrultuyu takiben, ilk olarak, Mısır'da evcilleştirilen kazın; M.Ö. 3000 yılından itibaren, evlerde yetiştirilmeye başlandığı da bilinen bir gerçektir. Nitekim evlere ait kümes ortamlarında beslenen evcil kazların etleri, Mısır'daki din görevlileri tarafından tüketilmiştir. İlgili hususu, bir bakıma kazın geleneksel mutfak kültürü dâhilindeki kutsallığının eski Mısır'a yansıması temelinde yorumlamak mümkündür.

Aynı şekilde, Mısır mitolojisindeki büyücülerden biri olan Djedi'nin, ölüleri diriltme kerametini kaz üzerinde denediği de ifade edilmektedir. Zira Djedi, diriltme büyüsünde, kazdan faydalanmıştır. Bu durumun bir devamı olarak, Djedi'nin; bir kazı öldürüp dirilttiğine (Hart, 2012: 115) dair bir anlatıya şahit olmak mümkündür. Malum ifadelerle binaen, kazı, Mısır mitolojisinde; “ölümsüzlüğün sembolü” olarak ele almak muhtemeldir.

Kaz, bazı Afrika yerlileri arasında da kutsal birtakım yönleri sahiptir. Malum mevzunun bir devamı olarak, ilgili kabilelerde, kazın belli uzuvları “kutsal” kabul edilmektedir. Zira Cezeyir'in güneyinde yaşayan Zenaga yerlilerinde, kazayağı motifinin; “doğurganlık” faktörünü sembolize ettiği dile getirilmektedir. İlgili husus, kazın, dişilikle özdeş yapısıyla beraber; aynı zamanda “üretkenlik simgeciliği”ne (Eliade, 1992: 146) binaen taşıdığı önemin bir yansımasıdır. Bu minval üzere, kazayağı şekli, yeni gelinlerin alınlarına çizilmektedir. Söz konusu doğrultuda, yeni evli gelinlerin doğurgan olacaklarına inanılmaktadır. Mevzubahis görüntü, tarih öncesinin fresklerinde, heykellerinde ve kabartmalarında tasvir edilmekle beraber; kadınların doğurganlığını simgelemiştir (Ateş, 2012: 159).

Sonuç itibarıyla, hayatın hemen her alanında rastlanılabilen kaz mefhumu; bir kuş türü olmanın da ötesine geçerek, hayata dair varlık değerlerini ifade eden bir araç haline dönüşmüştür. Bu durumu, dünya mitolojilerinde kaza yüklenen sembolik manalarla izah etmek olasıdır. İlgili manalardan hareketle, kazı, kendi gerçeklik görüntüsünün işlevselliğine istinaden ele almak gerekmektedir. Zira kaz motifine, dünyanın neredeyse bütün mitolojilerinde şahit olunduğunun altını çizmekte yarar vardır. Nitekim kaz, Doğu'dan Batı'ya kadar; pek çok milletin mitolojik sistemindeki kutsal varlıklar arasında yer almaktadır.

4.1.10.2. Türk Mitolojisinde Kaz

Türk mitolojisi, Orta Asya (Türkistan) ile İç Asya coğrafyalarında, Paleolitik Çağ'dan (Eski Taş Devri) beri gelişip; bozkır kültüründe yeniden biçimlenen ve Proto-Türklerin katkılarıyla farklı bir bütün haline getirilerek, yeniden ortaya çıkan bir oluşum sürecinin adıdır. Bu nedenle, Türklerden önceki devrelerin mitolojik karakterli arkeolojik ve tarihsel malzemeleri, Türk mitolojisi için de büyük bir önem arz etmektedir. Esas olarak, en erken dönemlere kadar götürülemeyecekse de bilhassa Proto-Türklerden ve Hunlardan itibaren ele alınan Türk mitolojisine dair belli başlı sanat eserleri veya arkeoloji objeleri; bu temeldeki kanıtların ortaya çıkmasına katkı sağlamaktadır (Çoruhlu, 2013: 13). Türk mitolojisi, Türklerin yayılma sahaları dâhilindeki birtakım olağanüstü içerikli metinlerden hareketle de oluşan ve gelişen bir evreni kapsamaktadır.

Özellikle Moğolistan ve Türkistan coğrafyaları, Türk mitolojisinin ana metinlerinin vücuda geldiği merkezlerdir. Malum coğrafyalarda meydana gelen mitik metinlerin büyük bir bölümü, süreç içerisinde çeşitli değişikliklere uğrayarak, 19. yüzyıl itibarıyla yazıya geçirilmiştir (Dilek, 2015: 267). Yazıya geçirilen metinler arasında, hiç şüphesiz, Türklere ait yaratılış hikâyeleri de yer almaktadır. Bu hikâyeler, kimi kaynaklarda “destan” (Ziya Gökalp, 2017: 99); kimi kaynaklarda ise “efsane” (İnan, 2000: 14) olarak değerlendirilmekle beraber, içeriklerinde kazın yer bulduğu olağanüstü anlatı örneklerinin başında gelmektedir.

Söz konusu anlatı örneklerinde, kaza, tanrısal niteliklerin yüklendiği görülmektedir. İlgili durumun akabinde, kazın, yaratılış hikâyelerinden hareketle; neredeyse Türk kültürüyle aynı zamanda ortaya çıktığının altını çizmek mümkündür. Nitekim kazın, bir inanç objesi olarak, Türk kültüründe yerini almaya başlamasının geçmişi; mitolojik dönemden haber getiren bilgilere göre, Türk kültürüyle yaşıttır (Kalafat ve Çetin, 2013: 350).

Bu bağlamda, kazın, Türk mitolojisi itibarıyla; ilk olarak Yaratılış Destanı'nda ön plana çıktığı görülmektedir. İlgili çerçeveye binaen, Türk Yaratılış Destanı'nda; “Tanrı’ya ait bir benzetme ögesi” (Aytaş, 2019: 77) olarak beliren “kaz”ın, malum çatı altındaki kutsallığı ortaya konulmuştur. Bahsedilen duruma ek olarak, yaratılış esnasında su üstünde uçması, kazın; gerçekte su ile olan organik bağına da ifşa etmektedir. Söz konusu minvalde, Türk mitolojisi itibarıyla, kaza yüklenen ehemmiyete; Yaratılış Destanı örneğinden hareketle, aşağıdaki alıntıda açık ve net olarak şahit olmak mümkündür:

Dünya tamamlanmadan önce, yalnız su varmış; toprak yokmuş, gökyüzü yokmuş, güneş ve ay yokmuş. Tanrı, etrafta uçuyormuş; insan da uçuyormuş. İkisi de siyah birer kaz şeklinde, etrafta uçuyorlarmış. Tanrı, hiçbir şey düşünmüyormuş; insan, rüzgârı uyandırarak suyu hareketlendirmiş ve Tanrı’nın yüzüne su sıçratmış. İnsan, Tanrı’dan daha yükseklerle çıkabileceğini düşünmüş; ama aşağıya, suyun içine düşmüş. Düşünce boğulmak üzereyken; “Aman Tanrı’m, beni kurtar!” demiş. Tanrı, “Ey insan, sudan dışarı çık.” demiş. Bunun üzerine, insan, sudan çıkmış. Tanrı demiş ki: “Sağlam bir taş oluşsun.” Böylece denizin dibinden sert bir taş çıkmış, üstüne Tanrı ile birlikte; insan da oturmuş (Radloff, 1999/I: 75).

Türk Yaratılış Destanı’nın Wilhelm Radloff tarafından derlenen varyantından (Radloff varyantı) alıntılanan söz konusu ifadeler, kazın, Türk mitolojik sistemindeki tanrısallığının ifade edilmesi açısından oldukça dikkat çekicidir. Malum şekilde, kaz, tanrıya yakın bir varlık (Uraz, 1994: 157) olarak zikredilmiştir. Bu durumun bir devamı olarak, W. Radloff’un, Altay sahasından derlemek suretiyle yazıya geçirdiği malum destandan alınan bu parçada; kazın ekseriyetle Altay Türkleri arasındaki kutsiyeti doğrudan vurgulanmaktadır. Bu destan parçasının Vasily Ivanoviç Verbitsky tarafından derlenmek kaydıyla yazıya geçirilen varyantı (Verbitsky varyantı) ise aşağıdaki gibidir:

Dünya bir deniz idi; ne gök vardı, ne bir yer,
Uçsuz, bucaksız, sonsuz sular içreydi her yer!
Tanrı Ülgen uçuyor, yoktu bir yer konacak,
Uçuyor, arıyordu; katı bir yer, bir bucak,
Kutsal bir ilham ile nasılsa gönlü doldu,
Kayıptan gelen bu ün, ona bir çare buldu (Ögel, 2014/1: 465).

Bu varyantta, kaza doğrudan bir gönderme yoktur. Ancak kazın; uçma özelliğinden hareketle, tanrısallık boyutunun dolaylı yönden ortaya konulduğunu belirtmek muhtemeldir. Dolayısıyla Türk Yaratılış Destanı'nın Verbitsky varyantında, kazın; “uçma” özelliğine istinaden; bir bakıma tanrılaştırıldığını ifade etmek mümkündür. İlgili hususun bir devamı olarak, Türk Yaratılış Destanı'nda, kazın; Türk mitolojik sistemindeki olağanüstülük vasfı, esasen, uçma yeteneği ışığındaki “gerçeklik” algısı üzerinden de anlatılmaya çalışılmıştır. Bahse konu minval üzere, kaz, Altay Türklerinin kozmogonik tasavvurlarında (Ziya Gökalp, 2018a: 95); dünyanın temelini meydana getiren yegâne unsurların başında gelmektedir.

Uçma ve yüzme yetileri, kazın gerçek hayattaki özellikleri arasındadır. Dolayısıyla Yaratılış Destanı'nın Radloff ve Verbitsky varyantlarında, kazın bu vasıflarının öne çıkarıldığını dile getirmekte yarar vardır. Bütün bu açıklamalara dönük olarak, Altay yaratılış hikâyelerinde, kaz; yer, gök, ay ve güneş ögelerinin henüz var olmadığı ve yalnızca suyun mevcut olduğu bir dönemde; yaratıcı Tanrı'nın ve yaratılan insanın; suda yüzdükleri sırada, kılığına büründükleri bir kisveyi (Korkmaz, 2012: 680) temsil etmektedir.

Altay sahasından temin edilen söz konusu yaratılış hikâyesi örneklerinin ışığında, kazın Altay Türkleri açısından özel bir anlam taşıdığı aşikârdır. Bu kapsama dönük olarak, Altay Türkleri arasındaki bir kısım kabileler, kendilerinin kazdan türediklerine inanmışlardır. Zira Altay Türk boylarından biri olan Almatların kutsal hayvanları “kaz”dır. Yine Altay Türk boyları arasında yer alan Kerkillerin tamgaları da “kaz” figürüdür.

Bu gibi örnekler, bazı Altay Türk boylarının “kazdan türeme” inanışlarıyla yakından ilgilidir. Nitekim Altay Türklerinden bazılarının “totem” (Uraz, 1994: 157) olarak kabul ettikleri öne sürülen hayvanlar arasında kazın mühim bir yeri vardır. Malum husus, kazın; “hayırlı”, “uğurlu” ve “kutlu” bir kuş türü olarak kabul görmesiyle bağlantılıdır.

Söz konusu durumu, totemizmin eski Türklerdeki izleri (Eröz, 1973: 289-295) olarak yorumlamak olasıdır.

Bir diğer Altay Türk boyu olan Köbekler, biyolojik yönden “kaz”a akraba düşen “kuğu”yu kutsallaştırmışlardır. Bahse konu çerçeveye istinaden, Altay mitolojisinde, kaz ve kuğu olguları; çok özel birer öneme sahiptir. Nitekim Altay mitolojisinde, diğer hayvan türleriyle beraber; kaz ve kuğu da dünyanın yaratılışına katılmıştır (Belli ve Belli, 2012a: 115; Kalafat ve Çetin, 2013: 350-351). Malum minval üzere, kaz, Altay Türkleri arasında; bir bakıma dünyaya sonradan gelen bütün varlıkların esası olarak kabul görmüştür.

Bilindiği gibi, Türk Yaradılış Destanı’nda, kaz; olağanüstülüklerle örülü bir “kuş türü” olarak geçmektedir. Türklerdeki yaratılış tasarımına göre, dünyada hiçbir şey yokken, Erlik (Şeytan) ve Ülgen (Tanrı); iki kaz olarak belirmişlerdir (Kalafat ve Çetin, 2013: 350). Bu durumun devamında, Altay mitolojisinde, kaz donuna giren Erlik’in; dünya denizinin dibinden toprak getirmesi ve bu toprakla evrenin yaratılması, sonraki katmanlaşmada, büyük bir ihtimalle “kaz yumurtası”na dönüşmüştür. Burada “evrenin yumurta simgeselliği tasarımı”ndan anlaşılan şey, esasen, eski Türklerin mitolojik düşüncesinde yeryüzünün yumurtayla özdeşleştirilmesidir. Nitekim eski Türklerin kâinat tasarımına göre, yer, “yumurtaya benzer bir daire” biçiminde tasarlanmıştır (Bayat, 2011/1: 90).

Altay mitolojik metinlerinde, tanrı ile insan unsurlarının; kaza dönüştürülerek anlatıldıkları, ortada olan bir gerçektir. Bu şekilde, kaza dönüşen tanrı ve insan motiflerini, bu yöndeki varyant çeşitliliğine bakıldığı zaman; Türk düşüncesinin ürünü olarak kabul etmek kuvvetle muhtemeldir. Zira Altay bölgesindeki Pazırık kurganlarından elde edilen arkeolojik bulgulara göre, Hun dönemine ait birtakım kaz figürleri, eski Türklerin yaratılış öykülerinin maddileşen belgelerini ortaya koymaktadır (Bayat, 2011/1: 90).

Altay Türk mitolojik tasarımı, dünya, kazın okyanus dibinden çıkardığı bir avuç topraktan yaratılmıştır. Dolayısıyla kaz, sembol olarak bilgeliği temsil etmektedir. Zira dünyanın yaratılış sırrı, kaz tarafından su yüzüne çıkarılan o toprak parçasında saklıdır. Bu kapsamda, Türk tasavvurundaki yaratılış, bir bakıma “bilgilenmek” anlamı da kazanmıştır. Nitekim mitolojik düşünce, bilginin var olmaya başladığı zamanı “yaratılış” olarak algıladığından dolayı, işi sembollere dökmüştür (Bayat, 2011/1: 91). Bahse konu minval üzere, kaz motifinin, kutsal bir simge olarak; Türk yaratılış hikâyelerinde korunduğunu belirtmekte fayda vardır.

Altay Türklerinin mitolojik sistemlerinde, kazı, “kaostan kosmosa” giden bir çerçeveye yönelik olarak da yorumlamak muhtemeldir. Zira kaz, dünyanın yaratılışı itibarıyla, siyah renktedir. Nitekim yaratılış destanlarında veya efsanelerinde sıkça geçen “siyah kaz” tabiri, bu durumu özetlemektedir. Dolayısıyla burada, siyah rengin; “belirsizlik” ögesini temsil etmesinden hareketle, “kaos”u simgelediğini dile getirmek mümkündür. Bu durumun bir devamı olarak, Tanrı ile insan unsurlarının, ilk başta; birer “kara kaz” gibi uçmaları, dünyanın yaratılışı sırasındaki belirsizliği sembolize etmektedir.

Dünyanın yaratılmasıyla birlikte, birçok şey berraklığa kavuşmuştur. Bununla birlikte, kazın insana dönüşmesine ve siyah rengin kaybolmasına istinaden ortaya çıkan yaratılma sistematiği; ilk insanın bedeni kullanılarak yoktan var edilen farklı birtakım objeler doğrultusunda, kosmosun inşasına evrilmiştir. İlgili şekilde, Türk kozmogenezini itibarıyla, ilk kültürel sembollere dönük olarak; ilk kültürel kahramanların (Beydili, 2005: 330) da ortaya çıkış süreci hız kazanmıştır. Kaz ise bu kültürel sembollerin önemli bir ayağını oluşturmaktadır.

Kazı, Altay destanları itibarıyla, bir “kurtarıcı” rolünde de görmek mümkündür. Zira Alıp Manaş Destanı’nda, kaz, başkahramanı kurtaran bir faktör olarak; mühim bir işe imza atmıştır. Nitekim malum destanda; kötülerle ve kötülüklerle savaşırken esir düşen Alıp Manaş’ın tutsaklıktan kurtulması, “ay kanatlı bir kaz” vasıtasıyla mümkün

olabilmiştir. İlgili bağlama yönelik olarak, Alıp Manaş, bu kazın kanadına; “ailesini haberdar etmek üzere” bir mektup yazmıştır (Çobanoğlu, 2011: 229). Kaz, ilgili mektubu Alıp Manaş’ın ailesine ulaştırdıktan sonra, aile; oğullarının yaşadığını öğrenmiştir. Bununla birlikte, Alıp Manaş’ın ailesi, oğullarının “kaz” aracılığıyla kendilerinden yardım istediğine de kanaat getirmiştir.²³⁷

Bir başka Altay destanı olan Közüyke Destanı’nda, kazın, başkahramana destek vermeye çalışan yardımcı kahramanlardan biri olarak yer aldığına şahit olmak mümkündür. Zira Közüyke Destanı’nda, başkahraman olan Közüyke’nin; kötülerle ve kötülüklerle savaşmak üzere çıktığı yolculukta karşılaştığı engellere karşı, kazın bir geçit aramaya koyulduğu (Dilek, 2002/I: 32) bilinmektedir. Bu duruma yönelik olarak, malum destanda; kazın, bir “yardımcı kahraman” şekliyle boy gösterdiği ifadeler, aşağıdaki alıntıyla sabittir:

Üstürtineş kas keldi,
Üzüktelip sözün ayttı:
“Sarı-Koron talaydaş
Keçer saylu tappadım
Kaskak kara taygadaş
Ajar booçı tappadım.”
Toozi as sözün aydala,
Tonşon çılap, ölö berdi.

Yukarıdan kaz geldi,
Duraksayarak konuştu:
“Suyu zehirli denizden
Geçecek taşlı yer bulamadım
Dik yamaçlı kara dağdan
Aşılacak geçit bulamadım.”
Birkaç kelime söyleyip,
Donmuş gibi ölüverdi (Dilek, 2002/I: 343).

Bu gibi örnekler, Altay Türklerinin kaza isnat ettikleri sembolik manaların ön plana çıkarılması bakımından dikkat çekicidir. Bu durumun bir devamı olarak, Altay Türklerinin kaza yükledikleri ehemmiyeti, diğer bazı Türk boylarında da görmek mümkündür. Zira Kazak destanlarından biri olan Er Targın destanında; Akça Han’ın bahadırları arasında yer alan Targın’ın sevdiği Ak Culus (Akça Han’ın kızı), kendisinin “kaza benzediğini” söylemiştir. Bu durum, Kazak Türk anlatılarındaki teşbih unsurlarının “kaz” eksenli yansımalarını ortaya koymaktadır. Dolayısıyla Kazak Türklerinin kaza yükledikleri anlam da böylelikle açığa çıkmaktadır.

²³⁷ Bahse konu destan metinlerine ulaşmak için bakınız. (Ergun, 1998: 150-153).

Alpamiş Destanı'nda, kuyuya düşürülmek suretiyle hapsedilen başkahraman Alpamiş için, kaz; bir yardımcı kahraman rolüne bürünmüştür. Zira ilgili destana göre, Alpamiş; kaz ile manzum olarak haberleşmiştir. Bu durumun bir devamı olarak, Alpamiş, düştüğü kuyuya inen kazın ayağına bir mektup bağlayarak; yakınlarını durumdan haberdar etmeye çalışmıştır (Köktürk, 2006: 395).

Destanlarda, başkahramanları kurtarıcı bir yardımcı kahraman olarak beliren kaz; eski Türklerin inanışları itibarıyla, şamanların; yeraltına ve gökyüzüne yolculuklarını canlandırmalarındaki en önemli semboller arasında yer almıştır. Ayrıca kaz, eski Türklerde; şamanların yardımcı ruhlarından biri olarak da görülmüştür. Dolayısıyla kaz, Türk kamlarının en önde gelen yardımcıları arasında yer almıştır (Roux, 2005: 232-233). Yine Altay Türklerinin şamanları, at kurbanı törenlerinde; içi saman dolu bir kaz kuklasına binmek kaydıyla; ellerini, uçuyormuş gibi çırparak aşağıdaki şarkı sözlerini söylemişlerdir:

Beyaz göğün üstüne, beyaz bulutların ötesine,
Mavi göğün üstüne, mavi bulutların ötesine,
Yüksel göğe ey kuş! (Eliade, 2009: 118-119).

Kazın Yakut Türklerinde de özel bir önemi söz konusudur. Nitekim Yakutlardaki bazı kabilelere özgü kutsal hayvanlar arasında kaz da bulunmaktadır. Bu durumun akabinde, Yakutlardaki bir kısım kabileler, “kutsal” olarak kabul ettikleri “kaz”dan türediklerine inanmışlardır. Bahsedilen inanış gereği, kaza kutsiyet atfeden Yakut kabileleri, bu hayvanın etini hiçbir surette yememişlerdir. Ancak bu kural, kazı kutsallaştırmayan Yakut boyları için geçerli olmamıştır. Zira kaz dışındaki birtakım hayvanları ongun veya töz olarak benimseyen Yakut boyları için “kaz eti yemek”, herhangi bir sorun teşkil etmemiştir (Ögel, 2014/I: 38).

Kazın Türklerdeki şaman (kam) ayinlerinde, kendine özgü bir konumu bulunmaktadır. Bu duruma istinaden, ayin esnasında, şamanın; “kaza binerek göğe yükseldiği”ne yönelik bir inanış hâkimdir (İnan, 2000: 104, 106). Bu durum, şaman ayinlerindeki canlandırmalarda; kaza benzeyen dondurulmuş bir hayvan figürünün veya heykelinin (Baldick, 2011: 86) kullanılmasıyla izah edilmektedir. Söz konusu minval üzere, şaman ayinlerinde, şamanın göksel yolculuğunu gerçekleştiren hayvanın; ekseriyetle “kaz” olduğunun altını çizmek gerekmektedir.

Şamanın, malum ayinlerde; kazın uçuşunun yanı sıra, kaz sesini de taklit etmek suretiyle, göğün katlarına yükseldiğine (Tuna, 2000: 66) inanılmaktadır. Ayrıca kaz, şamanlara ait bir kısım aksesuarlarda da kendini gösteren bir kuş türüdür. Zira Altay şamanlarına ait kutsal eşyalar arasında yer alan davulların üzerinde, kaz biçimli motiflere rastlandığı bilinmektedir (Potapov, 2012: 242). Bu durum, aynı zamanda, davulun kutsallığının da bir emaresi sayılmıştır.

Bahse konu minval üzere, davul, eski Türklerde; “kağanlık” makamını temsil eden bir obje olarak bilinmektedir. Nitekim Göktürk devletinin yıkılışından sonra, Çin imparatorları, Türgeşler (Türkeşler) başta olmak üzere; bazı Türk kavimlerine kağanlık unvanı verdikleri sırada, davul da takdim etmişlerdir. Bununla beraber, Selçuklu hükümdarlarının Osman Gazi’ye davul vermeleri, eski Orta Asya Türk ananelerinin devamı olarak kabul edilmiştir (Ögel, 2010/I: 40-41).

Buraya kadarki açıklamaların ışığında, kazın, genellikle Türk mitolojisindeki ilahî benzetmelere konu edildiği gözlemlenmiştir. İlgili minval üzere, kazın “varlık” motifinin arka planında, derin bir anlamın mevcut olduğuna şahit olunmaktadır. Örneğin, kamın elbisesinde ve davulunda, kaz şekilli başlıca motiflere rastlanıldığı ifade edilmektedir (Sever, 1999: 85; 2017: 8). Söz gelimi, kam davulunda kaz biçimli figürlerin yer alması, kazın; “yol göstericilik”, “akıllılık”, “zekilik” ve “öğüt vericilik” nitelikleriyle yakından ilişkilidir. Yine eski Uygur metinlerinde, Buda’nın kaza

benzetildiği de bilinmektedir (Kaya, 1994: 8-9). Malum özelliklerinden hareketle, kazın; Türk halk kültüründeki mühim sembolik değerler arasına girdiğini belirtmek lazımdır. Sibiryâ bölgesinde yaşayan Türkler, kaz gibi bazı su kuşlarını; diğer kuşlardan ayrı tutmaktadır. Dolayısıyla Sibiryâ Türkleri, kazların; “ruhanî” varlıklar olduklarına inanmaktadırlar. Bilhassa Yakut ve Dolgan gibi birtakım Türk boylarının mezar taşlarında, kaz resimlerine rastlanıldığı bilinmektedir. İlgili minval üzere, kaz gibi başlıca hayvanlar; Sibiryâ’daki Türk halklarının “soy hayvanları” olarak da nitelendirilmektedir.

Yakut boyları arasında soy hayvanı olarak benimsenen hayvanların etlerini yemek yasaklanmıştır (Harva, 2014: 379). Bu durumun sebebi olarak, kazların, ölen şamana ait ruhu temsil ettikleri gösterilmektedir. Malum doğrultuda, şamanın, kaz gibi bazı su kuşlarının bedenine girmek suretiyle; dünyaya tekrar geldiği ve bir başka şamanın bedenine girdiği inancı hâkimdir. Bahsedilen çerçeve etrafında, Sibiryâ’da, kazın; “şaman hayvanları” arasında yer aldığı ifade edilmektedir (Harva, 2014: 383).

Burada, esasen, bir “don değiştirme” halinin vuku bulduğunu belirtmek gerekir. Zira şamanın; dünyaya kaz bedeninde dönmesi, “kaz donuna girmesi” anlamına gelmektedir. Bu duruma, Orta Asya ve Anadolu sahalarında; “Ahmet Yesevî”, “Arslan Baba”, “Hacı Bektaş Velî”, “Pir Sultan Abdal”, “Somuncu Baba”, “Hacı Bayram Velî”, “Tapduk Emre” ve “Yunus Emre” gibi başlıca Alperenler ekseninde; İslamî çizgiye çekilerek anlatılan bir kısım efsanelerdeki “don değiştirme” (hayvan donuna girme) motiflerinde de rastlanılabilmektedir.²³⁸

Aynı şekilde, Sibiryâ Türkleri, kazın; kamların yardımcı ruhları arasında yer aldığına da inanmışlardır (Buluç, 1979: 318). Bu minval üzere, kaz, Sibiryâ’daki Türkler için; tanrıya yakın olan ruhları temsil etmektedir. Malum husus, kazın, Sibiryâ Türkleri açısından “iyi ruhlar” kategorisinde değerlendirildiğinin açık bir kanıtıdır. Nitekim

²³⁸ Konu hakkında bakınız. (Turhan Tuna, 2017: 230).

Sibirya Türklerinin bu konudaki inançlarına göre, kam; yeraltı ve gökyüzü seyahatlerini “kaz” sayesinde gerçekleştirmektedir (Kalafat, 2005: 131).

Altay ve Sibirya sahalarındaki Türklerin inanışlarına göre, şaman, ruhlarla ilişkiye girme ve onları insanların lehine yönlendirme şeklindeki görevlerini yerine getirirken; birtakım yardımcı ruhlara başvurmaktadır. Bu ruhlar; ayı, kurt, sığır ve tavşan gibi belli başlı memeli hayvanların ruhlarından olabileceği gibi; baykuş ve kartal gibi bir kısım kuşların ruhları da olabilmektedir. Malum duruma ilişkin olarak, şaman, çeşitli hayvanların kisvelerine bürünürken; kazdan da faydalanabilmektedir. Dolayısıyla kaz, şaman için büyük birer önem taşıyan yardımcı unsurların başında gelmektedir. Zira ayinlerde yaptığı kimi hayvan taklitlerine binaen, birtakım hayvanların şeklini alan şaman, tanrıyla bütünleşip; tanrının koruması altına girerek, üstün konuma geçmektedir (Çoruhlu, 2014: 209). Bu durum, kamın kaz donuna girmesiyle de mümkün olabilmektedir.

Kaz, eski Türk inanç sistemi açısından bakıldığında, aynı zamanda Türk Hakanı Alp Er Tunga'nın kızının adı olarak da bilinmektedir. Bu mevzuyu takiben, İran'da bulunan Kazvin şehrinin, Alper Tunga'nın kızı olan Kaz tarafından inşa edildiğine inanılmıştır. Söz konusu husus, Türkler için anıtsal bir nitelik taşıyan *DLT*'de açık ve net olarak izah edilmiştir. Nitekim Kaşgarlı Mahmut, kazın; Afrasyab'ın kızının adı olduğunu ve bu kızın, Kazvin şehrini kurarak, bu şehirde oturduğunu beyan etmekle beraber; bazı Türk gruplarının, Türk ülkesinin sınırlarına Kazvin'i de kattıklarını ifade etmiştir (Atalay, 1985/III: 149). Malum kompozisyon içerisinde, Kazvin şehrinin, Türkler için tarihî ve mitolojik bir önemi vardır. Bu durum, ayrıca Afrasiyab'ın kızının, Kazvin'in kenarından akan bir nehrin kıyısına; kendi adını taşıyan bir kale inşa ettirdiğine dair bir inanışla da sabittir (Roux, 2012: 84).

Kaz, eski Türklerden itibaren, su ile anılan bir kuş olarak tanınmıştır. Bu durum, kazın, “su kuşları” kategorisinde anılmasından ileri gelmektedir. Nitekim eski Türk

destanlarından biri olarak gösterilen Şu Destanı'nda, Hakan Şu'nun; "gümüş havuzunu, sefere çıksa bile yanına aldığı ve sefer sırasında konakladığı yerlerde, bu havuza su doldurarak; havuzun içine kazları saldırdığı, dolayısıyla kazlarla oyalanıp eğlendiği; bu durumun ise Hakan'ı dinlendirdiği" ifade edilmiştir. Ayrıca Şu'nun, "kazları seyrederken, Türk milletinin geleceğine dair bazı tasarıları hazırladığı" da dile getirilmiştir.²³⁹

Bu şekilde, kazın, Türkler açısından metaforik bir içeriğe sahip olduğunun dile getirilmesinde yarar vardır. Zira kaz, makam itibarıyla; yüksek seviyelerde bulunan insanları temsil etmektedir (Aytaş, 2019: 78). Bu mevzu, kazın, bir "hükümdar ongunu" olarak kabul edilmesiyle yakından bağlantılıdır. Bahsedilen durumu, yaban kazının yüksek uçuş kabiliyetine yönelik olarak, sembolik bir mana doğrultusunda değerlendirmek kuvvetle muhtemeldir.

Kaz, Oğuz Türklerinin tarihsel süreç içerisindeki yaşamlarını konu alan *Dede Korkut Kitabı*'nda da değişik manalarıyla yer almıştır. Bahse konu ekseninde, kazın, *Dede Korkut Boyları*'na istinaden; bir "benzetme ögesi" olarak ön plana çıktığını ifade etmek mümkündür. İlgili zemine paralel olarak, kaz, malum hikâyelerde; dişilik, güzellik, saflık, arılık, duruluk ve temizlik gibi birtakım hususlardan hareketle açıklanmıştır. Örneğin, "kaza benzer kıızı gelini" (kaza benzer kıızı gelini) (Ergin, 2011b/I: 96; 2012: 39) ibaresi, kazın; cinsiyete dayalı olarak şekillenen güzellik algısının bir neticesidir. Aynı şekilde, "qaz-alaca yunduñu turgurmaya" (Ergin, 2011b/I: 238) (kaz alaca kırsrağını durdurmaya) (Ergin, 2012: 96) ibaresi de kazın, bir "süsleme unsuru" olarak; doğadaki renk algısının "doğal güzellikler" temelindeki bir dışa vurumudur.

Dede Korkut Kitabı'nda, kazın, bir "dişilik" sembolü olarak zikredilmesini; Altay mitolojisi kapsamında değerlendirmek mümkündür. Zira kaz, Altay mitolojisinde; ilahiliğe bağlı olan kutsallığının yanı sıra, dişiliğe dayalı olan güzelliğiyle de

²³⁹ Konu hakkındaki ayrıntılı bilgiler için bakınız. (Sepetçioğlu, 1990: 115).

bilinmektedir. Aynı duruma, Türkiye Türkleri arasında rastlamak mümkündür. Nitekim Kars yöresindeki yaygın bir inanışa göre, kaz; “bir evin kızı” gibidir. Bu yüzden, Kars’ta; “kazın satılırken, kızın ise göçürülürken (evlendirilirken)” ağlandığına dair bir inanış hâkimdir. İlgili hususun bir devamı olarak, Kars’ta sıkça dillendirilen “Kars’ın kızı kazdır.” (Belli ve Belli, 2012a: 117) söylemi; malum inanışın bir yansımasıdır. Bahse konu inanış ekseninde, kazın “dişilik” ve “güzellik” nitelikleri; Kars kızlarına ithaf edilerek, bu havalideki kızların; “endamlı”, “güvenilir” ve “görmek” özellikleri vurgulanmaktadır.

Bahsedilen bünye etrafında, kaz, Kars halkı için; adeta “bir evin kızı” kadar değerlidir. Bu durum ise kazın, “dişilik” ve “güzellik” vurguları üzerinden ortaya konulmaktadır. Söz konusu vurguların yanı sıra, kaz, Kars’ta; “bolluk” ve “bereket” öğeleriyle de özdeşleştirilmiştir. Nitekim Kars’taki yerel bir inanışa göre, kazı olan bir evde; bolluğun ve bereketin artacağına yönelik bir anlayış vardır. Yine Kars halkı arasındaki bir başka inanışa göre; kümeste bulunan kazların güneyden kuzeye doğru yürümeleri, “yağmurun yağacağı” (Kalafat ve Çetin, 2013: 350) anlamını taşımaktadır. Malum hususu, kazın, halk nezdinde; “gelecekte haber verme aracı” olarak görülmesiyle izah etmek muhtemeldir.

Kars ilinin Kağızman ilçesindeki bazı halk inançlarında; rüyasında kaz gören insanların “namuslu”, “ahlaklı” ve “varlıklı” olacaklarına dönük bir anlayış vardır. Yine Kağızman’da, kazı rüyasında gören kadınların “edepli” ve “onurlu” olarak yaşayacaklarına inanılmaktadır (Kalafat ve Çetin, 2013: 350). Kağızman’daki bir başka halk inanışına göre, rüyasında kaz gören insanların; “temkinli” ve “tedbirli” olmaları gerekmektedir. Çünkü kimi kurnaz insanların, bu rüyayı gören insanlardan faydalanabilecekleri ve onları; adeta “kaz tüyü yolar” gibi soyabilecekleri düşünülmektedir. Bu durum, Anadolu Türk halkı arasında dillendirilen “yolunacak kaz aramak” deyimini hatırlatmaktadır.

Kars ve Ardahan havalilerinde, ayrıca, rüyasında kaz sürüsü gören bir insanın; malının ve mülkünün artacağına da inanılmaktadır. Bu durumun bir devamı olarak; rüyasında kaz bulan bir insanın, maddiyat açısından büyük bir varlığa ve zenginliğe erişeceğine; rüyasında kazını yitiren bir insanın ise malını ve mülkünü kaybedeceğine dair bir inanış mevcuttur. Dolayısıyla rüyasında kazını yitirdiğini gören bir insanın, başına üzücü ve sıkıntılı bir iş geleceği de Kars'ta var olan halk inançları dâhilindedir. Bütün bu örnekleri, kazın; sembolik bir motif olarak, rüya yorumlarına sirayet etmesiyle açıklamak mümkündür. Dolayısıyla ilgili örnekler, kazın, mitolojik bir kuş olarak benimsenmesiyle ve özümsemiyle yakından alakalıdır.

Kaz, Anadolu Türkleri arasında, başka birtakım kutsiyetlere de nail olmuştur. Zira kaza ilişkin olarak dillendirilen bir kısım efsaneler, kazın, Anadolu sahasındaki Türkler tarafından sembolleştirildiğinin açık bir göstergesidir. Nitekim bu durum, Sarı Kız Efsanesi'nde ortaya konulmaktadır. Malum efsaneye konu olan mekânın adının “Kaz Dağı”²⁴⁰ olması, bu yöndeki kutsallık söylemlerini güçlendirmektedir. İlgili çerçeveye binaen, Sarı Kız Efsanesi'nde; başkahraman Sarı Kız ile kaz arasında kurulan bağ, kazın; güzellik bakımından Sarı Kız'la eş tutulmasının yanında, koruyuculuk özelliğine de yapılan bir kısım göndermeleri içermektedir. Söz konusu kapsama dönük olarak, Sarı Kız'ın; “güzelliğinden ötürü iftiraya uğraması ve kazlarıyla birlikte dağlara sığınması”, bu hususların birer özeti niteliğindedir.

Tarihî süreç itibarıyla, Türkistan'dan Anadolu'ya gelerek, Anadolu'nun kuzeybatısına yerleşen ve Antik Çağ'ın “ilahî” bir nitelik taşıyan İda Dağı'nın adını; kutsal hayvanları “kaz”ın adıyla değiştiren Tahtacı Türkmenleri, Kaz Dağı'na ayrı bir değer atfetmişlerdir. Zira her yıl, yaz mevsiminin sonlarında (23 Ağustos) başlayan ve güz mevsiminin başlarına kadar devam eden bir süre zarfında, Kaz Dağları'nın eteklerindeki Sarı Kız

²⁴⁰ Eski Yunan ve Roma dönemlerinde “İda Dağı” olarak adlandırılan Kaz Dağı, adını; iftiraya uğramış bir genç kızıdan (Sarı Kız) hareketle, mucizeleri doğrultusunda kutsallığını kanıtlayan efsanevi bir kaz çobanının kazlarından almıştır. Bununla beraber, Kaz Dağları'na dair efsanelerin merkezine giren bu kız, mucizevi bir biçimde doğan Hazreti Fatma'nın kızı olarak da anlatılmaktadır. Malum efsaneleri, Sarı Kız Efsanesi'nin Müslümanlaştırılmış varyantları arasında kabul etmek mümkündür. Zira Kaz Dağı'nın zirvesi, Batı Anadolu'da yaşayan Alevî Tahtacıların “kutsal” saydıkları bir mekândır. Konuya dönük olarak bakınız. (Boratav, 2012: 54).

Türbesi ile Sarı Kız Tepesi ziyaretlerini gerçekleştiren Tahtacılar; Sarı Kız'ın, bir kaz çobanı olmasının akabinde; kazların koruyuculuğunu yapmasından ötürü, kazı kendi inanışlarındaki en mühim sembollerden biri haline getirmişlerdir.

Sarı Kız Efsanesi'ne göre, başkahraman Sarı Kız; kazları kötü insanlardan ve vahşi hayvanlardan korumak maksadıyla, malzemesi taş olan basit bir kümes inşa etmiştir. Bu durum, Tahtacıların, Sarı Kız için bir türbe yapmalarını takiben; bu türbeyi bir ziyaretgâh haline getirmelerine neden olmuştur. Dolayısıyla Tahtacılar, malum türbe için; adaklar adayıp, kurban kesmektedirler. Bu durum, zamanla bir gelenek halini almakla beraber, Balıkesir ve Çanakkale havalilerinin halkı tarafından, geçmişten bugüne dek sürdürülmektedir. İlgili minval üzere, kaz çobanlığı görevini icra eden ve kazların koruyuculuklarını üstlenen Sarı Kız Efsanesi'nin özünde, kazın; Türkistan'dan itibaren, kamlık dinine paralel bir doğrultuda; Türklerce kutsal bir hayvan olarak benimsenmesi inancı ve düşüncesi yatmaktadır (Belli ve Belli, 2012a: 116).

Balıkesir ve Çanakkale örneklemeleri itibarıyla, asırların verdiği bir geri plana da binaen, özündeki inanç pratiklerinden herhangi bir değer kaybetmeden bugüne kadar yaşayan “kutsal kaz” imgesi; kazın hayırlı ve uğurlu bir kuş türü olarak görülmesinden hareketle, Sarı Kız'ı da yüceltmıştır. Bahsedilen çerçevede, kaz çobanlığı yapmakla birlikte; kazları koruyan ve gözetten Sarı Kız'a, adeta bir “ermiş” (Belli ve Belli, 2012a: 116) sıfatı yüklenmiştir. Bu şekilde, Sarı Kız, kazın simgeselliğine paralel olarak; mübarek bir kişiliğe büründürülmüştür.

Buraya kadar izah edilen destan ve efsane örneklerine ek olarak, kaza; el sanatlarının çeşitli dallarında da rastlanılabildiğinin altını çizmek gerekmektedir. Bu şekilde, hayvan üslubunun oluşum ve gelişim safhaları itibarıyla; diğer bazı hayvanların yanı sıra, kaza da belli başlı el sanatı motifleri içerisinde şahit olmak mümkündür (Kalafat ve Çetin, 2013: 350). Nitekim Hun devrine ait Pazırık kurganlarından çıkarılan arkeolojik nesneler üzerindeki kaz figürleri, bahsedilen mevzuyu örneklemektedir. Yine bugün,

Kahramanmaraş'taki kimi sandıklar üzerinde tespit edilen birtakım kazayağı şekilleri (Yayan ve Kılıç, 2014: 58), Anadolu Türk halkının zihninde yer eden kaz simgeselliğini ortaya koymaktadır.

İlgili durumun yanı sıra, Kars'ta, Karapapak Türklerinin dokudukları masa örtülerinin üzerlerindeki kaz şekillerini; bu kapsamdaki figüratif malzemeler doğrultusunda ele almak mümkündür. Yine Kars'ta, Sekiz Köşeli Selçuklu Yıldızı'nın içine nakşedilen bir kaz resmini de kazın simgeselliği bağlamında yorumlamak olasıdır. Ayrıca Balıkesir'de, Tahtacı Türklerinin diktikleri elbiselerin yakalarındaki kazayağı biçimli motifleri, Anadolu'daki kaz sembolizminin izleri arasında göstermek kuvvetle muhtemeldir. Aynı şekilde, Türk Hava Yolları'nın (THY) logosu olarak kullanılan “yaban kazı kanadı” şeklini; yaban kazının gerçekteki yüksek uçuş yeteneğine binaen, mitolojik bir çerçeve etrafında ele almak imkân dâhilindedir.²⁴¹

Sonuç itibarıyla, kaz, Türk mitolojisi açısından bakıldığında; tanrısallığa, dolayısıyla da olağanüstülüğe dönük bir anlam taşımaktadır. Bu anlama bağlı olarak, kaz, sembolik bakımdan sahip olduğu birtakım işlevsellikleriyle yansıtılmıştır. İlgili minval üzere, kazın, Türk mitolojik sisteminde; kutsal bir simge olarak yer alması, halkın kaza ithaf ettiği belli başlı simgesel özellikler kanalıyla gerçekleşmiştir. Söz konusu doğrultuda, kaz, halk tarafından; genellikle dinî, tarihî ve kültürel sınırlar içerisinde yorumlanmıştır. Malum özelliklerinden ötürü, Türk mitolojisinde, adeta yaratılışla eş tutulan kazın; kimi zaman dişiliğe, kimi zaman güzelliğe, kimi zaman talihe, kimi zaman temizliğe, kimi zaman hayra, kimi zaman uğura, kimi zaman iyiliğe ve kimi zaman da makama sahne olduğunun altını çizmekte yarar vardır.

²⁴¹ THY'nin logo hikayesine erişmek için bakınız. (<https://www.turkishairlines.com/tr-int/basin-odasi/hakkimizda/hikayemiz/> - Erişim Tarihi: 13 Ekim 2021).

4.1.11. Bir Halk Edebiyatı Unsuru Olarak Kaz

Halk edebiyatı, ait olduğu ulusun; yaşam biçimini, dünya görüşünü, hayatı algılayışını, inanç sistemini, kültürel karakterini, duygu dünyasını, düşünce evrenini, alışkanlıklarını, davranışlarını ve benzeri özelliklerini yansıtan bir edebiyat sahasıdır. Halk edebiyatı, ağırlıklı olarak söze dayanmaktadır (Çobanoğlu, 2010: 19). Dolayısıyla halk edebiyatının, sözlü bir edebiyat geleneğini bünyesinde barındırdığının altını çizmek gerekmektedir. Bu gelenek, zamanla yeni edebî verimlere de kapı aralamıştır.

Söz konusu ifadelerle birlikte, halk edebiyatı, malzemesi dile dayanan (Elçin, 2016: 1) türlerin genel bir toplamıdır. Malum mevzunun bir devamı olarak, halk edebiyatı; bir milletin kültürel kimliğinin oluşum ve gelişim safhalarını yakından ilgilendirmektedir. Ayrıca halk edebiyatı, bir millete ait kültürel mirasın ortaya çıkış sürecini de etkilemektedir. Bu şekilde, halk edebiyatı aracılığıyla, ulusların geçmişlerini; belli bir bütünlük içerisinde ortaya koymak mümkündür (Çobanoğlu, 2010: 19).

Halk edebiyatı, içerisinde çok çeşitli konuları bulunduran bir altyapıya sahiptir. Dolayısıyla halk edebiyatının arka planında, halk hayatının hemen hemen her alanına şahit olmak mümkündür. Bu şekilde, halk edebiyatı, halkın sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam tarzını öne çıkaran bir bütünlüğün dışı vurumudur. Malum minval üzere, halk edebiyatının konuları arasında, doğaya dair birçok faktörün sıralandığının belirtilmesinde fayda vardır. Söz konusu faktörler, doğayı ve doğadaki bitkileri, hayvanları, böcekleri ve benzerlerini kapsamaktadır. İlgili bağlamda, doğada yaşayan hayvanlardan biri olan kazın da halk edebiyatı öğeleri etrafında ele alınması elzemdir.

Stith Thompson tarafından kaleme alınan *Halk Edebiyatının Motif İndeksi (Motif Index of Folk Literature)* adlı eserde; kazın, birçok motif içerisinde gösterildiğini dile getirmekte yarar vardır. Bu motifler arasında, özellikle “Mitolojik Motifler” ile “Hayvan

Motifleri”; mühim bir yer kaplamaktadır. İlgili doğrultuda, kazın, daha çok; “Mitik Kuşlar” ve “Büyü Hayvanları” unsurlarına konu edildiğini vurgulamak gerekmektedir.²⁴² Bahse konu düzen içerisinde, kazın, bilhassa “dönüşüm” unsurlarında rol aldığını da belirtmek lazımdır. Örneğin, *Motif İndeks*’te; “kötü kadınların kaza dönüşmeleri” motifi, kazın bazı dönüşüm hikâyelerine temel teşkil ettiğini ortaya koymaktadır.

Bütün bu ifadelerle birlikte, kazın, halk edebiyatı dâhilindeki bir kısım türlerde; alegorik, sembolik ve metaforik açılardan mühim roller üstlendiğinin ifade edilmesinde fayda vardır. Dolayısıyla halk edebiyatında; “konuşmalık türler”, “söylemelik türler”, “anlatmalık türler” ve “seyirlik türler” olarak sıralanan bir zemine istinaden; kazın izah edilmesi şarttır. Zira kaz, malum türlere malzeme olan başlıca faktörler arasında yer almaktadır. Bu yüzden, kazı, bahsedilen türlerin içindeki bir kısım örnek metinlerden hareketle; bir halk edebiyatı unsuru olarak, detaylı bir biçimde değerlendirmek gereklidir.

4.1.11.1. Halk Edebiyatındaki Konuşmalık Türlerde Kaz

Konuşmalık tür, adından da anlaşılacağı gibi; “konuşma” esasına dayalı olarak teşekkül ve tekâmül eden edebiyat yaratmalarının genel adıdır. Bu durumun bir devamı olarak, konuşmalık türlerde, herhangi bir konuşma sırasında ortaya çıkıp; konuşmanın şekline bürünebilen bir zemin söz konusudur. Dolayısıyla konuşmalık türlerde, herhangi bir konuşma eylemi, kalıplaşmış ifadeler vasıtasıyla istenilen yönlere çekilebilmektedir. Konuşmalık türleri; “atasözü” (atalar sözü), “deyim”, “alkış”, “kargış”, “tekerleme” ve “bilmece” (Çobanoğlu, 2010: 75-101) olmak üzere; beş başlık altında toplamak mümkündür.

²⁴² Bu konuya ilişkin olarak bakınız. (Motif-Index of Folk-Literature (archive.org) – Erişim Tarihi: 15 Ekim 2021).

Bütün bu ifadelerle birlikte, kazın, halk edebiyatındaki birtakım konuşmalık türler içerisinde de boy gösterdiğinin belirtilmesinde yarar vardır. Söz konusu minval üzere, kaz, malum konuşmalık türlerde; bazen anlamı güçlendiren bazen de söyleme yardımcı olan unsurların başında gelmektedir. İlgili çerçeveye binaen, kazın, bir halk edebiyatı unsuru olarak içinde yer aldığı konuşmalık türleri; atasözleri, deyimler, tekerlemeler ve bilmeceler biçimlerinde sıralamak gerekir.

4.1.11.1.1. Atasözlerinde Kaz

Bilindiği üzere, bütün milletlerin, kendi atalarından kalmış; yol ve yöntem gösteren, dolayısıyla öğüt veren birtakım sözleri vardır. Bu sözlere, her millet; “kanatlı söz”, “nasihat”, “cevherli söz”, “ibret verici söz”, “altın söz”, “dilın gülzârı”, “halk mektebi”, “halk hikmeti”, “ruhun tabibi”, “aklın gözü” ve benzeri anlamlar içeren kimi isimler vermiştir. Sözlü kültür ve edebiyat sahasının bu en kısa hale ve göreceli olarak en sabit metne sahip olan türü, bugünkü Türkiye Türkçesinde, “atasözü” olarak adlandırılmaktadır (Çobanoğlu, 2010: 78).

Atasözü; uzun denemelere ve gözlemlere dayanılarak söylenmiş ve halka mal olmuş; öğüt verici nitelikte veciz söz, deme, mesel, sav ve darbimesel olarak izah edilmektedir. Bu durumun akabinde, atasözleri; ataların, uzun tecrübelerle dayanan yargılarını “genel kural”, “bilgece düşünce” veya “öğüt” olarak düsturlaştıran; dolayısıyla da kalıplaşmış şekilleri bulunan ve kamuca benimsenen özlü sözlerdir (Aksoy, 1988: 37). Ancak kalıplaşmış şekilleri bulunmasına rağmen, atasözünün, anlatım esnekliği çerçevesinde; içinde teşekkül ettiği dilden başka dillere tercümesi mümkündür.

Aynı şekilde, atasözü veya atalar sözü; anonim karakter taşıyan ve atalardan kaldığı kabul edilen; kısa, özlü, kalıplaşmış ve hüküm bildiren cümleleri (Elçin, 2016: 635) içermektedir. Atalar sözünü, bir halk edebiyatı türü olarak, düz konuşmadan bağımsız bir ekseninde düşünmek imkânsızdır. Ayrıca atalar sözünün söylenmesi için, belli bir

vesilenin ortaya çıkması da gerekmektedir (Boratav, 2015: 137-138). Zira atasözü, yaşanan bazı olaylara ve durumlara dair bir kısım tecrübeleri bünyesinde barındırmakla birlikte; ilgili vesilelerin bir dışa vurumudur.

Orhun Âbideleri’nde “söz” (Ergin, 2011a: 2-3), *Dîvânü Lugâti’t Türk*’te “söz” (Yurteser ve Erdi, 2007: 505) ve *Kutadgu Bilig*’te “mesel” (Arat, 2007/I: 353) kelimelerine binaen açıklanan atasözü; “söz”, “haber”, “mesaj”, “nutuk”, “şöhret”, “şey”, “mektup”, “hikâye”, “tarihî hadise” (Elçin, 2016: 623) ve benzeri anlamlarda kullanılmaktadır. Bahsedilen hususa yönelik olarak, atasözünün; “geçmişten haber getiren” bir anlama malik olduğunun altını çizmek lazımdır. Bu durum ise atasözünün, “atalardan intikal eden nasihatler” çizgisinde ele alınmasını sağlamaktadır.

Atasözleri, her millet için; adeta birer “sözlü anayasa” niteliği taşımaktadır. Bahse konu doğrultuda, atasözleri; milletlerin karakterlerini, hayat karşısındaki tavırlarını ve zihniyetlerini ifade eden özlü sözlerdir (Çobanoğlu, 2004: 1; 2020: 1). Dolayısıyla atasözleri, belli başlı deneyimlere sahne olmakla beraber; toplumlar için, uyulması gereken bazı kuralları kapsamaktadır. Bu şekilde, atasözleri, insana bilgi veren ve yol gösteren bir bütünlüğe de sahiptir.

Halis Çetin’e (2004: 17) göre, atasözleri; toplumsal kültürün en önemli “sosyal sermayesi” olarak işlev görmektedir. Bu sosyal sermayenin en önde gelen boyutu ise adı konulmayan, dolayısıyla da yazılı olmayan bir “anayasal belge” veya “toplum sözleşmesi” niteliğine işaret etmesidir. Atasözleri, uzun denemelere ve gözlemlere bağlı olan düşüncelerden doğmakla birlikte; kesin hükümler içeren, bilgelik tavrıyla öğüt veren ve yol gösteren, yüzyıllar boyunca sözlü geleneğin içinden beslenerek halk tarafından benimsenen; dolayısıyla da halkın ortak değer yargılarını taşıyan kalıplaşmış sözlerdir (Parlatır, 2008/I: 2).

Bütün bu ifadelerden hareketle, kazın, bir halk edebiyatı unsuru olarak; atasözlerinde sıkça vurgulandığının ifade edilmesinde fayda vardır. Nitekim insanlar tarafından sevilen ve benimsenen bir hayvan olarak kaz, asırların getirdiği deneyimlere binaen ortaya çıkan atasözlerine de konu edilmiştir. İlgili durumu, kazın halk arasındaki köklü ve yaygın inanışlara temel teşkil etmesiyle izah etmek kuvvetle muhtemeldir.

Kaz, belli başlı yaşanmışlıkları takiben, atasözlerinde sıklıkla dillendirilmiştir. Bu yaşanmışlıklar içerisinde; insanlar arasında cereyan eden birtakım ilişkiler mevcuttur. Bahse konu ilişkiler, atalar döneminden miras kalan bilgilere göre; sosyokültürel ve sosyoekonomik boyutların birer yansımasıdır. Malum yansımalar doğrultusunda, kazın, atasözlerinde kültürel bir sembol olarak kullanıldığını belirtmek gerekir.

Kaz, atasözleri itibarıyla, farklı birtakım manalara gelecek şekillerde dile getirilmiştir. Bu durum ise insanlar arasında vuku bulan ilişkilerin mahiyetine göre değişiklik arz etmektedir. Söz konusu çerçeve etrafında, kazın, insanlardaki yaşanmışlıkları içeren belli tecrübelerle istinaden; simgesel bir yöne sahip olduğunu dile getirmek lazımdır. Dolayısıyla kaz, insanların doğal ortamlarında, devamlı olarak göz önünde olan bir kuş türü olması münasebetiyle; değişik anlamlara binaen, atasözlerindeki yerini almıştır. İlgili mevzuyu, bazı atasözü örneklerinden hareketle açıklamak mümkündür.

“Kaz gelecek yerden tavuk esirgenmez.” şeklinde beyan edilen atasözü, kazın, insanlar arasındaki “menfaat” ilişkilerine konu olan yönünü ortaya koymaktadır. Zira Türk kültür coğrafyasının hemen hemen her yerinde dillendirilen malum atasözü, bilhassa maddiyat bakımından önemli gelirlerin elde edileceği kimselerden; küçük bir armağanın dahi esirgenmemesini temel alan bir anlam zeminini içermektedir. Kaza, burada, insanların yerine geçen bir istiare unsuru olarak yer verildiğinin dile getirilmesinde fayda vardır.

“Komşunun tavuğu komşuya kaz görünür.” biçiminde beyan edilen atasözü, kazın, insanlar arasındaki “kıskanma” ve “imrenme” ilişkilerini vurgulayan yanını açıklamaktadır. Zira Türk kültür ekolojisinin neredeyse her yerinde söylenen bu atasözü, özellikle maddiyat bakımından; bir komşunun “küçük” ve “değersiz” olan bir varlığının, bir başka komşuya “büyük” ve “kıymetli” olarak görünmesiyle alakalıdır. Dolayısıyla burada, kazın, bir istiare unsuru olarak kullanıldığının altını çizmek lazımdır.

“Kaza özenen karganın ayağı kırılır.” şeklinde beyan edilen atasözü, kazın, insanlar arasındaki “özenme” veya “özentilik” ilişkilerini merkezine alan tarafını ifşa etmektedir. Nitekim Türk kültürünün hâkim olduğu hemen her bölgede dile getirilen söz konusu atasözünde, ekseriyetle, insanların; kendi güçlerine ve yeteneklerine göre davranmaları gerektiği üzerinde durulmuştur. Dolayısıyla insanların, boş yere başka insanları taklit etmemelerine yönelik bir vurgu yapılmıştır.²⁴³ Burada da kazın, bir istiare unsuru olarak yer aldığını belirtmek gerekmektedir.

4.1.11.1.2. Deyimlerde Kaz

Deyim; gerçek anlamından az çok ayrı olmak suretiyle, ilgi çekici ve kendine özgü bir mana taşıyan “kalıplaşmış söz öbeği” veya “tabir” olarak izah edilmektedir. Söz konusu açıklamanın akabinde, deyim, günlük konuşma dilinin en önde gelen yapı taşları arasında yer almaktadır. Bu durumun bir devamı olarak, gündelik konuşmalarda üretilen ve tüketilen bir kısım anlamlar, deyimler aracılığıyla zenginleşerek çeşitlenmektedir. Ömer Asım Aksoy’a (1988: 52) göre, deyim; “bir kavramı, bir durumu ve bir olayı; ya dikkat çekici bir anlatımla ifade eden ya da özel bir yapı içinde belirten, ayrıca kendi bünyesindeki çoğu kavramın; gerçek anlamlarından uzaklaştığı kalıplaşmış kelime toplulukları”dır.

²⁴³ Oldukça eski olan bu atasözüne, *Divanü Lûgat-it Türk*’te; “Karga kazga ötgünse butı sınır.” veya “Karga kazı yansılarsa budu sınıar.” (Karganın; uçuş ve kuvvet bakımından kazı taklit etmek istemesi halinde, ayağı kırılır.) biçimleriyle rastlamak mümkündür. Söz konusu atasözünün Divan’daki anlamı, “haddi aşmamak” olarak kaydedilmiştir. Bu durum, insanın, kendine has niteliklerini görmeden başkasına özenmemesi manasına gelmektedir. Konu hakkında bakınız. (Atalay, 1985/I: 254).

Şükrü Elçin (2016: 642), deyimleri (tabirler), “asıl anlamlarından uzaklaşarak; yeni kavramlar meydana getiren kalıplaşmış sözler” olarak tanımlamıştır. İki veya daha fazla kelimeyle kurulan ve bir çeşit “dil ifadesi” olan deyimler, duyguları ve düşünceleri; değişik açılardan ortaya koymakla beraber, dikkati çekici bir üslupla anlatan isim, sıfat, zarf, basit ve birleşik fiil görünüşlü gramer unsurlarıdır. Eski zamanlarda “ıstılah” denilen, ihtiyaçların ve geleneğin kalıplaştırdığı ve kelime birimi olarak şekillendirdiği deyimler; bazı mecaz, teşbih, istiare, kinaye ve ilham örneklerini içermektedir.

Özkul Çobanoğlu’na (2010: 85) göre, deyim, gerçek anlamının dışında kullanılarak; yeni bir anlam ifade eden ve bir düşünceyi dile getiren iki veya daha fazla kelimelik kalıplaşmış söz dizisidir. Dolayısıyla deyim, biçim ve içerik olarak; asıl manalarından sıyrılan ve yüzyılların getirdiği birikimler neticesinde kalıplaşan kelime gruplarını kapsamaktadır.

İsmail Parlatır’a göre (2008/II: 1) ise deyim, “en az iki söz varlığından oluşan ve gerçek anlamı dışında kullanılan; dolayısıyla da mecazî anlamlarla pekiştirilen kalıplaşmış söz öbeği veya deyiş”tir. Bahse konu minval üzere, deyimın teşekkülünde söylenen sözlerin, ilk halleriyle korunmaları lazımdır. Nitekim gerçek anlamlarını yitirmeyen kelimeler ayrı tutulmak üzere; deyimın, içinde meydana geldiği dilden diğer dillere tercümesi mümkün değildir.

Kaz, birtakım yaşanmışlıklara binaen, deyimlerde sıkça dillendirilmiştir. Bu yaşanmışlıklar içerisinde; insanlar arasında vuku bulan bir ilişkiler yumağı vardır. Söz konusu ilişkiler yumağı, atalar döneminden miras kalan bilgilere göre; sosyokültürel ve sosyoekonomik süreçlerin birer sirayetidir. Malum sirayetler doğrultusunda, kazın, deyimlerde kültürel bir simge olarak kullanıldığını dile getirmek gerekir.

Kaz, deyimler itibarıyla, kimi farklı manalara gelecek biçimlerde ifade edilmiştir. Bu durum, insanlar arasında cereyan eden ilişkilerin niteliğine göre değişiklik sergilemektedir. İlgili çerçeve etrafında, kazın, insanlardaki yaşanmışlıkları içeren bazı deneyimleri takiben; sembolik bir altyapıya malik olduğunu dile getirmek lazımdır. Dolayısıyla kaz, insanların doğal ortamlarında, devamlı olarak göz önünde olan bir kuş türü olması sebebiyle; farklı manalarla deyimlerdeki yerini almıştır. Malum hususu, belli başlı deyim örneklerinden hareketle izah etmek olasıdır.

“Kaz konaklığı vermek” deyimi, kazın; evlere çağrılan çok değerli misafirler için hazırlanan görkemli ziyafetleri anlatmak maksadıyla ifade edilmektedir. Bu deyim; ekseriyetle kaz kültürünün yoğun olarak yaşatıldığı Kars, Ardahan ve Iğdır havalilerinde sıkça dile getirilmektedir. Malum duruma istinaden, söz konusu yörelerde; özel konuklara verilen “şölen” nitelikli ziyafetlerin mükemmellikleri ve eksiksizlikleri, ilgili deyim kanalıyla ortaya konulmuştur. Bahse konu deyim, esasen, kaz etinden yapılan yemeklerin; yöresel bünyedeki “toplumsal saygınlık” ve “sosyal statü” manalarını pekiştiren bir düzleme paralel olarak beyan edilmektedir. Bu durum ise kazın, övgülere mazhar olan tarafını açığa çıkarmaktadır.

“Kazı koz anlamak” deyimi, söylenen bir sözü yanlış anlayan; dolayısıyla da düşüncesizlik eden insanları nitelendirmek amacıyla dile getirilmektedir. Bu durum, kazın arka planındaki anlatım gücünün ortaya konulması bakımından önemlidir. Zira malum deyimde, kaz, bir istiare unsuru olarak kullanılmıştır. Malum unsura yönelik olarak, kaz, söylenen sözlerin yerine geçmektedir. Dolayısıyla ilgili deyimde, kaz, insanlardaki “algılama eksiliği” doğrultusunda vuku bulan bir geri planı yansıtmaktadır.

“Kaz gibi yolmak” deyimi, bir insanın maddî varlığına göz dikmek ve söz konusu maddî varlıktan istifade etmek anlamında kullanılmaktadır. Bu deyim altyapısında; parasına, malına ve mülküne göz dikilen insanın kandırılmaya müsait olduğuna dair bir anlam yatmaktadır. Dolayısıyla kaz, burada, insanlardaki “kandırılma” olgusuna paralel

olarak sunulmuştur. Ayrıca ilgili deyimde, kaz, bir mecaz unsuru olarak da kullanılmıştır. Zira kazın, burada, insan yerine geçtiğinin vurgulanması lazımdır.

4.1.11.1.3. Tekerlemelerde Kaz

Tekerlemeyi tanımlamak oldukça güçtür. Zira tekerlemenin, diğer birçok halk edebiyatı türüyle yakın bir ilişkisi vardır. Bu durumun bir devamı olarak, tekerlemeler; masal, hikâye, bilmece ve halk tiyatrosu gibi bazı türler içinde veya müstakil olarak ortaya çıkan mahsullerdir. Nitekim tekerleme, genellikle diğer halk edebiyatı türleri içerisinde tekrarlanan formel veya kalıplaşmış bir kısım ifadeleri kapsamaktadır. Ancak tekerlemenin de kendine has birtakım biçim ve içerik özellikleri söz konusudur. Dolayısıyla tekerleme, bazen, diğer türlerden bağımsız olarak da varlık gösterebilmektedir (Boratav, 2015: 155).

Tekerleme, ses benzerliklerinden veya ses ahenklerinden faydalanılarak meydana getirilen secili veya kafiyeli bir konuşmalık türdür. Bu durumun akabinde, tekerleme; belli bir konusu olmayan, hatta önemli bir bölümü anlamlı da olmayan kimi seslerin ve sözlerin akışlarını yansıtmaktadır. Tekerleme, “yuvarlak bir şeyi hareket ettirip yürütmek” manasındaki maddî karşılığıyla uygunluk göstererek; içinde yer aldığı bağlama binaen belli işlevler yüklenebilmektedir (Çobanoğlu, 2010: 88).

Kazın, tarihsel süreçteki belli başlı yaşanmışlıklara yönelik olarak, tekerlemelerde de kısmen dillendirildiğinin ifade edilmesinde yarar vardır. Bu yaşanmışların başında; kazın, bilhassa geleneksel mutfak kültürüne ait lezzetlerden biri olarak gösterilmesi gelmektedir. Malum durumun bir devamı olarak, kaz, halkın sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam alanına yansıyan kültürel zeminlerin birer yansımasıdır. Söz konusu yansımalarla ilişkin olarak, kaz, özellikle âşıkların söyledikleri eğlendirici şiirleri içeren kimi tekerlemelerde, “ekonomi” ve “mutfak” merkezlerindeki kültürel bir sembol

olarak kullanılmıştır. İlgili mevzuu, Âşık Sadık Miskinî'den (Sait Küçük) nakledilen aşağıdaki tekerleme örneğiyle açıklamak mümkündür:

Ye kaz eti gör lezzeti
Misafire yap hürmeti
Kazdır evin bereketi
Karşının millî serveti (Belli ve Belli, 2012a: 73).

Yukarıdaki tekerlemede, kazın, yöresel bağlamı olarak teşekkül ve tekâmül eden geleneksel ekonomi ve mutfak kültürlerinden hareketle sahip olduğu birtakım özellikleri sıralanmıştır. Bu özellikler arasında, kaz etinin; lezzet, bolluk, bereket, servet ve benzeri bir kısım yönlerine göndermelerde bulunulmuştur.²⁴⁴ Ayrıca kaz etinin, misafirlere sunulan prestijli yemeklere temel oluşturduğunun da altı çizilmiştir. Söz konusu kapsama istinaden, bu tekerleme örneğinde, kazın; özellikle Kars halkı tarafından çok fazla benimsenen ve özümseyen bir geleneksel ekonomi ve mutfak unsuru olduğu da dile getirilmiştir. Yine malum tekerlemedeki “Ye kaz etini, gör lezzetini.” ifadesinin, tek başına da söylendiğini ifade etmekte yarar vardır. Dolayısıyla bahse konu ifadenin de tek başına kazın geleneksel mutfak kültüründeki yerini, değerini ve önemini ortaya koyduğu aşîkârdır.

Kazdan elde edilen etin, bilhassa kış mevsiminde tüketildiği bilinmektedir. Bunun altyapısı, ekseriyetle ilkbahar ve yaz aylarında yapılan kaz besiciliğiyle hazırlanmaktadır. Dolayısıyla kaz; ilkbahar ve yaz aylarında beslenen, sonbahar aylarında kesilen, kış aylarında ise yenilen bir geri plana sahiptir. Bahse konu minval üzere, kaz, kış mevsimindeki beslenme alışkanlıklarını mühim derecelerde etkileyen bir geleneksel mutfak kültürü ögesidir. Bu durumu, Sadık Miskinî'nin dile getirdiği aşağıdaki tekerleme örneğinde görmek mümkündür:

²⁴⁴ Özellikle buradaki “millî servet” vurgusu, kaz etinin ekonomik değerini ortaya koymaktadır.

Değerlendir bahar yazı
 Çoğalt besle büyük kazı
 Kışın bulgur pilavıyla
 Kaz mideye verir hazı (Belli ve Belli, 2012a: 73)

Malum tekerleme örneklerine ek olarak, halk arasında söylenen “Arabaşı (ara aşı) kazdan, gelirim yazdan.”²⁴⁵ [Arabaşı (ara aşı) olursa kazdan, gelirim yazdan.] tekerlemesi, kaz etinin; bahar ve yaz aylarında beslenen, güz aylarında ise kesilen kazlara dönük olarak; kışın tüketilmesine yapılan bir vurguyu içermektedir. Ayrıca burada, kaz etinden de yapılan “arabaşı”²⁴⁶ yemeğine bir göndermede bulunularak; genellikle kışın tüketilen kaz etinin tadına varmak için, gerekirse yaz mevsiminden itibaren, kış mevsiminin gelmesinin sabırla beklenilebileceği dile getirilmektedir. Yine kaz için söylenen “eti tencereye, tüyü yastığa, ciğeri yurt dışına”²⁴⁷ tekerlemesi de kazın bir bakıma ekonomi ve mutfak kapsamlarındaki özelliklerini ve işlevlerini ortaya koymaktadır. Bu eksende; kaz etinin, kaz tüyünün ve kaz ciğerinin; ticarî açıdan mühim bir değere sahip olduğu vurgulanmaktadır. Malum mevzuyu takiben, kaz etinin de mutfaktaki belli araçlar vasıtasıyla pişirilerek; beslenme faaliyetlerine katkıda bulunduğu, söz konusu tekerleme örneğiyle ifade edilmektedir.

4.1.11.1.4. Bilmecelelerde Kaz

Bilmeceler, çok eski zamanlarda oluşmuş ve yüklendikleri işlevlere göre şekillenip belirli kurallar doğrultusunda bugünkü halini almış konuşmalık türlerdir. Bu durumun bir devamı olarak, bilmeceler, kalıplaşmak suretiyle; kuşaktan kuşağa aktarılan sözlü edebiyat ürünleridir. Söz konusu bağlamda, bilmeceler, toplumların dünya görüşlerini, düşünce yapılarını, ortak değerlerini ve kültürlerini yansıtmaktadırlar.

²⁴⁵ Bakınız. (<https://bunyan38.blogspot.com/2018/arabas-tekerlemesi.html> - Erişim Tarihi: 20 Ekim 2021).

²⁴⁶ Tarihsel süreçte, yemek öğünlerinin arasında yenen bu yemeğin ilk söyleniş şekli “ara aşı”dır. Zamanla halk dilinde “arabaşı” olarak zikredilen malum yemek, özellikle İç Anadolu Bölgesi’ndeki Kayseri, Yozgat, Konya, Niğde ve Aksaray yörelerinde yaygın olarak tüketilmektedir.

²⁴⁷ Bakınız. (www.tarimkutuphanesi.com/kaz_yetistiriciligi_00117.html - Erişim Tarihi: 20 Ekim 2021).

Bilmeceler, hoşça vakit geçirmek için meydana getirilen söz ve zekâ oyunlarıdır. Dolayısıyla bilmecelerin, evrensel niteliklere sahip sosyokültürel kavramlar olduklarının altını çizmek lazımdır. Bu yüzden, bilmecelere, hemen her kültür ve medeniyet sahasında rastlamak mümkündür.

Bilmeceler, tabiat unsurları ile bu unsurlara bağlı hadiseleri; insan, hayvan ve bitki gibi canlıları; eşyayı; akıl, zekâ veya güzellik nevinden mücerret kavramları; dinî konuları ve motifleri; kapalı bir şekilde, yakın-uzak münasebetlerle ve çağrışımlarla düşünmeye, muhakeme etmeye ve dikkate sunmaya çalışan kalıplaşmış söz veya söz öbekleridir (Elçin, 2016: 607).

Bilmece; her tür nesne, kavram ve konu ile ilgili bir soruyu, geleneğin gereği olan zaman ve mekânlarda, çeşitli fonksiyonlar üstlenerek; sorulan nesne, kavram ve konuya ilişkin özellikleri az çok bünyesinde barındırarak; manzum ya da mensur bir yapı içerisine yerleşerek; muhatabın muhakeme ve dikkatini harekete geçirmek suretiyle karşılığını bulmayı hedefleyerek soran; cevabı ise “çoğu kez” tek kelime ve ait olduğu toplumun beklentilerine uygun, o toplumda önceden tartışılmadan kabul edilmiş olan; “pek çoğu” şiirsel bir ifadeye sahip ve “çoğu” kalıplaşmış ifadelerden oluşan, soru cümlesi olmadığı halde, geleneği bilenler tarafından öyle olduğu anlaşılan geleneksel sorulara verilen isimdir (Türkyılmaz, 2007: 22).

Bilmece, bir tür bilgi yarışıdır. Dolayısıyla bilmecede, soru sorma ve cevap alma kuralı vardır. Bilmecelerdeki sorular; hem biçim hem de içerik özelliklerine binaen, özleştirilmiş söz yaratmalarıdır (Boratav, 2015: 125). Malum söz yaratmaları içerisinde, kazın da bir kuş türü yer aldığını dile getirmek mümkündür. Bu durumun bir devamı olarak, kazın, bilmecelerde; hem sorulara hem de cevaplara muhatap edildiğini belirtmek gerekir. Zira “Avludan atlar, kaz gibi yumurtlar.” örneği itibarıyla, kazın soru içerisinde geçtiğini ve bu sorunun cevabının “kabak” olduğunu dile getirmekte yarar

vardır. Bununla birlikte, “Tüylar içinde yürür, acele etmez.” ve “Boynu ve sesi yılan misali...” örnekleri itibarıyla da kazın cevap içinde arandığını belirtmekte fayda vardır.

4.1.11.2. Halk Edebiyatındaki Söylemelik Türlerde Kaz

Söylemelik tür, adından da anlaşılacağı gibi; “söyleme” esasına dayalı olarak teşekkül ve tekâmül eden edebiyat yaratmalarının genel adıdır. Bu durumun bir devamı olarak, söylemelik türler, doğrudan doğruya bir tören havası içinde icra edilmektedir. Dolayısıyla söylemelik türler, ekseriyetle geleneksel icra ortamlarında; icracı tarafından “söyleme” etkinliğine dayalı olarak meydana getirilen halk edebiyatı ürünlerini içermektedir. Söylemelik türleri; “türkü”, “ağıt”, “mânî” ve “ninni” (Çobanoğlu, 2010: 103) olmak üzere; dört başlık altında toplamak mümkündür.

Bütün bu ifadelerle birlikte, kazın, halk edebiyatındaki başlıca söylemelik türler içerisinde de yer aldığını dile getirmekte fayda vardır. Bu minval üzere, kaz, söz konusu söylemelik türlerde; bazen içeriği güçlendiren bazen de biçime yardımcı olan unsurların başında gelmektedir. İlgili eksene istinaden, kazın, bir halk edebiyatı unsuru olarak içinde yer aldığı söylemelik türleri; türküler ve mâniler biçimlerinde sıralamak mümkündür.

4.1.11.2.1. Türkülerde Kaz

Türkü, “Türk” kelimesinden doğan ve “Türklere mahsus ezgi” manasına gelen söylemelik bir türdür (Elçin, 2016: 195). Dolayısıyla türkü, Türk ezgileriyle söylenen her türlü manzum parçanın adıdır. Türkiye’nin sözlü geleneğinde, bir ezgi ile söylenen şiirlerin her çeşidini ifade etmek için “türkü” terimi kullanılmaktadır (Özarslan, 2010: 53). Bu durumun bir devamı olarak, türkü, herkesin anlayabileceği ortak ve sade bir dille ifade edilen biçim ve içerik özelliklerine sahiptir. Malum minval üzere, türkü, Türk sözlü edebiyat geleneğinde; belli bir ezgi ile söylenen halk şiirlerinin hemen her çeşidini göstermek için kullanılan bir terimdir (Boratav, 2015:171).

Türkü, Türk kültürünün temel unsurlarından biridir. Dolayısıyla türkü, mitolojik dönemden bugüne kadar süregelen uzun ve ince bir çizgiye binaen; Türklerin sosyal, siyasal, dinî ve kültürel hayatlarının her safhasında ve sayfasında yer alan ve bu noktada mühim görevler üstlenen (Yakıcı, 2007: 12) bir halk edebiyatı türüdür. İlk söyleyeni, söylendiği andan başlayarak unutilan türkünün belli bir şekli yoktur. Bununla birlikte, türkü, halk hayatını; doğumdan ölüme dek içine alan bir konu genişliğine sahiptir (Sever, 2004: 78-79).

“Türkü”, her şeyden önce, tamamıyla yerel özelliklerin birleştiği bir kültür unsurudur. Bu çerçevede etrafında, türkü, bir milletin seslenişini yansıtır. Dolayısıyla türkülerin en yüksek düzeydeki işlevleri, ait olduğu ulusun ortak ruhunu dile getirmektedir (Mirzaoğlu Sıvacı, 2015: 13). Türkü, Türk kültürü açısından bakıldığında, uzun süreli bir geri plana maliktir.

Türkü, *Dîvânü Lugâti t-Türk*'te “yır” (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2020: 922) biçiminde yer almakla beraber; Türk halk edebiyatı yönünden oldukça eski devirlere kadar götürülebilmektedir. Türkülerde, bir milletin kültürel dokusuna ait hemen her unsuru bulabilmek mümkündür.

Bu kültürel doku içerisinde, hayvanlara geniş bir yer açılmıştır. Söz konusu ekseninde, kazı da malum hayvanların içine dâhil etmek mümkündür. Hayvanlar arasında, kazın, sevilerek söylenen bazı türkülere konu olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Kaza dair söylenen türkülere, Türk dünyasının pek çok yerinde rastlamak mümkündür. Bu durum, kazın Türkler arasında itibar gören hayvanlar kategorisinde yer almasıyla yakından ilişkilidir. İlgili zemine yönelik olarak, kazın, Türk halkının sosyokültürel hayatında yaygın bir hal aldığı altını çizmek gerekmektedir.

Kaz, türkülerde, farklı algıları ortaya koymak üzere boy göstermektedir. Bununla beraber, kazın, genellikle bir “güzellik” imgesi olarak; kadınları temsil ettiğini ifade etmek lazımdır. Ayrıca kazın; görüntüsü, yaşayışı ve ötüşü doğrultusunda; farklı çağrışımlara sebebiyet verdiği de bilinmektedir. Zira kaz, türkülerde, kimi zaman baharı müjdeleyen bir simge olarak ortaya çıkmaktadır. Nitekim su kenarlarında ve yeşillik alanlarda yaşaması, kazın çevreyle ilişkilendirilmesini mümkün kılmıştır. Bu durum, aşağıdaki türkü örneğiyle ortaya konulmaktadır:

Mayadağ’dan kalkan kazlar
Al topuklu beyaz kızlar
Yârimin yüreği sızlar
Eylenemem aldanamam
Ben bu yerlerde duramam

Vardar Ovası Vardar Ovası
Kazanamadım sıra parası

Mayadağ’ın yıldızıyım
Ben annemin bir kızıyım
Efendimin sağ gözüyüm
Eylenemem aldanamam
Ben bu yerlerde duramam

Vardar Ovası Vardar Ovası
Kazanamadım sıra parası (Aytaş, 2019: 79-80)

Yukarıdaki türkü, şüphesiz, belli bir hikâyeyi de bünyesinde barındırmaktadır. Zira yakılan veya söylenen her türkünün, arka planında bir hikâyesinin olduğunun hatırlatılmasında yarar vardır. Dolayısıyla ilgili türkünün hikâyesi de aşağıdaki alıntıda yer verildiği gibidir:

Osmanlı padişahı I. Murat Üsküp’ü kuşatır. Dağlara kaçan ahali, Osmanlı Devleti’ne sığınmak için dağlardan ovaya iner. Bu kalabalığın içinde, Mayadağ türküsüne kaynaklık eden genç bir kız da vardır. Dönemin sadrazamlarından biri olan Çandarlı Halil Paşa, bu genç kızı himayesine alır. Bunun üzerine, yurdundan koparılan malum genç kız, vatanına özlem duymaya başlar. Dolayısıyla da kendi doğduğu topraklarda bulunan Mayadağ için bir türkü yazar. Bu şekilde, genç kız, vatan hasretini Mayadağ türküsüyle dile getirir. Sonuç olarak, her mevsim

Mayadağ'dan başka diyarlara göç eden, ancak tekrar bu dağa geri dönen kazlar da ilgili genç kızın duygularına tercüman olur (Aytaş, 2019: 79-80).

Mayadağ'ı aşarak göç eden kazların, tekrar geri döneceği bilinmektedir. Dolayısıyla yukarıdaki türküyü söyleyen kız, kazlar ile kendisi arasında derin bir bağ kurmaktadır. Bu kız, bulunduğu diyardan “kazlar” gibi göçmekle birlikte; bir daha geri dönememiştir. Bu yüzden; “Eylenemem, aldanamam, bu yerlerde duramam.” diye haykırmaktadır. Malum türküde, ayrıca, kazların; dış görünüş itibarıyla kadın güzelliğini simgelediklerini belirtmekte yarar vardır. Nitekim türküde geçen “al topuklu beyaz kızlar” ifadesi, kızların güzelliklerinin kazlar üzerinden açıklandığına dair bir algı çağrışımına neden olmuştur (Aytaş, 2019: 80).

Kaz, türkülerde, zaman zaman sevgiliye olan derin özlemi de dile getirmektedir. Bahsedilen kapsamda, sevgiliye karşı yürekten duyulan bu hasret; kaz metaforuyla açıklanabilmektedir. İlgili bağlamda, sevgilinin yaptığı naz, kaz simgesiyle ortaya konulmaktadır. Zira aşağıdaki türkü metninde, kaz, sahip olduğu sembolik niteliğinden hareketle; adeta nazlı yar ile özdeşleştirilmiştir:

Yoncalıdan kazlar çıkar çayıra
Kır çiçeği gibi kıra yayıla
Çok nazlıdır çıkamazlar bayıra

Kaz kaz naz naz naz etme gel yanıma
Kaz kaz naz naz kıyarım ben canıma

Murat kenarında oynasır kazlar
Yârimden ayrıldım yüreğim sızlar
Yanıma gelmiyor gelinler kızlar

Kaz kaz naz naz naz etme gel yanıma
Kaz kaz naz naz kıyarım ben canıma

Kazım gider ben ardına bakarım
Gözlerimden kanlı yaşlar dökerim
Hem derdini hem nazını çekerim

Kaz kaz naz naz naz etme gel yanıma
Kaz kaz naz naz kıyarım ben canıma (Belli ve Belli, 2012a: 131)

4.1.11.2.2. Mânilerde Kaz

Mâni, anonim halk edebiyatının konu bakımından sınırsız olan bir söylemelik türüdür. Bu duruma dönük olarak, mâni, geleneksel açıdan kalıplaşmış ezgilerle söylenen ve bünyesinde nevi şahsına münhasır birtakım özellikleri barındıran bir edebî türdür (Çobanoğlu, 2010: 120). Mâni türü her çeşit hayat hadiselerini işleyen bir altyapıya sahiptir. Bu hadiseler arasında; aşk, gurbet, kıskançlık, hasret, kırgınlık, tabiat ve benzeri temler bulunmaktadır. Mânilerde, genellikle ilk iki mısra; bir bakıma duyguların, düşüncelerin ve hayallerin dışı vurumlarını teşkil etmektedir (Elçin, 2016: 281).

Gerek dil gerek gelenek ortaklıkları bakımından çok geniş bir alana yayılmış olan mâni, umumiyetle kendi içinde uyaklı tek dörtlükten meydana gelmektedir (Boratav, 2015: 191). Bununla beraber, mâninin uzak düzeni ve dize sayısı değişiklik de arz edebilmektedir. Dolayısıyla mâni, her biri kendi içinde birer anlam bütünlüğüne ve bağımsız birer yapı taşı özelliğine sahip (Çobanoğlu, 2010: 120) dörtlüklerden meydana gelebilmektedir.

Mânilerde, bir milletin sosyokültürel ve sosyoekonomik yapısına dair hemen hemen her çeşit ögeyi bulabilmek mümkündür. Malum kültürel yapı dâhilinde, hayvanlara dair geniş bir anlam zemini de söz konusudur. Mevzubahis eksende, kazın, mânilere konu edilen bazı niteliklerine şahit olmak kuvvetle muhtemeldir.

Kaza istinaden söylenen mânilerin oldukça fazla olduğu görülmektedir. Özellikle Kars yöresinden derlenen bir kısım mâni örnekleri, bu durumu kanıtlamaktadır. Nitekim Kars mânilerinde, kazın; ekseriyetle geleneksel mutfak kültürü sahasındaki yeri, değeri ve önemi ortaya konulmuştur. Malum mevzu, Salih Şahin'den derlenen aşağıdaki mâni örneğiyle sabittir:

Güller açar yaz olur
 Düğün dernek saz olur
 Karşının sofrasında
 Kaşar kete kaz olur (Belli ve Belli, 2012a: 121-122).

Kazın yöresel bağlamlı geleneksel mutfak kültürüne yansımaları, ayrıca başka mânî örneklerde de mevcuttur. Zira söz konusu mânî örneklerde, kaz; misafirlik, düğün, dernek, evlilik, bolluk, bereket, yiğitlik ve mertlik olgularını takiben; geleneksel mutfak kültürünün Kars özelindeki çıkış noktasını teşkil etmektedir. İlgili durumları, Salih Şahin'den derlenen aşağıdaki mânîlerle dile getirmek mümkündür:

Elçi geldi söz kesti
 Emin duydu buz kesti
 O yar bize gelende
 Anam ona kaz kesti
 Belli, 2012a: 121-122).

Bizim toya faz gelsin
 Gelin damat kız gelsin
 Anama selam edin
 Çeçil, kete, kaz gelsin

Yiğit evi yol olur
 Çeçil kaymak bal olur
 Kaz yemeğe doyulmaz
 Köy evinde bol olur (Belli ve

Bu gibi örneklerin yanı sıra, kazın, kendisine kutsallık atfedilen bir inanç unsuru olarak da mânîlerde yer aldığı ifade edilmesinde yarar vardır. İlgili mevzu, kazın, halk arasında “sezgin” bir hayvan olarak tanınmasından kaynaklanmaktadır. Malum eksende, kaza, tehlikeleri önceden sezmesinden ötürü; halk nezdinde belli bir kutsiyet yüklenmiştir. Bu duruma, Iğdır yöresine özgü mânîlerde rastlanılabilmektedir. Nitekim Yahya Azeroğlu'ndan derlenen aşağıdaki mânî metninde, kazın Türkler arasındaki mitolojik kutsallığı, İslamî bir çizgiye çekilmek suretiyle belirtilmiştir:

Tehlikeyi sezerler
 Bol Bol suda yüzerler
 Kazın kutsallığını
 Hazreti Ali söyler (Belli ve Belli, 2012a: 123).

4.1.11.3. Halk Edebiyatındaki Anlatmalık Türlerde Kaz

Anlatmalık tür, adından da anlaşılacağı gibi; “anlatma” temeline bağlı olan halk edebiyatı ürünlerinin bütünüdür. Dolayısıyla anlatmalık türler, çoğunlukla bir veya birkaç kahramanın başından geçen bir olayı; geleneksel bir tavır ve tarz içerisinde hikâye etmeye dayalı olarak icra edilen bir arka plana sahiptir (Çobanoğlu, 2010: 133). Bu bağlamda, halk edebiyatının “anlatma” eylemine dayalı olarak meydana getirilen sözlü edebiyat türleri; “mit”, “destan” (epik destan), “efsane”, “masal”, “halk hikâyesi” ve “fıkra” olmak üzere; altı başlıkta toplanmaktadır. Kazın, halk edebiyatındaki kimi anlatmalık türlere de konu edildiğinin altını çizmekte yarar vardır. Bahsedilen zemin etrafında, kaz, ilgili anlatmalık türlerde; sembolik birtakım boyutlarıyla gündeme gelmiştir. Kazın, bir halk edebiyatı unsuru olarak içinde yer aldığı anlatmalık türleri; destanlar, efsaneler, halk hikâyeleri, masallar ve fıkralar biçimlerinde sıralamak mümkündür.

4.1.11.3.1. Destanlarda Kaz

Destan, sözlü geleneğe bağlı olarak teşekkül eden bir anlatmalık türdür. Dolayısıyla destan, zamana ve mekâna dayalı olmak kaydıyla; bir cemiyetin iradesini ellerinde tutan “kahraman-bilge” şahsiyetlerin hakikî ve hayalî yaşamları etrafında teşekkül eden uzun ve didaktik bir hikâyedir. Destanlardaki temel konular; savaş, din, göç, kuraklık, deprem ve sel gibi; millet vicdanında birtakım sarsıntılara sebep olan olayları ve durumları içermektedir. Bu durumun bir devamı olarak, millet hayatında; askerî, dinî, siyasî, içtimaî ve benzeri hadiselerin hazırladığı muhitler içerisinde; kahramanlıklar, anekdotlar, felaketler, aşklar, hatıralar, bilgiler ve görgüler; destanlara binaen terennüm edilmektedir (Elçin, 2016: 72).

Destanlar, toplumların, özellikle de uzunca bir süre sözlü geleneğe ağırlık vermiş olan toplumların; hem “millî hafızaları”nı hem de “millî şuurları”nı ihtiva eden mirasların özünü meydana getirmektedir (Dilek, 2002/I: 5). İlgili minval üzere, milletler, malum

miraslara istinaden yönlerini belirlemektedir. Bu durum, milletlerin, kendi gelecekleri için verdikleri kararlarda kendini gösterebilmektedir. Söz konusu durumun yanında, destanlar, sadece birer övünme anlatıları değildir. Bahsedilen zeminde, destanlar, bir toplumun sanat ve edebiyat hazinelerinin sergilendiği müzelerdir (Türkmen ve Arıkan, 2011: 7).

Destanlar, çoğunluk olarak, nazımla düzenlenmişlerdir. Dolayısıyla destanlar, uzun ve manzum bir özellik taşımaktadırlar. Bununla beraber, destanları, milletlerin yazılı kültür evresine girmelerini takiben; “edebiyat” tabiriyle gösterilen söz sanatı yaratmaları olarak, yazı öncesi çağlarda; söz, ezgi ve seyirlik anlatımların bileşimi içinde ele almak muhtemeldir. Dolayısıyla destanlar, ulusların yazı öncesi çağlarında oluşmuş ve gelişmiş yapıtlardır. Zira malum çağlarda, destanlar; yaratılışlara, dönüşümlere, tanrılara; dolayısıyla da çeşitli olağanüstü olaylara, durumlara ve varlıklara dair bilgiler sunmaktadırlar (Boratav, 2015: 41).

Destanlar; bireyden aileye, aileden topluma ve toplumdan da devlete uzanan bütünlüğü; tıpkı bir halının dokunması gibi, motiflerle anlatan eserlerdir (Dilek, 2002/I: 5). Bu motif yapılarının her bölümünde, milletlerin insanlık değerleri vardır. Bütün bu ifadelerin ışığında, köken itibarıyla Farsça olan “destan” kelimesinin, Türkçede ilk defa kim tarafından ve ne zaman kullanıldığı bilinmemekle beraber; 9. ile 11. yüzyıllar arasında, İran tesiriyle klasik Türk edebiyatına ve bu edebiyattan da umumî halk diline intikal ettiği (Elçin, 1988/I: 34; Çobanoğlu, 2000a: 1) tahmin edilmektedir.

Destanlarda, bir milletin sosyokültürel ve sosyoekonomik yapısına dair hemen hemen her çeşit unsura rastlayabilmek olasıdır. Bu kültürel yapı kapsamında, hayvanlara da geniş bir anlam zemini atfedilmiştir. Mevzubahis çerçevede, kazın, destanlara konu olan kimi yönlerine rastlanılabildiğinin dile getirilmesinde yarar vardır. Özellikle Türk Yaratılış Destanı’nda, kaza büyük bir kutsallık yüklendiği aşikârdır. Bunun dışında, yine

belli başlı destanların içeriklerinde de kaza, birer “yardımcı kahraman” sıfatıyla şahit olmak mümkündür.

Kaz, ilk olarak; Türk Yaratılış Destanı’nda ortaya çıkmaktadır. Zira Yaratılış Destanı’na göre; “dünya henüz yaratılmadan önce, hiçbir şeyin olmadığı; yalnızca Tanrı’nın olduğu” ve “Tanrı’nın, siyah bir kaz suretinde uçuyor olduğu” (Radloff, 1999/I: 75) şeklinde birtakım ifadeler mevcuttur. Bu bağlamda, kaza, mitolojik bir kısım göndermelerde bulunulmuştur. Dolayısıyla kaza tanrısal bir nitelik yüklenmiştir. Nitekim kaz, burada, “Tanrı’ya ait bir benzetme unsuru” olarak geçmektedir. Söz konusu minvalde, Yaratılış Destanı’yla beraber, kazın; kutsal bir hayvan olarak öne çıktığı ve Türklerdeki yaratılış algılarının mühim bir sembolü olduğu bilinmektedir.

Kaza, özellikle Altay Türklerine ait destan metinlerinde sıkça rastlamak mümkündür. Zira Altay mitolojisindeki yaratılış tasavvuru, kaza, bu yönde bir ehemmiyet isnat etmektedir. Bununla birlikte, Altay Türk destanlarının bazılarında; kazın, bir “kurtarıcı” rolünde yer aldığı görülmektedir. Bahse konu husus, kazın, bir “yardımcı kahraman” rolünü üstlenmesiyle yakından ilişkilidir. Nitekim Alıp Manaş Destanı’nda, kaz, başkahramanı kurtarma rolüyle canlandırılmaktadır. Dolayısıyla malum destanın başkahramanı olan Alıp Manaş, tutsaklıktan bir kaz aracılığıyla kurtulmuştur.

İlgili doğrultuda, Alıp Manaş, “ailesine götürmesi için”; kazın kanadına bir mektup yazmıştır (Çobanoğlu, 2011: 229). Kaz, bu mektubu Alıp Manaş’ın ailesine ulaştırmıştır. Bu şekilde, aile; evlatlarının yaşadığını öğrenmiştir. Mevzubahis durumun bir devamı olarak, aile, Alıp Manaş’ı; bir arkadaşı vasıtasıyla kurtarmak istemiştir. Bütün bu olaylar, Alıp Manaş Destanı’nda; “Ay kanadın caya tudala, oñ koldıñ us sabarıla, samara biçikti çiyip baştı.” (Ay kanadını yayıp, sağ kolunun işaret parmağıyla mektubunu yazmaya başladı.) (Ergun, 1998: 152-153) ifadeleriyle anlatılmıştır.

Altay destanlarından bir diğeri olan Közüyke Destanı'nda da kazın, başkahramanı destekleyen ve ona yardım etmeye çalışan bir yardımcı kahraman rolüne büründüğünün altını çizmek gerekmektedir. Bu çerçeveye dönük olarak, Közüyke Destanı'nda, kaz; başkahraman Közüyke'nin engelleri aşması için, ona bir geçit bulma telaşına düşmüştür. Ancak kaz, bu çabasında muvaffak olamayarak, geçidi bulamadan ölmüştür (Dilek, 2002/I: 32, 343). Bütün bu ifadelerle beraber, malum destan örneğinde, kazın; bir “yardımcı kahraman” olarak boy gösterdiğini dile getirmekte yarar vardır.

Kaz, Oğuz Türklerinin tarihsel süreç içerisindeki sosyokültürel hayatlarını konu alan *Dede Korkut Kitabı*'nda da farklı bir kısım anlamlarıyla yer almıştır. Söz konusu kapsamda, kazın, *Dede Korkut Destanları*'nda; bir “teşbih unsuru” olarak öne çıkarıldığının altını çizmek lazımdır. Bu bağlama yönelik olarak, kaz, malum destan metinlerinde; “kadın güzelliği” ve “tabiat güzelliği” konularından hareketle izah edilmiştir. Uşun Koca Oğlu Segrek Destanı'nda; “Kaza beñzer kıızı gelini ağ çıkarup kara geydi.” (Kaza benzer kıızı gelini ak çıkarıp kara giydi.) (Ergin, 2011b/I: 96; Ergin, 2012: 39) ifadeleri, kadınlara atfedilen güzellik algısının kazla bütünleştirildiğini ortaya koymaktadır. Aynı şekilde, “qaz-alaca yunduñu turgurmaya” (kaz alaca kırsığını durdurmaya) (Ergin, 2011b/I: 238; Ergin, 2012: 96) ifadeleri de doğadaki renk algısının kazla birleştirildiğini kanıtlamaktadır. Çünkü burada da bahar ve yaz mevsimindeki renk cümbüşü, yaban kazlarının renkli fiziksel yapılarıyla anlatılmıştır.

Bilindiği gibi, kaz, bir su kuşudur. Dolayısıyla kazın, su ile organik bir bağı bulunmaktadır. Bu durum, kaza, eski Türk destanları içerisinde de bazı roller üstlendirmiştir. Nitekim eski Türk destanlarından biri olan Şu Destanı'nda, Hakan Şu'nun; “gümüş havuzunu, sefere çıksa bile yanına aldığı ve sefer sırasında konakladığı yerlerde, bu havuza su doldurarak; havuzun içine kazları saldığı, dolayısıyla kazlarla oyalanıp eğlendiği; bu durumun ise Hakan'ı dinlendirdiği” (Sepetçioğlu, 1990: 115) ifade edilmiştir.

Kaz, ayrıca Alp Er Tunga destanında da geçmektedir. Bu minval üzere, kaz, Turan Hükümdarı Alp Er Tunga'nın (Afrasiyab) kızının adı olarak ifade edilmiştir (Atalay, 1985/III: 149). Söz konusu durumun bir devamı niteliğinde, kaz adı, Alp Er Tunga'nın kızına; kazın eski Türklerde bir "hükümdar ongunu" olarak bilinen yönünden hareketle verilmiştir. Ayrıca Kaz adının, Alp Er Tunga'nın kızına; kadın güzelliği doğrultusunda da yakıştırıldığı ifade edilmektedir. Bu şekilde, Afrasiyab'ın kızı olan Kaz, güzellik ve alımlılık yönüyle kaza benzetilmiştir (Ertekinoğlu, 2017: 508-509).

Son olarak, Manas Destanı'nda da kazın geçtiğini vurgulamak gerekmektedir. Zira kaz, Manas Destanı'nda, bir "av unsuru" olarak yer almaktadır. Nitekim malum destanda, kazın; bu destana adını veren, dolayısıyla ilgili destanın başkahramanı olan Manas tarafından; yırtıcı kuşlar kullanılarak avlandığına dair birtakım ifadeler mevcuttur. Bu durumun paralelinde, Er Manas, vakit geçirmek için ava çıkmakla beraber; "sungur" adlı yırtıcı kuştan, kaz gibi birtakım su kuşu türlerini avlamakta yararlanmıştır.

Manas, av alışkanlığını, belli aralıklarla tekrarlamıştır. İlgili bağlama dönük olarak, Manas Destanı'nda, başkahraman Manas'ın; kaz avını da sürekli olarak tekrarlanması, kazın "iyi avlar" arasında olduğunu ortaya koymaktadır (Yıldız, 1995: 224-225; Kaya, 2010: 120). Bütün bu açıklamaların bir sonucu olarak, Manas Destanı'nda; Türklerdeki iktisadî hayatı temin eden göçerevli hayvancılığın beslenme yaşamına etkisi, bir bakıma "kaz" üzerinden ortaya konulmuştur. Ayrıca burada, Türklerdeki av kültürünün, aynı zamanda "boş vakti doldurma" etkinliklerine de temel oluşturduğunu belirtmek lazımdır.

4.1.11.3.2. Efsanelerde Kaz

Efsane, dünyadaki bütün halk edebiyatı geleneklerinde yer alan anlatımlık bir türdür. Sözlü kültür ortamında yaratılan ve sözlü edebiyat geleneğinin bir türü olan efsanenin en yaygın olarak kabul gören tanımı "gerçek veya hayalî muayyen bir şahıs, hadise veya

yer hakkında, gerçek olduğuna inanılarak anlatılan hikâye” şeklindedir (Çobanoğlu, 2010: 150).

Halk inançlarının ve halk dininin yansıttığı türlerin başında gelen efsane, halkbiliminin bağımsız bir disiplin olarak ortaya çıktığı zamanlardan itibaren, devamlı bir şekilde halkbilimcilerin; belki de “masal”dan sonra dikkatlerini en çok çeken türler arasına girmiştir. Şüphesiz efsaneye gösterilen bu ilginin ardında, efsanenin; halk inançları ve halk dini sistemlerinin en önemli kaynaklarından birini oluşturması yatmaktadır (Çobanoğlu, 2015: 16).

Ziya Gökalp, esasen “mit” ve “menkıbe” tanımları üzerinden; “efsane” tanımını da dolaylı olarak yapmıştır. Bu noktada, Gökalp (2017: 122), miti; “ilahlara taalluk eden macera”, menkıbeyi ise “kahramanlara isnad olunan següzeşt” biçimlerinde açıklamıştır. Malum kapsamda, Gökalp; efsanenin kökeninde mitin olduğunu ve ayrıca dinî kahramanlar etrafında teşekkül eden bazı menkıbelerde de efsaneye dair izlerin bulunduğunu ifade etmiştir.

Bahaeddin Ögel (2014/I: XVIII), efsaneyi, mitolojiye bağlamak suretiyle; “bir milletin mitolojisinin canlı ve yaşayan varlığı” şeklinde tanımlamıştır. B. Ögel, bu doğrultuda, Türk efsanelerinin başlıca iki kaynaktan beslendiklerini de ifadeleri arasına eklemiştir. Bunları ise “tarihlerde geçen ve özel olarak eskiden yazılmış Türk efsaneleri” ve “halk ağzından derlenmiş efsaneler” olarak sıralamıştır.

Pertev Naili Boratav (2015: 111), efsanenin en önde gelen özelliğini; “inanış konusu” olarak beyan etmiştir. Bu durumun akabinde, Boratav, efsanede anlatılan olayların veya durumların; halk arasında “doğru” ve “gerçek” olarak kabul gördüğünü de ifadelerine eklemiştir. Ayrıca Pertev N. Boratav, efsanenin; düz konuşma diliyle anlatıldığını dile getirmekle beraber, her türlü üslup kaygısından yoksun olduğunun da altını çizmiştir.

Dolayısıyla P. Naili Boratav, efsaneyi; “içeriğinde hazır kalıplara yer verilmeyen kısa bir anlatı” şeklinde izah etmiştir.

Şükrü Elçin’in (2016: 314) tanımlamasına göre, efsane; insanın tarih sahnesinde görüldüğü ilk devirlerden itibaren; ayrı coğrafya, ayrı muhit ve farklı kavimler arasında doğup gelişen; zamanla inanç, âdet, anane ve merâsimlerin teşekkülünde az çok rolü bulunan bir çeşit “masal”dır. Sözlü gelenekte yaşayan bu anonim masala ise Farsçada “fesane”; Arapçada ise “ustûre” veya “esatir” adları verilmektedir. Bu tanımlamadan yola çıkılarak, efsanenin oluşumunda inançsal faktörlerin etkili olduğunu ifade etmek mümkündür.

Saim Sakaoğlu, dünyadaki efsane tanımlamalarından hareketle, efsanenin özelliklerini ortaya koymakla beraber; bir bakıma efsanenin tanımını da yapmıştır. Bu doğrultuda, Sakaoğlu (1980: 5-6), efsanenin; “bir kişi, bir yer veya bir olay hakkında anlatılan, inandırıcılık özelliğine sahip olan, içeriğinde olağanüstü öğelere yer veren; ayrıca belirli bir şekli bulunmayan kısa ve konuşma diline yakın bir anlatı” olduğunu ileri sürmüştür.

Efsanenin meydana gelmesinde önemli bir rol oynayan inançsal faktörlere, Ali Berat Alptekin de işaret etmiştir. Zira Alptekin’in (2012: 11, 15) bu konu hakkındaki ifadesine göre de efsane; “dinî, inandırıcı, kısa ve nesir şeklindeki halk anlatımlarına verilen ad”dır. Ali B. Alptekin, burada, ayrıca efsane türünün “dinî” ve “inandırıcı” olması bakımından “masal”, “fıkra” ve “halk hikâyesi” türlerinden ayrıldığını öne sürmüştür. Ayrıca bugünkü “dinî efsaneler” adlandırması, daha önceleri “menkıbe” başlığı altında değerlendirilmiştir. Ancak menkıbenin, yapısal açıdan “ulu bir kişilik” etrafında anlatılma durumu, bu türü efsaneden ayıran en önemli özellik olarak ortaya çıkmaktadır.

Buraya kadar sunulan tanımlamaların bir sonucu olarak, konusunu; gerçek olaylardan, gerçek kişilerden ve gerçek mekânlardan alan efsane mefhumu; içeriğinde pek çok

unsuru barındırmaktadır. Bu unsurlar; belli başlı motiflerle aksettirilmektedir. İlgili motifler arasında, her türlü canlı ve cansız varlığa şahit olmak mümkündür. Söz konusu minvalde, efsanelerin kapsamlarına, bazı hayvanlar da girebilmektedir. Özellikle kuş türleri, efsanelerde sıkça dillendirilen olguların başında gelmektedir. Bu çerçeveye binaen, kazı da malum kuş türleri içerisinde dâhil etmek gerekir.

Kaza ilişkin olarak dillendirilen bir kısım efsanelere, Anadolu sahasında rastlamak olasıdır. Bu durum, Balıkesir ve Çanakkale çevrelerinde anlatılan Sarı Kız Efsanesi'nde ortaya konulmaktadır. Zira malum efsaneye konu olan mekân adının “Kaz Dağı” veya “Kaz Dağları” olması, kazın, ilgili efsanedeki rolünü vurgulamaktadır. Dolayısıyla Sarı Kız Efsanesi'nde; başkahraman Sarı Kız ile kaz arasında kurulan bağ, kazın; güzellik bakımından Sarı Kız'la eş tutulmasının yanında, koruyuculuk özelliğine de yapılan bir kısım göndermeleri içermektedir. Bahse konu bünyeye ilişkin olarak, Sarı Kız'ın; kötülüklerden uzak tutulmak amacıyla, babası tarafından; kazlarıyla beraber dağlara kaçırılması, kazın Sarı Kız eksenindeki kutsallığına ve koruyuculuğuna yapılan atfı ortaya koymaktadır.

Sarı Kız efsanesinde, Sarı Kız'ın; kazlarıyla birlikte sığınmış olduğu dağlara “Kaz Dağları” adının verilmesi, kazın halk arasında taşıdığı sembolik değeri açığa çıkarmaktadır. Bahsedilen hususun yanı sıra, Sarı Kız'ın kaz çobanlığı yapması, bu yöndeki sosyal boyutu da öne çıkarmaktadır. Zira kazlarının bakımını üstlenen Sarı Kız, kaz yetiştiriciliğinin veya kaz besiciliğinin bu efsanedeki simgesi haline gelmiştir. Bütün bu hususlar, söz konusu efsanenin aşağıda sunulan varyantıyla sabittir:

Genç ve güzel bir kız olan Sarı Kız, yaşadığı köyde, kendisine meyleden delikanlılara yüz vermez. Bu delikanlılar da Sarı Kız'a; çirkin ithamlarda bulunarak, iftira atarlar. Sarı Kız'ın babası, bu iftiralara ve söylentilere daha fazla dayanamaz ve kızını öldürmeye de kıyamadığı için; onu, kazları ile birlikte dağlara kaçıtır. Sarı Kız'ın babasının buradaki amacı, kızının ecelinin kendi elinden değil; kurtlar kuşlar tarafından olmasıdır. Dolayısıyla Sarı Kız'ı dönmesi mümkün olmayan bir bölgeye bıraktıktan sonra geri dönen baba, bir müddet sonra çeşitli rivayetlere şahit olur. Zira Sarı Kız, o bölgeden geçip gidenlerin yardımına koşan

ve sıkıntısı olanların sıkıntılarını halleden biri olarak anlatılmaya başlanır. Babası, kızının gerçek durumunu öğrenmek için tekrar aynı dağlara gider. Sarı Kız, babasını görünce çok sevinir. Babası da kızının, gerçekte anlatıldığı gibi; ermiş biri olup olmadığını merak edip, abdest almak için kızından su ister. Bulundukları yerde su olmamasına karşın, Sarı Kız, ayağını vurarak oradan su çıkarır. Babası bunu görünce, kızının gerçekten ermiş biri olduğuna inanır. Ancak sırrı açığı çıkan Sarı Kız, ansızın ortadan kaybolur. Sarı Kız'ın babası da kızına isnat edilen iftiralara çok üzüldüğü ve kızını dağlara bırakarak, ona haksızlık ettiğini düşündüğü için; oraya yakın bir tepede ruhunu teslim eder. O günden sonra, Sarı Kız'ın sığındığı dağların adına; “Kaz Dağları” denilmeye başlanır (Aytaş, 2019: 78).

Anadolu-Türk efsanelerinde, birtakım hayvanların taş kesildikleri bilinmektedir. Ancak kaza, bu hayvanlar arasında henüz rastlanılmamıştır. Nitekim Saim Sakaoğlu (1980: 48), Anadolu-Türk efsaneleri itibarıyla, örneklerine rastlanılmayan bu hayvanlardan bazılarını; S. Thompson'un *Motif-Index*'inden hareketle açıklamıştır. Malum durumun bir devamı olarak, S. Sakaoğlu, kazların taş kesilme motiflerine Danimarka efsaneleri arasında denk geldiğinin de altını çizmiştir. Bununla birlikte, kaza dönüşme motifinin Türk dünyası efsaneleri içerisinde yer almadığını vurgulamak lazımdır. Zira Türk efsaneleri içerisinde; kuşa dönüşme örneğinin çok fazla olmasına (Ergun, 1997/I: 178) rağmen, suretine girilen (şekline dönüşülen) kuşlar arasında kazın bulunmaması dikkat çekicidir.

4.1.11.3.3. Masallarda Kaz

Evrensel olarak, en yaygın anonim halk edebiyatı ürünlerinin başında masal gelmektedir. Dolayısıyla dünyada, masal türünden birtakım halk edebiyatı ürünlerine sahip olmayan hiçbir millet yoktur. Masal, tamamen inanç faktörüne dayalı olarak teşekkül ve tekâmül eden halk edebiyatı verimleri arasındadır. Masalın, bir edebî tür olarak en önde gelen belirleyiciliği; “gerçek olduğuna inanılmaması” şeklinde açıklanmaktadır. Ayrıca masalda, kalıplaşmış bir anlatım tekniğinin söz konusu olduğunu dile getirmek gerekmektedir (Çobanoğlu, 2010: 161).

Pertev Naili Boratav (2015: 85), masalın; “nesirle söylenen, dinlik ve büyüklük inanışlardan ve törelerden bağımsız, tamamıyla hayal ürünü, gerçeğe ilgisiz ve anlattıklarına inandırma iddiası bulunmayan kısa bir anlatı türü” olduğunu beyan etmiştir. Bu ekseninde, masal, olağanüstü olayları, durumları ve kişileri konu edinmektedir. Ancak bazı masallar, tamamıyla hayal ürünü ve uydurma olmakla birlikte; olağanüstü de değildir. Dolayısıyla masalın, olağanüstü çeşidinde de gerçekçi çeşidinde de anlatılan hadiselerin gerçeğe uygunluk dereceleri; masalın “hayal yaratması” (Boratav, 2015: 85) özelliğiyle çelişmemektedir.

Şükrü Elçin (2016: 369), masalı, “köklü bir geleneğe bağlı olmakla beraber; kolektif bir karakter taşıyan ‘hayalî-gerçek’, ‘mücerret-müşahhas’ ve ‘maddî-manevî’ birtakım konu, macera, vaka, problem, motif ve benzeri unsurları içeren; ayrıca vakit geçirmek, insanları eğlendirmek ve eğlendirirken de terbiye etmek düşüncesinden hareketle, nesir dili ve hususî bir üslup doğrultusunda anlatılan bir tür” olarak tanımlamıştır.

Saim Sakaoğlu’na (1973: 1-5) göre, masal; kahramanlarından bazıları hayvanlar ve tabiatüstü varlıklar olan, olayları masal ülkesinde cereyan eden, hayal mahsulü olduğu halde; dinleyicilerini inandırabilen bir sözlü anlatım türüdür. Dolayısıyla masal; insanın gerçeğe gerçek üstünü harmanladığı bir altyapıyı içermektedir. Bu durumun bir devamı olarak, masal; sıradan insanların, çoğu kez gerçeküstü güçlerle donanıp; olağan veya olağanüstü varlıklarla ve olaylarla mücadelesinin anlatıldığı hikâyelerdir (Dilek, 2007: 17).

Masalın kahramanları; insanlar (padişah, tüccar, oduncu, keloğlan, Arap vb.), hayvanlar (aslan, tilki, at, güvercin, papağan vb.), bitkiler (ağaç, çiçek vb.), maddî unsurlar, alet ve eşya (dağ, taş, mağara, kuyu, su, sofrası, seccade, değirmen, ayna, çalgı vb.), hayalî yaratıklar (dev, cin, peri vb.), yalın fikirler (akıl, zekâ, iyilik, kötülük, güzellik vb.) olarak sıralanmakla birlikte, akla gelen hemen her şeyi kapsamaktadır (Elçin, 2016: 369).

Masala konu olan hayvan kahramanlar arasında kazın da yer aldığını ifade etmekte fayda vardır. Zira kaz, bazı masallarda, genellikle “zengin eden”, “yardım eden” ve “kendisinden yardım istenen” rolleriyle geçmektedir. Bu durumun akabinde, kaz, masallardaki uğurlu hayvanların başında gelmektedir. Dolayısıyla kaz, masallarda, kötülüklerden uzak bir karaktere sahiptir.

Kaz, masallarda, öncelikle; bir “zenginlik sembolü” olarak yer almaktadır. Bu durum, Altay masallarından biri olan “Tak Tuk Tayaş” (Tak Tuk Baston) adlı masalın içeriğinde açık ve net olarak ortaya konulmuştur. Zira ilgili masalda, bir adamın tarlasındaki tohumları yiyen kazın; adama, sırasıyla; altın dışkılayan bir at, sağılınca kaymak ve tereyağı veren bir inek ve istediği kişiyi döven bir sopa vermesi (Dilek, 2007: 155); kazın, masallardaki zenginlik simgeselliğinin bir ispatıdır. Nitekim söz konusu masalda, kazın, insanları ekonomik yönden zenginleştiren sihirli bir yönü bulunmaktadır. Ayrıca kaz, malum masalda; insanların beslenmelerine katkı sağlayan bir hayvan olarak da yer almıştır.

Kaz, masallarda, yardım eden veya yardım istenen boyutlarıyla da rol almıştır. Bu şekilde, kazın, tıpkı destanlarda olduğu gibi; masallarda da yardımcı kahramanlardan biri olarak ortaya çıktığının altını çizmek gerekmektedir. Kazın, kendisinden yardım istenen bir kahraman olarak boy gösterdiği masallara, yine Altay masalları arasındaki “Undıçañ” adlı masalı örnek göstermek mümkündür. Zira Undıçañ masalında, kötü kahraman Celbegen’in yemek istediği çocuğun (Undıçañ veya Oğulcuk), kaz sürüsünden yardım istemesi; fakat kazların, zamanlarının olmadığını gerekçe göstererek çocuğa yardım etmemeleri (Dilek, 2007: 155); kazın, masallardaki yardımcılık sembolizminin bir kanıtıdır.²⁴⁸ Ancak Undıçañ masalında, kazlar, beklenenin aksine; kendilerinden yardım istenmesine rağmen, bu isteğe cevap vermemektedir. Yine de kazlardan istenen yardımı, kazların “yardımcı kahraman” rolleriyle bağdaştırmak mümkündür.

²⁴⁸ Burada, kazlar, her ne kadar başkahramana yardım etmemiş olsalar da bu durum kazın yardımcı kahraman rolüne gölge düşürmemektedir. Çünkü kaz, malum masal örneğinde; kendisinden yardım talep edilen bir içerikle sunulmuştur. Konuya yönelik olarak bakınız. (Dilek, 2007: 575-580).

Bilindiği gibi, Türk masallarında, “kuş dili”nin mühim bir yeri söz konusudur. Dolayısıyla kuş dili bilmek, masallardaki olağanüstülüklerin bir yansımasıdır. Bu yöndeki kuşlar arasında kaza da yer ayrıldığını belirtmekte fayda vardır. İlgili durumun bir devamı olarak, Orta Asya ve Batı Sibirya masallarındaki büyük Hanların ve ermişlerin, bilhassa kaz dilinden çok iyi anladıkları ifade edilmektedir. Zira yaban kazları, bu kapsamdaki en önemli göçmen kuşların başında gelmektedir.

Türkistan Türklerinin inançlarına göre, başka diyarlara göçen yaban kazları; kutsal bölgelere, hatta Tanrı makamlarına gitmektedir. Bu kazlar döndüklerinde ise Tanrı’dan haber getirmektedir. Bu husustaki masallar, süreç içinde İslamileştirilip; kuş dili bilen ve kuşların padişahı olan Süleyman Peygamber’e bağlanarak anlatılmıştır. Söz konusu eksende, Anadolu’da, içeriğinde kaz olmasa bile; bu konuya dair masallar da mevcuttur (Ögel, 2014/I: 98).

Kazak Türkleri arasında anlatılan “Jelkildek” adlı masalda da kazın geçtiğini dile getirmekte yarar vardır. Bu durumun akabinde, kaz, Jelkildek masalında; bir beslenme unsuru olarak yer almaktadır. Zira söz konusu masalın kahramanları arasında bulunan Nurmanbet Han’ın; “Yüz doksan iki yıl yaşadım./Kaz etini bile tattım.” (Radloff, 2000/III: 97) söylemi, ilgili hususu ortaya koymaktadır. Malum doğrultuda, kaz etinin, Türkler arasındaki avcılık faaliyetlerine binaen tüketildiği de dolaylı bakımdan öne çıkarılmıştır.

Son olarak, kazın, Türk dünyası dışındaki bir kısım masallara da konu olduğunun dile getirilmesinde yarar vardır. Bu duruma, bilhassa *Grimm Masalları*’nda şahit olmak mümkündür. İlgili mevzuya istinaden, “Kaz Güden Kız” (Grimm Kardeşler, 2011/2: 96-104) adlı masalda, kazın, çobanlık eksenindeki sosyal boyutuna dolaylı bakımdan değinildiğini ifade etmek muhtemeldir. Zira malum masalda, başkahraman olarak seçilen bir kızın; kazlarını otlaklara yayması, söz konusu durumu özetlemektedir. Ayrıca kızın, kaz güden bir erkekle tanışması ve o erkekle beraber kaz gütmesi de bu

masalın bazı teferruatları arasındadır. Bütün bu ifadelere yönelik olarak, kaz yetiştiriciliğinin veya kaz besiciliğinin, kaz çobanlığından hareketle; Kaz Güden Kız masalına temel teşkil ettiğinin altını çizmek gerekmektedir. Nitekim masalın başkahramanı olan kız, olağanüstülüklerle örülü serüvenini, çobanlık mesleğine binaen tamamlamıştır.

4.1.11.3.4. Halk Hikâyelerinde Kaz

Halk hikâyesi, Türk sözlü edebiyat geleneğinde, XVI. yüzyıldan itibaren görülmeye başlayan bir anlatmalık türdür. Bununla beraber, halk hikâyesi; genellikle âşıklar tarafından, nazım-nesir karışık bir ifade tarzıyla; dinleyicilere karşı yüz-yüze iletişim ortamında icra edilmektedir. Dolayısıyla halk hikâyesi, sözlü kültür yoluyla, nesilden nesile intikal etmektedir. Söz konusu açıklamalara yönelik olarak, halk hikâyesinin, eski ozanların anlatma geleneğinin ürünü olan destanın yerini aldığı (Boratav, 2015: 57) ifade edilmektedir.

Pertev Naili Boratav’a (2011-2012: 17-18) göre, halk hikâyelerinin konuları, genellikle kahramanlık ve aşk mefhumlarından teşekkül etmektedir. Ancak bu mefhumların dışındaki birtakım konuların da halk hikâyeleri içerisinde yer aldığını dile getirmekte yarar vardır. Söz konusu izahlara ek olarak, halk hikâyeleri, umumiyetle bir kahramanın –çoğu durumda bir aşığın– hayatını ve maceralarını anlatmaktadırlar. Bu anlatmalarda, kahramanlar; ya intikam peşinde koşmakta ya da trajik bir aşk içinde, sevgililerine kavuşma özlemiyle, maceradan maceraya atılarak; türlü mücadeleler vermektedir (Özarslan, 2006: 10; Özarslan, 2019: 14).

Dede Korkut Kitabı’nda “ozan” tarafından anlatılan halk hikâyeleri, Anadolu ve Rumeli sahalarında “âşık”; diğer Türk bölgelerinde ise “destançı” (destancı), “dessançı”, “hekâtçı”, “akın” ve “bahşı” adı verilen geleneksel sözlü anlatım sanatkârlarınca oluşturularak veya usta malı olarak aktarılmak suretiyle; sözlü kültür ortamlarında;

bağlama, dombıra, kopuz ve benzeri çalgılarla yapılan müziklere binaen, asırlardan beri icra edilmektedirler (Çobanoğlu, 2010: 170).

Halk hikâyesi, Türk Halk Edebiyatı'nda; anlatı [tahkiye/narrative] esasına dayanan destan, masal, efsane ve menkıbe dairesi içindeki anlatım türlerinden biridir (Özarslan, 2006: 8; 2019: 13). Halk inançları, gelenekler, görenekler, töreler ve benzeri bir dizi folklorik unsur ile Türk kültür tarihine ait birçok hususiyet; anlatmalık türler arasında yer alan halk hikâyelerinde mevcuttur. Dar anlamda; Arap dilinde, başlangıçta “kıssa” ve “rivayet” olarak düşünülen; sonraları “eğlendirmek” maksadıyla “taklit” manasında kullanılan “hikâye” tabiri, gerçek veya hayalî birtakım vakaların ve maceraların; hususî bir üslup ve söz ile nakilleri ve tekrarları demektir (Elçin, 2016:444).

Hakikî veya hayalî birtakım hadiselerle örülü olan halk hikâyelerinde, pek çok unsura rastlamak mümkündür. Bu unsurlar arasında, hayvanlar da yer almaktadır. Malum hayvanlar, genellikle hikâyeyi süsleyen metaforik birer arka plana sahiptir. Zira halk hikâyesinin başkahramanı, giriştiği mücadele esnasında, hayvanlarla sıkı bir ilişki içinde olabilmektedir. Dolayısıyla hayvanlar, başkahramanın; yaşadığı olaylarda savaştığı veya yardım gördüğü biz düzlemindedir. Söz konusu hayvanlar arasında, kaza da yer verildiğinin altını çizmekte yarar vardır. Bahsedilen çerçeveye dönük olarak, kaz, halk hikâyelerinin başkahramanları etrafında gelişen olaylar dizisinin yalnızca bir parçası olarak ortaya çıkmaktadır.

Karslı Âşık Sadık Miskinî'nin (Sait Küçük), Kağızman yöresi sakini olan Mustafa Balta'dan derlediği bir halk hikâyesinde, kaz; bir ziyafet unsuru olarak zikredilmiştir. Söz konusu minval üzere, kazın, sosyal statü ve toplumsal prestij açısından taşıdığı nitelikler de ortaya konulmuştur. Zira kaz, özel misafirlere sunulan kimi yemeklere temel oluşturmakla birlikte; bir evin varlığının, bolluğunun, bereketinin ve servetinin göstergeleri arasında sayılmaktadır. Dolayısıyla misafirlere kaz eti sunulan evler, ekonomi bakımından “zenginlik” arz eden bir altyapıya sahiptir. Bununla beraber, kazın

arka planında, belli mesajlar da verilmeye çalışılmıştır. İlgili mesaj ise “topluma faydalı evlatlar yetiştirmenin önemi” üzerine kurulmuştur. Bahse konu durum, “Çevirin Kazı Yanmasın” başlığına istinaden sunulan malum halk hikâyesi örneğinde, aşağıdaki haliyle yer almaktadır:

Bir köyde, bir ağanın, hayırsız bir oğlu vardır. Bu oğul, babasının bütün malını ve mülkünü yiyip; eşine dostuna da yedirir. Bu davranışını benimsemeyen babasının öğütlerinden usanınca da kaldığı evi terk eder. Yolda yaya giderken, dik bir kayalık dağa denk gelir. Kayalığın dibine yanaşarak, sırtını kayalığa yaslayıp beklemeye başlar. Bu arada kayalığın yanından geçen yolun üzerinde bir atlı belirir. Ağanın oğlu atlıya seslenir:

- Atlı kardeş, bu kayalık uçup yolu kapatmasın diye, sırtımı bu kayalığa yasladım. Ama susuzluk beni öldürdü. Bana şu karşıdaki dereden biraz su getir de içeyim. Ne de olsa gelip geçen yolcuların güvenliğini sağlıyorum.

Atlı, ağanın oğluna karşılık verir:

- Ben sana suyu ne ile getireyim? Testim yok, maşrapam yok!

Ağanın oğlu cevap verir:

- Çarığına doldur getir.

Atlı konuşur:

- Çarıkla hiç su gelir mi?

Ağanın oğlu tekrar cevap verir:

- O vakit sen gel sırtını bu dağa ver, devrilmesin. Ben gidip biraz içip geleyim.

Atlı, sırtını dağa verip orada beklemeye başlar. Ağanın oğlu ise atlının atına bindiği gibi oradan uzaklaşır. Hayırsız oğul, biraz yol aldıktan sonra, bir tarlada çift süren bir çiftçiye denk gelir. Çiftçinin yanına vararak selam verir. Ağanın oğlunun bindiği at, çiftçinin çok hoşuna gider. Bunun üzerine çiftçi seslenir:

- Bu at benim çok hoşuma gitti. Bu atı bana satar mısın?

Ağanın oğlu cevap verir:

- Satarım.

Çiftçi sorar:

- Kaç lira istiyorsun?

Ağanın oğlu yine cevap verir:

- Ben atımı parayla satmam. Ancak bana bir tas ayran çorbası yapıp burada ikram edersen, çorbamı içer; atı sana bırakır, giderim.

Çiftçi karşılık verir:

- İyi de şimdi sana ayran çorbasını nereden bulup getireyim?

Ağanın oğlu açıklama yapar:

- Ben burada beklerim. Sen git, ayran çorbasını hanımına yaptır. Sonra soğutmadan al ve gel. Burada çorbamı içtikten sonra, atımı sana veririm.

Çiftçi öküzleri ve çifti orada bırakıp, evinin yolunu tutar. Bunun üzerine ağanın hayırsız oğlu, öküzleri çiftten açar. Çiftin başına, öküzlerin ahbunundan (gübresinden) biraz sürerek, çiftin başını göğe doğru kaldırır. Öküzleri de önüne katarak yoluna devam eder. Atını, ağanın hayırsız oğluna kaptıran (çaldıran) yolcu, atının peşine düşüp çiftçinin yanına gelir. Atını çalan oğlanı sorar. Çiftçi, kendisinin

de aynı duruma maruz kaldığını yolcuya anlatır. Kendi öküzlerinin de yolcunun atı gibi çalındığını söyler. Bunun üzerine, yolcu ve çiftçi, çalınan atlarını ve öküzlerini bulup geri almak niyetiyle hayırsız evladın peşine düşerler. Hayırsız oğul, at altında; öküzler önünde yoluna devam ederken; koyun güden bir çobana rastlar. Çobana yaklaşıp seslenir:

- Senin yüzünde kıl yok, bıyık yok. Bana irice bir koyun kesip derisini getir. Ben senin yüzünde kıl bitireyim.

Çoban sevinerek sürünün içinden en iri koyunu seçip keserek derisini yüzer. Hayırsız oğul, çobanı derinin içine sokarak çobana şöyle seslenir:

- Sen bu derinin içinde kalacaksın, terleyeceksin, senin yüzüne sakal ve bıyık gelecek. Ben şimdi derinin ağzını bağlayacağım. Ne olursa olsun, ben açana kadar bu derinin içinden çıkmak için uğraşmayacaksın.

Çoban karşılık verir:

- Tamam, dediğini yaparım.

Hayırsız oğul, çobanı derinin içine soktuktan sonra, derinin ucunu iyice bağlar ve çobanın koyunlarını önüne katarak yoluna devam eder. Atın ve öküzlerin sahipleri, hayırsız evladın izini sürerek, yolda, derinin içinde çırpınan çobana rastlarlar. Çobanı derinin içinden çıkarırlar. Vaziyeti dinledikten sonra, çobanı da yanlarına alarak, hayırsız oğulun izini sürmeye devam ederler. Hayırsız oğul; altında atı, önünde öküzleri ve koyunları sürerek kendi köyüne gelir. Babasının yanına varıp, büyük bir kazanç ile döndüğünü söyler. Ertesi gün; atın, öküzlerin ve koyunların sahipleri; hayırsız oğulun izini takip ederek köye ulaşırlar. Durumu, hayırsız oğulun babası olan ağaya anlatılır. Ağa, bu adamları misafir eder. Bir gece misafir kalmalarını ve ertesi gün mallarını alıp gitmelerini söyler. Hayırsız oğul, yaptıklarından pişman olmuş gibi görünerek, misafirlere hürmet etmeye başlar. Yataklarını serdikten sonra, misafirlere şöyle seslenir:

- Bakın ben size temiz çarşaf, temiz yataklar, temiz yorganlar ve temiz yastıklar serdim. Kirletmeden yatacaksınız. Şayet kirletirseniz, elimden kurtulamazsınız.

Misafirler; yerler, içerler ve yatma vakti de odalarına giderler. Bu arada, hayırsız oğul da anasına seslenir:

- Ana bana acele bir haşıl (çorba) yap.

Anası oğluna; bir haşıl pişirip yedirir. Misafirler uykuya geçtikten sonra, oğlan, haşıldan birer kepçe alıp misafirlerin yataklarına döker. Misafirler uyurlarken, sağa sola dönerek, haşılı, farkında olmadan yatakların her yerine bulaştırırlar. Sabah erkenden uyandıklarında ise yataklarını perişan birer halde bulurlar. Bunun üzerine, başlarına bir iş geleceğini sezen misafirler, ev sahiplerinin haberleri olmadan evi terk ederler. Böylece atları, öküzleri ve koyunları da geride bırakıp kaçarlar. Dolayısıyla atlar, öküzler ve koyunlar hayırsız oğula kalır. Ağa, konak sahibi olduğu için, gelen giden misafirlere ve köylülere; yazın yetiştirdiği kazları, kışın tandır ateşinde kızartarak, güzel ziyafetler çeken bir beydir. Dolayısıyla ağa, yine bir kış vakti, kazları tandırda kızartırken, köyün ileri gelenlerini evine toplar ve hayırsız oğlunun yaptığı bu kötü işleri köylülere hikâye olarak anlatır. Kazlar, yanan tandırda pişerken, hikâye de şu döşeme ile başlar:

Çevirin kazı, kaz yanmasın,

İçeriden dışarı çıkan, dışarıdan içeri giren olmasın,

Ağalar dikkatle dinleyin beni;

Benim bu sözümde hilaf olmasın (Belli ve Belli, 2012a: 92-95).

Tekrar dile getirmek gerekirse, bu halk hikâyesinde, kazın; yöresel ekonomi ve mutfak kültürleri doğrultusundaki prestijli tarafı, bir erkek evladın yaptığı kötü işlerin sonuna eklenerek dile getirilmiştir. Dolayısıyla malum hikâyede, kaz; yöresel çerçevedeki iktisadî zenginlik doğrultusunda işlenmiştir. Ayrıca kaz, geleneksel mutfak kültürü açısından bakıldığı zaman, yöresel lezzetlerin önde gelen zevkleri içerisinde de ele alınmıştır. Yine kaz etinin, kışlık bir yiyecek olarak, Kars halkının ekonomisine ve mutfağına dönük yansımaları da ortaya konulmuştur.

Bilindiği üzere, kaz eti, yazın yetiştirilen kazların; güzün kesilmeleriyle elde edilmektedir. Dolayısıyla kaz etinin, kışa saklanarak, halk ekonomisine ve geleneksel mutfak kültürüne katkı sağlayan bir unsur olduğu; ilgili halk hikâyesi örneğinde ön plana çıkarılmıştır. Son olarak, kaz, bahse konu hikâyenin öznesi olmamakla beraber; hikâyeye adını veren bir faktördür. Bu bağlamda, kaz vasıtasıyla verilmek istenen mesajlar; esasen hikâyenin başlığından itibaren, dinleyiciye sezdirilmeye çalışılmıştır.

Kaz, bir kısım halk hikâyelerinde; bir güzellik unsuru olarak da dile getirilmiştir. Bu bünye etrafında, kazın, *Dede Korkut Hikâyeleri*'ndeki güzellik algısından hareketle; bir “teşbih ögesi” olarak ön plana çıktığını belirtmekte yarar vardır. İlgili hususa binaen, kaz, kadın güzelliği ve doğal güzellik gibi birtakım mevzular kanalıyla izah edilmiştir. Örneğin, “Kaza benzer kıızı gelini” (Kaza benzer kıızı gelini) (Ergin, 2011b/I: 96; 2012: 39) ifadesi, kazın; Türklerde cinsiyete dayalı olarak gelişen dişilik ve güzellik algısının bir neticesidir. Yine “Kaz-alaca yunduñu turgurmaya” (kaz alaca kısırağını durdurmaya) (Ergin, 2011b/I: 238; 2012: 96) ifadesi de kazın; bir “süsleme” faktörü olarak, Türklerdeki tabiat güzelliği algısının bir sonucudur.

Kaz, *Dede Korkut Hikâyeleri*'nde, bir beslenme unsuru olarak da zikredilmiştir. Bu durumun bir devamı niteliğinde, kaz etinden, iktisadî faaliyetlerde ve beslenme etkinliklerinde yararlanıldığı, birtakım örneklerle vurgulanmıştır. Nitekim kaz, *Dede Korkut Hikâyeleri*'nde; tavuk ve ördek gibi diğer bazı kanatlı kümes hayvanlarıyla

birlikte; şölenlerin ayrılmaz parçalarından biridir. Bu husus, “Uçardan kaz tavuk, yorırdan geyik tavşan bu havluya tıdudurup Oğuz yiğitlerine dām itmiş-idi.” (Uçanlardan kazı ve tavuğu; yürüyenlerden ise geyiği ve tavşanı bu avluya doldurup, Oğuz yiğitlerine tuzak kurmuştu.) (Ergin, 2011b/I: 225; 2012: 178) ifadeleriyle açık ve net olarak beyan edilmiştir.

4.1.11.3.5. Fıkralarda Kaz

Fıkra, Türk sözlü edebiyatının önde gelen anlatımalık türlerinden biridir. Dolayısıyla fıkra, geçmişten bugüne kadarki bir tarihsel sürece binaen, varlığını canlı olarak sürdürmeyi başarmıştır. Bu durumun bir devamı olarak, fıkra, aynı zamanda Türk sözlü edebiyat geleneğinin en eski türlerinin başında gelmektedir. Zira *Divânü Lugâti't Türk*’te, “fıkra” karşılığı olarak kullanılan ve “halk arasında ortaya çıkıp insanları güldüren nükteli bir söz” anlamına gelen “küg” ve “külüt” kelimeleri (Yurteser ve Erdi, 2007: 332, 334); fıkra türünün eskiliğinin bir kanıtıdır.

Dursun Yıldırım’a (1976: 4) göre, fıkra; hikâyesinin çekirdeğini hayattan almış bir vakayı veya tam bir fikrin teşkil ettiği kısa ve yoğun anlatımlı, beşerî kusurlar ile içtimâî ve gündelik hayatta ortaya çıkan kötü ve gülünç hadiseleri, çarpıklıkları, zıddiyetleri, eski ve yeni arasındaki çatışmaları; sağduyuya dayalı ince bir mizah, hikmetli bir söz ve keskin bir istihza yoluyla yansıtan; umumiyetle bir fıkra tipine dayalı olarak nesir diliyle yaratılmış, sözlü edebiyatın müstakil şekillerinden ibaret olan; yaygın epik-dram türündeki realist hikâyelerden her birine verilen isimdir.

Türk fıkralarına ait konuların sınıflandırılması noktasındaki kriterler ise sırasıyla; zihniyet ve davranış, tutum ve tavır ile fıkra tipleri olarak göze çarpmaktadır. Bu kriterler kullanılmak suretiyle gidilen sınıflandırmada; inanç ve itikatlar, yönetici ve yönetilenler ile günlük durumlardan bahsetmek mümkündür (Yıldırım, 1992: 333).

Türk dünyasının zengin bir fıkra dağarcığı vardır. Bu dağarcıkta yer alan tipleri, değişik açılardan tasnif etmek mümkündür. Bunlardan bazıları ferdîdir. Dolayısıyla kendi adlarıyla anılmaktadır. Örneğin, Keloğlan ve İncili Çavuş fıkraları; bu türdendir. En az bu tasnif kadar geçerli olan diğer bir tasnif de fıkra tiplerinin şöhretlerine göre yapılmaktadır. Örneğin, Türkçe konuşulan bütün ülkelerde bilinen tipler arasındaki “Nasreddin Hoca”ya atfedilen fıkralar; bu türdendir (Sakaoğlu, 1993: 501).

Fıkra türü, çoğunlukla sözlü edebiyat geleneği içinde yer almakla birlikte, yazılı edebiyat geleneğinin de yoğun olarak kullandığı bir iletişim formu, konuşmanın veya yazmanın özel bir biçimi veyahut kompozisyonudur. İlgili minval üzere, fıkra türü, konu itibarıyla; insanlara ait kusurların bir dökümü niteliğindedir. Fıkranın diğer türlerden ayrılan özellikleri; anlatım esnasında seçilen kelimeler, tasvir biçimi, diyalog çatısı, konu seçimi ve belirlenen hedefle ortaya çıkarılan kompozisyonudur (Çobanoğlu, 2010: 175). Fıkra, güldürürken düşündürülen bir etkiye de sahip olmakla beraber; mizahın vazgeçilmez unsurları arasında yer almaktadır.

Gerçek olayları konu alan fıkralarda, pek çok unsura şahit olunabilmektedir. Bu unsurlar arasında, hayvanlar da yer almaktadır. Söz konusu hayvanlar, genellikle fıkraları süsleyen sembolik birer geri plana sahiptir. Zira günlük hayatın güldürücü ve düşündürücü yönleri, fıkralardaki başkahramanlar ekseninde, bazı hayvanlardan hareketle de anlatılabilmektedir. Dolayısıyla hayvanlar, fıkradaki başkahraman için, birer yardımcı öge niteliğindedir. Bahse konu hayvanlar arasında, kaza da kendine özel bir yer edinmiştir. Malum bağlama yönelik olarak, kaz, fıkradaki gündelik olayların ve durumların etrafında gelişen başlıca olaylar dizisinin bir parçası olarak gündeme gelebilmektedir.

Bütün bu ifadelerle birlikte, Türkiye ve Azerbaycan sahaları itibarıyla, Nasreddin Hoca’ya ithafen anlatılan bir fıkrada; kazın geleneksel mutfak kültürü içerisindeki rolü doğrudan ortaya konulmuştur. Bu kapsamda, üzerinde kazların yüzdüğü bir nehrin,

lezzetli bir çorbaya dönüştüğüne şahit olunduğunun altını çizmekte yarar vardır. Bahsedilen zemin etrafında, mizahî bir üslupla anlatılan malum fıkra, aşağıda sunulmuştur:

Nasreddin Hoca, bir gün yolda giderken acıkmış. Ancak Hoca'nın heybesinde kuru bir ekmekten başka hiçbir yiyecek yokmuş. Hoca bir bakmış ki yanından geçtiği nehrin yukarı kısmındaki kazlar, neşeli bir şekilde yüzüyor ve suya dalıp çıkıyor. Bunun üzerine Nasreddin Hoca, hemen ekmeğini çıkararak bu nehrin suyuna bandırmış. Dolayısıyla suya bandırdığı ekmeği, büyük bir iştahla yemeye başlamış. Yoldan geçen biri, hocaya; “böyle tatlı tatlı ve büyük bir lezzetle yediği şeyin ne olduğunu” sormuş. Hoca ise bu kimseye, nehrin yukarısında, büyük bir mutlulukla yüzen kazları göstererek; suya bandığı ekmeğin de hevesiyle, “kaz çorbası içtiğini” söylemiş (Belli ve Belli, 2012a: 102).

Bu fıkra örneğinde, kazın, bir “benzetme ögesi” olarak öne çıkarıldığını dile getirmek lazımdır. Zira fıkra, kazların yüzdüğü nehrin suyu, geleneksel mutfak kültürü doğrultusunda; kazayağı bitkisi, kaz eti ve kaz yağı kullanılarak yapılan bir yemek türüne, belli bir mizah çerçevesinde teşbih edilmiştir. Dolayısıyla burada, kazı, yöresel bağlamı olarak teşekkül ve tekâmül eden geleneksel yemeklere yapılan bir gönderme çerçevesinde ele almakta fayda vardır. Nitekim bu durum, nehir suyunun kaz çorbasına dönüşümüyle aksettirilmiştir.

Ayrıca bu fıkra, bir fıkra tipine dönüşmüş olan Nasreddin Hoca da dikkat çekmektedir. Bu bağlamda, Türk dünyasındaki pek çok Türk boyu; Nasrettin Hoca'yı, kendi aralarından çıkmış ve yaşamış bir kişilik olduğuna inanacak derecelerde benimsemiştir. Yine bilindiği gibi, Nasreddin Hoca'nın Azerbaycan sahasındaki adı “Molla Nasreddin” olarak telaffuz edilmektedir. Dolayısıyla yukarıdaki fıkra, Azerbaycan'da, “Molla Nasrettin Fıkraları” içerisinde anılmaktadır.

Bütün bu ifadeler ek olarak, 20. yüzyılda, Azerbaycan'daki siyasî atmosfere mizahî bir dille yaklaşan *Molla Nasreddin* adlı edebî bir derginin de çıkarıldığı bilinmektedir. Bahsedilen eksende, Türk mizah belleğinin ve bilgeliğinin, Nasrettin Hoca kanalıyla

yeni coğrafyalara ve medeniyetlere taşınarak ölümsüzleştirildiğinin altını çizmek lazımdır (Özdemir, 2012a: 209). Nitekim Nasreddin Hoca, ortak bir şahsiyeti temsil etme niteliği taşıyan, Türkçenin koşulduğu coğrafyalarda; dolayısıyla da uluslararası alanda tanınan bir fıkra tipidir. Bu bağlama binaen, Gülin Ögüt Eker'in (2014: 120) de ifade ettiği gibi; Türk halkları, kendilerini “Nasreddin Hoca”nın kişiliğinde görerek; günlük sorunları, Nasrettin Hoca'ya atfedilen belli söz ustalıklarıyla aksettirmişlerdir.

4.1.11.4. Halk Edebiyatındaki Seyirlik Türlerde Kaz

Seyirlik tür, adından da anlaşılacağı üzere; “seyirlik” esasına dayalı olan halk edebiyatı ürünlerinin tümüdür. Dolayısıyla seyirlik türler, çoğunlukla “gösteri” temeline uygun olarak icra edilmektedir. Türk sözlü edebiyatının, doğrudan doğruya seyretmek amacıyla; bir gösteri mahiyetine binaen hazırlanan geleneksel türleri, seyirlik türler kapsamına girmektedir. Bu çerçevede, seyirlik türler, halk hayatının hareketli bir hale getirilmesini sağlamaya yardımcı olmaktadır (Çobanoğlu, 2010: 191).

İlgili bağlamda, seyirlik türlerin; halkı eğlenmeye, eğlendirmeye, hoşça vakit geçirmeye, güldürmeye ve güldürürken düşündürmeye teşvik etme yönleri söz konusudur. Malum minval üzere, halk, seyirlik türler kanalıyla; kendi yaşantısı üzerinde düşünme fırsatını da yakalayabilmektedir. Türk sözlü edebiyatında yer alan seyirlik türler, “köy seyirlik oyunları”, “meddah”, “karagöz”, “orta oyunu” ve “kukla” şeklinde sıralanmaktadır (Çobanoğlu, 2010: 191).

Bütün bu ifadeler binaen, kazın, halk edebiyatındaki kimi seyirlik türlere de konu olduğunu vurgulamak gerekmektedir. Söz konusu zemine ilişkin olarak, kaz, ilgili seyirlik türlerde; simgesel bir kısım taraflarıyla ön plana çıkarılmaktadır. Bununla birlikte, kazın, bir halk edebiyatı unsuru olarak içinde yer aldığı seyirlik türleri; köy seyirlik oyunları dâhilinde oynanan “halk oyunları”, “halk dansları” veya “seyirlik halk oyunları” (Boratav, 2015: 205) şeklinde ifade etmek mümkündür.

4.1.11.4.1. Köy Seyirlik Oyunlarında Kaz

Köy seyirlik oyunları, belirli metinleri olmayan seyirlik türlerdir. Dolayısıyla köy seyirlik oyunları, köy çevrelerinde, belli başlı zamanlara binaen; köylüler tarafından, geleneksel birtakım tiyatro kuralları takip edilerek yapılan bazı gösterileri içermektedir. Bu durumun akabinde, köy seyirlik oyunları; eğlenme, eğlendirme ve hoşça vakit geçirme işlevine dayanan bir amaç dâhilindeki sosyokültürel ortamların birer yansımasıdır. Seyirlik köy oyunları, köylülerce, uzun kış aylarında; bilhassa düğünlerde ve bayramlarda eğlenmek ve vakit geçirmek için düzenlenip oynanmıştır (Çobanoğlu, 2010: 194).

Metin And'a (1985) göre, köy seyirlik oyunları; "kırsal bölgelerde, daha çok da köylerde görülen; geçmişi tarih öncesine uzanan bolluk (tarım ve çobanlık), erişirme, canlandırıcılık ve atalara tapınım gibi birtakım işlevsel kuttörenlere bağlı olan bir tiyatro geleneği"dir. Malum tanıma yönelik olarak, seyirlik oyunların, eski inanç sistemlerinden hareketle ortaya çıktığını belirtmek gerekmektedir. Bununla birlikte, M. And (2012: 32); seyirlik oyunlardaki "taklit" unsuruna eğilerek, bu unsurun, kelime itibarıyla; seyirlik sanat geleneğinde "temsil" anlamını aldığını dile getirmiştir.

Pertev Naili Boratav (2015: 205), köy seyirlik oyunlarını "seyirlik halk oyunları" olarak nitelendirmekle beraber; bu oyunları bir küme altında birleştiren ortak yönlerin başında "seyirlik" oluşlarının geldiğini ifade etmiştir. Bu durumun akabinde, Pertev N. Boratav, "taklit" kabiliyetinin, seyirlik halk oyunlarının en önemli öğelerinden biri olduğunun altını da çizmiştir. Söz konusu ifadelere dönük olarak, seyirlik halk oyunlarının, toplumdaki belli kültür seviyelerine ve belirli dönemlerin şartlarına sıkı sıkıya bağlı olduklarının dile getirilmesinde fayda vardır. Dolayısıyla seyirlik temsiller, çok eski geleneklerin izlerini taşımaktadırlar.

Köy seyirlik oyunlarından hareketle, “oyun” kavramını da izah etmek lazımdır. Zira bu kavramın, kelime yönü itibarıyla, çeşitli anlamları düşünüldüğü zaman; söz konusu anlamların pek çoğu, kendisini; şamanların büyüsel nitelikli törenlerinde göstermektedir. Nitekim şamanlar, bahse konu törenlerde; dans eden, ses çıkaran, müzik yapan, yüz kaslarını kullanan; dolayısıyla da taklit öğelerine başvuran bir şahsiyettir. İlgili törenlerden yola çıkılarak, “oyun” kavramının; tiyatroya ve halk oyunlarına doğru evrildiğinin ifade edilmesinde fayda vardır. Bu şekilde, seyirlik halk oyunlarının kökenleri, şaman ayinlerindeki eylemlerde toplanmıştır (And, 2012: 37).

Divânu Lugâti t-Türk’te, oyun kavramı; “taklit etmek” veya “öykünmek” anlamlarına gelen “ötgün” (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2020: 792), “oyunda ve raksta yarışmak” anlamına gelen “büdüş” (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2020: 606) ve “yarışmak” anlamına gelen “öçeş” (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2020: 783) kelimeleriyle yer almaktadır. Bütün bu kelimeler, oyun kavramının, Türklerdeki en eski öğeler arasında bulunduğunu ispatlamaktadır.

Köy seyirlik oyunları, içeriklerinde halk danslarını da barındıran bir arka plana sahiptir. Zira halk dansları, müzikler eşliğinde yapılan gösterilerdir. Bu bağlamda, müzik ve dans; köy seyirlik oyunlarındaki önemli unsurların başında gelmektedir Nitekim seyirlik oyunlarda; davul, zurna, keman, tef, çan, zil, tulum, darbuka, daire, teneke ve kaval gibi çalgılar çalınmaktadır. Bununla beraber, bazı köy seyirlik oyunlarında, yöresel halk oyunları da oynanmaktadır. Dolayısıyla karşılıklı türküler söylenmektedir (Çobanoğlu, 2010: 194).

Müzik ve dans, özellikle takvime bağlı olan ve belirli günlerde oynanan törensel ve büyüsel oyunlarda; oyunun kendisi kadar önemlidir. Bu çerçevede, söz konusu oyunlar, yöresel bağlamlara has oyun havaları ve türküler ile başlamaktadır. Bahse konu minval üzere, törene katılan oyuncuların ve seyircilerin tamamı, topluca dans etmektedir. Ayrıca köy seyirlik oyunlarının söyleşili kısımlarından sonra da başlangıçta yapıldığı gibi,

toplu danslar, birer “diriliş”, “bolluk” ve “bereket” sembolü olarak tekrar oynanmaktadır. İlgili eksende, törene katılanların topluca dans etmeleri, söz ve biçim açısından; köy seyirlik oyunlarının son derece önemli bir özelliği olarak gündeme gelmektedir (Çobanoğlu, 2010: 194).

Köylü temsillerini takiben oluşan ve gelişen halk oyunları, Türklerin sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam süreçlerini yansıtan bir içeriğe sahiptir. Bilindiği gibi, Türk halk dansları, Türkistan’dan Anadolu’ya kadar, çok geniş bir coğrafyada; kendi hususî şartlarına istinaden icra edilmektedir. Türk halk danslarının söz konusu icraları, bütün Türkistan coğrafyasında ve Anadolu’da, yöresel özellikleri de beraberinde getirmektedir.

Dans, şekil ve tarz itibarıyla; ırkla, milliyetle, dolayısıyla da bir milletin âdetleriyle sıkı sıkıya ilişkilidir (Bölükbaşı, 1998: 281-286). Bu durumun bir devamı olarak, halk dansları veya halk oyunları, bir millet için büyük önemlere sahiptir. Aynı durum, Türk halk oyunları için de geçerlidir. Zira Türk millî oyunları, ana dilin geldiği tabakadan kalma güzellikleri içermektedir (Gazimihal, 1956: 1385-1386). Türk halk danslarının da içinden çıktığı kültürün geleneklerine dayalı olarak, farklı bir kısım işlevsellikleri bünyesinde barındırdığının vurgulanmasında yarar vardır. Malum işlevler, yöreselleşerek; asker uğurlamalarında, düğünlerde, doğumlarda, ölümlerde ve benzeri atmosferlerde; duyguları, sevinçleri, hüznüleri ve coşkuları paylaşmak suretiyle çeşitlenebilmektedir.

Johan Huizinga’ya (2006: 16) göre, oyun, kültürden daha eski bir faktördür. Dolayısıyla oyun, kültürün temelidir. Oyun içerisinde sergilenen müzik ve dans öğeleri ise kültürel işlevlere önemli ölçüde bir zemin hazırlamıştır. Dolayısıyla müzik ve dans, sosyokültürel ortamın vazgeçilmez unsurları arasındadır. İster dinî, isterse din dışı olsun; tarihin her döneminde, bu iki mefhum, mutlaka kendilerini hissettirmiştir. Bu

açıklamalara ek olarak, müzik ve dans, ritim üzerine kurulmuş yapılardır. Dolayısıyla da gösterimin temelini meydana getirmektedirler (Özdemir, 2006/1: 344).

Halk oyunları ve halk dansları, bünyelerinde pek çok faktörü barındırmaktadırlar. Bu faktörler; insan, hayvan, bitki, eşya, obje, nesne ve benzeri canlı ve cansız varlıkları kapsamaktadır. İlgili varlıklar arasında, bilhassa hayvanların, çok mühim bir yere sahip olduklarının altını çizmek gerekmektedir. Zira hayvanların taklit edildiği halk dansları, epey fazladır. Malum mevzuya ilişkin olarak, söz konusu hayvanlar arasında kazın da yer aldığını dile getirmekte yarar vardır. Nitekim kaz da taklidi icra edilen bir hayvandır. Bu doğrultuda, kazın, bilhassa Altay şamanları tarafından; ayinler esnasında taklitleri yapılan hayvanlardan biri olduğu aşikârdır. Bütün bu ifadeler ek olarak, Yakutlarda, erkek şamana “oyun” (İnan, 2000: 74) adı verilmesi de bir tesadüften ibaret değildir. Söz konusu minvalde, kaz, bazı yöresel halk oyunlarına temel teşkil etmektedir.

Bilindiği gibi, dünyanın hemen hemen her yerinde, insan-hayvan ilişkisini yansıtan pek çok halk dansı söz konusudur. Bu durum, Türk dünyası için de geçerlidir. Zira Orta Asya’dan Anadolu’da kadar, Türklerin yaşadıkları coğrafyaların neredeyse her tarafında, hayvanlar esas alınarak icra edilen bir kısım halk oyunları mevcuttur. Malum oyunlar arasında, kaz taklidi yapılarak oynanan bazı oyunlara da şahit olmak mümkündür. Nitekim Ağrı yöresinde, “kaz kaz” (Belli ve Belli, 2012a: 141) isimli bir oyunun oynandığı tespit edilmiştir.

Kuzeydoğu Anadolu coğrafyası itibarıyla, Türk halkları ile Türk kültürlü halklar arasındaki kültürel etkileşimin bir ürünü olan kaz kaz dansı, adından da anlaşılacağı üzere; insan ile hayvan ilişkilerinden esinlenilerek icra edilen bir halk oyunudur. Bu oyunda, kazın kaçışını taklit eden figürlere yer verilmektedir. Söz konusu durumun bir devamı olarak, kaz kaz oyununda, kazın; yürürken ve koşarken sergilediği “asalet” vurguları da ortaya konulmaktadır. Malum oyun, Kuzeydoğu Anadolu yörelerinde, değişik melodilere binaen; farklı adlarla da ortaya çıkmaktadır. Ancak kaz kaz oyunu,

aynı ayak hareketlerini içerisinde barındıran diğer halk danslarıyla harmanlanmak suretiyle; bu isim altında derlenmiştir. Ağrı yöresinde, bu oyuna; “Tek Ayak” veya “İğdır Barı” da denilmektedir.

Kaz kaz oyunu, kazın pişirilme yöntemlerine dair bazı ipuçlarının verildiği bir geri plana da sahiptir. Bu durumun bir devamı olarak, kaz kaz oyununda, kaz etinin hazırlanma taktikleri söz konusudur. Zira malum oyun, çok eski dönemlerden itibaren, tandırlardaki güveçler içerisinde pişirilen kaz etinin; ağır ateşe istinaden, yavaş yavaş kıvama getirildiğine dönük bir canlandırma ortamına da sahne olmaktadır.

Bütün bu açıklamalara ek olarak, Kuzeydoğu Anadolu’daki Türk halklarının ve Türk kültürlü halkların ortak kültür miras unsurlarından birini teşkil eden kaz kaz oyunu, malum havalinin kimi köylerinde; insanların köy meydanlarına toplanıp kaz taklidi yapmalarıyla gerçekleştirilmektedir. Dolayısıyla bu oyundaki kurala göre; köy gençlerinden oluşan birkaç mukallit, orta yere gelip kaz taklitleri yaparak, kazları temsilen; kazların ağzından konuşmaktadır. Nitekim Güzin S. Belli ve O. Belli (2012a: 145) tarafından verilen bilgilere göre, kaynak kişilerden Ali Polat’ın ifadeleriyle; “Öksüz Ozan” mahlaslı Ahmet Yıldırım tarafından derlenen aşağıdaki şiir dördlüğü, ilgili hususu ortaya koymaktadır:

Ben, bir yiğit delikanlının
Payı ve kısmeti olayım.
Beni güveç içinde pişirip,
Mollaya yedirmeyin.
Kemiklerim incinir (Belli ve Belli, 2012a: 147).

4.1.12. Bir Halk Ekonomisi Faktörü Olarak Kaz

Daha önce de sıklıkla vurgulandığı üzere, halk ekonomisi, halkın; kendine özgü geçim kaynaklarını oluşturmak ve bu kapsamdaki ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla vücuda

getirdiği geleneksel bir kısım faktörleri içeren bir halkbilimi dalıdır. Malum doğrultuda, halk; kendince sınırlarını çizmiş olduğu başlıca üretim ve tüketim öğelerinden hareketle, kendi ekonomik düzenini kurmaktadır. Söz konusu hususun akabinde, halk; bir taraftan kendi gelenek kültürüne ait değerlerden istifade etmekte, diğerk taraftan da kendisine yabancı olan dış kültürlerin kökleşmiş davranışlarından etkilenmektedir. Bu açıdan bakıldığında, halk kültürünün en temel yapı taşlarından biri haline gelen halk ekonomisi; kültürel yapının aslı belirleyicileri ve yönlendiricileri arasında yer almaktadır.

Halk ekonomisi, folklorun ekonomi ile ilişkide bulunmasının (Van Gennep, 1939a: 17) doğal bir sonucu olarak; halkın, bizzat kendisi tarafından ortaya konulan en temel gereksinimlerin giderilmesi maksadıyla belirgin kılınan belli başlı prensiplere dönük bir çerçeveden hareketle doğmuştur. Malum mevzuya binaen, halkbilimi çalışmalarının kadrosu içindeki en mühim başlıklardan birinin “halk ekonomisi” olduğunu dile getirmekte fayda vardır.

Bilhassa kişisel üretime dayanan, dolayısıyla yaygın bir ticaret ağına sahip olmayan halk ekonomisine; üretilen malların, üretildikleri yerlerde tüketilmelerine paralel olarak; “kapalı ekonomi”, “aile ekonomisi” veya “kapalı aile ekonomisi” gibi bazı isimler de verilmiştir (Bougle, 1964: 402). İlgili husus, halk ekonomisinin, ekseriyetle bölgesel ve yöresel çevrelerce yönetildiği anlamına gelmektedir. Bununla birlikte, “çerçi” olarak adlandırılan esnaf grubunun pazarladığı mal veya ürün takasına bağılı ekonomi şekli ile halkın; her türlü geleneksel yöntemleri uygulamak kaydıyla, kendi geçimini sağlama yolları ve ticaret şekilleri; halk ekonomisi kavramının ilgi alanına girmektedir (Çobanoğlu, 2009/3: 1063).

Geleneksel zeminde, halkın, yaşamı; sözlü birtakım anlaşmalara ve pratiklere dayandırmak suretiyle kolaylaştırdığı, bir vakıadır (Özarslan, 2005: 54). Söz konusu bağlama dönük olarak, halk, kendine ait ekonomik nizamını; yine kendi koyduğu

birtakım prensiplere istinaden inşa etmektedir. Bahsedilen ekseninde, “karşılıklılık” temeline uygun bir biçimde teşekkül ve tekâmül eden halk ekonomisindeki mübadeleler; umumiyetle iki kişi veya iki grup arasında yapılmaktadır (Özarslan ve Karataş, 2016: 21-22).

Halk ekonomisi, esasen, insanlığın ortaya çıkmasıyla birlikte vuku bulmuştur. Bu minval üzere, halk ekonomisi; toplayıcılık, avcılık, balıkçılık, hayvancılık, arıcılık, yaylacılık, göçebelik, bağcılık, bahçecilik, bahçıvanlık, meyvecilik, çiftçilik, sebzecilik, esnafılık, işçilik ve benzeri temel üretim ve tüketim tarzlarını bünyesinde barındırmaktadır. Geçmişten bugüne kadar süregelen bir zaman dilimi itibarıyla, halk ekonomisinin içeriğinde pek çok faktöre yer verildiği gözlenmiştir. Malum faktörler arasında, hayvansal ürünlere de rastlamak mümkündür. Söz konusu hayvansal ürünler, kanatlı hayvancılığa dair kimi faktörleri içermektedir. Dolayısıyla ilgili hayvansal ürünlerin kapsamına, kaz yetiştiriciliğinden veya kaz besiciliğinden elde edilen bir kısım üretim nesneleri de girmektedir.

“Kazcılık”, “kaz yetiştiriciliği” veya “kaz besiciliği” olarak zikredilen bir hayvancılık alanı dâhilinde, halk ekonomisine kazandırılan pek çok unsur mevcuttur. Bu unsurlar, halk arasında cereyan eden değiş tokuş etkinliklerinde kullanılabilen başlıca malzemelere temel teşkil etmektedir. Dolayısıyla malum unsurlara istinaden, halk; kendi üretiminin bir bölümünü, kendi geçimlik ihtiyacını karşılamak için ayırırken; üretim fazlasını, diğer ihtiyaç maddeleriyle değiştirebilmektedir. Bahse konu minval üzere, halk ekonomisinde “kaz” merkezli olarak istifade edilen başlıca ürünler; canlı kazların yanı sıra; “kaz eti”, “kaz yumurtası” ve “kaz tüyü” olarak sıralanmaktadır.

Bilindiği gibi, kaz etinin geleneksel ekonomideki kullanımı, cansız hayvancılık faaliyetlerine girmektedir. Ancak kaz, küçük ölçekli olarak, insanların canlı hayvan ticaretlerinde de etkili bir rol oynayabilmektedir. Zira köylerde, kazlarından yeteri kadar verim alamayan, dolayısıyla yeterli kaz sayısına sahip olamayan aileler; canlı kazların

mübadelesini gerçekleştirmektedirler. Bu durum, erkek ve dişi kazların değişimleriyle yapılmaktadır. Nitekim elinde dişi anaç kaz olmayan bir kimse, erkek kazını, bir başkasının dişi kazıyla değiş tokuş yaparak (Taner Erkaya, 2020); yumurta verimini artırabilmektedir.

Kaz eti, halk arasında vuku bulan ekonomik faaliyetlerde; genellikle bakliyat ve hububat ürünleriyle mübadele edilmektedir. Bu doğrultuda, kurutulan ve dondurulan kaz etleri, halkın temel ihtiyaçları arasındaki bir kısım tarım ürünlerinin edinilmesine yönelik olarak; geleneksel ticarete kullanılmaktadır. İlgili şekilde, halk ekonomisindeki karşılıklılık esasının da elverdiği ölçülere göre, kırsalda kaz yetiştiren aileler; kışlık tahıl gereksinimlerini gidermek amacıyla, kaz etini bu yöndeki değiş tokuşlarda kullanabilmektedir (Hatice Demirci, 2020).

Bununla birlikte, kaz eti, yöresel bağlamlara dönük olarak; ailelerin kışlık et gereksinimlerini gideren bir geri plana da sahiptir. Dolayısıyla kırmızı et ihtiyaçlarını, büyükbaş veya küçükbaş hayvanlardan sağlayamayan aileler, malum ihtiyacı kaz etinden tedarik etmek kaydıyla; et tüketimi hususunda ekonomik davranmaktadır. Ayrıca kırsaldaki aileler, yetiştirdikleri kazların etlerini; kurutma ve dondurma aşamalarından geçirerek, kentlerdeki yakınlarına da gönderebilmektedir (Erol Ertaş, 2020). İlgili husus, kaz etinin “geçimlik” yönünü ortaya koymaktadır. Bu minvalde, kaz eti, genellikle “mevsimlik” tüketim maddeleri arasında değerlendirilmektedir.

Kaz yumurtası, halk arasında cereyan eden ekonomik etkinliklerde, tıpkı kaz etinin takasında olduğu gibi; yine tahıllarla ve baklagillerle değiş tokuş edilebilmektedir. Bu bağlamda, yumurta verimi az olan kimseler, yumurta verimi fazla olan kimselerden; bir miktar yumurtayı, kendilerindeki ürün fazlası tahıl ve baklagil mahsulleriyle mübadele etmek üzere almaktadır. Malum minvalde, halk ekonomisindeki karşılıklılık temelini de elverdiğince, bilhassa kırsal bölgelerde kaz yetiştiren kişiler; bir sonraki yılın kaz besiciliğine hazırlanmaktadır.

Kaz tüyü de halk arasında vuku bulan ekonomik aktivitelerde, yine kaz etinin ve kaz yumurtasının mübadelesinde olduğu üzere; belli başlı tarım ve hayvancılık ürünleriyle değiştirilebilmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, kaz tüyü, halk için çok değerli bir üretim faktörü olmakla beraber; birçok alanda kullanılmaktadır (Çelebi, 2020: 11). Söz konusu ekseninde, kaz kesiminden sonra elde edilen kaz tüyleri, belli bir alanda toplanarak; halkın değiş tokuş faaliyetlerinde kullanılabilmektedir.

Kaz tüyünden, ayrıca; yastık, yorgan, döşek ve yelek gibi bir kısım barınma ve giyinme unsurlarının imallerinde de faydalanılmaktadır.²⁴⁹ Bu durum, geleneksel dikim ve dokuma işleri aracılığıyla hayata geçirilmektedir. Bahsedilen çerçevede etrafında, kaz tüyünden elde edilen yastıklar, yorganlar, döşekler ve yelekler; birer ev eşyası olarak kullanılmalarının da ötesinde, özellikle evlilik çağlarındaki kızların çeyizlerinde bulundurulabilmektedir. Ayrıca malum malzemelerin, soğuk iklim kuşağındaki yörelerde, havanın sertliğinden korunmak üzere (Belli ve Belli, 2012a: 61) üretildikleri de bilinmektedir.

Kaz, halk ekonomisi faaliyetlerindeki “prestijli” faktörlerden biridir. Bu durumun akabinde, kaz, bilhassa Kars’ta; “millî servet” (Belli ve Belli 2012a: 73) olarak nitelendirilmektedir. Dolayısıyla kazın başka faktörlerle değişiminde, maddî denkliğin sağlanmasına özen gösterilmektedir. Zira ekonomik bakımdan gereksinim duyulan bir kısım ürünlerin kazla mübadelesinde, karşılıklı anlaşmalardaki “denklik” ilkesinden hareket edilmektedir. Bu yüzden, kazın diğer halk ekonomisi unsurlarıyla takasının yapılabilmesi için, karşılıklı olarak eşit maddî koşullar aranmaktadır.

²⁴⁹ Kaz tüyü, ayrıca kültür ekonomisi kapsamında da kullanılmaktadır. Zira köyleri dolaşarak kaz tüyü satın alan bir kısım tüccarlara rastlamak mümkündür. İlgili durumun akabinde, köylülerce yetiştirilen kazların tüyleri, belli bir miktar para karşılığında bu tüccarlara satılmaktadır. Söz konusu tüccarlar ise aldıkları bu kaz tüylerini, belli firmalara daha yüksek meblağlarla pazarlamaktadırlar. Burada ise işin içine kültür endüstrileri girmektedir. Nitekim yerel veya yöresel bağlamlarda, geleneksel yollarla imal edilen kaz tüylerinden, endüstriyel ürünler ortaya konulmaktadır. Bahsedilen nedenlerle beraber, kaz tüyü, bilhassa özel tekstil firmaları tarafından “beyaz altın” olarak nitelendirilmektedir. Yastık, yorgan, döşek, yelek, mont, pardesü ve benzeri barınma ve giyim-kuşam eşyalarını; bu kapsamda değerlendirmek mümkündür. Mevzubahis minvalde, kültür ekonomisi ve kültür endüstrileri sayesinde, geleneksel ürünlerin modern kanallar doğrultusundaki tasarımları hayata geçirilebilmektedir. Bu mevzuya ilişkin olarak, kaz tüyünün, bir bakıma millî ekonomiye de katkı sağladığını dile getirmekte yarar vardır. Konu hakkında bakınız. (Özdemir, 2012a: 9-26).

Kaz, imece kültürünün toplumsal çerçevede tesis edilmesi bakımından da mühim bir yere sahiptir. Zira kazın; kesiminden hemen sonra, etleri tüylerinden ayıklanmaktadır. Bu ise zahmetli bir iş gücünü gerektirmektedir. Ancak ailelerin ve komşuların bir araya toplanmalarının akabinde ortaya çıkan imece kültürü vasıtasıyla, kaz temizleme işi kolaylaşmaktadır. Bu şekilde, bir bakıma “kaz yolma imecesi” (Zaripova Çetin, 2009: 40), “kaz temizleme imecesi” veya “kaz imecesi” gerçekleştirilmektedir.

Kaz yolma imecesi kapsamında, insanlar arasındaki yardımlaşma ve dayanışma zeminleri güçlendirilmektedir. Dolayısıyla malum uygulama çerçevesinde, insanlara; “cömertlik”, “yardımseverlik”, “dostluk”, “arkadaşlık”, “yoldaşlık”, “sırdaşlık”, “hoşgörü”, “iyilikseverlik”, “komşu hakkına saygı” ve benzeri alışkanlıklar kazandırılmaktadır. İlgili uygulamanın, zamanla “gelenek” boyutuna taşındığını da dile getirmekte yarar vardır. Dolayısıyla kaz faktörü sayesinde, başlıca sosyalleşme ortamları kurularak, sosyal ilişkiler geliştirilmektedir. Yine kaz faktörü vasıtasıyla, belli bir sosyal ortam içinde, kişilere “birey olma” statüsü de kazandırılmaktadır. Bu bağlamda, insanlar, kaz temizleme imecesine binaen; kimlikli bireyler olarak sosyal varlıklarını “mutlu” ve “anamlı” kılan (Öğüt Eker, 2016: 138) geleneksel bir sistemin parçaları haline gelmektedir.

Kazın temizlenmesi ve hazırlanması, genellikle kadınlar tarafından yapılmaktadır. Söz konusu ekseninde, bir araya gelen kadınlar, kendi aralarında kurdukları muhabbet ortamına istinaden; sosyalleşebilmektedir. İlgili çerçevede, olgun ve tecrübeli hanımlar tarafından; geleneğin aktardığı bilginin, görgünün ve tecrübenin; hayata yeni başlayan genç hanımlara iletilmesi, dolayısıyla genç insanların bu bilgilerle donatılması sağlanmaktadır. Ayrıca kaz imecesi sayesinde, köy ahalisinin arasına yeni katılan gelinlerin sosyalleşmelerine de katkıda bulunulabilmektedir. Bu doğrultuda, ilgili yörenin kültürü; yeni gelinlere öğretilmektedir. Bu şekilde, gelinler; kendilerini daha güvende hissetmekle beraber, yeni katıldıkları çevreyi kolayca benimsemektedirler (Özarslan, 2005: 58).

Kaz imecesi, ayrıca kadınların toplumsal statüler kazanmalarına da katkı sunmaktadır. Bu durum, bilhassa yeni evlenen kadınlar için daha üst seviyelerde cereyan edebilmektedir. Bahsedilen bünye etrafında, normal olarak; köy ortamında sosyalleşemeyen kadınlar için, kadınlar arası sözel eğlence türünden birtakım paylaşımların yapıldığı kaz temizleme imecelerini, toplumsal baskılardan kaçıp kurtulma mekanizmaları kapsamında değerlendirmek mümkündür (Özarslan, 2005: 58).

Son olarak, kazın halk ekonomisindeki yerini, değerini ve önemini; geleneksel bilgi kavramıyla da açıklamak olanaklıdır. Bilindiği üzere, geleneksel bilgi, halkbilimi araştırma sahasının önde gelen bir unsurudur. Dolayısıyla Sedat Veyis Örnek (1977: 17-20) tarafından ortaya konulan “halkbilimi çalışma kadrosu” denemesinde, geleneksel bilginin, hemen hemen bütün halkbilimi çalışma başlıklarına hitap ettiğinin altını çizmek gerekmektedir. Bu hususun paralelinde, geleneksel bilgi, halk ekonomisiyle de sıkı bir ilişki içindedir. Nitekim Sedat V. Örnek’in (1977: 18) ilgili denemesinde, “halk ekonomisi” ana başlığı altında verilen “üretim”, “tüketim”, ve “pazarlama” alt başlıkları; geleneksel bilgiyle doğrudan ilişkilidir.

UNESCO tarafından sınırları çizilen SOKÜM sözleşmesi kapsamındaki halkbilimi kadrolarında, “doğa ve evren ile ilgili bilgiler ve uygulamalar” başlığı itibarıyla; geleneksel bilgiye yer verildiği görülmektedir. Sözü edilen başlığın kapsamına, “halk ekonomisi” ile ilgili konular da dâhil edilmektedir (Oğuz, 2009: 140; Özdemir, 2018: 3-4). Bu doğrultuda, “kaz” faktörü ekseninde pratiğe dökülen imece faaliyetlerini; halk ekonomisi pratiklerine dönük olarak, “doğa ile ilgili bilgiler ve uygulamalar” başlığı altında ele almak kuvvetle muhtemeldir.

Kaz doğrultusunda, halk arasındaki yardımlaşma ve dayanışma faaliyetlerine ilişkin olarak şekillenen belli başlı uygulamaları; “kaz imecesi”, “kaz temizleme imecesi” veya “kaz yolma imecesi” adlarıyla; “doğaya dair malumatlar ve pratikler” kapsamındaki başlığın altına eklemek mümkündür. Mevzubahis durum, yılın belli zamanlarında

gerçekleştirilen bu imece uygulamasından haberdar olunmasını; dolayısıyla da malum uygulamanın geniş çevrelerce tanınmasını, öğrenilmesini ve bilinmesini kolaylaştırıcı bir etki yaratabilecektir. Söz konusu minvalde, kaz imecesi, altyapısı UNESCO tarafından inşa edilen somut olmayan kültürel miras yaklaşımları bünyesinde; özelde Türkiye'ye, genelde ise dünyaya tanıtılabilecektir.

Buraya kadarki bütün izahlara dönük olarak, kazın, bilhassa Kars yöresinin halk ekonomisinde mühim bir rol üstlendiğini ifade etmekte yarar vardır. Ancak kazın; Kars'a özgü bir ekonomik faktör olarak, patentinin alınması gerekmektedir. Zira kaz, Türkiye sahası açısından bakıldığında, Kars'la özdeşleştirilen bir ekonomik değerdir. Dolayısıyla kazın Kars'a has bir çerçevede yapılacak olan coğrafi işaret tanımlamasının, yerel ekonomiye büyük bir getirisi olacaktır. Bu durum, kazın halk ekonomisindeki yerini, değerini ve önemini de artıracaktır.

İlgili minval üzere, Kars Ticaret ve Sanayi Odası, Kars kazı için coğrafi işaret başvurusunda bulunarak; söz konusu ürünün ticarî ehemmiyetini korumaya özen göstermektedir (Çelebi, 2020: 104-105). Bu vesileyle, yöre halkının en önde gelen geçim vasıtalarından biri olan kazın ekonomik değeri de korunmaya çalışılmaktadır.

Kars kazı, çok kıymetli bir yöresel üründür. Bahse konu ürünün, geliştirilmek suretiyle; ulusal ve küresel düzeylerdeki tanıtımı yapılarak, yerel sürdürülebilir kalkınmaya büyük bir katkı sunması kuvvetle muhtemeldir. Mevzubahis kapsamda, Kars'ın; UNESCO tarafından belirlenen “Yaratıcı Kentler Ağı”na, kazın “gastronomik kimlik yaratma” potansiyelinden hareketle eklenmesi de olasıdır.²⁵⁰ Öte yandan, kaz, kendi adıyla

²⁵⁰ Bu konuya dönük olarak, UNESCO tarafından; “Kültürel Çeşitlilik İçin Küresel İttifak” (Global Alliance for Cultural Diversity) başlığıyla, kültürel çeşitliliğin korunmasına dair bir komisyon oluşturulmuştur. Yaratıcı Kentler Ağı, bu komisyona istinaden meydana getirilmiştir. Söz konusu ağ dâhilinde, “Gastronomi” alanı da vardır. Kazın ilgili alan içerisinde değerlendirilmesi, malum yönde kurulan kimi restoranlar veya lokantalar aracılığıyla, Kars'ın yerel sürdürülebilir kalkınmasına büyük bir katkı sunabilecektir. Bu sayede, kaz, Kars havalisinde; halk ekonomisi boyutuyla da daha fazla öne çıkarılabilecektir. Bahsedilen kompozisyona yönelik olarak, beslenme-ekonomi ilişkisinden hareketle; geleneksel mutfak kültürünün halk ekonomisini destekleyici yönü, kaz ekseninde ortaya

kurulan bir pazar ortamına da sahiptir. Örneğine yalnızca Kars ilinde rastlanan bu pazar ortamı, bilhassa sonbaharda kurulmaktadır. Zira yaz boyu, kazlarıyla ilgilenen Kars yöresi kadınları; yetiştirdikleri kazları bu “kaz pazarları”nda satarak, kendi aile ekonomilerine katkıda bulunmaktadır.²⁵¹

Kaz pazarları, kendi içinde belirli prensiplere de sahiptir. Bu prensiplerden en bilineni ise söz konusu pazarların “öğle” vaktine kadar kurulu olmasıdır. Diğer taraftan, kaz pazarında satılan kaz ürünlerinin; “el emeği göz nuru” türünden birtakım geçim vasıtaları arasında yer almalarını takiben, müşterilerin veya alıcıların, bu noktadaki emeğe saygı duymaları beklenmektedir (Diker ve Deniz, 2017: 197).

Sonuç itibarıyla, kaz, bir halk ekonomisi faktörü olarak; temeli halkın koyduğu birtakım kurallara bağlı bir biçimde inşa edilen birtakım faaliyetlerin çıkış noktasını teşkil etmektedir. Bu faaliyetler, halkın geçim kaynaklarına binaen şekillenen başlıca geleneksel ekonomi vasıtaları kapsamında ortaya konulmaktadır. Dolayısıyla kaz, halk arasında vuku bulan değiş tokuş ticaretinden, imece kültürüne kadar; geniş bir çerçevede içerisinde değerlendirilmektedir. Malum durumun paralelinde, kaz, bilhassa yöresel bağlamli iktisadî kalkınmanın esasını oluşturmaktadır.

Bütün bu açıklamalara ek olarak, halk; barınma, giyinme, beslenme ve benzeri kimi ihtiyaç maddelerini; kazdan sağlayabilmektedir. Ayrıca kaz eksenli olarak ortaya konulan bir kısım yardımlaşma ve dayanışma faaliyetleri aracılığıyla, tarihsel altyapıdan getirilen işlevselliklerin önü de açılabilir. Zira kaz merkezli olarak cereyan eden imece kültürü, belli başlı fizikî mekânlarda toplanan kadınların sosyalleşme ve toplumsallaşma süreçlerine katkıda bulunmaktadır. Bu husus ise geleneksel bilginin

konulabilecektir. Bu hususun ise Yaratıcı Kentler Ağı’na binaen, UNESCO’nun yaratıcı endüstrileri geliştirme stratejileri doğrultusunda hayata geçirilmesi muhtemeldir. Konu hakkında bakınız. (Özdemir ve Özdemir, 2020: 5).

²⁵¹ Bu minval üzere, kaz pazarlarında, kazdan elde edilen bazı ürünlerin; diğer bir kısım tarımsal ve hayvansal ürünlerle, halk ekonomisindeki “karşılıklık” ilkesine göre mübadeleleri de yapılabilir.

kazcılık faaliyetine etkisiyle mümkün kılınan bir sosyal ve toplumsal ilişkiler ağını ortaya çıkarmaktadır. Dolayısıyla kazı merkezine alan bir gelenek kültürü de yaratılmaktadır.

4.1.13. Bir Geleneksel Mutfak Kültürü Ögesi Olarak Kaz

Daha önce de sıkça belirtildiği üzere, geleneksel mutfak kültürü; halka ait yeme-içme davranışlarını, beslenme alışkanlıklarını, mutfak uygulamalarını ve bütün bu olgulara dair inanışları temel alan bir halkbilimi dalıdır. Bir başka tabirle, geleneksel mutfak kültürü; halk tarafından ortaya konulan yiyecek ve içecek ürünlerinin hazırlanmasında, saklanmasında, sunulmasında ve tüketilmesinde başvuru olan yol, yöntem, usul, teknik ve bu çerçevede kullanılan araç, gereç, alet ve edevat unsurlarının tümünü derleyip değerlendirmeyi amaçlayan bir mutfak düzenini içermektedir. Dolayısıyla geleneksel mutfak kültürünün kapsamına, halkın; geleneksel metotlarla edinerek, geçmişten bugüne kadar geliştirmek kaydıyla pratiğe döktüğü; ülkelere, bölgelere ve yörelere göre farklılıklar gösteren mutfak sistemleri girmektedir.

Mutfaklar, kültürlerin ana dallarından biridir. İnsanların, doğumdan ölüme dek beslenme mecburiyetinde olmaları, ilk devirlerden bu yana; yemeğe dair birtakım kurallar geliştirilmesine sebebiyet vermiştir. Bu kurallar, zaman içinde, toplumların kendi yapıları ve değerleri ile ilgili âdet, gelenek, görenek, töre ve tören gibi bir kısım olgularla birleşerek; toplumlara özgü mutfak kültürünü yaratmıştır (Halıcı, 2005: 11, 19). Mevzubahis durum ise geleneksel mutfakın temelini meydana getirmiştir.

Söz konusu açıdan bakıldığında, geleneksel mutfak kültürünün; halk nezdinde karşılık bulan birtakım beslenme fiillerine dönük olarak, kendine özgü başlıca birikimleri kuşaktan kuşağa aktaran bir bütünlüğe sahip olduğunu dile getirmekte yarar vardır. İlgili durumdan hareketle, insan hayatının devamlılık arz etmesindeki en temel gereksinim

olan “beslenme” faktörünün de paralelinde; geleneksel mutfak kültürünün insanlık ile yaşıt sayılabileceğini ifade etmek mümkündür.

İnsan, dünya sahnesinde boy gösterdiği ilk devirlerden beri; beslenme problemini çözmekle meşgul olmuştur. Zira insanlığın dünya hayatına adımını attıktan hemen sonraki eylemi, beslenme etkinliklerine yönelik bir zemin etrafında teşekkül etmiştir. Bununla birlikte, insanlık, beslenme ihtiyacına binaen; kendi yemek anlayışını da zamanla sistemli bir hale getirmiştir (Halıcı, 2014: 3).

Geleneksel mutfak kültürü dâhilinde, yemeklerin özel bir yeri söz konusudur. Bu durumun bir devamı olarak, yemek, insan hayatının sürekliliğini sağlamakla beraber; anlamsal boyuttaki karmaşık sistemlerin ayrıntılarını da gün yüzüne çıkarmaktadır. Dolayısıyla yemek, kültürel bir etki alanı (Goode, 2005: 172) olarak nitelendirilmektedir. Zira dünyanın farklı coğrafyalarında yaşayan insanların, yüzeysel yapı itibarıyla tercih ettikleri bazı gıda maddeleri; derin yapı itibarıyla, sosyokültürel belleklerde yer eden unsurların birer dökümüdür. Malum kültürel döküme ilişkin olarak; insanlardaki dünya görüşleri, hayat felsefeleri, yaşam şartları, dinî inançlar ve benzeri kültürel yapılar ortaya çıkarılmaktadır.

Geleneksel mutfak kültürü kavramı, besin maddelerinin; üretim süreçlerinden dağıtım süreçlerine, dağıtım süreçlerinden de tüketim süreçlerine kadar pek çok faktörü içine almaktadır. Bahse konu minval üzere, besin maddelerinin değişim ve dönüşüm mekânı olan “mutfak”tan başlamak suretiyle; yemek pişirme usulü, yemeklik malzeme uyumu, sofraya düzeni, porsiyon ölçüsü, yiyecek muhafazası, yemek sunumu ve öğün saati gibi belli başlı unsurlar; geleneksel mutfak kültürünün çok yönlü bir arka plana sahip olduğunun kanıtlarıdır.

Bahsedilen zemine yönelik olarak, bir tür “kültürel semboller sistemi” (Öğüt Eker, 2018: 171) biçiminde de tanımlanabilecek olan “geleneksel mutfak kültürü” kavramı, milletlerin geleneklerinden doğan bir altyapıyı bünyesinde barındırmaktadır. Bu hususun akabinde, bir toplum, kendine has bir şekilde idame ettirdiği hayat tarzını; içinde yaşadığı zamana ve mekâna ait sosyokültürel ve sosyoekonomik süreçlerden hareketle, geleneksel mutfak kültürü doğrultusunda açığa çıkarmaktadır.

Bu ekseninde, geleneksel mutfak kültürü mefhumunu, gelenekten beslenmek kaydıyla; tarihî ve coğrafi niteliklerin bir çıkış noktası olarak ele almak muhtemeldir. Örneğin, kaz etinin, kış mevsiminde; Kafkaslar’dan Anadolu’ya geçiş bölgelerindeki halkça daha çok benimsenmesi ve daha fazla tüketilmesi, kazın; malum bölgelerdeki uzun süreli yetiştiriciliğini takiben, belli bir tarihî ve coğrafi geri plana dayanan geleneksel boyutunu gözler önüne sermektedir. Bu örneğin paralelinde, geleneksel mutfak kültürüne istinaden sunulan bazı yemeklerin veya yiyeceklerin, kültürel iletim süreçlerini (Beşirli, 2010: 167) destekleyici mahiyetlere malik olduklarının altını çizmek gerekmektedir.

Geleneksel mutfak kültüründen doğan beslenme alışkanlıkları çerçevesindeki bir kısım kültürel algılamalar; beslenmeyi, biyolojik bir gereksinim olmaktan çıkararak; zamanla sosyal bir varlık olan insanın çevresinde cereyan eden gelenek öğelerine de binaen, bir “kültürel simgeler dizisi” haline dönüştürmüştür. Zira yeme-içme davranışlarını tetikleyen bazı kültürel kalıplar, geleneğin öne çıkardığı bir sistem dâhilinde; insanların belli maksatlar etrafında birleşmelerinin ve bütünleşmelerinin doğal bir sonucu olarak, yapılandırılmış sosyal etkinliklerdir (Douglas, 1972: 67).

Belli kültürel çatılar altında yaşamlarını sürdüren bireylerin ve toplumların; diğer bireylerden ve toplumlardan ayrılarak, kendilerine özel konumlar edinmelerinde; geleneksel mutfak kültürünün önemli bir etkisi vardır. Bahse konu etkiye ilişkin olarak, beslenme etkinliğinden hareketle belli paydalar etrafında bir araya gelen insanlar,

kendilerine dair dünya görüşlerini, bakış açılarını, hayat tarzlarını, millî karakterlerini ve dinî kimliklerini; geleneksel mutfak kültürü kanalıyla vücuda getirmektedir. Mahmut Tezcan'ın (2000: 1) bu konudaki düşüncesine göre, gıdalar; sosyokültürel anlamları olan ve toplumdan topluma değişen kültür öğeleridir.

Buraya kadar sunulan bilgilerden ve yapılan yorumlardan hareketle, kazın; bir geleneksel mutfak kültürü ögesi olarak, halk arasında cereyan eden sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam sürecine önemli ölçüde nüfuz ettiğinin belirtilmesinde fayda vardır. Zira kaz, kendi etrafında oluşan ve gelişen bir kültürel birikimi takiben; bilhassa yerel veya yöresel ölçekli olarak, insanların hayatlarını şekillendirici bir etkiye sahiptir. Bu durum, kazın, geleneksel mutfak kültürü dâhilinde ön plana çıkan başlıca özelliklerinden hareketle mümkün olabilmektedir.

Kaz, geleneksel mutfak kültürü ekseninde; “değer” yaratan bir öğedir. Bu durumun bir devamı olarak, kaz etinin hazırlanması; kurutma, dondurma ve saklama safhalarına istinaden; uzun bir zaman almakla beraber, zor bir süreci de kapsamaktadır. Söz konu bağlamda, kaz etinin; ince bir işçilik doğrultusunda sofralara ulaştırıldığını dile getirmek gerekmektedir. Dolayısıyla kaz eti, bilhassa Anadolu Türk coğrafyasındaki kimi yörelerde cereyan eden mutfak faaliyetlerinin “ayrıcalıklı” (Belli ve Belli, 2012a: 59) olarak tabir edilen unsurları arasında yer almaktadır.

Büyük bir zahmet, efor ve sabır ile hazırlanan kaz eti; kazın geleneksel mutfak kültürü hususundaki yerini ve önemini ortaya koyan gerekçelerin bir dökümü niteliğindedir. Bu döküme yönelik olarak, kazın; yerel, yöresel veya bölgesel çevrelerde beslenmesi; geleneksel mutfak kültürünün sacayağını meydana getirmektedir. Zira kaz eti, bilhassa Anadolu'nun belirli yerlerinde yaşayan ahali için birçok fonksiyona sahiptir. Nitekim kaz etinin, söz konusu yerlerde meskûn durumda bulunan ahalinin sosyokültürel ve sosyoekonomik hayat süreçlerine katkı sunduğunu ifade etmek lazımdır. Dolayısıyla

kaz eti, bu muhitlerde; “misafir ağırlamaları” ve “asker uğurlamaları” (Selda Turan, 2020) gibi bir kısım özel zamanlara özgü olarak tüketilen “yemeklik” bir yiyecektir.

Bununla birlikte, kaz etinin, ilgili havalilerde; “sosyal saygınlık” ve “toplumsal itibar” göstergelerinden biri olarak kabul gördüğünü belirtmek gerekir. Örneğin, Kars ve Ardahan yörelerinde, özel günlere ve gecelere dönük olarak sofraları süsleyen kaz eti; geleneksel mutfak kültüründen hareketle, sosyal ve toplumsal kanallardaki prestijli yemekler içerisinde kabul edilmektedir.

Uzun süren bir gayretin neticesinde tüketilen kaz eti; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinin yemek kültürlerinde önemli bir etki bırakmıştır. Bu minval üzere; bölgesel, yerel veya yöresel bünyelere hitap eden kaz eti; malum kapsamdaki geleneksel mutfak kültürünü destekleyen bir altyapıyı bünyesinde barındırmaktadır. Zira kaz etinden yapılan başlıca geleneksel yemekler, yerel ölçeklerdeki mutfak kültürlerinin zenginleştirilerek yaşatılmalarını sağlamaktadır.

Kaz eti, ekseriyetle kış aylarında, Türkiye’nin Kuzeydoğu bölümünde yerleşik durumda bulunan halkın mutfak ihtiyacını karşılayıcı bir işleve maliktir. Nitekim kış aylarının çok sert ve soğuk geçtiği bu havalide, kaz eti; genellikle “kışlık yiyecek” kategorisindedir. Zira soğuk iklim kuşağı dâhilindeki malum yörelerde, kaz eti, bilhassa “kışlık gıda” gereksinimlerine dâhil edilmek suretiyle; kış sofralarını çeşitlendiren bir geleneksel mutfak kültürü ögesidir. Dolayısıyla kaz eti, Kuzeydoğu Anadolu’da, yerel nitelikli mutfak etkinliklerini belirleyici ve yönlendirici bir konumdadır.

Kaz yemekleri, bölgesel veya yöresel yemeklerin en önde gelen faktörleri arasında yer almaktadır. Dolayısıyla kaz eti kullanılarak hazırlanan birtakım yemekler, geleneksel lezzetlerin çıkış noktalarını teşkil etmektedir. Özellikle son birkaç yıl içerisinde, yöresel veya yerel kültürlerin; ulusal ve küresel düzeylerdeki farkındalıkları artmıştır.

Bu kapsamda tertip edilen kimi etkinliklere şahit olmak mümkündür. Bilhassa bazı seyahatler vesilesiyle, yöresel değerlerin ön plana çıkması sağlanabilmektedir. Aynı durum, geleneksel mutfak kültürü kapsamında hazırlanan kaz yemekleri için de geçerlidir. Nitekim turistik amaçlı gezi aktiviteleri kanalıyla, kaz eti, bir geleneksel lezzet ögesi olarak geniş çevrelere tanıtılabilmektedir.

Malum doğrultuda, kazcılığın, bütün canlılığıyla ifa edildiği belli yörelere gerçekleştirilen bazı kültür turları; bu yörelere özgü olarak yapılan geleneksel kaz yemeklerinin yerli ve yabancı turistlere tanıtılmalarını kolaylaştırabilmektedir. Çünkü ilgili yörelerin tarihî ve kültürel dokularını merak eden kültür turistleri veya kültürel deneyim avcıları (Özdemir, 2012a: 228-229); bahse konu yörelerdeki geleneksel kaz yemeklerini de tatmaktadır.

Geleneksel kaz yemekleri, ekseriyetle kültürel amaçlı geziler vasıtasıyla; daima deneyimlenmek istenen öğeler içerisinde. Dolayısıyla kültürel seyahatlerde, kazın “gastronomik bir kimlik” olma potansiyelinden de hareketle; geleneksel mutfak kültürü, yerel sürdürülebilir kalkınmayı destekleyici bir pozisyona sahiptir. Mevzubahis ekseninde, kaz etinden yapılan geleneksel yemekler; yöresel mutfağın ulusala ve küresele taşınmasında oldukça etkilidir.

Son birkaç sene itibarıyla, “Doğu Ekspresi” adı altında; Kars, Ardahan ve Iğdır illerini kapsayan tren seyahatleri; geleneksel kaz yemeklerinin, yerelden veya yöreselden ulusala; ulusaldan da küresele yayılmasında büyük etkilere sahiptir. Nitekim söz konusu seyahatlerde sunulan yemek menülerinde “kaz eti”nin de yer alması, tesadüfî bir durum olmamakla beraber; oldukça dikkat çekicidir. Bu hususun akabinde, kaz, ilgili havalilerdeki kültür turizmi faaliyetlerinin gelişmesi noktasında mühim bir rol üstlenmektedir.

İlgili şekilde, sürdürülebilir kalkınmanın anahtarı olan “kültür-turizm işbirliği” (Özdemir, 2012a: 224) ile kaz yemeklerinin tanıtımı ve reklamı yapılabilmektedir. Malum durumun ise medya kanalıyla daha net bir içerik kazanması mümkündür. Zira medya, bir “kültür sunucusu” veya “kültür ileticisi” (Özdemir, 2012b: 11) olarak; bilhassa “internet” tabanlı ağlara binaen, kaz yemeklerinin geniş çevrelerde sergilenmesinin önünü açabilen bir unsurdur.

Belli yörelerden hareketle kurulan sanal köy sitelerinde, kazın yerel bir değer olarak varlığından bahsedilebilmektedir. Şüphesiz bu siteler, sanal dünyanın köy monografilerini (Özdemir, 2006/1: 23) yansıtan; dolayısıyla da “değer yaratan” ortamlardır. Ayrıca yerel medya da kazcılığı, kaz yetiştiriciliğini ve kaz besiciliğini, internet kanalıyla makro seviyede tanıtma imkânına sahiptir. Bütün bu pratikler, medyanın gelenek kültürüne yönelik yaklaşımlarını ortaya koymaktadır.

Özellikle kışın, Doğu Ekspresi dâhilindeki kültür turları vasıtasıyla; kabileler halinde Kars, Ardahan ve Iğdır illerini gezen kültür turistleri; bahse konu turlar sırasında, geleneksel kaz yemeklerinin de tadına varabilmektedir. Zira Doğu Ekspresi çerçevesinde düzenlenen bazı eğlence programları, kaz etinin sunulduğu geleneksel lokantaları veya restoranları da kapsamaktadır.

Geleneksel kaz yemeklerinin ikram edildiği bu lokantalar veya restoranlar sayesinde, yereldeki birtakım kültürel faktörler turistlere sergilenebilmektedir. Örneğin, Kars’a yapılan kültürel geziler sırasında, menülerinde geleneksel kaz yemeklerinin yer aldığı bir kısım işletmeler; Doğu Ekspresi turistlerine özel olarak tertip ettikleri eğlence programları itibarıyla, Kars’a has halk oyunu gösterilerine de yer vermektedirler. Malum halk oyunu gösterileri arasında yer verilen Kafkas dansı, turistlerin geleneksel kültüre olan meraklarını artırıcı etkilerin başında gelmektedir. Bu durum, Kars’a özgü yöresel kültürün, bu havaliye yabancı olan kişilerce yakından tanınmasını sağlayabilmektedir. Kars’ın yerel dokusu, geleneksel kaz yemekleri üzerinden geniş

çevrelere tanıtılabilmektedir. Bahse konu minval üzere, kültürün; geleneksel mutfaktan veya halk mutfağından hareketle, ekonomik bir unsur olarak öne çıkarılması da sağlanmaktadır. Söz konusu husus, “kültür turizmi”nden kaynaklanan “kültür ekonomisi” ve “kültür endüstrileri” olgularıyla beraber, kaz yemekleri ışığında; geleneksel mutfak kültürünün ekonomiyi canlandıran yönünü açığa vurmaktadır.

Bugün için; bilhassa Kars ve Ardahan yöreleri açısından bakıldığında, kazı; geleneksel mutfak kültürüne yönelik olarak, “yerel sürdürülebilir kalkınma” ekseninde değerlendirmek olasıdır. Bahsedilen duruma binaen, kaz, sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşamı ve yapıyı şekillendiren bir arka plana sahiptir. İlgili bağlamda, kaz kültürünü, Nebi Özdemir’in (2012a: 27) de dile getirdiği üzere; gündelik hayattaki bütün alanlarda cereyan eden “mikro kültür yapıları”ndan biri olarak değerlendirmek mümkündür.

Toplumsal hayata ait bu gibi mikro kültür yapılarını, “özerk kültür alanları” (Özdemir, 2012a: 27) arasında saymak kuvvetle muhtemeldir. Zira kazcılık faaliyetine istinaden oluşan ve gelişen bölgesel, yöresel veya yerel bağlamlı bir kısım kutlamalar, şenlikler, festivaller veya temsiller; esas itibarıyla, somut olmayan kültürel miras uygulamalarına girmektedir. Malum uygulamalar, kaz mefhumunun; özellikle sosyal ve toplumsal yönlerini ortaya koymaktadır. Nitekim insanların; kendi doğal ve sosyal çevrelerinde edindikleri geleneksel bilgilere dönük olarak, bu yöndeki mutfak birikimleri (Oğuz, 2009: 132) kaz sayesinde ortaya konulabilmektedir.

Kaz yemeklerinden hareketle düzenlenen başlıca eğlenceler, genellikle Türkiye’nin nüfus bakımından kalabalık kentlerinde kurulan bölgesel, yöresel veya yerel nitelikli kulüpler, dernekler veyahut vakıflar tarafından organize edilmektedir. Bu organizasyonlarda bir araya gelen insanlar, aynı yörenin kültür potası içerisinde sosyalleşebilmektedirler. İlgili durumun bir devamı olarak, söz konusu organizasyonlara “hemşehrilik” duygularıyla katılan insanların arasında cereyan eden ilişkiler de

güçlendirilebilmektedir. Dolayısıyla “özel kaz geceleri” bünyesindeki sosyalleşme ve toplumsallaşma ortamlarının, yardımlaşma ve dayanışma faaliyetlerine sağladığı katkı büyüktür.

Bilhassa kışa özgü olmak kaydıyla düzenlenen mevsimlik eğlence ve toplantı ortamları, “kaz âlemleri” (Özdemir, 2005: 51-52) olarak da adlandırılan kaz gecelerinin sosyal ve toplumsal bağlamlarındaki işlevlerini ortaya koymaktadır. Bu zemine ilişkin olarak, kazın; geleneksel çatı altındaki bazı lokal etkinliklere yön veren “birleştirici” ve “bütünleştirici” birtakım özellikleri ve işlevleri vardır. Bahsedilen durum, yerel kimliklerin kentlerdeki oluşumlarını, gelişimlerini ve yayılımlarını sağlamakla beraber; gelenek kültürünün yeniden keşfini veya yaratımını (Özdemir, 2017: 498) da ortaya koymaktadır.

Bir geleneksel mutfak kültürü ögesi olarak kaz, halk arasında vuku bulan imece kültürünü de yaşatmaktadır. Nitekim kazın kesiminden sonra; dar kapsamda aile bireylerinin, geniş kapsamda ise komşuların bir araya toplanarak gerçekleştirdikleri kaz temizleme etkinlikleri, bu yöndeki imece kültürünün bir yansımasıdır. “Kaz imecesi” olarak nitelendirilebilecek malum etkinlikte, aile bağları ve komşuluk ilişkileri kuvvetlendirilmektedir.

Kaz imecesinin, daha ziyade “kadınlar” (Şükran Yeken, 2020) tarafından icra edilmesi, kadınların sosyalleşmeleri için önemli bir fırsat da doğurmaktadır. Zira kırsaldaki sınırlı sosyal hayatın bir sonucu olarak, kadınlar, köylerdeki sosyal ortamlarını kaz imecesiyle kurabilmektedirler. Kaz imecesinin, bugün, Kars ve Ardahan yörelerine mahsus olarak sürdürüldüğünün altını çizmek lazımdır.

Kaz, geleneksel mutfak kültürü ekseninde, Ramazan sofralarının da vazgeçilmez öğeleri arasında yer almaktadır. Malum minval üzere, bilhassa yöresel içerikli olarak tertip

edilen toplu iftarlardaki ana yemekler arasında; kaz yemeklerine de yer verildiği bilinmektedir. Söz konusu duruma; Kars, Ardahan, Iğdır ve Samsun havalilerinde rastlamak mümkündür.

Bilhassa Samsun yöresinin iftar menüleri içerisinde gösterilen “kaz tiridi” yemeği, bu cümledendir. Ayrıca İstanbul ve Ankara başta olmak üzere, kimi büyükşehirlerde düzenlenen “gastronomi günleri”nde; “Kars-Ardahan-Iğdır” ve “Samsun” denklemine istinaden yer verilen geleneksel mutfak menüleri içerisinde kaz yemeklerinin de yer aldığı görülmektedir. Bu durum, adeta bir “festival” havasında gerçekleşen gastronomi günlerindeki yöresel mutfağın; “kaz yemekleri” ekseninde, geniş çevrelerce tanınmasını sağlamaktadır. Dolayısıyla gastronomi festivallerinde, kaz kültürünün mevcut olduğu yörelere ait birtakım yemek çeşitlerini deneyimlemek mümkündür.

Türkiye’deki bazı yörelerde; kaz, sosyal ve toplumsal kaynaşmalara, yardımlaşmalara ve dayanışmalara vesile olmaktadır. Örneğin, Samsun’da; kaz, sosyokültürel ve sosyoekonomik bir öneme sahiptir. Zira Samsun ölçeğindeki kimi köy sohbetlerinde, geleneksel kaz tiridi yemeğinin ikram edildiği ve bu sayede belli bir sosyalleşme ortamının da inşa edildiği bilinmektedir. Söz konusu durum, kazın; gastronomi çerçevesindeki ehemmiyetinden ileri gelmektedir. Bu şekilde, Samsun kırsalına mahsus olarak; sohbet, sohbet kurma veya sohbet âlemleri (Özdemir, 2005: 52) tertiplenerek; bir bakıma kazın geleneksel mutfak kültürü içindeki yeri, değeri ve önemi de vurgulanmaktadır.

Bilindiği üzere, UNESCO tarafından; “Kültürel Çeşitlilik İçin Küresel İttifak” (Global Alliance for Cultural Diversity) başlığıyla, kültürel çeşitliliğin korunmasına dair bir komisyon oluşturulmuştur. Yaratıcı Kentler Ağı, bu komisyona binaen meydana getirilmiştir. Bahse konu ağ dâhilinde, “Gastronomi” sahası da vardır (Özdemir ve Özdemir, 2020: 5). Kazın, ilgili saha içerisinde değerlendirilmesi, malum yönde kurulan

kimi restoranlar veya lokantalar aracılığıyla, Kars'ın yerel sürdürülebilir kalkınmasına mühim bir katkı sunmaktadır.

Bu sayede, kaz, Kars havalisinde; halk ekonomisi, kültür ekonomisi, kültür endüstrileri ve kültür turizmi boyutlarıyla; daha fazla öne çıkarılabilmektedir. Bahsedilen hususa yönelik olarak, beslenme-ekonomi ilişkisinden hareketle; geleneksel mutfak kültürünün halk ekonomisini destekleyici yönü, kaz ekseninde ortaya konulabilmektedir. Dolayısıyla Yaratıcı Kentler Ağı'nı takiben, UNESCO'nun "yaratıcı endüstrileri geliştirme stratejileri" doğrultusunda; Kars'ın bir "gastronomi kenti" olarak tescillenmesi muhtemeldir.

Ayrıca Avrupa merkezli olarak kutlanan Noel ve Paskalya bayramları ile Aziz Martin Günü gibi bir kısım özel dönemlerdeki festival, şenlik ve tören ortamlarında da tüketilen yiyecekler arasında yer alması; kaz etinin gastronomik yönünü vurgulamaktadır. Bu şekilde, kaz, Avrupa'daki eğlencelere temel teşkil geleneksel mutfak kültürü unsurlarından biri olarak da dikkat çekmektedir. Zira Macaristan'daki Aziz Martin kutlamalarında, Macar geleneklerine bağlı kalınarak; kaz yemeklerinin pişirildiği bilinmektedir.

Sonuç itibarıyla, kaz, geleneksel mutfak kültürü içerisinde; ayrı bir yere, değere ve öneme sahiptir. Bu minvalde, bir geleneksel mutfak kültürü ögesi olarak kaz; geleneksel mutfak, yöresel bağlamlardaki hareket alanını teşkil etmektedir. Dolayısıyla kaz etrafında yaratılan ve yaşatılan kültürel miras, bilhassa geleneksel mutfak kültürü vasıtasıyla icra edilmektedir.

Bahse konu ekseninde, kaz, halk mutfaklarından hareketle; halkın sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam alanlarını yakından ilgilendiren bir nitelik taşımaktadır. Malum mevzunun tabii bir neticesi olarak, kaz; sosyal ve toplumsal bağlamlardaki gezi,

kutlama, şenlik, festival, eğlence, yemek, askerlik, misafirlik ve benzeri etkinlik örneklerine binaen; insanlar arasında güçlü ve kalıcı ilişkilerin kurulmasını sağlayan bir geleneksel mutfak kültürü unsurudur.

4.1.14. Geleneksel Mutfak Kültüründeki Kaz Yemekleri

Kaz yemeklerinin, ilk olarak; ne zaman ve nerede yapılmaya başlandıkları konusunda net bir bilgi yoktur. Bu yüzden, kaz yemeklerinin kökeni hakkında herhangi bir kesin yargıya varmak oldukça güçtür. Söz konusu kapsamda, dünyanın hemen her yerinde yaşama imkânı bulan kazın etinin, ilk başta; avcılık etkinliğine paralel olarak, insanlarca tercih edildiği muhtemeldir. Dolayısıyla kaz yemeklerinin kökenine dair bir yorumda bulunmak gerekirse, avcılık faaliyetinin başladığı dönemlere kadar gitmek mümkündür.

İnsanın; avcılık, toplayıcılık veya devşiricilik yapmak suretiyle hayatını idame ettirdiği göçebe devrin; neredeyse altı yüz bin yıl önce başladığı tahmin edilmektedir. Bununla birlikte, insanın, avcılığa başladığı zaman dilimi ise tam olarak bilinmemektedir (Eğilmez, 2018: 22). Ancak hayvan etlerinden, yoğun olarak, avcılık doğrultusunda faydalandığının altını çizmek gerekmektedir. Dolayısıyla kaz etinin, 600 bin yıl öncesinden itibaren tüketildiğini düşünmek; yüksek bir olasılık dâhilindedir.

Bir kısım arkeolojik veriler, kaz kültürünün gelişim aşamasına binaen; kaz yemeklerinden, tarihsel süreç içinde istifade edildiğini gözler önüne sermektedir. Zira kazın; M.Ö. 2000’li yıllarda, Mısır’da evcilleştirildiği (Çelebi, 2020: 1) göz önüne alındığında; kaz yemeklerinin yapılma aşamalarının da aynı zamanlara denk geldiğini dile getirmek kuvvetle muhtemeldir. Ayrıca M.Ö. 2000’li yılların başlarına tarihlenen höyüklerden ve kurganlardan çıkan boya bezemeli çanak, çömlek ve bakraç türünden birtakım mutfak malzemeleri üzerine resmedilmiş hayvan figürleri arasında kazın da yer alması (Belli ve Belli, 2012a: 163-167), kaz yemeklerinin yapıldığı dönemler hakkında kısmî bilgiler sunmaktadır.

M.Ö. 7. yüzyıl itibarıyla, Doğu Anadolu’da saptanan tunç kemerler üzerine resmedilen bir ziyafet sahnesi, kaz yemeklerine dair kimi ipuçları vermektedir.²⁵² Nitekim malum ziyafet sahnesinde, bir masanın üzerine konulan kızartılmış kümes hayvanı etinin “kaz eti” olduğuna ilişkin bir kısım tahminler yürütülmüştür. Zira parçalanmadan pişirilen ve tandırda kızartılan bu kümes hayvanı, bir bütün halinde sunulmuştur. Ayrıca söz konusu kümes hayvanı, kurutulmadan, taze olarak ikram edilmiştir. Dolayısıyla taze olarak, tandırda kızartılan bu kümes hayvanı resminin, bilinen en eski kaz yemeğini yansıttığı (Belli ve Belli, 2012a: 176) dile getirilmektedir.

Aynı şekilde, yine söz konusu ziyafet sahnesindeki masanın üzerinde, haşlanmış iri kaz yumurtalarının olduğu da ifade edilmektedir. Yine aynı tunç kemerlerin üzerlerine betimlenen bazı ziyafet sahnelerinde, bir düğüne hediye götüreren kadınlar ile kanatlarını açmış kazların varlığı da göze çarpmaktadır. Bahse konu mevzulara ek olarak; Kars Müzesi’ndeki kas tasvirli çömlekler [Ekler, Fotoğraf 14], Anadolu Medeniyetleri Müzesi’ndeki (Ankara) kaz şekilli kap kacaklar, Nahcivan Devlet Müzesi’ndeki kaz resimli çanaklar ve Van Müzesi’ndeki kaz biçimli altın küpeler; kazın; sembolik bir unsur olmasının yanında, bir geleneksel mutfak kültürü ögesi olduğuna dair tahminleri kuvvetlendirmektedir (Belli ve Belli, 2012a: 164, 165, 171, 175).

Geleneksel mutfak kültürü bünyesindeki kaz yemeklerinin; yöresel düzlemlere büyük katkılar sunduklarını belirtmek gerekir. Bu katkılarına istinaden, kaz yemeklerinin; “çeşitlilik” ve “zenginlik” arz ettiklerinin vurgulanmasında fayda vardır. Dolayısıyla kaz yemeklerini, geleneksel mutfak kültürüne istinaden; belli başlıklar altında tasnif etmek lazımdır. Söz konusu zeminin akabinde, kaz yemeklerini, içeriklerine göre; “kazayağı bitkisinden yapılan geleneksel yemekler”, “kaz etinden yapılan geleneksel yemekler” ve

²⁵² Söz konusu eksende, tunçtan yapılan malum kemelerin, Urartulara ait olduğu ifade edilmektedir. Ayrıca ilgili kemerlerin, kadınlara ait takı malzemeleri arasında yer aldığı da dile getirilmektedir. Bahsedilen kadın kemerlerine işlenmiş kaz resimlerinin, bu yöndeki yemek kültürünü çok eski devirlere kadar götürdüğünü belirtmek olasıdır. Konu hakkında bakınız. (Belli ve Belli, 2012a: 168-177).

“kaz yağından yapılan geleneksel yemekler” olmak üzere; üç başlık altında toplamak mümkündür.²⁵³

4.1.14.1. Kazayağı Bitkisinden Yapılan Geleneksel Yemekler

Kazayağı bitkisi, şekil yönünden “paletli” bir görünüme sahip olması nedeniyle, kazın ayaklarını andırdığı için bu ismi almıştır. Yüksek rakımlı yaylalarda yetişen ve ziraatı yapılmayan bu bitki, çok eskiden beri geleneksel mutfak kültüründe kullanılmaktadır. Nitekim malum bitkinin; Doğu Anadolu, Güney Azerbaycan ve Kuzey Kafkasya (Berkok ve Toygar, 1994: 380) bölgelerinde cereyan eden geleneksel mutfak kültürü çerçevesinde kullanıldığının altını çizmek gerekmektedir. Genellikle ilkbahar mevsiminde toplanan bu bitkiden, çeşitli yemeklerin yapıldığı bilinmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, kazayağı bitkisinden elde edilen yemekleri; “süt aşı”, “katığ aşı”, “cılvr” (cılbr), “kazayaklı bulgur pilavı”, “pirinçli kazayağı aşı”, “bulgurlu kazayağı aşı”, “kazayağı kavurması” ve “kazayağı mücveri” olarak; 8 başlıkta toplamak mümkündür.

4.1.14.1.1. Süt Aşı

Süt aşı, kazayağı bitkisiyle birlikte; bulgur, tuz, su, süt ve tereyağı karışımlarından elde edilen geleneksel bir yemektir. Sofralarda, genellikle “ön sıcaklar” arasında sunulan çorbalardan birini temsil eden süt aşı; bilhassa Kuzeydoğu Anadolu’nun geleneksel mutfak kültüründe yaygın olarak tüketilmektedir (Belli ve Belli, 2012a: 156-157).

4.1.14.1.2. Katığ Aşı

Katığ aşı, kazayağı bitkisiyle birlikte; bulgur, pirinç, nohut, yağ, su, tuz, kemikli et, maydanoz, dereotu ve yoğurt karışımlarından elde edilen geleneksel bir yemektir. Bu

²⁵³ Bu sınıflandırma, Güzin Sühran Belli ve Oktay Belli (2012a: 155-223) tarafından belirlenen kaz yemeklerinden hareketle; belli düzeltmeler doğrultusunda yapılmıştır.

yemek, sofralarda, ekseriyetle “ön sıcaklar” arasında ikram edilen çorbalardan biridir. Özellikle Iğdır yöresinde sıkça tercih edilen katıg aş; Aras havzasının geleneksel mutfak kültüründe yaygın olarak tüketilmektedir (Belli ve Belli, 2012a: 157).

4.1.14.1.3. Cılvır (Cılbır)

Cılvır veya cılbır, kazayağı bitkisiyle beraber; bulgur, pirinç, yağ, su ve tuz karışımlarından elde edilen geleneksel bir yemektir. Söz konusu yemek, sofralarda, bilhassa “ön sıcaklar” arasında sunulmaktadır. Ekseriyetle Kars ve Ardahan yörelerindeki halk tarafından sıklıkla tüketilen cılvır, Kuzeydoğu Anadolu ve Kafkasya bölgelerinin geleneksel mutfak kültürlerini zenginleştiren yemeklerin başında gelmektedir (Belli ve Belli, 2012a: 157-159).

4.1.14.1.4. Kazayaklı Bulgur Pilavı

Kazayaklı bulgur pilavı, kazayağı bitkisiyle beraber; bulgur, tuz, yağ, soğan ve su karışımlarından elde edilen geleneksel bir yemektir. Bahse konu yemek, sofralarda, ekseriyetle “ana yemekler” arasında gösterilmektedir. Özellikle Kars havalisinde sıkça tüketilen kazayaklı bulgur pilavı, ilgili yörenin yanı sıra; Nahcivan, Azerbaycan ve Kuzeybatı İran bölgelerinin geleneksel mutfak kültürlerini süsleyen mühim yemeklerden biridir (Belli ve Belli, 2012a: 159).

4.1.14.1.5. Pirinçli Kazayağı Aşı

Pirinçli kazayağı aş, kazayağı bitkisiyle birlikte; pirinç, yağ, soğan, su ve tuz karışımlarından elde edilen geleneksel bir yemektir. Bu yemek, sofralarda, bilhassa “ön sıcaklar” statüsündedir. Ekseriyetle Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinde yoğun olarak tüketilen pirinçli kazayağı aş; Kuzeydoğu Anadolu’nun geleneksel mutfak kültürünü besleyen önemli yemeklerin başında gelmektedir (Belli ve Belli, 2012a: 159-161). Bu

durum, kaz etinin, pirinç pilavıyla da sunulması dolayısıyla; pirince ayrı bir önem verilmesine vesile olmuştur.

4.1.14.1.6. Bulgurlu Kazayağı Aşı

Bulgurlu kazayağı aşı, kazayağı bitkisiyle birlikte; yağ, bulgur, su ve tuz karışımlarından elde edilen geleneksel bir yemektir. Bu yemek, sofralarda, umumiyetle “ön sıcaklar” çerçevesinde değerlendirilmektedir. Bilhassa Ardahan yöresinde sıklıkla tüketilen bulgurlu kazayağı aşı, Kuzeydoğu Anadolu bölümünün geleneksel mutfak kültürünü çeşitlendiren mühim yemekler arasında yer almaktadır (Belli ve Belli, 2012a: 161).

4.1.14.1.7. Kazayağı Kavurması

Kazayağı kavurması, kazayağı bitkisiyle beraber; soğan, tuz ve su karışımlarından elde edilen geleneksel bir yemektir. Bu yemek, sofralarda, genellikle “ana yemekler” kategorisinde görülmektedir. Özellikle Kars ve Iğdır yörelerinde sıkça tüketilen kazayağı kavurması, Kuzeydoğu Anadolu ile Kafkasya bölgelerinin geleneksel mutfak kültürlerinde, çok eskiden beri bilinmektedir (Belli ve Belli, 2012a: 161). Ayrıca kazayağı kavurmasının, Orta Karadeniz Bölümü’nde de yaygın olarak tüketildiği bilinmektedir. Zira malum yemek, bilhassa Sinop yöresinde, halk tarafından sıklıkla tercih edilmektedir (Halıcı, 2013: 158).

4.1.14.1.8. Kazayağı Mücveri

Kazayağı mücveri, kazayağı bitkisiyle birlikte; kabak, patates, soğan, sarımsak, su, tuz ve yumurta karışımlarından yapılan geleneksel bir yemektir. Bu yemek, sofralarda, umumiyetle “ana yemekler” statüsünde yer almaktadır. Bilhassa Erzincan (Tercan)

yöresinde (Bayrak, 2015: 233) sıklıkla tüketilen kazayağı mücveri, Kuzeydoğu Anadolu bölümünün geleneksel mutfak kültüründe, çok eski zamanlardan itibaren bilinmektedir.

4.1.14.2. Kaz Etinden Yapılan Geleneksel Yemekler

Kaz eti, kazın kesilmesini takiben; genellikle temizlenme, kurutulma, dondurulma ve korunma aşamalarından geçirilen bir süreç içerisinde hazırlanmaktadır. Bu durumun bir devamı olarak, kaz eti, özellikle kar yağdıktan sonra hazırlanan birtakım yemeklerin temelini teşkil etmektedir. Bahse konu minvalde, kaz etinden yapılan yemekler; Kuzeydoğu Anadolu, Kuzeybatı İran ve Güney Kafkasya havzalarındaki geleneksel mutfak kültürünü şekillendirici etkilere sahiptir. Malum yemekleri; “kaz çorbası”, “kaz paça”, “kaz lokması”, “kaz böreği”, “kaz mantısı”, “herise”, “kaz yahnisi”, “kaz buğulama”, “güveçte kaz”, “kaz tiridi”, “kaz dolması”, “ayvalı kazlı bulgur”, “papaz yahnisi”, “kaz kebabı”, “kaz çevirme” (kaz asması), “mazruf kebabı”, “tandırda kaz çekmesi” ve “fırında kaz” olarak; 18 başlıkta toplamak mümkündür.

4.1.14.2.1. Kaz Çorbası

Kaz çorbası, kaz etiyle birlikte; bulgur, su, tuz, yağ, soğan, havuç ve patates karışımlarından elde edilen geleneksel bir yemektir. Bu yemek, tandırda veya ocakta pişirilmektedir. Sofra düzeninde, genellikle “ön sıcaklar” kategorisinde bulunan kaz çorbası; Kuzeydoğu Anadolu, Nahcivan ve Azerbaycan bölgelerinin (Belli ve Belli, 2012a: 183 geleneksel mutfak kültürlerini çeşitlendiren önemli yemeklerin başında gelmektedir.

4.1.14.2.2. Kaz Paça

Kaz paça, kazın baş ve ayak etleriyle birlikte; su, yağ ve tuz karışımlarından yapılan geleneksel bir yemektir. Bu yemek, tandırda veya ocakta pişirilmektedir. Sofra

düzeninde, genellikle “ana yemekler” içerisinde değerlendirilen kaz paça; oldukça eski bir yemektir (Belli ve Belli, 2012a: 185). İlgili minvalde, söz konusu yemeğin; Türkiye, İran, Nahcivan ve Azerbaycan ülkelerindeki birçok bölgede ve yörede tüketildiği bilinmektedir. Dolayısıyla kaz paça, geleneksel mutfak kültürü dâhilindeki önemli yemeklerin başını çekmektedir.

4.1.14.2.3. Kaz Lokması

Kaz lokması; kazın taşığı, yüreğı ve ciğeri ile beraber; yumurta, yağ, tuz, un ve su karışımlarından yapılan geleneksel bir yemektir. Bu yemek, fırında pişirilmektedir. Kuzeydoğu Anadolu’da, kaz lokmasına “kaz kikili” ve “kaz ketesi” (Belli ve Belli, 2012a: 188) adları da verilmektedir. Sofra düzeninde, genellikle “ara sıcaklar” ekseninde yenen kaz lokması; Kars yöresinin yanı sıra, Ahıska bölgesinde de sıkça tüketilmektedir. Bahsedilen zemine yönelik olarak, kaz lokması, geleneksel mutfak kültürünü süsleyen ehemmiyetli bir yemektir.

4.1.14.2.4. Kaz Böreğı

Kaz böreğı, kaz etiyle beraber; un, yağ ve tuz karışımlarından elde edilen geleneksel bir yemektir. Bu yemek, fırında pişirilmektedir. Sofra düzeninde, umumiyetle “ara sıcaklar” bağlamında sunulan kaz böreğı, oldukça lezzetlidir. Yakın zamanlara kadar, bilhassa Kars ve Ardahan yörelerinin geleneksel mutfak kültürlerini süsleyen kaz böreğinin; son dönemlerde unutulmak üzere (Belli ve Belli, 2012a: 192) olduğunun vurgulanmasında yarar vardır.

4.1.14.2.5. Kaz Mantısı

Kaz mantısı, kaz etiyle birlikte; su, tuz, bulgur ve un karışımlarından yapılan geleneksel bir yemektir. Bu yemek, ocakta pişirilmektedir. Sofra düzeninde, genellikle “ana

yemekler” kategorisinde bulunan kaz mantısı, ekseriyetle Trakya bölgesinin (Belli ve Belli, 2012a: 195) geleneksel mutfak kültürünü çeşitlendiren bir tarihsel zemine sahiptir. Kaz mantısının, bugün, özellikle Kırklareli ve Edirne yörelerine özgü olarak tüketildiği bilinmektedir. Ayrıca malum yemeğin, Balkanlarda da tercih edildiğini ifade etmek lazımdır.

4.1.14.2.6. Herise

Herise, kaz etiyle birlikte; buğday, su ve tuz karışımlarından elde edilen geleneksel bir yemektir. Bu yemek, tandırda veya ocakta pişirilmektedir. Sofra düzeninde, çoğunlukla “ana yemekler” statüsünde değerlendirilen herise; Kars yöresinin geleneksel mutfak kültürünü zenginleştiren bir tarihî arka plana sahiptir. Özel günlere ve gecelere has bir biçimde hazırlanan malum yemek, yakın zamanlara dek; Kars yöresinde, taze kaz etiyle hazırlanmıştır. Yakın zamanlara kadar, bilhassa Kars yöresinin geleneksel mutfak kültürünü zenginleştiren herisenin; son dönemlerde unutulmaya yüz tuttuğunu (Belli ve Belli, 2012a: 192) olduğunun vurgulanmasında yarar vardır.

4.1.14.2.7. Kaz Yahnisi

Kaz yahnisi, kaz etiyle birlikte; nohut, patates, soğan, su, biber, baharat ve tuz karışımlarından yapılan geleneksel bir yemektir. Bu yemek, ocakta pişirilmektedir. Sofra düzeninde, genellikle “ana yemekler” kapsamına alınan kaz yahnisi; Kars yöresindeki geleneksel mutfak kültürünü çeşitlendiren bir nitelik taşımaktadır. Tarihsel süreçte Kars yöresine yerleşen Malakanların, gereğinden fazla patates yetiştirmeleri, kaz yahnisinin ilgili yörede daha çok patatesle hazırlanmasına sebebiyet vermiştir.

Kaz yahnisi, Osmanlı’nın saray mutfağında da tanınan ve bilinen bir yemek olarak kayda geçmiştir. Nitekim Osmanlı şehzadelerinin sünnet merasimlerinde pişirilen malum yemek (Belli ve Belli, 2012a: 203); bu yönde cereyan eden belli bir geleneğin de

çıkış noktasını teşkil etmiştir. Kaz yahnisi, Osmanlı mutfağında, ekseriyetle “nohutlu” olarak tüketilmiştir. Bu durumun paralelinde, nohutlu kaz yahnisi, Osmanlı’nın prestijli yemeklerinden biri olarak kayda geçmiştir. Bahse konu minval üzere, Vağınag Pürad (2010: 57); kaz yahnisinin, geleneksel Türk mutfak kültürünü süsleyen mühim lezzetlerden biri olduğunu beyan etmiştir.

4.1.14.2.8. Kaz Buğulama

Kaz buğulama, kaz etiyle beraber; içkembe, su, tuz, patates ve buğur karışımlarından meydana getirilen geleneksel bir yemektir. Bu yemek, ocakta pişirilmektedir. Sofra düzeninde, ekseriyetle “ana yemekler” kategorisine giren kaz buğulama, Kars yöresinin geleneksel mutfak kültürünü çeşitlendiren en eski ve özgün yemekler arasında yer almaktadır. Ancak 19. yüzyılın sonlarına kadar pişirildiği ifade edilen malum yemek, bugün, neredeyse unutulmak üzeredir (Belli ve Belli, 2012a: 204).

4.1.14.2.9. Güveçte Kaz

Güveçte kaz, kaz etiyle birlikte; patates, sarımsak, su, tuz, nohut, soğan, domates ve biber karışımlarından yapılan geleneksel bir yemektir. Bu yemek, tandırda veya fırında pişirilmektedir. Sofra düzeni itibarıyla, umumiyetle “ana yemekler” içerisine giren güveçte kaz, Kuzeydoğu Anadolu yörelerinin geleneksel mutfak kültürlerini zenginleştiren önemli yemeklerden biridir. Ancak bugün, söz konusu yemeğin yaygın olmadığı bilinmektedir. İlgili hususun akabinde, güveçte kazın, çok eski bir yöresel yemek olduğunu belirtmekte yarar vardır. Ayrıca güveçte kazın, en eski yemek pişirme yöntemlerini (Belli ve Belli, 2012a: 206) de bünyesinde barındırdığına dair birtakım bilgiler mevcuttur.

4.1.14.2.10. Kaz Tiridi

Kaz tiridi, kaz etiyle beraber; su, tuz, soğan ve bulgur karışımlarından yapılan geleneksel bir yemektir. Bu yemek, ocakta pişirilmektedir. Sofra düzeninde, genellikle “ana yemekler” bünyesine müdahil olan kaz tiridi; Orta Karadeniz ile Kuzeydoğu Anadolu yörelerinin geleneksel mutfak kültürlerinde sıkça tercih edilen mühim yemeklerin başında gelmektedir. Söz konusu minvalde, kaz tiridinin, özellikle Samsun yöresinin geleneksel mutfağına has bir yemek olduğu da ayrıca ifade edilmektedir (Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 73, 77).

Malum yemeğin, özel zamanlarda; toplu olarak yenildiği bilinmektedir. Dolayısıyla kaz tiridinin, bilhassa aile ve akraba çevrelerinde tüketilmek suretiyle; sosyal ilişkileri güçlendirdiğini ifade etmekte yarar vardır. Bu hususun beraberinde, kaz tiridinin, son 30-40 yıldan beri; büyük kentlerdeki lokantalarda (Belli ve Belli, 2012a: 211) sunulduğunun altını çizmek lazımdır.

4.1.14.2.11. Kaz Dolması

Kaz dolması, kazın karaciğeri ve yüreği ile beraber; pirinç, üzüm, fıstık, su ve tuz karışımlarından elde edilen geleneksel bir yemektir. Bu yemek, fırında pişirilmektedir. Sofra düzeninde, umumiyetle “ara sıcaklar” statüsüne binaen ikram edilen kaz dolması; Osmanlı Devleti’ndeki ziyafetlerin önemli yemeklerinden birini teşkil etmiştir. İlgili minvalde, 19. yüzyılın sonu ile 20. yüzyılın başı itibarıyla, kaz dolmasının; Osmanlı mutfağını süsleyen yemekler arasında yer aldığı bilinmektedir. Dolayısıyla kaz dolmasını, geleneksel Türk mutfak kültürünün “köklü” bir yemeği olarak kabul etmek mümkündür. Bütün bu ifadelere ek olarak, Mahmud Nedim bin Tosun (2019: 102); kaz dolmasının, oldukça ağır bir yemek türü olduğunu dile getirmiştir.

4.1.14.2.12. Ayvalı Kazlı Bulgur

Ayvalı kazlı bulgur, kaz etiyle birlikte; su, tuz ve ayva karışımlarından yapılan geleneksel bir yemektir. Bu yemek, tandırda ve fırında pişirilmektedir. Ayrıca bahsedilen yemeğin, ekseriyetle kazın göğüs kısmı kullanılarak hazırlandığını da dile getirmekte yarar vardır. Sofra düzeninde, genel olarak “ana yemekler” kapsamına alınan ayvalı kazlı bulgur, yaygın olmamakla beraber; Kuzeydoğu Anadolu’nun geleneksel mutfak kültürünü çeşitlendiren yemeklerin başında gelmektedir. Ancak malum yemek, bugün için, unutulmaya yüz tutmuştur (Belli ve Belli, 2012a: 210).

4.1.14.2.13. Papaz Yahnisi

Papaz yahnisi, kaz etiyle birlikte; su, tuz, soğan, yağ ve karabiber karışımlarından yapılan geleneksel bir yemektir. Bu yemek, tandırda ve ocakta pişirilmektedir. Sofra düzeninde, genellikle “ana yemekler” kategorisinde yer bulan papaz yahnisi; Erzurum yöresinin geleneksel mutfak kültürünü süsleyen yemeklerden biridir. Kaz etinin tütsülenmesiyle hazırlanan papaz yahnisi, son 40-50 yıldan beri, çok seyrek olarak tüketilmektedir. Dolayısıyla da unutulmaya yüz tutmuştur (Belli ve Belli, 2012a: 210).

4.1.14.2.14. Kaz Kebabı

Kaz kebabı, kaz etiyle birlikte; kişniş, tuz, yağ, kekik, biber, yoğurt ve soğan karışımlarından elde edilen geleneksel bir yemektir. Bu yemek; tandırda, ocakta veya mangalda pişirilmektedir. Sofra düzeninde, umumiyetle “ana yemekler” statüsünde bulunan kaz kebabı; Kuzeydoğu Anadolu yörelerinin geleneksel mutfak kültürlerini zenginleştirmekle beraber; Karabağ başta olmak üzere, Azerbaycan’ın geleneksel mutfak kültürünün de mühim yemekleri arasındadır. Ancak kaz kebabının; bilhassa Kars, Ardahan ve Iğdır çevreleri itibarıyla; unutulmak üzere (Belli ve Belli, 2012a: 211) olan kaz yemeklerinden biri olduğunu belirtmekte fayda vardır.

4.1.14.2.15. Kaz Çevirme (Kaz Asması)

Kaz çevirme, tam bir kaz etinin; çengele tutturularak tandıra asılmasıyla meydana getirilen geleneksel bir yemektir. Bu yüzden, söz konusu yemeğe “kaz asması” da denilmektedir. Kaz çevirme, çok eski dönemlerden beri bilinen bir yemektir. Zira malum yemeğin, Anadolu Selçuklu Devleti’nin saray mutfağında sıkça hazırlandığına dair birtakım malumatlar mevcuttur. Söz konusu malumatlara, Yazıcızâde Ali’nin *Tevârih-i Âl-i Selçuk*’unda rastlamak mümkündür. Nitekim Yazıcızâde Ali, Anadolu Selçuklu Sultanı I. Alaeddin Keykubad devrinde, saray mutfağındaki kaz çevirmelerinden bahsetmiştir (Bakır, 2017: 506). Dolayısıyla bu yemek, sofralarda, genellikle “ana yemekler” statüsündedir.

Bugün için, Orta Karadeniz bölümünün geleneksel mutfak kültüründe etkili bir rol oynayan kaz çevirme, insanların; belli sohbet ortamları içerisinde tükettikleri yöresel bir yemek türüdür. Bu durumun bir devamı olarak, kaz çevirmenin, Samsun yöresine has bir yemek çeşidi olduğunun altını çizmek lazımdır (Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 73). Kaz çevirme, yakın zamanlara dek, Kars yöresinde de yapılmıştır. Ancak son dönemler itibarıyla, Kars havalisinde çok seyrek olarak denk gelinen malum yemeğin, unutulmaya (Belli ve Belli, 2012a: 212) yüz tuttuğu bilinmektedir.

4.1.14.2.16. Mazruf Kebabı

Mazruf kebabı, kaz etiyle birlikte; tereyağı, bulgur, pirinç, baharat, şeker, tuz, biber, soğan, elma, karabiber ve su karışımlarından yapılan geleneksel bir yemektir. Bu yemek, sofralardaki “ana yemekler” kategorisinde yer almakla beraber; ocakta pişirilme yöntemiyle hazırlanan bir altyapıya sahiptir. Eski bir geleneksel mutfak kültürü yemeği olan mazruf kebabının, 110-120 yıl öncesinde kadar; Anadolu ve Mezopotamya bölgelerinde tüketildiği sanılmaktadır. Bahse konu duruma istinaden, mazruf kebabının; düğün törenleri (Belli ve Belli, 2012a: 217) başta olmak üzere, özel zamanlardaki

ziyafetlerin önde gelen yemek türlerinin başında geldiğine dair birtakım bilgiler mevcuttur.

4.1.14.2.17. Tandırda Kaz Çekmesi

Tandırda kaz çekmesi, tam bir kaz etinin tandıra sarkıtılmasıyla yapılan geleneksel bir yemektir [Ekler, Fotoğraf 46]. Bununla birlikte, bu yemek, sofralardaki “ana yemekler” statüsünde yer almakla birlikte; genel olarak, bulgur pilavıyla hazırlanmaktadır. İlgili mevzunun bir devamı olarak, tandıra sarkıtılan kazın alt kısmına, güveç içinde bulgur konulmaktadır. Dolayısıyla sarkan kazın yağı, bulgurun üzerine damlayarak, bulgur pilavını da pişirmektedir. Bu esnada, bulgur pilavının kaz yağını çekmesinden ötürü, malum yemeğe “tandırda kaz çekmesi” adı verilmiştir (Sevim Gültekin, 2020). Tandırda kaz çekmesi, Kars’ın geleneksel mutfak kültürünü zenginleştiren bir yemek çeşididir.

Kars yöresindeki halkın damak zevkini belirleyen tandırda kaz çekmesi, diğer yörelerin yemek lezzetlerinden çok farklıdır (Belli ve Belli, 2012a: 219). Bahsedilen çerçevede etrafında, bu yemeğin, Kars yöresine özgü olarak icra edilen en eski yemek türleri arasında yer aldığını ifade etmekte fayda vardır. Söz konusu hususun akabinde, tandırda kaz çekmesinin, bilhassa kış mevsimi itibarıyla; Kars’ın yerel mutfağını şekillendiren bir yemek unsuru olduğunu da ayrıca dile getirmek lazımdır. Tandırda kaz çekmesi, bilhassa dünyanın en eski buğday çeşitlerinden biri olan “kavılca”dan (Kars buğdayı) sağlanan bulgur ile pişirilmektedir (Bayrak, 2015: 174).

4.1.14.2.18. Fırında Kaz

Fırında kaz, tam bir kaz etinin fırına verilmesiyle yapılan geleneksel bir yemektir. Bu yemeğin çıkış noktası, esasen, tandırda kez çekmesidir. Ancak teknolojik gelişmelere bağlı olarak cereyan eden kültürel değişmelere binaen, özellikle son 40-50 yıllık (Belli ve Belli, 2012a: 219) bir süre içerisinde; tandırların yerini fırınların almasıyla birlikte,

kazın fırına atılarak pişirilme süreci başlamıştır. Dolayısıyla Anadolu mutfak kültürünün en eski pişirme aracı olan tandır, bu noktada geri plana itilmiştir. Bu şekilde, “fırında kaz” yemeği de “tandırda kaz” yemeğinin yerini almıştır. Bu yemek, sofralarda, genellikle “ana yemekler” kategorisindedir.

Fırında kaz, tam bir kaz etinin yanına eklenen bulgur, mercimek, patates ve soğan gibi bir kısım yiyeceklerle meydana getirilen geleneksel bir yemektir. Söz konusu yemek, özellikle kış aylarında; Kars yöresinin geleneksel mutfak kültürünü belirleyici ve yönlendirici etkilere sahiptir. Dolayısıyla fırında kazın, Kars yöresinde vuku bulan geleneksel mutfak kültürünü, diğer yörelerin geleneksel mutfak kültürlerinden ayıran bir tarafı vardır (Belli ve Belli, 2012a: 221). Nitekim bugün, çok yaygın olarak hazırlanan fırında kaz yemeği, bünyesinde köklü bir tarihsel geçmişi barındırmaktadır.

4.1.14.3. Kaz Yağından Yapılan Geleneksel Yemekler

Kaz yağı, eski devirlerden beri, geleneksel mutfak kültürüne katkı sağlayan bir yemek unsudur. Bu durumun akabinde, kaz yağının, yemeklere büyük bir lezzet kattığının ifade edilmesinde yarar vardır. Özellikle kış mevsiminin çok uzun sürdüğü bölgelerde, kaz yağının, alternatif mutfak gıdaları arasında değerlendirildiğini vurgulamak lazımdır.

Bahse konu minval üzere, kaz yağı; bilhassa bölgesel, yöresel veya yerel boyutlar açısından bakıldığında; birçok yemeğin pişirilmesindeki en temel gıda maddelerinden biri olarak ön plana çıkmaktadır. Doğal yollarla üretilen kaz yağının, ayrıca bazı halk hekimliği uygulamalarına da temel oluşturduğu bilinmektedir. Kaz yağından yapılan geleneksel yemekleri; “erişte aşı” (kesme aşı), “katmer” (feselli), “kuymak” ve “un helvası” olmak üzere; 4 başlıkta toplamak mümkündür.

4.1.14.3.1. Erişte Aşı (Kesme Aşı)

Erişte aşı veya kesme aşı, kaz yağıyla birlikte; erişte, mercimek, soğan, su, tuz ve kurut karışımlarından elde edilen geleneksel bir yemektir. Bu yemek, sofraya düzeni içerisinde, genellikle “ara sıcaklar” içerisinde değerlendirilmektedir. Erişte aşının; Doğu Anadolu, Kafkasya, Kırım, Nahcivan, Azerbaycan, İran ve Türkistan (Belli ve Belli, 2012a: 185) coğrafyalarının geleneksel mutfak kültürlerini çeşitlendiren ve zenginleştiren bir yönü vardır.

Kaz yağının, ekseriyetle Ön Asya ve Orta Asya bölgelerinde; “geleneksel bir besin maddesi” olarak kullanıldığını ortaya koymaktadır. Söz konusu hususun bir devamı olarak, kaz yağından yapılan erişte aşına; Tatar Türkleri arasında “tokmaçlı aş” (Zaripova Çetin, 2009: 95) denilmekle beraber, bu yemeğin, daha çok; Tatarlara has düğün törenlerinin geleneksel yemekleri arasında yer aldığı bilinmektedir.

4.1.14.3.2. Katmer (Feselli)

Katmer veya feselli, kaz yağıyla birlikte; un, tuz, su ve şeker karışımlarından elde edilen geleneksel bir yemektir. Bu yemek, sofraya düzenindeki “son sıcaklar” arasında değerlendirilmektedir. Özellikle Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinin geleneksel mutfak kültürlerini süsleyen katmer; süt veya çay (Belli ve Belli, 2012a: 187) ile servis edilmektedir. Kaz yağıyla hazırlanan katmerin, yöresel sofraları zenginleştiren bir yönü vardır. Malum yemek, bilhassa misafir ağırlamalarında sıkça sunulmaktadır.

4.1.14.3.3. Kuymak

Kuymak veya feselli, kaz yağıyla beraber; süt, tuz ve un karışımlarından elde edilen geleneksel bir yemektir. Bu yemek, sofraya düzenindeki “ana yemekler” statüsünde yer almaktadır. Ancak malum yemeğin, daha ziyade köy kahvaltılarının

vazgeçilmezlerinden biri olduğu da bilinmektedir. Kaz yağından yapılan kuymak, genellikle Kuzeydoğu Anadolu yörelerinin geleneksel mutfak kültürlerini çeşitlendiren bir nitelik taşımaktadır.

Kars yöresi itibarıyla, doğum yapan kadınlara verilen ilk yemeklerden biridir. Ayrıca Kars havalisinde; doğum sancısı tutan kadınlara da yedirilen kuymağın, doğacak bebeğe ait cinsiyet olgusu noktasında bilgi verdiği inancı da hâkimdir. Bu durum; “Kuymağa tuz atın, ocağı donatın, bu ağrı oğlan ağrısı...” veya “Kız doğuran kuymak, oğlan doğuran oğlak yer.” (Belli ve Belli, 2012a: 222) gibi bir kısım söz kalıplarıyla; sözlü edebiyat geleneğine bile yansımıştır.

4.1.14.3.4. Un Helvası

Un helvası, kaz yağıyla beraber; buğday unu, toz şeker ve şerbet karışımlarından yapılan geleneksel bir yemektir. Oldukça lezzetli ve besleyici olduğu ifade edilen bu yemek, sofraya düzeni itibarıyla; kendisine genellikle “son sıcaklar” arasında yer bulmuştur. Eski zamanlardan itibaren tüketildiği düşünülen un helvası, bugün için; Kars yöresinde unutulmaya yüz tutmakla birlikte, Samsun yöresinde yapılmaya devam etmektedir (Belli ve Belli, 2012a: 222). Dolayısıyla ilgili yemeğin, Orta Karadeniz Bölümü’nde özel bir ehemmiyeti vardır.

4.1.15. Kazın Halk Hayatındaki Yeri, Değeri ve Önemi

Kaz, sahip olduğu birtakım özellikler ve işlevler itibarıyla; kendi etrafında teşekkül ve tekâmül eden bir kültürel atmosferin de çıkış noktasını meydana getirmektedir. Dolayısıyla kaz, geçmişten bugüne kadar süregelen bir zaman dilimine istinaden, halk hayatını; belli başlı yönlerden etkilemiştir. Bu bağlamda, kazın, halk hayatını; sosyokültürel ve sosyoekonomik temellerde yakından ilgilendirdiğinin belirtilmesinde yarar vardır.

Kaz, tarihsel süreçte, ilk olarak; “avcılık” faaliyetlerinde boy göstermiştir. İlgili minval üzere, kaz, insanlığın vuku bulduğu ilk devirlerden itibaren; en temel av hayvanları arasında yer almıştır. Bilhassa göçerevli bozkır hayatında önemli bir yeri olan avcılık, Türkmenlerin mutfak kültürlerini ve beslenme süreçlerini büyük ölçüde etkilemiştir. Bu kapsamda, etinden yararlanılan başlıca av hayvanları arasında yaban kazının (Toygar ve Berkok, 1997: 175) da yer alması, ilgili durumu özetleyici bir nitelik taşımaktadır. Söz konusu eksende, kaz; avcılık faaliyetleri aracılığıyla, etinden faydalanılan kuş türlerinden biri olarak; insanların ekonomi ve beslenme alanlarındaki yaşam mücadelelerini destekleyici bir çerçeve etrafında değerlendirilmiştir.

Bilindiği üzere, avcılık etkinliği, insanlığın ilk aşamalarından başlamak kaydıyla; halkın genel ekonomik karakterini belirleyici unsurların başında gelmiştir (Güven ve Hergüner, 1999: 32). Söz konusu husus ise av hayvanlarının halkın geçimindeki ehemmiyetlerini ortaya koymuştur. Ancak göçebelikten yerleşikliğe geçiş sürecinde, avcılığın; genellikle bir “hobi” haline dönüştüğünü dile getirmekte fayda vardır. Bu durum, avcılığın, eğlence ve spor doğrultusundaki boş zamanlara hitap eden “kültürel değer yaratma” potansiyelini ortaya çıkarmıştır. Dolayısıyla kaz da bir kuş türü olarak, “kültürel bir değer yaratma aracı” şeklinde görülüp, avcılığa dair eğlence ve spor aktiviteleri içerisinde değerlendirilmiştir. İlgili durum, yaban kazı avına binaen, bir boş zaman aktivitesi olarak; bugün de devam etmektedir.

Toplayıcılık ve avcılık faaliyetlerine bağlı olarak cereyan eden göçebe yapıdan, tarım ve hayvancılık faaliyetlerine dayalı olarak teşekkül eden yerleşik yapıya geçiş safhasıyla beraber; zamanla kazın evcilleştirilme süreci de başlamıştır. Bu durumun akabinde, kaz, ilk evcilleştirilen kümes hayvanı olarak kayda geçmiştir. Bahse konu mevzu, kanatlı kümes hayvancılığının oluşmasını ve gelişmesini hızlandırmıştır. İlgili zemini takiben, kaz, insan hayatına; ekonomi, beslenme, korunma, barınma ve giyinme gibi başlıca konularda katkı sağlamıştır.

Kaz, evcilleştirilmesinin beraberinde; avcılıktan gelen bir geri planı da bünyesine katarak, halk hayatını; ekseriyetle yerel çizgideki ekonomi ve mutfak faaliyetleri açısından yönlendirici kimi fonksiyonlar üstlenmiştir. Bu durum, kaz yetiştiriciliğinin veya kaz besiciliğinin ortaya çıkmasına vesile olmuştur. Dolayısıyla kazın; etinden, tüyünden ve yumurtasından yararlanılma süreci de başlamıştır. Bu doğrultuda, kaz, özellikle yöresel bünyedeki halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü olgularını şekillendirici bir rol üstlenmiştir.

Halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü olguları kapsamında, kaz, halkın mevsimlik gıda gereksinimini gideren bir geçim vasıtası olarak ön plana çıkmıştır. Bu durumun paralelinde, kaz, bilhassa belli bölgelere ve yörelere özgü olarak; kış sofralarını çeşitlendiren başlıca geleneksel yemeklerin esasını teşkil etmiştir. Bahse konu minval üzere, kaz, özellikle yerel bağlamlardaki sosyal ve toplumsal yapılar dâhilinde; halka ait iktisadî etkinlikleri ve mutfak aktivitelerini canlandıran bir işleve sahip olmuştur. Bu durum, halkın, kışlık geçimini kaz etinden elde etmesinin önünü açmıştır. Dolayısıyla ekonomik durumu büyükbaş ve küçükbaş hayvan etlerini satın almaya elverişli olmayan bir kısım halk kesimi, kırmızı et gereksinimini kaz yetiştiriciliğiyle giderebilmektedir (İbrahim Diken, 2019).

Söz konusu bünyeye istinaden, kazın; halktaki gündelik hayat çizgisini, ekseriyetle ekonomi ve beslenme kültürlerinden hareketle etkileyen bir yönü vardır. Örneğin, kaz, Türkiye sahası itibarıyla; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinde cereyan eden halk hayatının önemli bir unsuru haline gelmiştir. Bu eksende, kaz, ilgili yörelerdeki yoğun yetiştiriciliğine binaen; yerel sürdürülebilir kalkınmayı destekleyici, belirleyici ve yönlendirici bir gastronomik kimliğe bürünmüştür. Bütün bu ifadelerle birlikte; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerindeki hane halkının kışlık et ihtiyacını karşılaması ve bu noktada halka ek gelir sağlaması (Demir, Kırmızıbayrak ve Yazıcı; 2013: 129), kazın halk hayatındaki yerini, değerini ve önemini ortaya açık ve net biçimlerde koymaktadır.

Bahse konu açıklamalara ek olarak, kaz; geleneksel bilginin ekonomi ve mutfak kültürlerinde kullanılmasını gerekli kılan faktörlerden biridir. Nitekim tarihî süreçte, kaz yetiştiriciliğinden hareketle öne çıkan geleneksel bilgi belleği kanalıyla; bölgesel, yöresel veya yerel kapsamlı halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü faaliyetlerinin sürekliliği sağlanmıştır.

Kaz, ehlileştirilmesine paralel olarak, geçmişten bugüne dek; insanların barınma, korunma, giyinme ve temizlik ihtiyaçlarını karşılayan önemli bir faktör olarak da gündeme gelmiştir. Bu çerçevede etrafında, kaz tüyünden üretilen yastık, yorgan, döşek, mont, pardesü ve benzeri ürünleri; bahsedilen çatı altında değerlendirmek muhtemeldir. Zira kaz tüyü, önemli bir ekonomik değer olarak; aynı zamanda halkın barınma, korunma ve giyinme alanlarına alternatif bir zemin teşkil etmektedir (Belli ve Belli, 2012a: 59).

Geçmişte tamamen geleneksel yöntemlerle imal edilen kaz tüyü malzemeleri, bugün; geleneksel ve modern teknikler bir arada kullanılarak üretilmektedir. Malum ürünler, yöresel temellerde, halk hayatının merkezine oturmuşlardır. Bu bağlamda, kaz mefhumu; çevresel koşullara yönelik olarak; insanların iç ve dış fiziksel ortamlardaki barınma, korunma ve giyinme ihtiyaçlarını karşılayan bir maddî kültür unsurudur.

İlgili husus, kazın, kuş türleri içerisindeki özgün yapısına (Aytaş, 2019: 76) bağlı olarak şekillenmiştir. Bahse konu açıklamalardan hareketle, kazın, toplumsal yaşam biçimini; yerelden ulusala, ulusaldan küresele taşıyan bir kültür ögesi olduğunun altını çizmek lazımdır. Nitekim kaz tüyü, kültür ekonomisi ve kültür endüstrileri kapsamında, kendisinden istifade edilen bir zemini meydana getirmektedir.

Tarihî bir geri plan dâhilinde, kaz, insanlar tarafından; koruyuculuk ve kollayıcılık özellikleri doğrultusunda da kullanılmıştır. Bu durum, kazın fizyolojik nitelikleriyle doğru orantılı olarak gelişmiştir. Zira kaz, tehlikelere karşı duyarlı bir hayvandır. İlgili minval üzere, insanlar, kazın yüksek tondaki ötüşünden istifade ederek; evlerini koruma altına almaya çalışmışlardır. Kazın bu özelliği, geçmişte Romalılar (Ersoy, 2014: 45) ve Urartular (Belli ve Belli, 2012a: 57) tarafından keşfedilmekle beraber, bugün Çinliler ve Amerikanlar tarafından kullanılmaktadır (Çelebi, 2020: 1-2). Söz konusu ekseninde, kazın, içinde yer aldığı fizikî ortamı benimseme özelliği; işlevsel açıdan “korunma” stratejileri doğrultusunda pratiğe dökülmüştür.

Bahsedilen çerçeve etrafında, Türkiye’de kaz yetiştiriciliğinin canlı bir biçimde icra edildiği Kars, Ardahan ve Iğdır havalilerindeki halkın; kendi evini, çiftliğini, ahırını ve kümesini bilhassa hırsızlığa karşı muhafaza altına almak amacıyla; kazı adeta bir “kalkan” veya “alarm” faktörü olarak kullanması; bu yöndeki korunma gereksinimini içermektedir. Bütün bu ifadeler ek olarak, kaz, malum özelliklerini ve işlevlerini takiben; geleneksel bağlamdaki güvenlik tedbirlerinin çıkış noktalarından birini teşkil etmektedir.

Kazın güvenlik tedbirleri kapsamında kullanılması, güçlü bir hafızaya ve iyi bir görme yetisine sahip olmasından ileri gelmektedir. Bu ekseninde, kazı; biyolojik niteliklerinden yola çıkılmak suretiyle, kültürel niteliklerinin vurgulandığı bir güvenlik faktörü olarak ele almak mümkündür. Dolayısıyla kaz, geçmişten bugüne kadar devam eden bir zaman dilimi içerisinde, bir “köpek” duyarlılığı sergilediği için; sadıklık özelliğinden istifade edilen bir kuş türü olarak da bilinmektedir (Belli ve Belli, 2012a: 57).

Kazın, kullanım maksadına istinaden; doğayı temizleme özelliğinden de yararlanılmıştır. Zira dünyanın ve Türkiye’nin bazı coğrafyalarında, kazlar, zararlı otları ve haşereleri bertaraf etme amacına yönelik olarak kullanılmaktadır. Bu durum, özellikle tarla, bağ ve bahçe alanlarının temizliği açısından büyük bir önem

taşımaktadır. Zira tarlalardaki zararlı otların ve haşeratin temizlenmesi, tarımdan alınan verimi artırmaya yardımcı olmaktadır.

Kazların; bilhassa Uzak Doğu ülkelerinde, “su sümbülleri” ve “dev nilüferler” başta olmak üzere; su yollarını tıkayan birtakım bitkileri yiyerek, nehir taşımacılığına katkı sundukları da bilinmektedir. Bu çerçevede, kazlar; su yollarının açılmasını sağlayarak, nehir taşımacılığını rahatlatıcı tedbirler ekseninde de kullanılmaktadır (Çelebi, 2020: 100). Ayrıca dünyanın birçok yerinde vuku bulan çekirge istilalarına karşı kaz sürülerinin kullanıldığına da şahit olmak mümkündür. Bu durum, kazın tabiatı koruma ve temizleme özelliklerinin bir yansımasıdır.

Kaz, kimi etnografik malzemelere de temel oluşturmaktadır. Söz konusu minvalde, kazın kanatlarından elde edilen geleneksel el süpürgeleri, bu durumu. kanıtlayıcı bir nitelik sergilemektedir. Örneğin; Kars, Ardahan ve Iğdır havalilerinde “telek” (Belli ve Belli, 2012a: 62) adı verilen malum süpürgeler; bilhassa eşik temizliğinde, işlevsel olarak kullanılmaktadır. Bu durum, kazın, içinde yer aldığı temizlik potansiyelinin bir başka boyutudur.

Kaz; bazen, bir kuş türü olmasının ötesine geçerek; hayata dair varlık değerlerini ifade eden bir araç haline de dönüşebilmektedir. Bu durum ise mitolojik bakımdan kaza yüklenen simgesel birtakım anlamlarla ortaya konulabilmektedir. Örneğin, kazın; Altay Türkleri, Tahtacı Türkleri ve Karapapak Türkleri arasında çok özel bir saygı görmesi; mitolojik dönemden kalma bir anlayıştır.

Altay Türklerinin tamgalarında ve ongunlarında kaz figürlerinin bulunması, Tahtacı Türklerinin geleneksel kıyafetlerinde kazayağı işlemelerine yer verilmesi ve Karapapak Türklerinin yöresel eşyalarında kaz resimlerinin yer alması gibi başlıca akideleri; kaza atfedilen simgesel manaların mitolojik yorumları olarak kabul etmek mümkündür.

Bütün bunlar, şüphesiz, kazın sembolik yanını gözler önüne sermektedir. Bahsedilen bünye etrafında, mitolojinin; farklı tarihsel zeminlerde yeni paradigmlar oluşturmaya imkân sağlayan sembolik fonksiyonu (Batuk, 2006: 324), kaz üzerinden ortaya konulabilmektedir.

Kaz, halk inançları ekseninde, kutlu bir hayvan olarak kabul edilmektedir. Nitekim kazın, bilhassa yöresel bağlamlara istinaden; bolluk, bereket, güzellik, hayır, uğur ve benzeri konular çerçevesinde yorumlanması; bu durumu özetlemektedir. Ayrıca kazın, edebî bir unsur olarak; özellikle sözlü edebiyat türleri içerisindeki verimlerde sıkça dile getirildiği de bilinen bir gerçektir.

İlgili mevzular, kazın halk arasındaki yaygınlığını ve popüleritesini ortaya koymaktadır. Yine kazın, geleneksel el sanatlarında da boy göstermesi, malum bünyedeki hayvan üslubunun bir dışı vurumudur. Bütün bu açıklamalar, simgelerin insanlardaki “anlam yaratma kapasiteleri”yle (Beşirli, 2017: 59) alakalı olmakla birlikte; kazın malum bünyedeki rolünü ortaya koymaktadır.

Kaz, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü düzlemlerinde; imece kültürünün devam ettirilmesine katkı sağlayan bir faktör olarak da öne çıkmaktadır. Zira kazın kesimi sırasında ve sonrasında; aile, akraba, komşu, eş, dost ve tanıdık türünden kimselerin beraberce yürüttükleri kaz temizleme faaliyeti, bu çerçevedeki imece kültürünün bir sonucudur. Bir tür “kaz imece”sini temel alan malum faaliyette, halk arasındaki ilişkiler sağlam zeminlere oturtulabilmektedir. Ayrıca kaz imcesinde, bilhassa kadınlar için uygun bir sosyal ortam da yaratılabilmektedir (Elif Sadak, 2020).

Kaz imcesinde, kadınlara, toplumsal yönden “birey olma” vasfı kazandırılmaktadır. Bu durumun doğal bir neticesi olarak, kadınların sosyalleşme ve toplumsallaşma ortamları da tesis edilebilmektedir. Halk arasındaki yardımlaşma ve dayanışma faaliyetlerine

binaen gündeme gelen kaz imecesi, yılın belli zamanlarında (güz aylarının sonlarında) pratiğe dökülmektedir. Dolayısıyla kaz imecesi, halk tarafından belirlenen bir takvim sürecine göre icra edilmektedir. Malum husus, kazın, halk hayatını; belli bir takvime göre şekillendiren yönünü ortaya koymaktadır.

Kaz, geleneksel mutfak kültürü bünyesindeki kimi besin maddelerinden hareketle, sağaltma işlevine dönük bir çatı altında da kullanılabilmektedir. Örneğin, mide rahatsızlığı olan kişilere kaz yağının içirilmesi (Özen Atalayın, 2020); kazın bu yöndeki sağlık işlevini sıkça öne çıkarmaktadır. Yine kaz yağının, romatizmal hastalıklara karşı, vücudun belli kısımlarına sürülmesi de malum doğrultudaki sağaltma işlemlerinin bir neticesidir (Zaripova Çetin, 2009: 39). Aynı şekilde, kaz yağının, yanık tedavilerinde de kullanılması; ilgili bağlamdaki sağaltma uygulamalarını ortaya koymaktadır. Söz konusu uygulamalara, bugün; başta Türkiye olmak üzere, Türk dünyasının bazı coğrafyalarında şahit olmak mümkündür.

Buraya kadarki açıklamalar, bilgilendirmeler ve yorumlamalar; kazın halk hayatındaki yerini, değerini ve önemini ortaya koyan başlıca özellikler, bu kapsamdaki pratik sahalarını içermektedir. Bu durum, şüphesiz; kaz ekseninde cereyan eden kültürel atmosferin bir tezahürüdür. Bahse konu minval üzere, kazın etrafındaki kültür birikimi; bilhassa halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında önemli bir gelişme göstermiştir. Dolayısıyla kaz; halk inançlarından halk edebiyatına, halk hekimliğinden halk takvimine kadar geniş bir çerçevede içerisinde, kendine özgü olarak teşekkül ve tekâmül eden bir zeminin yaratıcısı ve yaşatıcısı konumundadır. Söz konusu kapsamda, kazın, belli bir kültür parçası değil; bilakis kültürün kendisi olduğunun altını çizmek gerekir.

Sonuç itibarıyla, bahsi geçen konular, belli bir kaz kültürünün varlığını ortaya koyan sebepleri ve sonuçları kapsamaktadır. Bu durumun akabinde, kaz kültürünü; halkın sosyokültürel ve sosyoekonomik hayat sürecini etkileyen, şekillendiren, düzenleyen,

değiştiren ve dönüştüren bir eksenle ele almak mümkündür. Söz konusu bünyeye istinaden, kazın; yerel, yöresel veya bölgesel bağlamlardaki topluluk yaşamına çok farklı biçimlerde sirayet ettiğini belirtmekte yarar vardır. Nitekim kaz kültürü, halkın; sosyal, kültürel, iktisadî, içtimaî, psikolojik, sosyolojik, mitolojik, edebî, siyasî, dinî, tarihî, coğrafi, arkeolojik, etnografik, sanatsal, folklorik, gastronomik ve benzeri yaşam süreçlerinin genel bir toplamıdır.



BEŞİNCİ BÖLÜM

KAZ KÜLTÜRÜNÜN İŞLEVSEL ZEMİNİ

Bu bölümde, araştırmanın işlevsel çerçevesi çizilmeye çalışılacaktır. Malum durumun bir devamı olarak, bu tezin fonksiyonel zeminini meydana getiren araştırma sahası kapsamındaki kaz mefhumunun işlevsel bağlamı üzerinde durulacaktır. Dolayısıyla kaz olgusu, birtakım işlevlerine istinaden; gelişim, değişim ve dönüşüm süreçleri ön plana çıkarılmak kaydıyla; detaylı bakımlardan izah edilmeye çalışılacaktır.

Bu bünye etrafında, halkın geleneksel bağlamlardaki ekonomik faaliyetleri ve mutfak etkinlikleri; kaz üzerinden verilecek olan bir kısım örnekler doğrultusunda ortaya konulacaktır. Söz konusu eksene binaen, kaz kavramı; yaşayan bir kültürel birikim unsuru olarak, sahip olduğu başlıca işlevler dâhilinde tetkik ve tahlil süreçlerinden geçirilmeye çalışılacaktır.

Bahse konu minvalde, bu doktora tez çalışmasının beşinci bölümü itibarıyla, halkın geleneksel boyutlardaki ekonomi ve mutfak kültürlerine dair işlevsel izahların “kaz” üzerinden temellendirilmeleri amaçlanmaktadır. İlgili kapsamda, kaz; halkbilimi çalışma kadrosundaki mühim başlıklar arasında yer alan “halk ekonomisi” ve “geleneksel mutfak kültürü” konularının akabinde, bir kısım işlevsel çıkarımlardan hareketle yorumlanacaktır. Söz konusu çizgiyi takiben, kazın malum konular etrafındaki işlevsel çözümlemesi gerçekleştirilmeye çalışılacaktır. Bu şekilde, Türkiye sahasındaki kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin geri planındaki kültürel miras; işlevsel bağlamı göz önünde bulundurulmak suretiyle, belli bir tetkike ve analize tabi tutulacaktır.

Kazın, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü unsurlarının akabinde; sosyal, kültürel, toplumsal, ekonomik, tarihî ve siyasî yaşam alanlarını destekleyici, belirleyici ve yönlendirici bir özelliğe sahip olduğunun ifade edilmesinde fayda vardır. Zira kaz; özellikle bölgesel, yöresel veya yerel zeminlerdeki kültürel birikim unsurlarını ortaya çıkaran bir kavram olarak dikkat çekmektedir. Türkiye'nin stratejik bölgelerinde yürütülen kaz yetiştiriciliği veya kazcılık faaliyeti, bu yönde vuku bulan bir kültürel mirası da büyük ölçüde etkilemektedir. Dolayısıyla malum kültürel mirasa ait işlevsel bir altyapının olduğu kuşkusuzdur. Bu sebepten ötürü, kazın; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü öğeleri ön planda tutularak, fonksiyonel bir bünyede; ayrıntılı açıdan incelenmesi ve çözümlenmesi elzemdir.

Söz konusu durum, kazın Anadolu Türk coğrafyasında teşekkül ve tekâmül eden geleneksel ekonomi kültürüne ve geleneksel mutfak kültürüne yön veren taraflarının işlevsel çizgilerde irdelenmesini zarurî bir hale getirmektedir. Bu nedenden dolayı, bu tez çalışmasının beşinci bölümünde; kaz yetiştiriciliği veya kaz besiciliği doğrultusundaki birtakım bilgilerin, belgelerin ve bulguların; halktaki ekonomik etkinliklere ve mutfak faaliyetlerine istinaden, Türk Halkbilimi alanına kazandırılması hedeflenmektedir.

Mevzubahis çatı altında; kaz nosyonunun geçmişten bugüne kadarki gelişim, değişim ve dönüşüm safhaları; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü faktörlerinin ışığında, işlevsel bir sistematığe eklemlenerek açıklanmaya çalışılacaktır. Bu minval üzere, kaz kültürünün işlevsel altyapısı; belli bir bütünlük içerisinde ortaya konulacaktır.

Sonuç itibarıyla, beşinci bölümü dâhilinde, kaz mefhumu; başlıca işlevsel tahliller göz önüne alınmak kaydıyla, ayrıntılı bakımlardan sorgulanacaktır. İlgili bağlama dönük olarak, halkın geleneksel bünyedeki ekonomi ve mutfak kültürleri üzerinden kimi değerlendirmeler yapılmak suretiyle; kaz kültürünün içerdiği işlevsel özellikler, bu noktadaki başlıca örneklerle istinaden izah edilmeye çalışılacaktır.

Söz konusu minvalde, kaz ve kazcılık hususlarının, geniş çerçeveler etrafındaki fonksiyonel nitelikleri ön plana çıkarılacaktır. Dolayısıyla bu doktora tezinde, kaz kültürünün işlevsel sınırları; geleneksel ekonomi ve geleneksel mutfak bileşenlerinden hareketle çizilmeye çalışılacaktır.

Bütün bu ifadelere ek olarak, bu tezde; “halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında kaz” mevzusunun işlevsel temeldeki yeri, değeri ve önemi; belli bir sistematik doğrultusunda ele alınacaktır. Böylelikle kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin Türk kültüründeki yaşayan yönlerine dair belirli çıkarsamalarda bulunulmaya çalışılacaktır.

Bu hususa dönük olarak, Türkiye’de cereyan eden kaz kültürünün altyapısı; işlev esaslı bir perspektiften hareketle tartışılacaktır. Zira kazın, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamlarındaki işlevsel zemini, bu tez çalışmasının ikincil problemiğidir. Nitekim bu doktora tezine temel teşkil eden araştırma ve çalışma aşaması boyunca, ikinci olarak; bahse konu problemiğin, etraflı bir biçimde ele alınmak kaydıyla nihayete erdirilmesi amaçlanmaktadır.

5.1. KAZIN İŞLEVLERİ

Kaz; kendi etrafında oluşan, gelişen ve yayılan bir kültürel mirasın taşıyıcısı konumundadır. Dolayısıyla kazın, bilhassa yetiştiriciliği veya besiciliği çerçevesinde; kendine özgü bir yeri, değeri ve önemi söz konusudur. Bu durumun bir devamı olarak, kaz; özellikle halkın ekonomik faaliyeti ve mutfak kültürü doğrultusundaki değişim ve dönüşüm süreçlerini yakından alakadar etmektedir. Malum zemin etrafında, kazın, belli başlı özelliklerinden hareketle; işlevsel birtakım yönlerden çözümlenmesi gerekmektedir.

Bilindiği gibi, saha araştırmalarında, folklor malzemelerinin tespit edilmesi; mühim bir safhayı içermektedir. Ancak folklor malzemeleri, yalnızca “tespit” safhasıyla sınırlı bırakılmamalıdır. Dolayısıyla folklor ürünlerinin, bağlam merkezli bir kısım incelemelere ve çözümlemelere tabi tutulmaları gerekmektedir. Bu durumun akabinde, folklor ürünlerinin; anlamları ve amaçları ortaya konulmalıdır. Bahse konu minval üzere, folklor verimleri; uygulama alanlarına dayalı olarak öne çıkarılan başlıca işlevsellikleri dâhilinde ele alınmalıdır.

İlgili çerçeveye yönelik olarak, belli bir saha araştırmasına temel teşkil eden herhangi bir folklor malzemesinin; yaratılma, yayılma ve yaşatılma süreçlerinden hareketle; tanımlanma, betimlenme, sınıflandırılma, aktarılma, çeşitlenme, kullanılma ve uygulanma (Yıldırım, 1998: 71-72; Çobanoğlu, 2019: 27-30) aşamaları göz önünde bulundurulmalıdır. Zira bir folklor unsurunun işlevsel bağlamı, o unsuru icra eden insanların gündelik yaşam çizgileri etrafında şekillenmektedir. Bu bünyeden yola çıkılarak, halkın sosyokültürel ve sosyoekonomik etkinlikleri açısından bakıldığında, folklor faktörlerinin halk hayatındaki pozisyonları; işlevsel bağlamı meydana getirmektedir.

Halkbilimsel açıdan işlev, herhangi bir folklor ögesinin; ait olduğu grup içindeki icraat alanıyla doğrudan ilişkilidir. Bir folklor unsurunun bağlamı, esas olarak, onu icra edenlerin günlük yaşamlarını kapsamaktadır. Dolayısıyla folklor öğelerinin günlük hayattaki karşılıkları, bir bütün halinde, folklorun işlevsel bağlamını vücuda getirmektedir. Bu şekilde, folklorun insan yaşamında aldığı pozisyon; işlevsel bağlamın çıkış noktasını oluşturmaktadır. Bahsedilen ekseninde, folklorun bağlamını anlamının önemi; onun gerçek hayattaki yeriyle doğrudan ilişkilidir (Bascom, 2019: 72). Söz konusu durumun bir devamı olarak, folklor mahsullerinin yeterince anlaşılmaları konusunda “işlev”in etkisi büyüktür.

Metin Özarslan'ın (2001: 335) ifadelerine göre, işlevcilik; folklor unsurlarının hayat içindeki görevlerine binaen, belli ihtiyaçları karşılama özelliklerinin bir dökümüdür. İşlev, kültürel bir ögenin; bir toplumda cereyan eden sosyokültürel ve sosyoekonomik hayat tarzlarına doğrudan veya dolaylı bakımlardan sunduğu katkıların bütünüdür. Bilindiği gibi, bir kültür ögesi, işlevini yitirmesi halinde; yok olmaktadır. Bu durumun paralelinde, işlev, kültürel devamlılığın tesis edilmesindeki en temel etmendir. Dolayısıyla folklorik olguların; toplumsal çatı altındaki süreklilikleri, sahip oldukları işlevlerle yakından ilgilidir.

William Russell Bascom (1954: 333-349), folklorun işlevlerini; sözlü kültür ortamı ürünlerinden hareketle açıklamıştır. Bu açıklamanın akabinde, folklor, sözlü kültür ürünlerinin tümünü içeren bir zemini işaret etmektedir. Dolayısıyla William R. Bascom'a (1954: 333-349) göre, folklor, dört temel işlevden müteşekkildir. Söz konusu işlevler; "hoşça vakit geçirme, eğlenme ve eğlendirme işlevi", "değerlere, toplumsal kurallara ve törelere destek verme işlevi", "eğitimi veya kültürü gelecek kuşaklara aktararak, gelecek kuşakları eğitime işlevi", "toplumsal ve kişisel baskılardan kurtulmak için, bir kaçıp kurtulma mekanizması geliştirme işlevi" olarak sıralanmaktadır. Bu işlevler, kültürel sürekliliğin teminatı olan bir düzlem içerisinde değerlendirilmektedir.

Alfred Reginald Radcliffe-Brown'un (1965: 178-180) ifadelerine göre, işlev; kültürün toplumsal bütünlüğe katkısıdır. Bu durumun paralelinde, işlev, sosyal müesseselerin varlıklarını sürdürmelerini sağlayan bir altyapıya delalet etmektedir. Dolayısıyla işlev, özü itibarıyla; belli sayıda bağlama dayanılmak suretiyle oluşturulan bir soyutlamadır. Söz konusu ekseninde, işlev, çoğunlukla; ele alınan bir folklor türünün kullanımı veya amacı hakkında düşünülen bir zemini doğurmaktadır (Çobanoğlu, 2019: 306).

Elliott Oring (1976: 67-80), folklor mahsullerinin işlevlerini üç ana başlık altında toplamıştır. Bahse konu işlevler; "kültürel sistemlerin sürekliliklerine ve sosyal grupların gelişimlerine yardım ederek, kültüre ayna tutmak", "kalıp davranışlara

özendirmek ve topluluk içi çatışmaları en az düzeye indirgemek” ve “eğitimin, sosyal denetimin ve onanmanın devamlılığını garanti altına alarak, fertleri toplumsal ahenge uygun bir konuma taşımak” şeklindedir.

Emile Durkheim’in (1982: 134, 140) tanımlamasıyla, işlev; insanlığın kültürel dehasının ürünleri olan sosyal yapıların ve toplumsal kurumların, insanlarda vuku bulan birtakım ihtiyaçları karşılamak amacıyla oynadıkları roldür. Söz konusu minvalde, toplum; “canlı bir organizma”yı temsil etmekle beraber, kimi ihtiyaçların merkezini oluşturmaktadır. Bu ihtiyaçların karşılanmaları, toplumsal varlığı idame ettiren bir güç mekanizmasını doğurmaktadır.

Bronislaw Kasper Malinowski’ye (1944: 83, 125) göre, işlev, insan davranışının; en sade, en yalın, en temel, en canlı ve en güçlü dürtüler eşliğindeki en uygun eylemlerle doyurulmasıdır. İlgili tanımdan hareketle, Bronislaw K. Malinowski, bir bakıma işlev ve kültür kavramları arasındaki köprüye de temas etmiştir. Malum çerçeve etrafında, B. K. Malinowski’nin, kültürel öğeler ile işlevsel unsurlar arasındaki bağlantıları izah ettiğinin belirtilmesinde yarar vardır. Bu bağlantılar, Malinowski’nin öne sürdüğü “kültürel tepki” teorisinin altyapısını oluşturan nedenlerin başında gelmektedir.

B. Kasper Malinowski’nin (1990: 86) kültürel tepki teorisine göre, kültürün asıl işlevi, insanların temel biyolojik gereksinimlerinin giderilmesiyle birlikte; bu gereksinimlere dayalı olarak ortaya çıkan kültürel yanıtların ortaya konulmasıdır. Dolayısıyla her türlü biyolojik ihtiyaç faktörü, belli bir düzen içindeki bir kısım kültürel ihtiyaçlara gebedir. Her yeni bir kültürel etkinlik alanının vuku bulması halinde, yeni bir ihtiyaç ortaya çıkmaktadır. Kültürel ihtiyaçlar, biyolojik ihtiyaçlara bağlı olarak şekillenmektedir. Bu bağlamda, Malinowski (1990: 86-88); “metabolizma, üreme, bedensel rahatlık, güvenlik, hareket, büyüme ve sağlık” gibi bir kısım biyolojik ihtiyaçların; “besin sağlama (besin elde etme), akrabalık, barınma, koruma (korunma), etkinlikler

(faaliyetler), yetiştirme (eğitme) ve hijyen (temizlik)” gibi birtakım kültürel tepkilere binaen ortaya çıktıkları fikrindedir.

Folklorik bir olayın veya durumun, toplumsal yaşam çizgisi üzerindeki gelişimi; belli bir işlevinin bulunmasıyla doğrudan ilişkilidir. Dolayısıyla herhangi bir folklorik öge, ait olduğu çevrelerde oynadığı roller ve üstlendiği görevler aracılığıyla yaşatılabilmektedir. Bu kapsamda, Malinowski, folklorla yöneltilen “kültür kalıntıları” tanımını reddetmiştir. İlgili şekilde, Malinowski (1990: 66-72); her âdetin ve her uygulamanın; birer amacının ve anlamının olduğunu ifade etmiştir. Söz konusu durumun bir devamı olarak, her gelenek faktörünün; bir toplumdaki bireyler için canlı ve geçerli birer işleve sahip olduğunun altını çizmek gerekmektedir.

Folklor öğeleri, sosyal ve toplumsal yapılar etrafında cereyan eden konumlarını; kendi işlevlerine binaen inşa etmektedirler. Bu sayede, her bir folklor ögesi, kendi varlığını devam ettirerek; sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam sürecindeki yerini, değerini ve önemini korumaktadır. Alan Dundes’e (2019: 43) göre, işlev, özü itibarıyla; belli bir bağlama istinaden öne çıkan özel bir sonuçtur. Dolayısıyla işlev, belli bir halk kesimine dair folklorik ürünlerin kullanımları ve amaçları hakkında ortaya konulan yorumları ve yargıları içermektedir.

İşlev, sosyal yapıyı ve toplumsal yaşamı meydana getiren bir kısım faktörlerin, belli bir bütünlük içindeki rollerini kapsamaktadır. Bununla birlikte, herhangi bir folklor mahsulüne yönelik işlevsel çıkarımlar; “genel geçer” kabulleri temsil etmemektedir. Zira folklor pratikleri, toplumdan topluma göre farklılıklar gösterebilmektedir. Dolayısıyla işlevi, içinde yer bulduğu toplulukla sınırlandırmak gerekmektedir.

Folklorun en temel işlevini; “mevcut toplumsal düzenin devamını sağlamak” şeklinde beyan etmek mümkündür. İlgili şekilde, diğer bütün işlevler, “toplumsal sistemin

sürekliliğini sağlama işlevi”nin birer yorumudur. Folklorun değişmeyen işlevi ise “insanları eğlendirmek”tir (Başgöz, 2012: 140-144). Nitekim folklor bağlamında yaratılan kültürel ortamların, genellikle insanlardaki eğlenme gereksinimine dönük olarak vuku bulduğu aşikârdır.

İşlevsel temelde; “insanları bir arada tutan gerçek bağlar, kültürle ilgili olanlar”dır (Benedict, 2000: 37). Bu şekilde, insanlar, birtakım kültürel bağlar kanalıyla; ortak paydalarda buluşabilmektedirler. Dolayısıyla kültürel bağlar, çeşitli sebeplere istinaden birbirlerinden uzaklaşan topluluk üyelerini müşterek bir amaca yönelik olarak birleştirme gücüne sahiptir. Bahsedilen minvalde, hayat şartlarına binaen ortaya çıkan baskılar ve gerilimler; rahatlatma ve iyileşme gibi başlıca gizli işlevleri ifa etmektedir (Nirun ve Özönder, 1990: 261).

Abraham Harold Maslow (1970: 25) tarafından geliştirilen ihtiyaçlar teorisindeki (ihtiyaçlar piramidi) “fizyolojik”, “güvenlik”, “sevgi” (ait olma), “saygınlık” ve “kendini gerçekleştirme” başlıklarını; işlevsel bir çatı altında değerlendirmek mümkündür. Zira insan, kendi hayat sahasına yönelik başlıca maddî engelleri aştıktan sonra, manevî kaygıları tesis edebilmektedir. Dolayısıyla insanın; içinde yer ettiği dünya hayatı süresince, soyut ihtiyaçlarını; somut ihtiyaçlarının karşılanmasına bağlı olarak elde ettiğini belirtmekte yarar vardır.

Bu minval üzere, insanlar, belli başlı sosyokültürel ve sosyoekonomik ortamlar vasıtasıyla; yaşamlarını devam ettirebilmek için gerekli olan bir kısım gereksinimlerini giderirlerken, bu sayede belli toplumsal statüler de kazanabilmektedirler (Bozkurt, 2010: 200). Malum zemine istinaden, işlevin çok önemli bir yeri vardır. Mevzubahis çerçeve içerisinde, işlev, sosyal yapıları ve toplumsal yaşam biçimlerini idame ettirmek noktasında büyük bir rol üstlenmektedir.

Buraya kadarki bütün açıklamaların akabinde, kazı, Türk sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşamında önemli bir unsur olarak kabul etmek mümkündür. Söz konusu minvalde, kazın; kendi etrafında oluşan, gelişen ve yayılan kültürel zeminini takiben; seçmeci bir bakış açısıyla, bütüncül bir çerçevede, işlevsel açıdan ele alınması lazımdır.

Malum hususa binaen, kaz, bilhassa besiciliği veya yetiştiriciliği ekseninde ön plana çıkan bir dizi ilişkiler ağını doğurmaktadır. Dolayısıyla kazın işlevsel tahlilini; sosyal, kültürel, ekonomik, toplumsal, tarihsel ve siyasal bakımlardan ele almakta yarar vardır. Nitekim bu etütte, sırasıyla; kazın “sosyal” işlevlerine, kazın “kültürel” işlevlerine, kazın “ekonomik” işlevlerine, kazın “toplumsal” işlevlerine, kazın “tarihî” işlevlerine ve kazın “siyasî” işlevlerine; etraflıca yer vermek lazımdır.

5.1.1. Kazın Sosyal İşlevleri

Sosyal işlev, insanların sosyalleşmelerini sağlayan bir dizi ilişkiler bütünüdür. Söz konusu minval üzere, insanlar arasındaki münasebetlerin tesisi, sürekliliği ve gelişimi; sosyal işlev aracılığıyla gerçekleşmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, topluluk yaşamında etkili olan birçok faaliyet alanı, sosyal işlevin kapsamına girmektedir. Zira sosyal işlev, insanların hayata aktif şekillerde katılmalarına vesile olan yegâne yolları yaratan sebeplerin başında gelmektedir. Nitekim insanları bir araya getiren çeşitli kültürel ortamlar, sosyal işlevin kullanım zeminlerini teşkil etmektedir. Dolayısıyla sosyal işlevler, toplumun devamlılığının önünü açan ve kültürel mirası kuşaktan kuşağa aktaran başlıca faaliyetlerin birer dökümü niteliğindedir.

Kazın; folklor bağlamındaki en önde gelen işlevlerinden biri olarak, sosyal çatı altındaki işlevlerini göstermek mümkündür. Bu durumun akabinde, kaz; ekseriyetle bölgesel, yöresel veya yerel çevrelere hitap eden sosyal bir unsur olarak; halk hayatına doğrudan nüfuz etmiştir. İlgili ekseninde, kaz; lokal sosyal işlevliklere önemli bir altyapı

hazırlamaktadır. Dolayısıyla kazın, özellikle kırsal kesimlerde ikamet eden insan gruplarının sosyal yaşamlarını belirleyici, yönlendirici, destekleyici ve şekillendirici birtakım etkilere sahip olduğunun dile getirilmesinde yarar vardır. Malum husus, bilhassa Kuzeydoğu Anadolu coğrafyası itibarıyla, yakından gözlemlenebilmektedir.

Kaz, Kuzeydoğu Anadolu Bölümü'nde; kırsal sosyalleşme bakımından çok önemli bir rol oynamaktadır. Kırsal sosyalleşme; sırasıyla, sosyal etkileşim ve topluluk bağlamı eksenindeki sosyal değerlerin varlık sebebidir. Dolayısıyla kırsal yaşam biçiminin tanımı ve kırsal olmanın olumlu imajı, “topluluk” boyutuyla vurgulanmaktadır. Söz konusu ekseninde; kır topluluklarının yaşam stilleri, uyum süreçleri, iletişimleri ve etkileşimleri (Aksu, 2011: 10); kırsal sosyalleşmenin tabanını meydana getirmektedir. Bu durumu; kaz, kazcılık, kaz yetiştiriciliği veya kaz besiciliği ögelerinden hareketle; öncelikle kaz kesim zamanlarındaki topluluk psikolojisinde görmek mümkündür.

Kaz kesim zamanları; Kars, Ardahan ve Iğdır örneklemeleri açısından bakıldığında; genellikle güz mevsiminin sonlarına rastlamaktadır. Kaz kesim zamanlarının başlangıcı, ilgili yörelerin ahalisi tarafından; “Cumhuriyet”, “Cumhuriyet Bayramı” veya “Cumhuriyet Dönemi” (İpek Binici, 2020) gibi birtakım isimlerle anılmaktadır. Söz konusu isimlendirmeler, ilk karın, tahminî olarak 29 Ekim tarihinde bu yörelere yağmasını takiben yapılmaktadır. Dolayısıyla bahse konu tarihten itibaren, halk takvimine göre; “kaz kesim dönemi”ne girilmektedir.

Kaz kesim dönemine girilmesiyle beraber, köylerde, kazların; kesilme, ayıklanma, temizlenme, asılma, kurutulma ve dondurulma süreçleri de başlamaktadır. Bu süreçler, köylerdeki ahalinin bir araya toplanmasıyla hayata geçirilmektedir. Çünkü kaz kesimi, oldukça zor bir iştir. Dolayısıyla kaz kesimi; büyük bir sabır, emek ve çaba gerektirmektedir. Söz konusu sebeplerden ötürü, kaynak kişilerden Alkan Turan'ın (2020) da dile getirdiği üzere; kazın kesilme işlemi, bir dizi sosyal faaliyet alanını da gündeme getirmektedir.

İlgili minval üzere, kaz kesim dönemlerinde; “sosyal birlik”, “sosyal grup”, “sosyal örgüt”, “sosyal topluluk”, “sosyal kurum” veya “sosyal yapı” (MacIver ve Pagey, 1969: 22-30) nitelendirmeleriyle ele alınan ailelerin, akrabaların ve komşuların bir araya gelerek; kesim işini belli yardımlaşma ve dayanışma kalıpları içerisinde yapmaları, bu yöndeki imece kültürünü ön plana çıkarmaktadır. Zira ailelerin, akrabaların ve komşuların bir araya toplanmalarının akabinde ortaya çıkan imece kültürü vasıtasıyla, kaz kesim işi kolay kılınmaktadır (Hanım Doğanbenzer, 2020). Bu şekilde, belli bir kaz imecesi de yaratılmaktadır.

Kaz imecesi kanalıyla, hayatı bireysel olarak sürdürmeye yetecek refleksi ve içgüdü donanımı bulunmayan (Özakpınar, 2009: 19) insanların yardımlaşma ve dayanışma duyguları güçlendirilmektedir. Zira bu pratiğe ilişkin olarak, insanlara; “cömertlik”, “yardımseverlik”, “hayırseverlik”, “dostluk”, “hoşgörü”, “iyilikseverlik”, “paylaşımcılık”, “komşu hakkına saygı” (Zilfi Demirci, 2020) ve benzeri alışkanlık ve davranış tutumları kazandırılmaktadır. Bu durumun akabinde, kaz imecesinin, zamanla bir “gelenek” boyutuna taşındığını dile getirmekte yarar vardır. Nitekim kaz imecesi sayesinde, belli başlı sosyalleşme ortamları kurularak, insanlar arasındaki sosyal ilişkiler perçinlenmektedir.

Kaz imecesi aracılığıyla kurulan sosyal ortamlarda, insanların “birey olma” statülerinin önü de açılabilir. Bu bağlamda, insanlar, “kaz yolma imecesi” (Zaripova Çetin, 2009: 38) doğrultusunda gündeme gelen bir dizi iş bölümüyle birlikte; kendilerine görev verilen “kimlikli bireyler” olarak, Gülin Ögüt Eker’in (2016: 138) de tabiriyle; “sosyal varlıklarını anlamlı kılan” bir geleneksel sistemin parçaları haline dönüşmektedirler.

Kaz temizleme işi, genellikle “kadınlar” tarafından icra edilmektedir. Malum minvalde, kaz yolmak üzere evlerde toplanan kadınlar arasında belli bir sohbet ortamı kurulmaktadır. Bu şekilde, kadınların, kurulan bu sohbet ortamına binaen sosyalleşmeleri sağlanmaktadır. Bahsedilen kapsamda, özellikle yaşça büyük ve

tecrübeli kadınlarca; geleneğin aktardığı bilgi, görgü ve deneyim; hayata yeni başlayan genç kızlara iletilmektedir.

Kaz imecesinin doğal bir neticesi olarak, köylere dışarıdan gelen gelinlerin sosyalleşmelerine de katkı sunulmaktadır. Malum doğrultuda; bir köye, başka köylerden gelen genç gelinler, içinde bulundukları köyün; örfünü, âdetini, geleneğini, göreneğini ve töresini öğrenebilmektedirler. Bu durum, esasen, kaz imecesinin “sosyalleşme” bağlamındaki gizli işlevlerini ortaya koymaktadır. Kaynak kişilerden Mihriban Göral’ın (2020) da ifade ettiği gibi, malum toplantı etkinlikleriyle beraber, gelinlere; müdahil oldukları köyün kültürüne uymaları konusunda gizli bir mesaj verilebilmektedir.

İlgili şekilde, toplumsal düzeni oluşturan ve sosyal denetimi sağlayan bir kısım değerler ve normlar (Kır, 2011: 385), kaz imecesiyle hatırlatılmaktadır. Bu husus, aynı zamanda kazın eğitim odaklı sosyal işlevlerini de ortaya koymaktadır. Nitekim bahse konu hususa ilişkin olarak, folkloru, Özkul Çobanoğlu’nun (2019: 263) da belirttiği gibi; “kültürün aynası” ve “insanların pratik kuralları” eksenindeki bir “kılavuz” mahiyetinde ele almak muhtemeldir. Yine bahse konu ortamlar vasıtasıyla, gelinlerin, kendilerini güvende hissetmeleri de sağlanabilmektedir. İlgili şekillerde, insanlar, yeni katıldıkları çevreyi kolayca benimseyebilmektedirler.

Kaz imecesi, ayrıca kadınların belli statüler edinmelerini sağlayan mühim bir sosyal ortama da işaret etmektedir. Bu durum, kaynak kişilerden Esengül Demirci’nin (2020) ifadelerine göre; ekseriyetle yeni evlenen kadınlar için, daha üst düzeylerde cereyan etmektedir. Zira kaz imeceleri; normal şartlar altında, köy çevresi itibarıyla uğraşabilecek herhangi bir hobisi olmayan kadınların, sözel eğlence türünden birtakım paylaşımlarda bulundukları ortamların başında gelmektedir.

Bu durumu, Metin Özarslan'ın (2005: 58) da ifade ettiği gibi; “toplumsal baskılardan kaçıp kurtulma mekanizmaları” kapsamında değerlendirmek mümkündür. Bütün bu açıklamalarla birlikte, kaz imecesi, bir halk ekonomisi uygulaması olarak; geleneksel birtakım yardımlaşma ve dayanışma kurallarına istinaden, kazın sosyal işlevlerini ortaya çıkaran bir sistemdir.

Kaz, bilhassa kış aylarındaki misafir ağırlamalarının vazgeçilmez unsurlarından biridir. Zira kaz eti, kırsal kesimde yaşayan insanlar açısından bakıldığında, özel misafirlere sunulabilecek en prestijli yemeklere temel oluşturmaktadır. Bununla beraber, kaz etinin, söz konusu havalilerdeki insanlar arasında; “sosyal saygınlık” ve “toplumsal itibar” göstergelerinden biri olarak kabul gördüğünü belirtmek lazımdır. Malum duruma, özellikle Kars yöresinde şahit olmak mümkündür. Zira Kars yöresinde, kaz yemekleri; evlere gelen misafirlere özel olarak hazırlanmaktadır. Bu şekilde, özel konuklar, kaz eti sunularak memnun edilmeye çalışılmaktadır.

Kazın misafir ağırlamalarındaki rolü; Kars, Ardahan ve Iğdır havalilerinde; “Kaz konaklığı vermek” (Belli ve Belli, 2012a: 108-109) deyiimiyle dile getirilmektedir. Bu deyim, evlere gelen özel misafirler için hazırlanan görkemli ziyafetleri anlatmak amacıyla ifade edilmektedir. Dolayısıyla kaz kültürünün canlı olarak yaşatıldığı Kars, Ardahan ve Iğdır havalilerinde; özel konuklara verilen “şölen” nitelikli ziyafetler, ilgili deyimle vurgulanmaktadır. Malum ziyafetlerde sunulan kaz yemekleri ise bu noktadaki zengin altyapının temel taşlarıdır.

Kaz, geleneksel mutfak kültürünün akabinde; asker uğurlamalarına da konu olabilmektedir. Bu durumun paralelinde, kaz yemekleri, bilhassa kış aylarındaki asker uğurlama merasimlerinin baş aktörlerinden birini teşkil etmektedir. Zira kazın; askere uğurlanan genç erkeklere özel olarak kesilmesi, hazırlanması ve pişirilmesi; malum merasimlerdeki kimi pratikler arasındadır.

Bu şekilde, “toplumsal birliği ve dirliği sağlama”ya (Özdemir, 2005: 329) dair bir zemin de meydana getirilebilmektedir. Bahse konu bağlamda, asker uğurlamaları itibarıyla; “eş dost” ve “konu komşu” davetlerinin akabinde sunulan kaz yemekleri (Salime Özcan, 2020); bu işlemleri gerçekleştiren ailelerin sosyal statülerini ve toplumsal saygınlıklarını artıran sembolik işlevlere yön vermektedir.

Bahsedilen bünyeye ek olarak, pahalı gıdalar arasına giren kaz eti, bu noktadaki “prestij sağlama” olgusunu gündeme getirmektedir. Dolayısıyla aileler, büyük emeklerle bakıp besledikleri kazlarını, askere gidecek olan evlatlarına dönük bir çatı altında; adeta kişiselleştirmektedirler. Kaynak kişilerden Özen Atalayın’ın (2020) ifadelerine göre, adeta bir “çocuk” sağlığıyla beslenen ve büyütülen kaz, bakıma askerlik çağındaki erkek çocuklarının vatan için feda edilmesini sembolize etmektedir.

Kaz eti, kırsal bölgelerdeki kutlamalarda ve şenliklerde tüketilen özel bir yiyecek olarak da ön plana çıkmaktadır. Bu durum, kaynak kişilerden Aşır Bozkurt’un (2020) verdiği bilgilere göre; ekseriyetle yılbaşı zamanları için geçerlidir. Zira köylerdeki ailelerin, akrabaların ve komşuların; yılbaşı gecelerinde bir araya gelerek yaptıkları kutlamalarda öne çıkarılan kaz yemekleri, bu yöndeki eğlenme, eğlendirme ve hoşça vakit geçirme olanaklarının birer temsilcisidir. Bahse konu ekseninde, süreklilik vasfına sahip bir düzenin esasını oluşturan “gelenek” (Özdemir, 2006/1: 277) faktörü; kaz kültürü kanalıyla yaşatılmaktadır.

Söz konusu yılbaşı kutlamaları, ayrıca köy odalarında ve kahvehanelerde de tertip edilebilmektedir. Bu şekilde, kaz; “yerel kamusal mekânlar” (Özdemir, 2005: 333) arasında değerlendirilen köy odaları ve kahvehaneler vasıtasıyla; insanların topluca eğlendikleri ve sohbet ettikleri ortamları meydana getirerek; yardımlaşmanın, dayanışmanın ve işbirliğinin geliştirilmesinde önemli bir rol oynayabilmektedir. Ayrıca kışa rastlayan Ramazan aylarında, köy odaları ve köy kahveleri aracılığıyla; toplu iftar

sofralarında kaz yemeklerinin yenilmesi; bu yöndeki toplantı ve eğlence ortamlarını örneklemektedir.

Kaz, Kuzeydoğu Anadolu yöresi halkının yılbaşı kutlamaları için özel bir önem arz etmektedir. Bu bağlamda, yöre halkından bazı aileler; ilkbahar ve yaz mevsimlerinde yetiştirdikleri kazları, güz mevsiminde keserek, kış mevsimine hazırlık yapmaktadır. Dolayısıyla malum ailelerin, kış mevsimine özel olarak hazırladıkları kaz etlerini; yeni yıla yakın bir zaman dilimi içerisinde; büyükşehirlerde yaşayan yakınlarının “yılbaşı kutlamaları” için gönderdikleri de bilinmektedir.

Kaynak kişilerden Rasim Kaya’nın (2020) ifadelerine göre, kazcılıkla uğraşan ailelerden bir kısmının; yetiştirdikleri kazların etlerini, toplu olarak; büyükşehirlerdeki yerel kapsamlı kulüp, dernek veya vakıf kuruluşlarına, bilhassa yılbaşı dönemlerinde tertip edilen “özel kaz geceleri”nde tüketilmek üzere pazarladıklarının; dolayısıyla malum kutlamalara katkı sağladıklarının belirtilmesinde fayda vardır.

Kaz; yöresel temelli olarak icra edilen halk oyunlarında da önemli bir rol üstlenmektedir. Bu doğrultuda, kaza ithafen sergilenen “kaz kaz” oyunu; “Nevruz” ve “Hıdırellez” gibi; dinî veya millî nitelikli kültürel bayramlar vasıtasıyla, köy meydanlarında oynanabilmektedir. Malum durumun bir devamı olarak, insan ile hayvan ilişkilerinden esinlenilerek vuku bulan kaz kaz oyununda, mukallitler tarafından; kazın kaçışını taklit eden kimi figürlere yer verilmektedir.

Söz konusu minvalde, “kalıplaşmış davranışlar” olarak tanımlanan ritüellerin sahip olduğu, toplumda canlandırıcı, geleneklerin devamını sağlayıcı, inançları tazeleyici ve bu yolla değer yargılarının, törelerin köklenmesine yardım ederek; toplumun canlı bir biçimde ayakta kalmasını sağlayıcı (Çobanoğlu, 2000b: 57) birtakım sosyal işlevlerden

hareketle; kaz kaz oyununun, Nevruz ve Hıdırellez kutlamalarındaki seyirlik gösterimler arasında ortaya çıkabildiğinin altını çizmek lazımdır.

Kazın, âşık tarzı kültür geleneği (Çobanoğlu, 2000a: 333) eksenindeki bazı verimlerde mühim roller üstlenen bir faktör olduğunu da dile getirmekte yarar vardır. Bu bünyeye dönük olarak, kazın, kimi âşık atışmalarına konu edildiğinin altını çizmek lazımdır. Nitekim 2011 yılında; Atilla Ertuğrul (Şeyranî), Yusuf Değirmenci, Bülent Cürül, Ekrem Yalbuz (Cinasî), Yener Sezgi (Sezginî) ve Nerman Karakoç (Abşarî) isimli şairler tarafından icra edilen bir atışma sırasında; “yılbaşı gelince pazarda sattım”, “pastırmadan hoştur kurusu kazın” ve “ne lezzetli olur karası kazın” gibi bir kısım söylemlerden hareketle; kazın ekonomi ve mutfak kültürlerine sirayet eden başlıca yönleri, belli bir sosyalleşme ortamı içerisinde dile getirilmiştir.²⁵⁴

Kazın bir diğer sosyal işlevini, “kaz çobanlığı” ekseninde ele almak mümkündür. Kaz çobanlığı, kazın bakımının ve beslenmesinin birtakım kişilerce üstlendiği bir sosyal alandır. Bu sosyal alan içerisinde, kaz çobanları, kazları devamlı olarak gözetim altında tutmaktadırlar. İlgili durum, kaz çobanlarının doğayla bütünleşme süreçlerini ortaya koyan nedenlerin başında gelmektedir. Bu şekilde, kaz çobanları; kazların kesim dönemlerine kadar, açık alanlarda sosyalleşebilmektedirler.

Günün büyük bir bölümünü kazlarıyla geçiren çobanlar, bulundukları coğrafi çevreyi yakından tanıma fırsatını da bulmaktadırlar. Bahse konu kapsamda, kaz çobanlarının, çevrede olup biten olayları ve durumları gözlemleyebildiklerinin altını çizmek lazımdır. Ayrıca kaz çobanlarının, içinde yer aldıkları çevrelere dışarıdan gelen insanlar için birer “sorgulama” ve “yol gösterme” (Musa Göral, 2020) mekanizması olarak da çalıştıklarını dile getirmekte yarar vardır.

²⁵⁴ Bu konudaki atışma örnekleri için bakınız. (Belli ve Belli, 2012a: 83-90).

Ekseriyetle Kars ve Ardahan yörelerindeki çocuklara; yardımlaşma ve dayanışma alışkanlıkları, sorumluluk duyguları, iş bölümü yapma davranışları, sevk ve idare bilinçleri; kaz çobanlığı kanalıyla kazandırılmaktadır (Kılıç, 2021: 561). Bu açıdan bakıldığında, kaz çobanlığından hareketle; insanlara, çocukluk evrelerinden itibaren; birey olma statüsü de aşılanmaktadır. Dolayısıyla herhangi bir konuda sorumsuzca davrananlar için söylenen “iki kaz güdemez” sözü, esasen; bu telakkiden kaynaklanmaktadır. Söz konusu mevzunun yanı sıra, kaz çobanlığı, bazen insanlar arasındaki ilişkilerin bozulmasını takiben; karşılıklı hakaretleşmelere de neden olabilmektedir. Bu tür durumlarda, insanların, birbirlerini “kaz çobanlığı” ile itham etmeleri; küçümseme veya aşağılama psikolojisinin bir dışı vurumudur. Ancak söylenenin aksine, kaz çobanlığının, sorumluluk ve dikkat gerektiren zor ve yorucu bir iş olduğunu tekrar etmekte yarar vardır.

Kaz, halk ekonomisi faaliyetlerini de içeren bir kısım pazar ortamlarının tesis edilmesine büyük bir katkı sunmaktadır. Örneğine yalnızca Kars yöresinde rastlanan bu pazar ortamları, “kaz pazarları” olarak nitelendirilmektedir. Malum pazarlar, bilhassa sonbahar ve kış mevsimlerinde kurulmaktadır. Ayrıca söz konusu pazarların, kadınlara özgü olarak vücuda getirildikleri de bilinmektedir. Bu şekilde, kışın kısıtlı sosyal imkânlarına binaen; yapacak herhangi bir işi olmayan kadınlar, ilgili pazarlarda sosyalleşme fırsatı yakalayabilmektedir.

Kaz, kentsel çerçevedeki sosyalleşme etkinliklerinin de önemli bir sacayağını meydana getirmektedir. Bilhassa büyük kentlerdeki “gastronomi festivalleri”nde; kazın yöresel boyutunun kente taşındığını belirtmekte fayda vardır. Zira İstanbul ve Ankara başta olmak üzere, bazı büyükşehirlerde tertip edilen bu festivaller kanalıyla; “Kars, Ardahan, Iğdır Tanıtım Günleri”ne de yer verilmektedir. Bu şekilde, ilgili yörelerin geleneksel mutfak kültürleri; “kaz yemekleri” aracılığıyla ziyaretçilere sunulmaktadır.

Malum festivallere istinaden; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinin geleneksel yemekleri içerisinde kaz yemeklerinin de yer bulduğu görülmektedir. Bu durum, gastronomi festivallerine katılan insanların “hemşehrilik” eksenindeki ilişkilerini tamamlayıcı bir rol üstlenmektedir. Nitekim yerel tanıtım günlerinde bir araya gelen insanlar arasında, bir tür “tanışma” ve “kaynaşma” ortamı yaratılmaktadır.

İlgili doğrultuda, yöresel kaz yemeklerinin “geleneksel mutfak kültürü” eksenindeki birleştirici ve bütünleştirici gücü; kent çevrelerinde vuku bulmaktadır. Ayrıca yakın geçmişte, birkaç defaya mahsus olarak, Kars’ta düzenlenen “Altın Kaz Film Festivali” adlı yarışma programı vasıtasıyla; Kars’a ünlü akınının gerçekleştirilmesi, bu yöndeki sosyal ortamları doğuran bir başka boyuttur.

Kaz, kentlerdeki “özel kaz geceleri”nin çıkış noktasını oluşturarak; bu yöndeki eğlence ortamlarını tesis etme özelliğine de sahiptir. Bu şekilde; bölgesel, yöresel veya yerel olarak düzenlenen özel kaz geceleri itibarıyla; edebiyat, inanç, yemek, giyim ve oyun gibi; aynı zamanda “sözel bilgi depoları veya kapsülleri” (Özdemir, 2005: 327) durumundaki geleneksel yaratıların başlıca icraları da gözler önüne serilebilmektedir. Ayrıca kentlerde tertip edilen “kaz eti festivalleri” de kazın sosyal işlevlerini tetikleyici mahiyettedir. Zira İstanbul, Ankara, Kars, Kütahya ve Bolu başta olmak üzere; bir kısım kentlerde yapılan kaz eti festivalleri, bu durumu özetlemektedir.²⁵⁵

İlgili minval üzere, gelenek; kent çevresi itibarıyla, yeniden icat edilebilmektedir. Dolayısıyla Türk toplumunun en önemli öncelikleri arasında yer alan “birlik” ve “beraberlik” (Çetin, 2004: 89) ilkeleri; kaz yemeklerinden hareketle tesis edilerek, bu yöndeki sosyal dayanışma süreci hızlandırılmaktadır. Bu bağlamda, insanların “psikolojik” bakımdan rahatlamaları da sağlanabilmektedir. Malum mevzuya yönelik

²⁵⁵ 2016 yılından itibaren, İstanbul ilinin Küçükçekmece ilçesinde; Küçükçekmece Belediyesi’nin katkılarıyla, her yıl düzenli olarak gerçekleştirilen “Kaz Eti Festivali”, yerel kimliklerin ortaya konulduğu gelenek kültürünün yaratılması ve yaşatılması açısından önemli bir örnektir. Konu hakkında bakınız. (<https://www.etkinlikistanbul.net/kaz-eti-festivali.html> - Erişim Tarihi: 21 Ekim 2021).

olarak, kaz geceleri temelindeki eğlence etkinlikleri kanalıyla; sözlü kültür ortamı, insanların bilinç yapılarını ve düşünme biçimlerini (Göka, 2015: 139) yansıtabilmektedir.

Kaz geceleri, Güzin Sühran Belli ve Oktay Belli (2012a: 7) tarafından da beyan edildiği üzere; bilhassa Türkiye'nin çeşitli büyük kentlerinde yaşayan Karşılılara, Ardahanlılara ve Iğdırlılara ait kulüpler, vakıflar veya dernekler²⁵⁶ kanalıyla düzenlenmektedir. İlgili kuruluşlar, geleneksel kaz yemeklerinin sunulduğu salon toplantılarındaki eğlencelerin çıkış noktasını teşkil etmektedir. Ayrıca kaz etinin lezzetini nesilden nesile iletmek ve geleceğe taşımak maksadıyla, son yıllarda, Kars'ta; "Kaz Evi"²⁵⁷ ismiyle geleneksel bir restoranın açıldığı da bilinmektedir. Yine Sarıkamış'ta açılan "Kristal Kaz Konağı" adlı geleneksel bir restoranı da bu yöndeki örnekler arasında göstermek mümkündür. Malum restoran işletmelerinin yanı sıra, Kars ve Ardahan il merkezlerinde, geleneksel kaz yemeklerini sunan başka restoranların varlığına da şahit olunabilmektedir.

Söz konusu restoranlar, belli başlı kültür turları aracılığıyla Kars, Ardahan ve Iğdır havalilerini gezme fırsatı bulan yerli ve yabancı turistler için özel eğlence programları düzenleyerek, bu husustaki sosyalleşmelerin odak noktaları arasında yer almaktadır. Türk eğlence geleneğinde yer eden bu tür toplantılardan ve eğlencelerden bazılarına

²⁵⁶ Ankara'daki "Kars Ardahan Iğdır Vakfı", İstanbul'daki "Kars-Ardahan-Iğdır Serhat İlleri Derneği" ve İzmir'deki "Kars Ardahan Iğdır Derneği (KAI-DER)" gibi bir kısım dernekleşme veya vakıflaşma faaliyetleri; söz konusu kuruluşları örneklemektedir. Malum kuruluşlar vasıtasıyla, özel olarak düzenlenen kaz gecelerinin; aynı yöreye mensup insanların bir araya gelerek tanışmaları ve kaynaşmalarının önü açılabilir.

²⁵⁷ Bu restoran, "Kars Kaz Evi" ismiyle; "Nuran Özyılmaz" adlı kaynak kişi tarafından işletilmektedir. Bu şekilde, N. Özyılmaz; kazın turizme kazandırılmasını sağlamıştır. Özellikle kaz, bir geleneksel mutfak kültürü ögesi olarak; Özyılmaz'ın girişimleriyle, kültür turizmi faaliyetlerinin baş aktörleri arasında yer almaktadır. Nitekim Doğu Ekspresi turları başta olmak üzere; Kuzeydoğu Anadolu'ya yapılan birtakım kültürel amaçlı seyahatler neticesinde tertiplenen özel kaz geceleri vasıtasıyla, kaz yemekleri kültür turistlerinin veya kültürel deneyim avcılarının ilgilerine ve dikkatlerine sunulmaktadır. Bu durum ise kaz merkezli sosyalleşme ortamlarının "kültürel geziler" temelinde tesis edilmesine imkân tanımaktadır. Nuran Özyılmaz (2020), 2011 yılında, Kars'ta, kaz yetiştiriciliğine ilişkin olarak yapmış olduğu bir kısım fizibilite çalışmaları kapsamında; UNESCO'ya "Sürdürülebilir Kars Kazı Projesi"ni sunmuştur. Bu durumun akabinde, projesi UNESCO tarafından kabul edilen N. Özyılmaz, malum projeyle; Kars'taki sosyokültürel ve sosyoekonomik faaliyetlere katkı sağlamaktadır. Konu hakkındaki ayrıntılı bilgilere erişmek için bakınız. (<https://www.garantibbva-kadingirisimci.com/basari-hikayeleri/nuran-ozyilmaz> - Erişim Tarihi: 23 Ekim 2021).

“dernek” adının verilmesi; eğlencelerin “birlik ve dirlik sağlama” hususundaki işlevini ortaya koymaktadır.

Bilindiği üzere, “dernek” kelimesi; *Dede Korku Kitabı*’nda da görüldüğü gibi, “toplamak” anlamına gelen “di(e)r-“ fiil kökünden türetilen bir isimdir (Özdemir, 2005: 329). Zira ilgili eserdeki “tügün dirnek itdiler” (Ergin, 1964: 103) söylemi, bu durumu açıklamaktadır.²⁵⁸ Bu isim, Türk kültüründe; “toplantı”, “düğün”, “eğlenmek amacıyla yapılan toplantı”, “belirli ve ortak bir amacı gerçekleştirmek için kurulan yasal topluluk, cemiyet” ve “pazar veya panayır kurulan gün” manalarını karşılamaktadır.

Bahsedilen bünye etrafında, özel kaz geceleri aracılığıyla; özellikle büyük kentlerdeki hemşehrilik ilişkileri sağlam ve sağlıklı temeller üzerinde yükselmektedir. Dolayısıyla hemşehrilik sıfatına yönelik bir çatı altında düzenlenen kaz geceleri, çeşitli kültürel etkinliklerin gerçekleştirildiği sosyal ortamlardır. Bu bağlamda, kaz kültürünün kent ortamında yaşatılmasını takiben; festival, kutlama ve şenlik türünden birtakım eğlenceler doğrultusunda belli bir gelenek de yaratılabilmektedir.

Kaz, Avrupa’da da geleneksel ve dinî bir simge olarak; bir kısım sosyal faaliyetlerin merkez noktasını teşkil etmektedir. Bu bağlamda, bilhassa Hristiyanlar tarafından kutlanan Noel ve Aziz Martin gibi; birtakım özel zamanlarda tüketilen besinler içerisinde, kaz eti de vardır. Aynı şekilde, Avrupa’daki Paskalya Bayramı çerçevesinde düzenlenen kimi festivallerde kullanılan bazı objeler arasında; “doğanın yeniden canlanması”nı temsil eden kaz yumurtası da mevcuttur. Söz konusu duruma istinaden, Hristiyanlık’taki bu özel günlere ve özel gecelere dair kimi kutlama, şenlik ve festival tipi eğlencelerde; kaz eksenli bir sosyalleşme ortamı yaratılmaktadır.

²⁵⁸ Türkçede “düğün” ve “dernek” kelimelerinin bir arada kullanılmalarıyla birlikte ortaya çıkan “düğün dernek” ikilemesi, söz konusu zemine işaret etmektedir.

İlgili minvalde, kaz merkezli gelenek kültüründen hareketle; değerlere, toplum kurumlarına ve törelere destek verilmektedir. Malum mevzuya binaen, geleneğin kentteki keşfi; kaz imgesiyle temellendirilmektedir. Söz konusu kapsama ilişkin olarak, Nebi Özdemir'in (2017: 505) de dile getirdiği üzere, gelenek kültürü; kentin ve kentlinin imge dünyası itibarıyla, sahip olduğu anlamlardan ziyade; bünyesinde barındırdığı işlevleriyle değerlendirilmektedir.

Özel kaz geceleri, esasen, Türk halk eğlencelerinin bir parçasıdır. Bu kapsamda, Türk halk eğlenceleri; bireyleri bir araya getirmekte, bireyler arasındaki sosyal bağları güçlendirmekte ve ortaklığı pekiştirmektedir (And, 1982: 3). Bahse konu çerçeveye yönelik olarak, “kaz” eksenli Türk halk eğlenceleri vasıtasıyla da aynı sosyal işlevler yaratılmaktadır. İlgili bünye etrafında, kazın; bölgesel, yöresel veya yerel düzeylerdeki birleştirici ve bütünleştirici gücü bir bakıma ortaya konulmaktadır.

Kaynak kişilerden Zübeyde Doğanbenzer'in (2020) ifadelerine göre; kaz, kentsel çerçevedeki “gün” etkinliklerinde de mühim bir rol üstlenebilmektedir. Zira “kışlık yiyecek” kategorisindeki “kaz eti”, özellikle kışa denk gelen kadın günlerinin vazgeçilmez yemek unsurları arasında yer almaktadır. Bu duruma istinaden, aynı yöreye mensup olan kadınlar, malum “özel gün” toplantıları vasıtasıyla bir araya gelerek sosyalleşebilmektedir. İlgili eksene dönük olarak, yöresel yemek kültürünün; bilhassa “kaz yemekleri” boyutuyla kent ortamında yaşatıldığını ifade etmek gerekir. Bu hususun akabinde, kaz yemeklerini; kadınların “hemşehrilik” zeminindeki sosyalleşme ortamlarını doğuran sebepler arasında saymak kuvvetle muhtemeldir.

Kaz, kentlerdeki Ramazan iftarlarında; bilhassa yerel bağlamalı dernekler veya vakıflar kanalıyla meydana getirilen sosyalleşme ortamlarını yaratan bir kimliğe de sahiptir. Malum doğrultuda, özellikle yöresel eksenli olarak tertip edilen toplu Ramazan iftarlarındaki ana yemekler içerisinde; kaz yemeklerine yer verildiği görülmektedir. Söz konusu duruma; İstanbul, Ankara, İzmir ve Samsun gibi birtakım büyük kentlerde

rastlamak mümkündür. Bu durum, kazın, yerel bir kimlik olarak; büyük kentlerdeki sosyalleşme ortamlarını inşa eden özelliğiyle yakından ilgilidir.

Geleneksel Türk mutfak kültürü açısından bakıldığında, kazın; ayrı bir yeri, değeri ve önemi bulunmaktadır. Zira Türkiye’deki bazı yörelerde; kaz, adeta sosyal kaynaşmalara vesile olmaktadır. Örneğin, Samsun’da; kaz, sosyokültürel bakımdan, özel bir ehemmiyete sahiptir. Nitekim Samsun’daki çeşitli köy sohbetlerinde, kaz tiridinin yenildiği ve bu sayede belli bir sosyalleşme ortamının da yaratıldığı bilinmektedir. Samsun Kaz Tiridi’nin, bu özelliğinden dolayı, uzun kış gecelerinin ve dost meclislerinin önemli yemekleri arasında olduğu ifade edilmektedir (Özdemir, 2009: 198). Söz konusu durum, şüphesiz, kazın; gastronomik kimlik yaratma niteliğinden kaynaklı sosyal işlevini ortaya koymaktadır.

Son yıllarda, kaz yetiştiriciliğini esas alan bir kısım çalıştayların da tertip edilmeye başlandığı gözlemlenmiştir. Söz konusu çalıştaylar, “Türkiye’de Kaz Yetiştiriciliği Çalıştayı ve Kaz Günü Etkinliği”²⁵⁹ adıyla; kaz yetiştiriciliğini veya kaz besiciliğini Türkiye’de yaygınlaştırmak amacıyla organize edilmektedir. Malum çalıştaylar, bugüne kadar, sırasıyla; 2018, 2019 ve 2020 yıllarında; Yozgat, Muş, Kars ve Niğde illerinde gerçekleştirilmiştir. Ayrıca bu çalıştayların; Yozgat Bozok Üniversitesi, Muş Alparslan Üniversitesi, Kafkas Üniversitesi (Kars) ve Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi ev sahipliklerinde icra edildiğinin dile getirilmesinde yarar vardır.

Malum çalıştayların yanı sıra, Yozgat Bozok Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi bünyesinde yürütülen “Kaz Yetiştiriciliği Kursu”²⁶⁰ da bu eksenlerdeki eğitim faaliyetlerini içermektedir. Nitekim malum kursu başarıyla tamamlayan adaylara

²⁵⁹ Konu hakkında bakınız. (<https://www.kalkinmakutuphanesi.gov.tr/dokuman/turkiye-kaz-yetistiriciligi-calistayi-ve-kaz-gunu-etkinligi-sonuc-raporu/1656> - Erişim Tarihi: 25 Ekim 2021).

²⁶⁰ Bakınız. (bozok.edu.tr/bosuyam/duyuru/kaz-yetistiriciligi-kursu,tr-2889.aspx – Erişim Tarihi: 25 Ekim 2021).

“kaz yetiştiriciliği sertifikaları” verilmektedir. Mevzubahis faaliyetler, esas itibarıyla, kazın “eğitim” odaklı sosyal işlevlerine mühim birer örnek teşkil etmektedir.

Kaz, sadece “hobi” veya “boş zaman” amaçlı birtakım aktiviteler ekseninde yetiştirilen bir faktör olarak da dikkat çekmektedir. Bu doğrultuda, kazın, ekonomi ve mutfak ihtiyaçlarına dair kaygılar güdülmeden; yalnızca kişisel zevkleri tatmin etmek için yetiştirilmesi; insanların sosyal yaşantılarını etkileyebilmektedir. İlgili durumun akabinde, kaz yetiştiricileri veya kaz besleyicileri, belli ortamlar vasıtasıyla bir araya gelerek; kendi aralarındaki sosyal ilişkilerin temelini atmaktadırlar.²⁶¹

Son olarak, kaz, avcılık faaliyetinde de ön plana çıkan bir unsurdur. Nitekim ilk zamanlarda, tamamen “ekonomik” ve “beslenme” amaçlı olarak vuku bulan; daha sonraları ise genellikle bir “boş zaman etkinliği” çerçevesinde değerlendirilen avcılıkta, yaban kazı avlarına da yer verildiği bilinmektedir. Bu bağlamda, belli bir sosyal grubu meydana getiren insanların, hobi maksadıyla yaban kazı avına çıktıklarının altını çizmek lazımdır. Malum husus, belli bir sosyalleşme ortamını doğuran sebeplerin başında gelmektedir.

Kazın buraya kadarki sosyal işlevlerini, genel olarak, William Russell Bascom (1943: 333-349) tarafından belirlenen; “eğlenme, eğlendirme ve hoşça vakit geçirme”, “değerlere, toplum kurumlarına ve törelere destek verme”, “eğitimi veya kültürü gelecek kuşaklara aktarma” ve “toplumsal baskılardan kaçıp kurtulma mekanizması oluşturma” işlevleri bağlamında da değerlendirmek mümkündür. Nitekim “kaz” merkezli birtakım faaliyetler kanalıyla, insanların; eğlenmeleri, eğlendirmeleri,

²⁶¹ Örneğin; 2021 yılının Eylül ayında, Kütahya ilinin Aslanapa ilçesinde; Aslanapa Kaymakamlığı tarafından ilki düzenlenen “Kaz Festivali”ndeki “En Güzel Kaz Yarışması”; hobi maksadıyla bir araya gelen kaz yetiştiricilerinin, belli bir yarışma ortamında sosyalleşmelerine katkı sunmuştur. Konu hakkındaki detaylara ulaşmak için bakınız. (aslanapa.meb.gov.tr/www/Aslanapa-kaz-festivali/içerik/588 – Erişim Tarihi: 29 Ekim 2021).

eğlendirilmeleri, kültürel değerleri devam ettirmeleri, eğitmeleri, eğitilmeleri ve sınırlı sosyal çevrelerinden sıyrılarak yeni ortamlara kavuşmaları sağlanmaktadır.

Sonuç itibarıyla, kaz; kendi etrafında oluşan, gelişen ve yayılan bir kültürel birikime yönelik olarak; başlıca sosyal işlevlerin ortaya çıkış zeminlerini de meydana getirmektedir. Dolayısıyla kaz; bölgesel, yöresel veya yerel niteliklerinden hareketle; kırsal ve kentsel çevrelerdeki sosyal ağların tesis edilmesine katkı sunmaktadır. Bu doğrultuda, kaz; halkın geleneksel çerçevedeki ekonomi ve mutfak faaliyetlerine binaen, kendi bünyesinde cereyan eden bir kısım etkinliklere dönük olarak, halk hayatını “sosyal” açıdan şekillendiren bir özelliğe sahiptir.

Söz konusu minval üzere, kaz, malum etkinlikler kanalıyla; insanları eğlendirme, insanlara hoşça vakit geçirtme, insanların geleneksel değerlerine destek verme, insanları toplumsal ve kişisel baskılardan kurtarma ve eğitimi veya kültürü gelecek kuşaklara aktarma işlevlerinden hareketle; belli bir sosyalizasyon sürecinin temelini atmaktadır. İlgili çerçeveye yönelik olarak, halk ekonomisine ve geleneksel mutfak kültürüne dair belli bir kısım faaliyet alanlarından hareketle; kazın sosyal işlevlerini inşa edilen belli bir gelenek kültürünün mevcudiyetinden bahsetmek mümkündür.

5.1.2. Kazın Kültürel İşlevleri

Edward B. Taylor (1871: 1), kültürü; “bilgi, inanç, sanat, ahlak, hukuk, örf, âdet, gelenek, görenek ve benzeri yetenek, beceri ve alışkanlık nevinden şeyleri içine alan karmaşık bir bütün” olarak tanımlamıştır. Bu tanımlama açısından bakıldığında, kültür, maddî ve manevî her türlü öğeyi bünyesinde barındıran bir olgudur. Dolayısıyla insanın; sosyal ilişkiler kurmasının ve süreklilik gösteren toplumsal yapılar meydana getirmesinin temelinde, kültür kavramının ayrı bir yeri, değeri ve önemi söz konusudur (Özakupınar, 2009: 19).

Calvin Wells'e (1984: 44) göre, kültür; "bilerek veya farkında olmayarak, başka insanlardan öğrenilen; özellikle kuşaklar arasında aktarılan bilgi birikimi ve bütünleşmiş davranış örüntüleri ile sosyal kalıtım unsurlarının tümü"dür. Bahse konu düzlemde, kültür; bir amaçlar, etkinlikler ve tutumlar sistemidir. Bu şekilde, kültürün bünyesinde yer alan her türlü faktör, birer araç olarak; belli amaçlara hizmet etmektedir (Uygunkan, 2005: 206).

Malinowski'ye (1990: 39) göre ise kültür, "âletlerden ve tüketim mallarından, çeşitli toplumsal gruplaşmalar için yapılan anayasal belgelerden, insana özgü düşüncelerden ve becerilerden, inançlardan ve törelerden oluşan bütünsel bir toplam"dır. Malum durumun bir devamı olarak, kültür, "işe yarayan" bir aygıttır. Dolayısıyla kültür sayesinde, insan; bir yandan kendi ihtiyaçlarını doyumaya çalışırken diğer yandan çevresinde karşılaştığı somut problemlerle daha başarılı bir biçimde savaşılabilecek yeteneğini de kazanabilmektedir (Uygunkan, 2005: 206).

Kültür, yaygınlık derecesine göre; belli başlı ayrımlara da konu edilmiştir. Bu ayrımlar, "genel kültür" ve "alt kültür" olarak; iki temel çatı altında ele alınmaktadır. Genel kültür, bir ülkedeki bütün yöre kültürlerinin matematiksel bir toplamıdır (Tanrıku, 2015: 475). Bu doğrultuda; bir toplumun inançları, değer yargıları, yaşam biçimi, gelenekleri, görenekleri, örfleri, âdetleri ve benzeri alışkanlıkları ile davranışları; o toplumun genel kültürünü yansıtmaktadır. Dolayısıyla genel kültür, bir milletin kültürüdür. Bu şekilde, genel kültür, aynı zamanda millî kültürün kendisidir.

Alt kültür ise egemen kültür içinde, bazı genel kültürel normlara uyum göstermekle birlikte, kendilerine özgü birtakım davranış kalıpları geliştiren grupları tanımlamak için kullanılan bir terimdir (Tanrıku, 2015: 476). Söz konusu minval üzere, alt kültür; bölgelere veya yörelere has bir biçimde şekillenen topluluk düzenlerini de kapsamaktadır. Bu durumun paralelinde, alt kültür, kendisini meydana getiren "bütün"ün bir parçası olmakla beraber; o bütünle aynı veya farklı temel değerlere

dayanan; fakat daha ziyade, ikincil derecede rol oynayan bir unsurdur (Silah, 2000: 294; Tezcan, 1995: 165).

Malum açıklamalardan hareketle, kültürel işlevi; “kültürel sürekliliğin sağlanmasında etkili olan bir dizi faaliyet alanının genel bir toplamı” olarak tanımlamak mümkündür. Zira kültürel işlev; kültürleme, kültürel yayılma, kültürleşme, kültürlenme ve kültür değişmesi (Güvenç, 1979: 131) gibi olguların yaşandığı sosyokültürel ortamların temelini teşkil etmektedir. Söz konusu eksen, toplumsal devamlılığın sağlanması; kültürel işlevler kanalıyla hayata geçirilmektedir. Bu durumun paralelinde, grup veya topluluk yaşamı itibarıyla etkili olan pek çok aktivite, kültürel işlevlerin ilgi alanına girmektedir. Dolayısıyla kültürel işlevler, kültür birikimini nesilden nesile ileten başlıca etkinliklerin birer dökümü niteliğindedir. Nitekim herhangi bir kültür unsuruna ait bağlamın anlaşılabilmesi için ihtiyaç duyulan kültürel doku analizi (Özarslan ve Karataş, 2016: 18), kültürel işlevlere binaen yapılmaktadır.

Kazın; folklor bağlamındaki en önde gelen işlevlerinden biri olarak, kültürel çatı altındaki işlevlerini göstermek mümkündür. Bu durumun paralelinde, kaz; özellikle bölgesel, yöresel veya yerel çevrelere hitap eden kültürel bir faktör olarak; halk yaşamına doğrudan sirayet etmiştir. Malum çerçeveye istinaden, kazın; lokal kültürel işlevlere önemli bir altyapı hazırladığını dile getirmekte yarar vardır. Dolayısıyla kazın, ekseriyetle kırsal kesimlerde meskûn durumda bulunan insan topluluklarının kültürel yaşamlarını belirleyici, yönlendirici, destekleyici ve şekillendirici bir kısım etkilere sahip olduğunu ifade etmek gerekmektedir. Bu mevzu, bilhassa Kuzeydoğu Anadolu coğrafyası itibarıyla, yakından takip edilebilmektedir.

Kazcılık, kaz yetiştiriciliği veya kaz besiciliği; bir kanatlı hayvancılık kolu olarak, toplumun bir bölümü tarafından “alt kültür” alanı içerisinde kabul edilebilmektedir. Bu durumu takiben, Türkiye’deki kaz yetiştiriciliği, “yöresel” eksenlerde icra edilmektedir. Söz konusu doğrultuda, kazcılığın Türkiye’deki birincil standart yöresi olarak;

Kuzeydoğu Anadolu gösterilmektedir. Daha da özele girildiğinde; Kars, Ardahan ve Iğdır yöreleri; geleneksel kaz besiciliğinin gündeme geldiği spesifik kültürel niteliklere sahiptir. Böylelikle, kaz yetiştiriciliğini, malum yörelerin alt kültür özelliklerine bağlı bir biçimde ele almak muhtemeldir.

Kazcılığı, hayvancılığa dayalı olan bir alt kültür boyutuyla ele almak olasıdır. Zira bölgesel, yöresel veya yerel çevreler itibarıyla; aileleri kaz yetiştiriciliğiyle uğraşan bazı kişilerin, bu geleneği sürdürmedikleri görülmektedir. Söz konusu durumun nedeni ise daha çok maddî kaygıların ağır basmasıdır. Zira salt kaz yetiştiriciliğiyle meşgul olmak, bir kısım insanlar için; maddiyat bakımından “devamlılık” arz etmemekle beraber, bir tür “ek gelir” olarak kabul edilmektedir. Nitekim kaynak kişilerden edinilen bilgiler doğrultusunda, aile içi kültürel çatışmaların yaşandığını dile getirmekte yarar vardır.

Kaynak kişilerden Tamer Atmaca’nın (2020) verdiği bilgilere göre; kaz yetiştiriciliği, atadan veya dededen kalma bir mirastır. Bu nedenden dolayı, malum mirastan kolayca vazgeçilememektedir. Ancak yalnızca kaz yetiştiriciliğiyle uğraşmak, bilhassa gençler açısından sıkıcı bir iştir. Ayrıca kaz besiciliği, bölgesellikten veya yöresellikten kurtulamadığı için; maddiyat yönünden “mevsimlik” bir getiriye sahiptir (Saygı Yeken, 2020). İlgili minvalde, genç kuşaklar, özellikle ekonomik temelde; kaz yetiştiriciliğine bağımlı kalmaktan kaçınmaktadır. Bu durumun paralelinde; kazcılık, kaz yetiştiriciliği veya kaz besiciliği; yeni nesiller tarafından, “kendilerine dayatılan bir alt kültür” olarak görülüp; reddedilebilmektedir.

İnsanların, bir araya toplanmak suretiyle gerçekleştirdikleri kaz imeceleri; sosyokültürel ve sosyoekonomik ortamlar açısından bakıldığı zaman; kültürel yayılma ve kültür değişmesi gibi birtakım olguları gündeme getirmektedir. Kaz imeceleri, halk ekonomisi uygulamalarının “yardımlaşma” ve “dayanışma” faaliyetleri kanalıyla hayata geçirildikleri ortamların yaratıcılarıdır. Kaynak kişilerden Selçuk Yalaman’ın (2020) verdiği bilgilere göre, kaz imeceleri vasıtasıyla hazırlanan kaz etleri; bu yöndeki

kutlama, festival ve şenlik gibi başlıca eğlence ortamları için önemli bir zemin hazırlamaktadır.

Bilhassa geleneksel mutfak kültüründe, kazın; ayrı bir yeri, değeri ve önemi söz konusudur. Nitekim Türkiye'nin belli yörelerinde; kaz yemekleri, kültürel değerler arasında yer almaktadır. Örneğin, Samsun'da; kaz, sosyokültürel bir hassasiyete sahiptir. Zira Samsun'daki bir kısım köy sohbetlerinde, kaz tiridinin sunulduğu ve bu sayede belli bir kültürel ortamın da cereyan ettiği bilinmektedir. Bahse konu durum, şüphesiz, kazın; gastronomik kimlik oluşturma özelliğine bağlı kültürel işlevini ortaya koymaktadır.

Malum açıklamalara yönelik olarak, kaz sayesinde; yöresel kimliğin tanıtımı, aktarılması ve korunması sağlanabilmektedir. Nitekim malum eğlence ortamlarındaki giyim-kuşam, yeme-içme, dans ve müzik unsurları; yerel kültürün sergilenmesi noktasında aktif birer rol oynamaktadır. Örneğin, kaz festivalleri, Kuzeydoğu Anadolu kültürünün; “bölgesel” ve “ulusal” çevrelerdeki tanıtımı ve reklamı yönünden oldukça etkili bir altyapıya sahiptir. Bu durumun bir devamı olarak, yakın bir geçmişte, birkaç kez Kars'ta tertip edilen Altın Kaz Film Festivali aracılığıyla; Kars'a ünlü akınının gerçekleşmesi sırasında icra edilen âşıklık geleneği icraları, malum yöndeki kültürel ortamları doğuran bir başka kanaldır. Kaynak kişilerden Orhan Atmaca (2020), bahse konu film festivalini, kazın Kars tarihinde oynamış olduğu en önemli rollerden biri olarak değerlendirmektedir. Zira malum festival, Kars'a sosyoekonomik ve sosyokültürel bakımlardan büyük bir canlılık katmıştır.

Kaz eksenindeki birtakım kutlamalar, şenlikler veya festivaller aracılığıyla, yerel bağlamlı kültürel kimliğin yaratılması ve yaşatılması sağlanmaktadır. Bu çerçeveye dönük olarak; İstanbul, Ankara ve İzmir başta olmak üzere; Kars, Ardahan, Iğdır, Kütahya ve Bolu illerinde düzenlenen festival tipi kimi eğlenceleri; açık veya kapalı

alanlardaki “ekonomik” amaçlı faaliyetler arasında yer almaları bakımından, “gizli kültürel işlevlerin merkezleri” olarak tayin etmek mümkündür.

Festival, kutlama, şenlik ve benzeri eğlence ortamları; şüphesiz, Türk halk eğlencelerinin belli başlı yönlerini içermektedir. Bu şekilde, söz konusu halk eğlenceleri kanalıyla, kültürel kimliğin benimsenmesi ve özümsemişi kapsamındaki kimi kültürel işlevler ortaya konulmaktadır. Dolayısıyla Nebi Özdemir’in (2005: 340) de belirttiği üzere, insanlar, eğlence ortamlarında; yedikleri yemeklerle, giydikleri giysilerle, içtikleri içeceklerle, sergiledikleri danslarla ve söyledikleri şarkılarla veya türkülerle; belirli bir yöresel kimliğin tanınmasına ve bilinmesine vesile olmaktadır. Bu durum, şüphesiz, kazdan hareketle tertip edilen festival, şenlik veya kutlama ortamlarındaki eğlenceler için de geçerli olmaktadır.

Türk kültüründeki pek çok ortamda görüldüğü üzere; özellikle kaz festivallerinde veya kaz gecelerinde de oyun, eğlencenin en önemli aracıdır. Zira oynayarak eğlenmek, kültürel açıdan bakıldığında, kendi bünyesinde birtakım gizli işlevsel kodlar barındırmaktadır. Örneğin, kaz merkezindeki malum eğlencelerde; halk dansları veya halk oyunları üzerinden, geleneklerin süreklilik arz etmeleri sağlanmaktadır. Bu şekilde, kaz kaz dansı da dâhil olmak suretiyle; Kafkas halk dansları, halay, bar ve benzeri oyunlar; insanların karşılıklı samimiyetlerini ortaya koymaktadır. Dolayısıyla belli başlı ritüellere istinaden icra olunan halk dansları, kaz çerçevesinde tertip edilen festivallere veya özel gecelere yönelik olarak; “kültür yaratıcı” bir işlevi yerine getirmektedir.

Kaynak kişilerden Adem Atalayın’ın (2020) verdiği bilgilere göre; aileler, akrabalar ve komşular ile beraber; kazcılığın, kaz yetiştiriciliğinin veya kaz besiciliğinin yapıldığı meralarda veya kümeslerde; kaz imcesinin gerçekleştirildiği kaz kesim dönemlerinde ve kaz alım satım işlemlerinin hayata geçirildiği kaz pazarlarında, insanlar; kendi bölgesel, yöresel veya yerel kültürlerini öğrenmektedirler. Bu öğrenim sürecinde, insanlar arasında cereyan eden kültürel aktarımlara şahit olunduğunun altını çizmekte

fayda vardır. Kazın bu yöndeki kültürel işlevi, insanların; temelinde cereyan eden gelişimi ve geleneğin kuşaktan kuşağa aktarımı açısından (Özarslan, 2005: 58) gizli bir nitelik taşımaktadır.

Söz konusu minvalde, insanlar, ait oldukları çevrelerin geleneksel kültürünü kolayca benimseyebilmektedir. Kaz, bu anlamda; yetiştiriciliğinin yoğun olarak yapıldığı yöresel kültürlerin süreklilikleri bakımından, işlevsel bir yöne sahiptir. İlgili ekseninde, besinlerin üretim süreçlerine istinaden tesis edilen insan birlikteliklerinin taşıdığı yapının “sıradan bir grup çalışması” olmadığı (Beşirli, 2017: 50) gerçeği; kazcılık doğrultusundaki malum kültürel aktarım zeminleriyle ortaya konulmaktadır. Burada, kazın; insanları eğitme ve toplumsal baskılardan kurtarma süreçlerine istinaden ön plana çıkan kültürel işlevleri devreye girmektedir.

Göç ve teknoloji olgularına dayanan başlıca sebeplerden ötürü; kültürel değişim süreçleri, kaz yetiştiriciliğini olumlu veya olumsuz istikametlerde etkileyebilmektedir. Zira göç olgusu, yerel kültürden uzaklaşılmasına; dolayısıyla geleneksel bir değer olan kazın unutulmasına yol açabilmektedir. Aynı şekilde, teknoloji olgusu da geleneksel kazcılık uygulamalarını ortadan kaldıracı etkiler yaratabilmektedir. Ancak teknoloji sayesinde, kaz kültürünün, özellikle elektronik ortamlara taşınması ve bu noktadaki internet folkloruna temel teşkil etmesi de sağlanabilmektedir.

Kaynak kişilerden Evren Diken’in (2020) ifadeleri doğrultusunda, kaz kesim süreci itibarıyla; yurt içinin veya yurt dışının çeşitli yerlerinden Kuzeydoğu Anadolu’ya gelen halkın, kendi yerel kültürünü tanımasının önü açılabilir. Dolayısıyla kaz kesim sürecinde, bilhassa Kars ve Ardahan havalilerinde bulunan gurbetçiler, kaz kültürünü yerinden deneyimleyebilmektedirler.

Bu durum, kaz kültürünün, nesilden nesile iletimini tesis edebilmektedir. Söz konusu minval üzere, gurbetçiler, mensup oldukları yörelerin kültürel dokusunu; hali hazırda yaşadıkları yerlere taşıyabilmektedirler. İlgili durumun akabinde, yerel bir kültürel kimlik olan kazın, bilhassa gastronomik temeller itibarıyla; ulusal ve küresel eksenlerdeki tanıtımı yapılabilmektedir.

Kaz yetiştiriciliğinin, bütün canlılığıyla yapıldığı bölgelerde veya yörelerde; geleneksel bilgi ve deneyim belleğinden hareketle, yerel kültüre özgü birtakım kültürel söylemler mevcuttur. Bu söylemler arasında; “kaz konaklığı”, “kaz payı”, “kaz gagası”, “Abo’nun kazı” (Agop’un kazı), “kazkanadı”, “kaz kafalı” ve “iki kaz güdememek” gibi başlıca tabirler söz konusudur. Malum ifadeler, kazın fizyolojik ve biyolojik özelliklerinden hareketle meydana gelen kültürel bir altyapıyı içermektedir.

Kaz konaklığı, eve davet edilen değerli misafirlere verilen görkemli ziyafetleri; kaz payı, kazı olmayan yakın akrabalara ve komşulara götürülen veya gönderilen kaz etlerini; kaz gagası, fiziksel açıdan sivri yüzlü görünümlere sahip olan insanları; Abo’nun kazı, devamlı yiyen içen; ama doymak ve kanmak bilmeyen insanları; kazkanadı, güreşte ve savaşta geliştirilen taktikleri; kaz kafalı, anlatılanları idrak edemeyen insanları, “iki kaz güdememek” ise sorumsuzca davranan insanları nitelendirmek maksadıyla kullanılmaktadır.

Bütün bu ifadeler, kazdan hareketle yaratılan sözlü kültür geleneğini yansıtmaktadır. Söz konusu bağlama yönelik olarak; kazkanadı, kaz kafalı ve iki kaz güdememek tabirlerinin; Türk kültür coğrafyasındaki birçok yerde bilinen ve kullanılan söylemler arasında yer aldıklarını dile getirmekte yarar vardır. Bunlardan kazkanadı ifadesi; özellikle Türklere ait oyun ve spor kültürünü yaratan ve yaşatan faktörlerden biri olarak dikkat çekmektedir. İlgili kapsamda, kazkanadı ifadesi, güreş gibi başlıca spor dalları itibarıyla geliştirilen belli savunma ve saldırı mekanizmalarını nitelemek için kullanılmaktadır.

Bölgesel, yöresel veya yerel bağlamlı olarak dillendirilen malum ifadeler; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinde sıklıkla kullanılmaktadır. Bu durum, şüphesiz, geleneksel bilgi ve tecrübe belleğinin kuşaktan kuşağa aktarılmasıyla alakalıdır. Bahsedilen zemine dönük olarak, geleneksel bilgiye ve tecrübeye bağlı kimi adlandırmalar vasıtasıyla oluşturulan belli bir kültürleme, kültürleşme ve kültürel yayılma süreci de ortaya konulmaktadır. Dolayısıyla “kaz” kelimesinden türetilen bir kısım kelime grupları, bu yöndeki sosyokültürel ve sosyoekonomik süreçlerin birer yansımasıdır. İlgili kelime gruplarının, ulusal etkileri de bünyesinde barındıran belli başlı yerel ifadeler olduklarının altını çizmek lazımdır.

Kuzeydoğu Anadolu Bölümü itibarıyla, bilhassa Kars ve Ardahan yörelerindeki kaz yetiştiriciliğinin yapıldığı alanlarda, kazın; bakımı, beslenmesi, kesimi ve çobanlığı; edebiyat, mimarî, sağlık ve oyun gibi pek çok kültürel yaratımın ortaya çıkış noktasını meydana getirmektedir. Bu durumun akabinde; meralar veya otlaklar, harman yerleri, köy meydanları (Alper Yeken, 2020) ve benzeri açık mekânlar; kaz kültürüne dair birtakım etkinliklerin yapıldığı kültürel icra ve aktarım ortamları olarak; gelenek kültürünün oluşumuna, gelişimine ve yayılımına katkı sunmaktadır. Söz konusu eksende, kaz kültürü, geleneksel bilginin kullanımıyla birlikte; yeni nesillere iletilebilmektedir.

Gelenekler, toplumların hayatlarında ittifakla kabul gören ve tecrübeye dayanan pratiklerdir (Özarslan, 2005: 58). Bahse konu çerçeve içerisinde, kaz besleme süreçlerinin, geçmişten bugüne kadarki bir zaman dilimi itibarıyla; belli başlı geleneksel etkilere sahip olduğunu ifade etmekte fayda vardır. Bu durumu, coğrafi şartların yerleşim düzenine yansımalarıyla izah etmek mümkündür. Zira Kuzeydoğu Anadolu'ya ait arazi yapısının düz olması, konut tipolojisini belirleyici ve yönlendirici bir zemin teşkil etmektedir. Nitekim meralar veya otlaklar, alan özellikleri itibarıyla; köylerdeki evlere uzak mesafelerde bulunmaktadır.

Kuzeydoğu Anadolu'daki halk hayatının merkezinde yer alan bu meralar veya otlaklar, insanların kaz yetiştiriciliği yapmalarına büyük bir imkân tanımaktadır. Bu şekilde, söz konusu açık alanlar, kaz yetiştiriciliğine dönük hayvancılık kültürünün geliştirildiği yerlerdir. İlgili hususun yanı sıra, malum yerler; bölgesel, yöresel veya yerel kültürel değerlerden hareketle; millî kültürün yaratıldığı ve yaşatıldığı bağlamı ortaya koymaktadır. Söz konusu bünye içerisinde, topluluk ihtiyaçlarını karşılamak üzere benimsenmiş bulunan bir hayat tarzı, bütün maddî ve manevî unsurlarıyla birlikte; kaz kültürünü doğurmaktadır.

Meralarda veya otlaklarda geçirilen vakitlerden hareketle; atasözü, deyim, tekerleme ve bilmece gibi birtakım konuşmalık türlerde; türkü ve mâni gibi bazı söylemelik türlerde; destan, efsane, masal, halk hikâyesi ve fıkra gibi bir kısım anlatmalık türlerde; halk oyunları veya halk dansları gibi kimi seyirlik türlerde; en fazla işlenen hayvanlardan biri olarak kazı görmek mümkündür. Bu duruma binaen, kaz; sözlü edebiyat eksenindeki mühim unsurların başında gelmektedir. Zira G. Sühran Belli ve O. Belli (2012a: 228) tarafından da ifade edildiği gibi, kazın; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinde cereyan eden sözlü edebiyat geleneğini güçlü kılan bir mahiyeti vardır.

Kazın, âşık tarzı kültür geleneği (Çobanoğlu, 2000a: 333) doğrultusundaki kimi verimlerde mühim roller oynayan bir âşık şiiri ögesi olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Bu bağlamda, kazın, âşık atışmalarına konu edildiğini vurgulamak gerekmektedir. Zira 30 Aralık 2011 tarihinde; Atilla Ertuğrul (Şeyranî), Yusuf Değirmenci, Bülent Cürül, Ekrem Yalbuz (Cinasî), Yener Sezgi (Sezginî) ve Nerman Karakoç (Abşarî) tarafından yapılan aşağıdaki atışma örneği; kazın âşıklık geleneğindeki rolünü ortaya koymaktadır:

Şeyranî:

Arkadaşlar kazdan açtı sohbeti
Yetmez ki bizlere sürüsü kazın
Bizim o yörede çoktur rağbeti
Gelecekse gelsin irisi kazın

Bülent Cürül:

Kazı göz önünde tutup çaldırdım
 Hanımına saç baş yoldurdum
 Tencere tavayı rafa kaldırdım
 Bundan böyle ötmez borusu kazın

Abşarı:

Çaktırmadan kaşıkları sakladım
 Kenarından biraz bakıp yokladım
 Ben payımı ilk akşamdan hakladım
 Yarıya da düştü firesi kazın

Yusuf Değirmenci:

Besledim büyüttüm bir sürü yaptım
 Kazanç kapım idi çok hesap yaptım
 Yılbaşı gelince pazarda sattım
 Kayboldu bu ara birisi kazın

Cinasî:

Kalan kazlar ile varın kışlayın
 Kış gelmeden hazırlığa başlayın
 İster tandır yapın ister haşlayın
 Pastırmadan hoştur kurusu kazın

Sezginî:

Allah bol kazançlar versin satana
 Pişirip de bir de lezzet katana
 Hele bakın şu tabakta yatana
 Hiç sofrada yoktur durası kazın (Belli ve Belli, 2012a: 86).

Bu atışma, Türkiye'nin farklı illerinde yaşamakla beraber; internet sitelerinde yazışarak dostluk kuran malum âşıklar tarafından yapılmıştır. Söz konusu atışma örneğinde, kazın; özellikle ekonomi ve mutfak kültürleri doğrultusundaki yeri, değeri ve önemi defaatle ortaya konulmuştur. Dolayısıyla bahse konu atışmada, kaz, sözlü edebiyat geleneğine ait bir unsur olarak; halkın geleneksel çatı altındaki ekonomik faaliyetlerinin ve mutfak etkinliklerinin birer dökümünü sunmaktadır. İlgili şekilde, kaz; kalıplaşmış, biçimlenmiş ve belleğe seslenen (Ong, 2013: 51) bir konu olarak; malum atışma örneğinde işlenmiştir. Bu atışma, şüphesiz, somut olmayan kültürel miras ile Yaşayan İnsan Hazine (YİH) envanterine giren bir arka plana da sahiptir.

Burada, ayrıca; sözlü kültür ortamının elektronik kültür ortamına aktarılan yönüne de dikkat çekmek lazımdır. Zira bahsedilen husus, internet tabanlı olarak cereyan eden

kültür değişmesini ve kültürel yayılmayı gözler önüne sermektedir. Yine kaz konulu bu atışmanın yılbaşı zamanında yapılması, kazın, yöresel temelli yılbaşı kutlamaları itibarıyla; “hindiye alternatif” olarak tüketilebilen tarafını da ortaya koymaktadır. Bu durumun yanı sıra, kaz, ticarî bir değere sahip olmasından dolayı; “pazarda satılan bir mal” yerine de konulmuştur. Dolayısıyla malum yöndeki ifadeler, Kars’ta kurulan kaz pazarını hatırlatmaktadır. Söz konusu minvalde, kazın; eğlenme, eğlendirme ve hoşça vakit geçirme niteliklerine binaen sahip olduğu kültürel işlevleri öne çıkarılmıştır.

Kaz; bilhassa halk danslarında öne çıkan bir faktör olarak da dikkat çekmektedir. Bu minvalde; belli bir gösterime, icraya veya performansa dönük olarak oynanan kaz oyunu; Nevruz ve Hıdırellez gibi bir kısım dinî ve millî nitelikli kültürel bayramların ana unsurları arasında yer alabilmektedir. Söz konusu durumun bir devamı niteliğinde, insan ile hayvan ilişkilerinden ilham alınarak oynanan bu oyunda; kazın yürüyüşü taklit edilmektedir. Ayrıca kaynak kişilerden Musa Göral’ın (2020) verdiği bilgilere göre, kaz oyununun; köy odaları ve köy kahvehaneleri itibarıyla, yılbaşı etkinliklerinde de oynandığının dile getirilmesinde yarar vardır.

İlgili çerçeveye yönelik olarak, kalıplaşmış davranışları içeren ritüellerin sahip olduğu; canlandırıcı, geleneklerin sürekliliğini sağlayıcı, inançları tazeleyici ve değer yargılarının, törelerin kökleşmesine yardım ederek; toplumun ayakta kalmasını sağlayıcı (Çobanoğlu, 2000b: 57) birtakım kültürel işlevlerden hareketle; kaz oyununun, kimi zaman; Nevruz ve Hıdırellez kutlamalarındaki seyirlik gösterimler arasında ortaya çıkabildiğini dile getirmekte yarar vardır. Bu şekilde, bir “boş zaman etkinliği” olarak dile getirilen “eğlence” faktörüyle beraber; birtakım kutlama törenlerini içeren Nevruz ve Hıdırellez bayramları (Özdemir, 2017: 525) itibarıyla, kazın kültürel geleneklere sirayeti mümkün olabilmektedir.

Kaz, Avrupa’da da geleneksel ve dinî bir sembolik değer olarak; bazı kültürel etkinliklerin esasını meydana getirmektedir. Bu kapsamda, ekseriyetle Hristiyanlar

tarafından kutlanan Noel ve Aziz Martin Günü gibi; kimi özel zamanlarda tüketilen gıdalar arasında, kaz eti de bulunmaktadır. Aynı şekilde, Avrupa'daki Paskalya Bayramı'na ilişkin olarak tertip edilen belli başlı festivallerde kullanılan bazı kültür unsurları arasında “dünyanın yeniden yaratılması”nı simgeleyen kaz yumurtası da mevcuttur. Bahse konu durumu takiben, Hristiyanlık'taki bu özel günlere ve gecelere ait başlıca kutlama, şenlik ve festival tipi eğlenceleri; kazın kültürel işlevlerine dönük bir çatı altında ele almak mümkündür.

Bu bağlamda, N. Özdemir'in (2005: 340) de ifade ettiği üzere; festival, şenlik, köy odası, köy kahvesi, kadın günü, asker uğurlama, avlanma veya avcılık, Noel, Paskalya, Aziz Martin, misafir ağırlama, Nevruz, Hidrellez ve benzeri pek çok eğlencenin, eğlence ortamının veya eğlence unsurunun; “geleneksel kültürü yaratma ve yaşatma” açısından hayati önemlere sahip olduğunu dile getirmek gerekir. İlgili minvalde, kazın; değerlere, toplum kurumlarına ve törelere destek verme istikametindeki bir kısım kültürel işlevlere sahip olduğunun altını çizmekte fayda vardır.

Kaz kültürü dâhilinde, ihtiyaca dönük olarak inşa edilen kümes ve barınak gibi başlıca yardımcı yapılar, bu husustaki mimarî özellikleri sergilemektedir. Ayrıca kaynak kişilerden Nurhayat Sadak'ın (2020) verdiği bilgilere göre; sert iklim koşullarının veya ufak tefek kazaların sebebiyet verdiği bazı bedensel yaralar ve izler ile iç organlardan kaynaklı kimi hastalıklar ve rahatsızlıklar; kaz yağıyla tedavi edilebilmektedir. Bu durum, kazın, geleneksel mutfak kültürü kökenli halk hekimliği uygulamalarına dair kültürel işlevlerini ön plana çıkarmaktadır. Dolayısıyla söz konusu bağlamdaki halk inançlarının çoğu, asırlarca kaz yetiştiriciliğinin yapıldığı bir organik bütün içerisinde yaratılmıştır.

Altay Türklerine ait çeşitli tamgalarda ve ongunlarda kaz figürlerine yer verilmesi, Tahtacı Türklerine ait geleneksel kıyafetlerde kazayağı motifli işlemelerin bulunması ve Karapapak Türklerine ait geleneksel eşyalarda kaz şekillerinin yer alması gibi belli başlı

inanç faktörlerini; kaza ithaf olunan sembolik anlamların mitolojik karşılıkları olarak görmek kuvvetle muhtemeldir. Bütün bu maddî kültür unsurları, şüphesiz, kazın simgesel boyutunu yansıtmaktadır. İlgili durum, kazın mitoloji bağlamındaki kültürel işlevlerini ortaya koymaktadır. Malum doğrultuda, kaz kültürüne ait belli simgelerin veya sembollerin; “günlük hayatın içinde yer alması” (Çobanoğlu, 2011: 429) sağlanmaktadır.

Bahse konu açıklamalara ek olarak, süreç içinde geliştirilen kimi hayvancılık uygulamalarının da kaz besiciliğine yönelik birtakım kültürel etkileri bulunmaktadır. Örneğin, kaz yetiştiriciliğindeki bölgesel, yöresel veya yerel üretim farklılıklarına istinaden; kaz çiftliklerinde modern üretim tekniklerine yer verilip, kazın ekonomik değerinin yükseltilmesi amacıyla; değişik kaz cinleri kullanılarak, yerli kaz cinsinin geliştirilme çalışmalarını bu ekseninde yorumlamak muhtemeldir.

Kaz besiciliğindeki malum usuller, geleneksel bilgi belleğine dayalı olmakla beraber; ileri yöntemlerin ortaya konulmasına kaynaklık etmektedir. Dolayısıyla geleneksel kaz yetiştiriciliği, bu yöndeki birtakım pratiklere de altyapı oluşturmaktadır. Bütün bunlar, kazın; eğitimi ve kültürü gelecek kuşaklara aktarma sürecindeki birtakım kültürel işlevlerini ortaya koymaktadır.

Son dönemlerde, gelişen internet teknolojileriyle ortaya çıkan bilgi alışverişlerinin; geleneksel hayvancılık kültürü üzerindeki dönüştürücü etkileri açık ve net bir biçimde görülmektedir. Bu durumdan kaz yetiştiriciliği de nasibini almaktadır. Zira kaz yetiştiriciliğine dair başlıca bilgileri ve deneyimleri içeren video, podcast, film, sinema ve belgesel gibi bir kısım dijital dokümanlar vasıtasıyla; geleneksel bilgi sahipleri, internet tabanlı eğitim imkânlarını kullanabilmektedirler. Yine kazın, televizyon yoluyla da tanıtımı ve reklamı yapılabilir. Nitekim yerel, ulusal ve küresel seviyelerde yayın yapan başlıca televizyon kanallarındaki “gezi” içerikli programlarda; kaz

yetiştiriciliği konusu da işlenebilmektedir. Bütün bunlar, kaz çerçevesinde cereyan eden içerik endüstrilerinin kültürel birer dökümüdür.

Bahsedilen bünye etrafında, kaz besiciliğine dönük yeni bilgiler ve belgeler edinilebilmektedir. Dolayısıyla kaz yetiştiricileri, kendi tecrübelerini; dijital kültürden hareketle; ulusal ve küresel düzeylere taşıyarak, kaz yetiştiriciliğine dair bilgi paylaşımında bulunmak kaydıyla, bu çerçevedeki kültür aktarımına katkı sunmaktadırlar. Nitekim “bilginin pratiğe aktarılması” olarak tarif edilen teknolojinin (Güngör, 1999: 32), bu anlamdaki kültür değişmesine binaen; mühim bir görev üstlendiğini belirtmekte fayda vardır.

Son yıllarda, Türkiye’deki bazı üniversiteler bünyesinde, kaz yetiştiriciliğine dair düzenlenen birtakım çalıştaylara yer verildiği de bilinmektedir. Bu çalıştaylarda, kaz yetiştiriciliği hakkındaki başlıca bilgiler; işin uzmanları tarafından, meraklılarına sunulmaktadır. Ayrıca kaz yetiştiriciliği sertifikası veren kimi kurslar aracılığıyla da kaz yetiştiriciliği özendirilmeye çalışılmaktadır.

Söz konusu çalıştaylar ile sertifika programları aracılığıyla, kaz besiciliği, yurt geneline yayılmaya çalışılmaktadır. Malum faaliyetlerde, esasen; kazın “eğitim” odaklı kültürel işlevlerini görmek mümkündür. İlgili şekillerde, insanların kazcılık kapsamındaki eğitim süreçleri, geleneksel bilgi ve deneyim belleğinden hareketle hayata geçirilmektedir. Dolayısıyla kaz kültürünün yayılması ve geleceğe aktarılması sağlanmaktadır. Bu duruma binaen, kaz kültürünü, N. Özdemir’in (2012: 27) defaatle vurguladığı “mikro ve özerk” bir kültür alanı olarak değerlendirmek muhtemeldir.

Kaz, “çobanlık” vasıtasıyla teşekkül ve tekâmül eden bir kültürel geri plana da sahiptir. Zira Kuzeydoğu Anadolu’da, insanlara, küçük yaşlardan itibaren; yardımseverlik, sorumluluk, hayırseverlik, yöneticilik, liderlik ve benzeri bir kısım davranış kalıpları;

kaz çobanlığı aracılığıyla aşılanmaktadır (Kılıç, 2021: 561). Ayrıca insanlara, çocukluk devrelerinden başlayarak, “birey olma” bilinci de kazandırılmaktadır. Bu durumun akabinde, sorumsuzca davranışlar sergileyen birtakım insanlar için dile getirilen “iki kaz güdemez” söylemi veya “Sabah dört kaz teslim etsen, akşam üçünü kaybedip gelir.” sözü, esasen; malum anlayıştan ileri gelmektedir. İlgili bünye etrafında, kaz çobanlığından hareketle vuku bulan bir gelenek kültüründen bahsetmek kuvvetle muhtemeldir.

İlgili hususa istinaden, kaz çobanlığı, kimi zaman insanlar arasındaki münasebetlerin ters gitmesini takiben; karşılıklı hakaretleşmelere de sebebiyet verebilmektedir. Bu tür durumlarda, insanların, birbirlerini “kaz çobanlığı” ile itham etmeleri; malum doğrultudaki aşağılama duygusunun bir yansımasıdır. Söz konusu bütün ifadeler, kaz çobanlığı kapsamındaki kültürel işlevleri ortaya koymaktadır. Zira kaz çobanlığına dönük olarak, belli bir geleneğin oluşturulduğunu ifade etmek mümkündür. Ayrıca kaz çobanlığı ekseninde, kültür, eğitim yoluyla gelecek kuşaklara aktarılabilmektedir.

Son olarak, kaz, avcılık etkinliklerinde de öne çıkan bir ögedir. Zira ilk başlarda, tamamıyla “ekonomik” ve “beslenme” maksatlı olarak cereyan eden; ancak daha sonraları, umumiyetle bir “boş zaman faaliyeti” ekseninde ele alınan avcılıkta, yaban kazı avlarına da yer ayrıldığı bilinmektedir. Bu kapsamda, gruplar halinde bir araya gelen insanların, boş zamanlarını doldurmak amacıyla yaban kazı avına çıktıklarını belirtmek lazımdır. Malum husus, belli bir av kültürünü yaratan nedenlerin başında gelmektedir.

Kazın buraya kadarki kültürel işlevlerini, genel olarak, William R. Bascom (1943: 333-349) tarafından sınırları çizilen; “eğlenme, eğlendirme ve hoşça vakit geçirme”, “değerlere, toplum kurumlarına ve törelere destek verme”, “eğitimi veya kültürü gelecek kuşaklara aktarma” ve “toplumsal baskılardan kaçıp kurtulma mekanizması oluşturma” işlevleri doğrultusunda da ele almak kuvvetle muhtemeldir. Zira “kaz”

eksenli başlıca aktiviteler vasıtasıyla, insanların; eğlenmeleri, eğlendirmeleri, eğlendirilmeleri, kültürel değerlere destek vermeleri, kültürel değerleri yaşatmaları, eğitmeleri, eğitilmeleri ve kültürel ortamlara yön vermeleri sağlanmaktadır.

Sonuç itibarıyla, kaz; kendi bünyesinde teşekkül ve tekâmül eden bir kültür mirasına dönük olarak; başlıca kültürel işlevlerin ortaya çıkış süreçlerini de doğurmaktadır. Dolayısıyla kaz; bölgesel, yöresel veya yerel niteliklerinden hareketle; kır ve kent çevrelerindeki kültürel birikimin inşa edilmesine katkı sağlamaktadır. Malum doğrultuda, kaz; halkın geleneksel kapsamdaki ekonomi ve mutfak etkinliklerini takiben, kendi etrafında vuku bulan bir kısım faaliyetlere ilişkin olarak, halk hayatını “kültürel” yönden biçimlendiren bir özelliğe sahiptir.

Bahse konu minval üzere, kaz, ilgili etkinlikler aracılığıyla; insanları eğlendirme, insanlara hoşça vakit geçirtme, insanların geleneksel değerlerine destek verme, insanları toplumsal ve kişisel baskılardan kurtarma ve eğitimi veya kültürü gelecek kuşaklara aktarma işlevlerinden hareketle; belli bir kültürel birikim sürecinin temelini atmaktadır. Malum kapsama istinaden, halk ekonomisine ve geleneksel mutfak kültürüne ait belli bir kısım faaliyet alanlarından hareketle; kazın kültürel işlevlerini vücuda getiren belli bir gelenek kültürünün varlığından bahsetmek mümkündür.

5.1.3. Kazın Ekonomik İşlevleri

Bilindiği üzere, ekonomi; insanların, kendi hayatlarını idame ettirmek maksadıyla çalışarak sahip oldukları başlıca maddî unsurları kazanma kaygılarının tümüdür. Söz konusu minval üzere, ekonomik faaliyetlerin; “çalışmak” ve “yaşamak” (Eskicioğlu, 1999: 8) olarak sıralanan iki temel eylem doğrultusunda değerlendirildikleri aşîkârdır. Zira bu eylemler olmadan, ekonominin teşekkülü ve tekâmülü olanaklı değildir. İlgili sebeplerden ötürü, ekonomi, insanın dünyaya ayak bastığı ilk günden beri; hayatın hemen her alanını meşgul eden bir kavramdır. Bahsedilen çerçeve etrafında,

ekonominin, geçmişten bugüne dek; pek çok işlevi bünyesinde barındırdığının altını çizmekte yarar vardır.

Ekonomik işlev, insanların kazandıkları bilgilerin ve becerilerin hayata uygulanmasını esas alan bir faktördür. Bu şekilde, insanlar, ekonomik işlev vasıtasıyla; üretici veya tüketici konumuna geçmektedir. Dolayısıyla ekonomik işlev; herhangi bir ülkenin, bölgenin veya yörenin ihtiyaçlarına uygun üretim ve tüketim faaliyetlerini meydana getiren bir sistemin de yaratıcısıdır. Bu şekilde, üretime ve tüketime dönük pek çok öge, ekonomik işlevlerden hareketle ortaya konulmaktadır. İlgili kapsamda, ekonomik işlevlerin, sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam süreci içerisindeki rolleri büyüktür. Zira ekonominin işlevselliği, hayatın hemen her noktasında derinden hissedilmektedir.

Kazın; folklor bağlamındaki en önde gelen işlevlerinden biri olarak, ekonomik çatıya tabi olan işlevlerini göstermek mümkündür. Bu durumun akabinde, kaz; özellikle bölgesel, yöresel veya yerel bünyelere hitap eden ekonomik bir unsur olarak; halk hayatına doğrudan nüfuz etmiştir. Bahse konu kapsamı takiben, kazın; lokal ekonomik işlevlere mühim bir zemin hazırladığını ifade etmekte fayda vardır. Dolayısıyla kazın, bilhassa kırsal kesimlerde yerleşik durumda bulunan insan gruplarının ekonomik yaşamlarını belirleyici, yönlendirici, destekleyici ve şekillendirici birtakım etkilere sahip olduğunu belirtmek lazımdır. Bu husus, ekseriyetle Kuzeydoğu Anadolu coğrafyası dâhilinde, yakından izlenebilmektedir.

Kazı, ilk olarak, halk ekonomisi bağlamındaki iktisadî işlevleriyle ele almakta fayda vardır. Bilindiği gibi, halk ekonomisi, halkın; kendi geçim olanaklarını, geleneksel usullere binaen meydana getirdiği alternatif bir yaşam sahasıdır. Malum bağlamda, geleneksel çevre itibarıyla, halkın; hayatı yazılı belgelere dayalı olmayan birtakım anlaşmalara ve uygulamalara dayalı pratiklerle, daha kolay bir hâle getirdiği aşikârdır (Özarslan, 2005: 54). Kaz, bu yaşam sahası içerisinde mühim roller üstlenen bir faktör

olarak göze çarpmaktadır. Dolayısıyla kaz, geleneksel çevreler itibarıyla, ekonomik bir değer yaratma aracı olarak ön plana çıkmaktadır.

Kaz, halk ekonomisi kapsamındaki değiş tokuş alışverişlerinde kullanılabilen bir maddiyat ögesidir. Bu minvalde, kaz, canlı hayvan mübadelesindeki aktörlerin başında gelmektedir. Söz konusu duruma, Kuzeydoğu Anadolu Bölümü'ndeki halk ekonomisi faaliyetlerinde rastlamak mümkündür. Kaynak kişilerden Çiçek Ercan'ın (2020) verdiği bilgilere göre, Kars yöresinde; kaz verimi düşük olan kimseler, kaz verimi yüksek olan kimselerle “karşılıklı kaz değişimi” yapmaktadır.

Malum çerçevede; kaz verimi düşük olan ve bu nedenle de dişi anaç kazlara ihtiyaç duyan kişiler, ellerindeki erkek kazları; dişi kazlarla değiş tokuş etmektedirler. Dolayısıyla bu kişiler, sonraki yılın kaz kesim dönemi için, bir kaz yetiştirme hazırlığı da yaparak; kendi aile ve ev ekonomilerine katkı sağlamaya çalışmaktadırlar. Söz konusu bünye etrafında, kaz yetiştiriciliğine dönük olarak meydana getirilen bir ekonomi kültürü de yaratılmaktadır. Malum kültür içerisinde cereyan eden ekonomik ilişkilerin bir sonucu niteliğinde, sosyal yardımlaşma ve toplumsal dayanışma prensipleri hayata geçirilmektedir.

Kaynak kişilerden Songül Özaydınlı'nın (2020) verdiği bilgilere göre, kaz, halk ekonomisi bağlamındaki takaslarda; bilhassa hububat ve bakliyat ürünleriyle değiş tokuş edilmektedir. Söz konusu minval üzere, kaz yetiştiriciliğiyle geçimlerini kazanan insanlar; çiftçilikle geçimlerini kazanan insanlara verdikleri belli sayıda canlı kazın veya karkas kaz etinin karşılığı olarak; bu insanlardan belli kiloda buğday, arpa, çavdar, yulaf, mercimek, bulgur, mısır ve pirinç gibi bir kısım hububat ve bakliyat ürünlerini almaktadırlar. Malum bünye içerisinde, halk ekonomisindeki karşılıklılık (Özarslan ve Karataş, 2016: 21) ilkesinin de elverdiği imkânlarla binaen, kırsalda kaz yetiştiren aileler; kışlık yemeklik ihtiyaçlarını karşılamak maksadıyla, kazı, bir “mübadele” unsuru olarak kullanmaktadırlar.

Kazdan elde edilen et; bölgesel, yöresel veya yerel eksenlerde; ailelerin kışlık et gereksinimlerinin büyük bir bölümünü gidermektedir. Bu durumun bir devamı olarak, kırmızı et ihtiyacını büyükbaş ve küçükbaş hayvanlardan karşılayamayan aileler, ilgili ihtiyacı kaz etiyle karşılayarak; kışlık et tüketimi hususunda ekonomik davranmaya çalışmaktadır. Ayrıca kırsalda yaşayan bu aileler, kuruttukları ve dondurdukları kaz etlerini; kentlerdeki yakın akrabalarına da göndermektedir. Söz konusu doğrultuda, kaz eti; geçimlik bir faktör olarak, köylerdeki ve kentlerdeki kış sofralarını çeşitlendirmektedir.

Kaz yetiştiriciliğinin, genel olarak; “küçük ölçekli aile işletmeciliği” ekseninde yapıldığının dile getirilmesinde yarar vardır. Dolayısıyla kaz, Türkiye’deki besiciliği açısından bakıldığında, yöresel üretimi henüz aşamamıştır. Ancak gün geçtikçe, kazın sahip olduğu ekonomik değerde ciddi bir artış yaşanmaktadır. Bu kapsamda, kazın, yerelden ulusala ve küresele taşınma sürecine binaen; ekonomik alanda sahip olacağı önemin de artacağı açıktır. Söz konusu durum, şüphesiz, endüstriyel üretimin devreye girmesiyle mümkündür.

Son yıllarda, kaz etine talebin artmasıyla birlikte; entansif (hızlı) kaz yetiştiriciliğinin yapıldığı ve bin adedi aşan sürülerden oluşan bazı kaz çiftliklerinin kurulduğu görülmektedir. Bu durum, zengin birer protein ve yağ içeriğine sahip olan kaz etinin; yöresel çevreler dışında da tanınmasını ve tüketilmesini mümkün kılmıştır. Ancak kaz eti üretimi, çoğunlukla Kars ve çevresiyle sınırlıdır.

İlgili hususun akabinde, Türkiye’deki kaz üretiminin yarıya yakını Kars’tan sağlanmaktadır (Çelebi, 2020: 97). Söz konusu durumun yanı sıra, kaz, bugün için; endüstriyel bir ürün olmaktan çok uzaktır. Her ne kadar, kaz tüyü, belli giyim firmaları tarafından “pardesü” ve “mont” imali için endüstride kullanılsa da kazın, tüyü de dâhil olmak üzere; ciğeri ve karkas eti, geleneksel koşullar altında üretilmektedir.

İnsanın doğayla olan etkileşimi sürecinde, topluluğun yaşadığı fizikî coğrafyanın çeşitliliği; söz konusu coğrafyanın yemek kültürünün oluşmasında belirleyici olabilmektedir (Beşirli, 2017: 193). Kars ve Ardahan illerinin doğa ve iklim koşulları ile yöre halkının kaz etine yatkın olan damak alışkanlıkları doğrultusunda, bu illerde yoğun olarak yetiştirilen kazların; hemen hemen tüm iç organları tüketilmektedir.

Kazın tüyü de çeşitli ev ve giyim eşyalarının imalinde kullanılabilmektedir. Zira kazdan sağlanan tüy; el yapımı yastık, yorgan, döşek ve yelek gibi bazı barınma ve giyinme malzemelerinden hareketle; hane ekonomisine büyük getiriler sunmaktadır. Bahsedilen durumun akabinde, kaz tüyü kullanılarak üretilen bu gibi eşyalar, evlilik çağındaki kızların çeyizlerine de eklenmektedir. Bununla birlikte, bazı aileler, kesim zamanı elde ettikleri kaz tüylerini; düzenli olarak, belli firmalara satmaktadır.

Özellikle kaz kesiminden sonra bir kenara ayrılan kaz kanatları, geleneksel el süpürgelerinin yapımında kullanılmakla beraber; ev ekonomisine sağlanan katkının bir başka boyutunu gözler önüne sermektedir. Zira kaz kanatlarından yapılan el süpürgeleri, özellikle köylerde; evlerin, bahçelerin, ahırların ve kümeslerin temizliği açısından mühim bir ekonomik işlevselliğe sahiptir. Bu şekilde, başka bir süpürme aygıtına ihtiyaç duyulmadan, temizlik işlerinin; Kuzeydoğu Anadolu’da “telek” (Belli ve Belli, 2012a: 62) adı verilen malum süpürgelerle hayata geçirildiğini dile getirmekte fayda vardır.

Kaz, halk ekonomisi çerçevesindeki imece faaliyetlerinde de öne çıkan bir unsurdur. Kaynak kişilerden Mehmet Koçak’ın (2020) verdiği bilgiler ekseninde, kaz kesim dönemleri itibarıyla; ailelerin, akrabaların ve komşuların; birbirlerine yardım ederek, kaz kesim işini kolaylaştırdıklarının ifade edilmesinde yarar vardır. Bu durum, insanlar arasındaki sosyal ve toplumsal ilişkileri, yardımlaşma ve dayanışma etkinlikleriyle daha da güçlü kılmaktadır.

İlgili çerçeve etrafında; kaz yolma imecesi (Zaripova Çetin, 2009: 38-41), halk ekonomisinin devamlılığını temin eden ekonomik işlevlerin ortaya çıkış noktasını teşkil etmektedir. Malum bünye içerisinde, bilhassa kaz temizleme imecesini meydana getiren kadınlar için, toplumsal ve kişisel baskılardan kaçıp kurtulma mekanizması da geliştirilmektedir. Nitekim kadınlar, kendi sosyal altyapılarını, bu tür dayanışma faaliyetleriyle meydana getirmektedirler (Seval Diken, 2020).

Kaz yetiştiriciliği itibarıyla, arzu edilen seviyeye ulaşan kaz eti üretiminin bir neticesi olarak; kurutulmuş ve dondurulmuş etlerin büyük bir bölümü, kırsal alanda yaşayan ailelerin hayvansal protein ihtiyacını karşılamak amacıyla; aile içi et tüketiminde kullanılmaktadır. Bununla birlikte, üretim fazlası kazın; yerel hayvan pazarlarında canlı veya karkas olarak satışa çıkarıldığının belirtilmesinde fayda vardır. Söz konusu minvalde, kaz, halk ekonomisine ilişkin olarak kurulan bir pazar ortamının da temelini teşkil etmektedir.

Bu doğrultuda, Kars yöresinde, yılın belli dönemlerine mahsus olarak kurulan “kaz pazarları”nda; kazların alım satımı yapılmaktadır. Malum alım satımda, paranın yanı sıra, değiş tokuş da mühim bir rol oynamaktadır. Zira bahse konu pazarlarda, kendilerine yer bulan bir kısım tezgâh sahipleri, kendi aralarındaki kaz takasını; halk ekonomisinin “karşılıklı eşitlik veya denklik” kuralına göre gerçekleştirmektedir. İlgili takaslarda, kazlar; genellikle canlı olarak mübadele edilmektedir.

Kaynak kişilerden Suzan Samancı’nın (2020) verdiği bilgilere göre; kaz pazarları, çoğunluk itibarıyla; kadınların kontrolündedir. İlgili bağlamda, kazın satışından; genellikle kadınlar sorumludur. Ayrıca kaz yetiştiriciliğinden hareketle; aileye ayrılan, akrabaya veya komşuya verilen ve dışarıya pazarlanan kaz sayısına da kadınlar karar vermektedir. Bu şekilde, kazın; yetiştirilmesi, beslenmesi, bakılması, çobanlığı, kesilmesi ve benzeri süreçler; esasen kadınların idare alanına girmektedir. Bütün bu hususlar, aynı zamanda; kaz yetiştiriciliğinin “kadın” merkezli cinsiyet vurgusunu ön

plana çıkararak; halk ekonomisinin söz konusu yöndeki gizli işlevlerini de ortaya koymaktadır.

Kaynak kişilerden Bağdagül Diken'in (2020) verdiği bilgilere göre, kaz, ekonomik açıdan bakıldığında zaman; bilhassa Kars ve Ardahan yörelerinde, bir "zenginlik" ve "varlık" göstergesidir. Dolayısıyla kalabalık kaz sürülerine sahip olan aileler, halk nezdinde zengin ve varlıklı aileler arasında gösterilmektedir. Malum nedenden dolayı, kazın, halk ekonomisindeki maddî değeri büyüktür. Nitekim halk ekonomisindeki karşılıklılık kuralı gereği, kazın; maddî yönden, kendisine denk olan ürünlerle veya mallarla takas edilmesine azamî derecelerde dikkat edilmektedir.

Kaz; Kuzeydoğu Anadolu'da, yer yer tarımsal kalkınma ekseninde kullanılabilen bir ekonomik işleve de sahiptir. Nitekim çiftçilerin, tarlalarındaki yabancı otları ve haşereleri yok etmek için, kazların yardımına başvurdukları bilinmektedir (Çelebi, 2020: 2). Mevzubahis durumun bir devamı olarak, zararlı otların ve haşerelerin sebebiyet verdiği tahribatı bertaraf etmek amacıyla, kazın tarıma ciddi bir katkısı söz konusudur. Ayrıca dünyanın pek çok ülkesinde cereyan eden çekirge istilalarına karşı, kaz sürülerinin kullanıldığının altını çizmek lazımdır. Bu zemine istinaden, kazların kullanımıyla; tarlalar, bağlar ve bahçeler koruma altına alınarak; tarımdan yüksek bir verim elde edilmeye çalışılmaktadır (Cemal Özeydınlı, 2020). İlgili şekilde, ekolojik dengenin de sürekliliğine katkı sunulmaktadır.

Söz konusu minval üzere, kaz; buğday, arpa, yulaf, çavdar, pamuk, tütün ve benzeri tarım ürünlerinin arasında biten yabanî otların ayıklanmasındaki en temel faktörlerden biri olarak görülmektedir. Dolayısıyla kazın, bu yönde, çiftçilere büyük kolaylıklar sağladığını vurgulamak gerekmektedir (Ertan Ercan, 2020). Nitekim kaz, tarım arazilerinde; kültür bitkileri ile yabanî bitkileri ayırt edebilme özelliğine sahiptir. Bütün bu ifadelerle beraber, genellikle mera ve otlak gibi açık alanlarda beslenen kazların

dışkılarında da istifade edilebilmektedir. İlgili bağlamda, kaz dışkıları, gübre haline getirilerek; topraktaki verimi artırmaktadır (Çelebi, 2020: 2).

Kazın halk ekonomisindeki işlevlerinden bir diğeri, kaz çobanlığıyla alakalıdır. Bahse konu durumun bir devamı olarak, kaz çobanlığı, genellikle kadınların ilgilendiği bir iştir. Dolayısıyla kadınlar, kazın; bakımından beslenmesine, beslenmesinden de kesimine kadar; hemen hemen her aşamada mühim roller oynamaktadırlar. Ancak bazı kadınların, kaz yetiştiriciliğini; bir tür “ek gelir” olarak görüp, kazlarını dışarıdan kiraladıkları kaz çobanlarına teslim ettikleri de bilinmektedir (Elif Yalaman, 2021). Malum doğrultuda, kaz çobanlarına, belli meblağlar ödenerek; insanların ek veya yan gelir elde etmeleri sağlanmaktadır (Erol İbiş, 2020). Dolayısıyla kaz çobanlığı; kazcılık, kaz yetiştiriciliği veya kaz besiciliği temelindeki ekonomik işlevleri doğuran bir nitelik sergilemektedir.

Kaz, halk ekonomisi açısından bakıldığında, baştan ayağa kadar; hemen her uzvundan faydalanılan bir niteliğe sahiptir. Bu çerçevede, kaz; bölgesel, yöresel veya yerel merkezlerdeki ev ve aile ekonomileri için kıymetli bir unsurdur. Dolayısıyla kazın; halkta karşılık bulan yeme-içme, giyim-kuşam, barınma, beslenme, temizlik, korunma, çobanlık ve benzeri yaşam alanlarındaki iktisadî işlevleri bir hayli fazladır (Mustafa Doğanbenzer, 2020). Nitekim buraya kadar defaatle üzerinde durulan malum alanlardaki gelişmeler, kazın halka dönük olan ekonomik işlevlerinin birer yansımasıdır.

Kaz, geleneksel mutfak kültüründen hareketle de başlıca ekonomik işlevleri bünyesinde barındıran bir unsur olarak dikkat çekmektedir. Bilindiği üzere, geleneksel mutfak kültürü, halkın; kendi beslenme gereksinimlerini, geleneksel yöntemlerle giderdiği alternatif bir mutfak alanıdır. Bu alana, aynı zamanda “halk mutfağı” da denilmektedir. Söz konusu ifadelerle birlikte, kazın, geleneksel mutfak kültürü veya halk mutfağı içerisinde; ekonomik bakımdan “değer” yaratan bir faktör olduğunun vurgulanmasında fayda vardır.

Kaz eti, geleneksel mutfak kültürü açısından bakıldığı zaman; israf edilemeyecek kadar kıymetlidir. Dolayısıyla kaz etinin en ufak bir parçası bile, gereksiz yere çöpe atılmamaktadır (Kılıç, 2021: 561). Bununla beraber, kaz yemekleri, topluca oturulan sofralara istinaden; oldukça görkemli bir atmosfer içerisinde değerlendirilmektedir. Söz konusu minval üzere, bilhassa akşam öğünlerinde sunulan kaz yemekleri; Kars, Ardahan ve Iğdır yöreleri açısından bakıldığında, birer “sosyal saygınlık” ve “toplumsal itibar” göstergesi olarak kabul edilmektedir.

Kaynak kişilerden Arzu Salduz’un (2020) verdiği bilgilere göre; misafir ağırlamaları, asker uğurlamaları, nişan törenleri, geçiş dönemleri ve yılbaşı kutlamaları gibi bir kısım eğlence ortamlarında da sunulan kaz yemekleri; ziyafeti veren insanların toplumsal saygınlıklarını, prestijlerini ve itibarlarını koruyan ekonomik sebeplerin başında gelmektedir.

İnsanların doğal ve organik olan şeylere yönelmelerini takiben, değişik destinasyonlarda; yerel kültürün sembolü olan belli başlı geleneksel yiyecekler, destinasyonların çekiciliğine katkı sağlamaktadır. Dolayısıyla yöresel kimliği yansıtan malum yiyecekler, özellikle turist destinasyonlarına ayrı bir prestij kazandırmaktadır. Bu şekilde, ilgili destinasyonlardaki gastronomik ürünler, turistlerin yeme-içme tercihleri arasında yer almaktadır. Malum bünyeye yönelik olarak, yerel ürünler, kültür turizmi kapsamındaki gezi veya tur faaliyetlerine istinaden; turistik harcamaların bel kemiğini meydana getirmektedir.

Sürdürülebilir turizmin yarattığı olumlu imaj, her zaman için olumlu sonuçlar doğurmaktadır (Derinalp Çanakçı, 2019: 887). Bütün bu ifadelerle birlikte, kazın, bu eksenindeki rolü büyüktür. Zira Kars ve Ardahan ölçeklerinde, kazın; gastronomik değeri, lezzeti, sağlıklı oluşu, organik üretimi, kesimi ve saklama koşullarının coğrafi özellikleri; kültür turistlerinin veya kültürel deneyim avcılarının dikkatini çekmektedir.

Bu bağlamda, “yerel ürünleri yerinde deneyimleme” isteğinden hareketle, Kars ve Ardahan yörelerine akın eden kültür turistleri; tarihî ve kültürel dokunun yanında, gastronomik ürünleri tanıma fırsatına da nail olabilmektedir. Dolayısıyla yerel bir mutfak unsuru olan kaz eti, kültür turizmi bünyesinde, yerli ve yabancı turistlere sunulabilmektedir (Kadir Türk, 2020).

Son zamanlarda, ekseriyetle Doğu Ekspresi’ne bağlı olarak gerçekleştirilen kültürel turizm faaliyetleri bünyesinde; kazın geleneksel mutfak kültürü kapsamındaki ekonomik değerinin her geçen gün arttığı görülmektedir. Bu bağlamda, Doğu Ekspresi turlarına katılıp da kaz etini merak eden kişiler, bu yöndeki birtakım restoran işletmelerinde; kaz yemeklerini yerinde ve zamanında deneyimlemektedirler.²⁶² İlgili durum, kazı; Kars, Ardahan ve Iğdır örneklemelerinden hareketle; bölgesel, yöresel veya yerel sürdürülebilir kalkınma unsurlarından biri haline dönüştürmektedir.

Doğu Ekspresi başta olmak üzere; Kars, Ardahan ve Iğdır illerini kapsayan birtakım kültür turları, geleneksel kaz yemeklerinin; bölgesel, yöresel veya yerel çevrelerden ulusal ve küresel çevrelere servis edilmesi noktasında da önemli birer rol üstlenmektedir. Zira söz konusu kültürel seyahatlerdeki yemek menüleri içerisinde kaz etine de yer verilmesi, tesadüfî bir durum değildir. Bu durumun paralelinde, kazın, yöresel eksenli olarak hayata geçirilen kültür turizmi faaliyetlerini geliştirmeye dönük bir özelliği bulunmaktadır.

Kars ve Ardahan illerinde yetiştirilen kazları “ekonomik” yönden önemli kılan birçok etken vardır. Binali Kılıç (2021: 561) bu etkenleri; “kaz etinin ‘hediyeleşme araçları’ arasında kullanılması”, “kar yağmadan kaz kesiminin yapılmaması”, “kazın kar yiyip buzlu su içmeden kesilmemesi”, “endemik bitki türlerinin çeşitlilik arz etmesi ve kazın bu bitki türleriyle beslenmesi”, “geleneksel kesme, hazırlama ve saklama yöntemlerinin

²⁶² Bu konuda bakınız. (Buluk ve Eşitti, 2019: 168-169).

pratiğe dökülmesi”, “kaz etinin sağlıklı olması” ve “kaz etinden çok çeşitli yemeklerin yapılması” olarak sıralamaktadır.

Bilindiği üzere, gastronomik kimlik; bir topluma ait beslenme şekillerini, yiyecek üretimini ve tüketimini, yemek hazırlama stratejilerini; o toplumun kültüründen ve benliğinden hareketle tasvir etmek ve o toplumu diğer toplumlardan ayırarak, sadece o toplumla özdeşleşen özellikleri anlatmak adına kullanılan bir olgudur (Diker ve Deniz, 2017: 191).

Kaynak kişilerden Selahattin Türk’ün (2020) verdiği bilgilere göre, kaz, gastronomik kimlik yaratma özelliğine binaen; üretim, tüketim, pazarlama, kesilme, kurutulma, dondurulma ve saklanma gibi başlıca geleneksel tekniklere paralel olarak; Kars, Ardahan ve Iğdır illerindeki yöresel mutfak kültürünün bir parçası haline gelmiştir. Dolayısıyla kaz, “belli bir yöreye ait başlıca besin maddelerinin, o yöreyle özdeşleştirilmesi” (Abdurrezzak, 2014b: 1) anlayışından yola çıkılarak; adeta Kars, Ardahan ve Iğdır illeriyle özdeşleştirilen bir gastronomi unsuru halini almıştır. Bilhassa Kars’ın gastronomik kimliği bünyesinde, kaz yemeklerinin çok mühim bir rolü söz konusudur.

Son dönemler itibarıyla; televizyon kanallarındaki yöresel ürünlerin tanıtımı, yemek programları, fuarlar, geçiş dönemleri, festivaller, kutlamalar, şenlikler, eğlenceler, lokantalar ve restoranlar eliyle; geleneksel çerçevede üretilen kaz etine olan talep artırılmaya çalışılmaktadır. Bu husus, şüphesiz, somut olmayan kültürel miras yaklaşımlarından biri olan “toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler” temelindeki mutfak kültürünün (Oğuz, 2009: 131-132) odak noktasını da teşkil etmektedir.

Kazın, yakın bir gelecekte; özellikle yılbaşı kutlamaları için, bir “ikame tüketim” ürünü olması; beklenti dâhilindedir. Yine ileriki zamanlarda, kaz etinin; yılbaşı dışındaki özel

günlerde ve gecelerde sunulan bir kutlama yemeği olarak da önemli bir pazar ortamını yaratabileceği düşünülmektedir. Bu şekilde, yılbaşı gibi bir kısım resmî günleri kapsayan başlıca kutlamaların; tahmin edilenden çok yüksek ekonomik boyutlara (Özdemir, 2005: 312) sahip oldukları gerçeğinden hareketle, kaz yemeklerinin de yüksek maliyetlere göre ayarlanma ihtimalleri oldukça yüksektir.

Kars kazının, daha yüksek bir ekonomik değer kazanması için; öncelikle coğrafi işaretlemesinin yapılması gerekmektedir. Bu durumun bir sonucu olarak, Kars Sanayi ve Ticaret Odası (KATSO) ile Ardahan Valiliği tarafından; kaz için Türk Patent Enstitüsü'ne (TPE) coğrafi işaret başvurusunda bulunulmuştur. Söz konusu eksenle, ortaklaşa bir rekabet örneği sergilenmektedir.

Ekonomik ve gastronomik rekabet ortamına binaen, Kars ve Ardahan illeri itibarıyla, kaz yetiştiriciliğinin teşvik edilmesi amaçlanmaktadır. Dolayısıyla kazın et verimi de artırılmak istenmektedir. Bununla beraber, son zamanlarda; kazın ticarî bir ürün haline getirilebilmesi maksadıyla, Kars'taki otellerin yemek menülerinde kaz etine de yer verilmeye başlanmıştır.

Kaz tüketimi arttıkça, kaz fiyatlarının artması da kaçınılmaz bir hal alabilmektedir. Dolayısıyla kaz eti, bilhassa yerel ve ulusal ölçeklerde hizmet veren restoranlar ve lokantalar kanalıyla; çeşitli yemeklere temel oluşturmaktadır. Bununla birlikte; yöresel eksenli özel davetlerde ve hediyeleşmelerde; kaz etinin tercih edildiğinin altını çizmekte fayda vardır. Söz konusu minval üzere; Kars, Ardahan ve Iğdır çevrelerinde yapılan kaz yetiştiriciliği; halkın bu yöndeki ekonomik gelir seviyesini daha da artırmaktadır. Bütün bu gelişmeler, haliyle; kazın, kırsal kalkınmadaki ekonomik işlevlerini öne çıkarmaktadır.

Son yıllarda; Kars ve Ardahan ölçekleri itibarıyla, geleneksel kaz restoranlarının varlığına şahit olunabilmektedir. Bu restoranların en önemlisi, Kars il merkezinde hizmet veren Kars Kaz Evi'dir. Söz konusu restoran, kaynak kişilerden Nuran Özyılmaz'ın öncülüğünde işletilmektedir. İlgili durumun bir devamı olarak, N. Özyılmaz; kazın, bölgesel ve yöresel turizme kazandırılmasını sağlamıştır. Nitekim kaz, bir geleneksel mutfak kültürü faktörü olarak; Özyılmaz'ın girişimleriyle, Kars'taki kültürel turizm faaliyetlerini canlandırıcı bir ekonomik işlev üstlenmiştir.

Kaynak kişilerden Nuran Özyılmaz (2020), 2011 yılında, Kars'ta; kazcılığa, kaz yetiştiriciliğine veya kaz besiciliğine dönük olarak yapılan bir dizi altyapı çalışmaları bünyesinde; UNESCO'ya, "Sürdürülebilir Kars Kazı Projesi"ni sunmuştur. Bahsedilen çerçeveye binaen, projesi UNESCO tarafından kabul gören N. Özyılmaz, bu projeye; Kars'taki sosyokültürel ve sosyoekonomik etkinliklere mühim bir katkıda bulunmuştur.

Bu şekilde, Özyılmaz, bir bakıma; yerel kültürün ulusal ve küresel çevrelerdeki reklamını da yapmıştır. Malum husus; küresel, ulusal ve yöresel kültür destinasyonlarından (Özdemir, 2012a: 12) hareketle; kazın yerel bir imgeye dönüştürülmesinin önünü açmıştır. Bu ise şüphesiz, kültür ekonomisi bağlamındaki gastronomik kimlik üretme sürecini gündeme getirmiştir. Malum bünyeye istinaden, Kars Kaz Evi'nde; Kars'a ait gastronomik ürünlerin satışları da yapılmaktadır. İlgili durumun akabinde, N. Özyılmaz'ın açtığı bu tür "aile" tipi lokanta işletmeleri vasıtasıyla, belli bir iş imkânı yaratılarak; "göç" olgusunun da önüne geçilmektedir.

Bilhassa kışın, Kars havalisine gerçekleştirilen başlıca kültür turları aracılığıyla tertiplenen kutlama, festival ve şenlik tipi bir kısım eğlence ortamlarına, Nuran Özyılmaz'a ait lokanta işletmesinde rastlamak mümkündür. Bu çerçevede, Kars'a özgü halk oyunları arasında sergilenen Kafkas dansı; yerel nitelikli değerlere ve törelere destek verici bir altyapıyı bünyesinde barındırmaktadır. Bahse konu doğrultuda, yerli ve yabancı kültür turistleri için; kaz merkezli bir şölen ortamı yaratılmaktadır. Bu durum,

kazın, kültür turizmi ve kültür ekonomisi kapsamlarındaki iktisadî işlevlerini; “eğlenme, eğlendirme ve hoşça vakit geçirme” doğrultusunda ortaya koyan nedenlerin başında gelmektedir. Malum hususlar ise kaz merkezli eğlence ortamlarının, “kültürel maksatlı seyahatler” doğrultusunda tesis edilme sürecini hızlandırmaktadır. Söz konusu minvalde; “sınırsızlık”, “süreklilik” ve “değişim” gibi nitelikleriyle; ekonomi için çok elverişli bir alan olan eğlence sektörü (Özdemir, 2005: 310) kapsamında, kaz, yerinde deneyimlenen bir öge olarak öne çıkarılmaktadır.

Kars ve Ardahan illerini içine alan birtakım kültür turları bünyesinde, başlıca kültürel tabiat alanları keşfedilerek; kültürel temelli turizm potansiyeli açığa çıkarılmaktadır. Bu şekilde, kültür turistleri; Ani Ören Yeri, Kars Kalesi, Kars Müzesi, Kanlı Tabya, Susuz Şelalesi, Susuz Kanyonu, Susuz Çermiği, Selçuklu Hamamları, Çıldır Gölü, Çıldır Gölü Mesire Alanı, Sarıkamış Kayak Merkezi, Sarıkamış Şehitliği, Ardahan Kalesi, Şeytan Kalesi ve benzeri kültürel tabiat alanlarını yakından görme ve tanıma fırsatını yakalayabilmektedirler.

Aynı şekilde, kültür turistleri, eski taş binaların da tarihî dokusunu fark edebilmektedirler. Bu destinasyonları takiben, kültürel deneyim avcılarına, kaz yemeklerini içeren yöresel yemek sunumları yapılabilmektedir. İlgili çerçevede, kazın, malum kültür turları esnasında; gastronomik kimlik yaratan bir değer olarak ön plana çıkarılması sağlanabilmektedir. Dolayısıyla seyahat türünden bir kısım eğlence programları vasıtasıyla, kazın kültürel ekonomik yönleri de ortaya konulabilmektedir. Bu şekilde; kültürü oluşturan geleneklerin, ürünlerin ve uygulamaların; yaratıldıkları andan itibaren vuku bulan ekonomik değerleri, boyutları ve işlevleri (Özdemir, 2012a: 219); kazın kültür turizmi içindeki tanıtımını da kapsamaktadır.

Daha önce de dile getirildiği üzere, yakın bir geçmişte, UNESCO tarafından; Kültürel Çeşitlilik İçin Küresel İttifak adı altında, kültürel çeşitliliğin korunmasına yönelik bir komisyon kurulmuştur. Bu komisyonun içerisinde, Yaratıcı Kentler Ağı da vardır.

Malum ağı, “gastronomi” alanını da bünyesinde barındırmaktadır (Özdemir ve Özdemir, 2020: 5). Kazın, ilgili alanda değerlendirilmesi, şüphesiz; bu yönde kurulan geleneksel birtakım restoranlar ve lokantalar vasıtasıyla, Kars’ın yerel sürdürülebilir kalkınmasına önemli bir getiri sağlamaktadır. Bütün bu gelişmelerin sürdürülmesi halinde, Yaratıcı Kentler Ağı’na dönük olarak belirlenen yaratıcı endüstrileri geliştirme politikaları doğrultusunda; Gaziantep, Hatay, Afyonkarahisar, Adana, Balıkesir, Diyarbakır, Kayseri ve Konya illeriyle beraber; Kars ilinin de bir “gastronomi kenti” olarak, UNESCO tarafından tescillenmesi muhtemeldir. Bu durum, doğrudan doğruya “değer yaratma” hususu ile ilgilidir. Değerin yaratılabilmesi için, kültür ile ekonomi birlikteliği gereklidir (Özdemir, 2015: 216).

Geçmiş zamanlar itibarıyla, Kars’ta düzenlenen “Altın Kaz Film Festivali” adlı yarışmanın (Belli ve Belli, 2012a: 16) da ekonomik bir yöne sahip olduğunu dile getirmek mümkündür. Zira bu yarışmada ödül alan film yapımcılarına “altın kaz heykelcikleri”nin takdim edilmesi, kazın Kars ölçeğindeki sosyokültürel ve sosyoekonomik süreçlere sağladığı katkıyı gözler önüne sermiştir. Nitekim dünyanın ve Türkiye’nin çeşitli yerlerinden Kars’a akın eden ünlü sanatçılar ve yapımcılar özelinde, kazın; kültür endüstrileri kanalıyla ulusal ve küresel sahalardaki reklamına olanak tanınmıştır.

Bu durum, şüphesiz, Kars’ın da geniş çevrelerde tanınmasını sağlamıştır. Dolayısıyla yöresel bir kültürün, yerel bir imgeden hareketle takdimi gerçekleştirilmiştir. Ayrıca Altın Kaz Film Festivali’nde ödül olarak sunulan kaz heykelciklerinden hareketle, turistik eşya sektörü (Çobanoğlu, 2011: 429) başta olmak üzere, kazın çeşitli cephelerine ait sembolik ürünlerin de gündelik hayatın içinde yer alması sağlanmıştır. Bahse konu mevzu, Kars’taki hediyelik eşya sektörünün canlanmasına vesile olmuştur.

Son olarak, Türkiye’deki bir kısım üniversitelerin ev sahipliklerinde, kaz besiciliğine dönük bir biçimde tertiplenen bazı çalıştaylara da şahit olunabilmektedir. Malum

çalıştaylarda, kaz besiciliği hususundaki belli başlı bilgiler; bu işin uzmanlarınca, meraklılarına aktarılmaktadır. Ayrıca ilgilileri için, “kaz yetiştiriciliği sertifikası”nın verildiği başlıca kurslar vasıtasıyla, kaz yetiştiriciliğinin insanlara benimsetilme ve insanlar arasında yaygınlaştırılma süreci de hızlandırılmaya çalışılmaktadır.

Bahse konu etkinlikleri içeren belli programlar kanalıyla, kazcılık, Türkiye genelinde özendirilmeye çalışılmaktadır. Bu faaliyetlerde; kazın, eğitime dair ekonomik işlevleri ortaya çıkmaktadır. Zira malum etkinlik programlarında, insanların kazcılık kapsamındaki eğitim süreçleri, geleneksel bilgi belleğinden hareketle pratiğe dökülmektedir. Nitekim ilgili faaliyetlerde, insanlara kazcılık mesleği edindirilerek; kaz kültürünün geleceğe taşınması sağlanabilmektedir. Dolayısıyla bu faaliyetler vasıtasıyla, kazın ekonomik işlevleri de öne çıkarılmaktadır. Bu şekilde, kazcılığın, belli bir kültür değişmesi dâhilinde cereyan eden “eğitim” yoluyla; gelecek kuşaklara iletilebilmesinin önü açılmaktadır.

Kazın buraya kadarki ekonomik işlevlerini, genel olarak, altyapısı W. Russell Bascom (1943: 333-349) tarafından oluşturulan; “eğlenme, eğlendirme ve hoşça vakit geçirme”, “değerlere, toplum kurumlarına ve törelere destek verme”, “eğitimi veya kültürü gelecek kuşaklara aktarma” ve “toplumsal baskılardan kaçıp kurtulma mekanizması geliştirme” işlevleri kapsamında da değerlendirmek imkân dâhilindedir. Nitekim “kaz” merkezinde cereyan eden belli başlı aktivitelerden hareketle, insanların; eğlenmeleri, eğlendirmeleri, eğlendirilmeleri, toplumsal değerlere destek olmaları, kültürel değerleri idame ettirmeleri, eğitmeleri, kültürü sürekli kılmaları, eğitilmeleri ve kültürel ortamları yönlendirmeleri sağlanmaktadır.

Sonuç itibarıyla, kaz; kendi çevresinde oluşan ve gelişen bir kültürel birikime yönelik olarak; birtakım ekonomik işlevlerin ortaya çıkış süreçlerini de meydana getirmektedir. Dolayısıyla kaz; bölgesel, yöresel veya yerel özelliklerden hareketle; kırsal ve kentsel ortamlardaki kültürel mirasın vücuda getirilmesine katkı sunmaktadır. Malum

doğrultuda, kaz; özellikle halkın geleneksel doğrultudaki mutfak faaliyetlerine binaen, kendi bünyesinde cereyan eden belli başlı etkinliklere dönük olarak, halk hayatını “iktisadî” bakımdan şekillendiren bir niteliğe sahiptir.

Söz konusu minval üzere, kaz, bir dizi etkinlikler kanalıyla; insanları eğlendirme, insanlara hoşça vakit geçirtme, insanların geleneksel değerlerine destek verme, insanları toplumsal ve kişisel baskılardan kurtarma ve eğitimi veya kültürü gelecek kuşaklara aktarma işlevlerinden hareketle; belli bir ekonomik birikim sürecinin temelini de atmaktadır. Bu eksene istinaden, halk ekonomisine ve geleneksel mutfak kültürüne dair kimi faaliyet alanlarının ışığında; kazın ekonomik işlevlerini inşa eden belli bir gelenek kültürünün varlığından söz etmek mümkündür.

5.1.4. Kazın Toplumsal İşlevleri

Bilindiği üzere, insan, “bilinçli ve toplumsal bir varlık” (Hançerlioğlu, 1986: 206) olarak tanımlanmaktadır. Bu çerçeveye istinaden, insan, aynı zamanda sosyal bir varlık olup; kendi ihtiyaçlarını karşılayabilmek için, müşterek paylaşım alanları yaratarak; toplum halinde örgütlenmiştir. Toplum; ortak inançları, tutumları, alışkanlıkları ve davranışları paylaşan; eylemlerini ortak hedefler etrafında biçimlendiren, bu sayede birbirleriyle devamlı iletişim ve etkileşim kuran bireylerin “örgütlenmiş” bir halidir (Krech, Crutchfield and Ballachey; 1962: 308). Dolayısıyla toplum, insanların bir arada yaşama zorunluluğunu gündeme getiren sebeplerin başında gelmektedir.

Söz konusu zorunluluktan hareketle, toplum içinde yaşayan bireyler açısından bakıldığında; toplumsal ilişkiler giderek artmaktadır. İlgili minval üzere, toplumlar, çeşitli öğelerden meydana gelmektedir. Bu zemine dönük olarak, toplumsal yapıların temelini “insan ilişkileri” oluşturmaktadır. Malum ilişkiler, toplumsal olguları ve kurumları belirleyici birer nitelik taşımaktadır. Toplumsal olgular ve kurumlar vasıtasıyla, insanların yaşamsal etkinlikleri de belli bir düzene oturtulmaktadır.

Bahse konu kapsamda; ortak bir kültürü paylaşan, hayatta kalmak için birbirlerine bağlanan ve belirli bir bölgede yaşayan insan gruplarının (Haviland, 2002: 65) birleşimlerinden doğan herhangi bir toplumu vücuda getiren bütün parçalar, birbirleriyle sürekli olarak etkileşim halindedir. Bununla birlikte, toplum, kendisini meydana getiren bireylerden ve parçalardan daha fazla bir şeydir (Akan, 2010: 83). İlgili bağlamda, toplumsal iletişim ve etkileşim süreçlerini takiben, toplumun idamesini sağlayan işlevler de öne çıkmaktadır.

Toplumsal işlev, bir toplumun varlığını; kesintiye uğratmadan devam ettiren nedenlerin bütünüdür. Bu çerçevede, toplumsal işlev aracılığıyla; bir toplumun gelişimine katkı sunulmaktadır. Malum mevzunun akabinde, toplumsal işlev, kültürel mirasın toplumsal eksenindeki aktarımını hayata geçiren en temel etkidir. Nitekim toplumsal işlev bağlamında, bireyin toplumsallaşması sağlanmaktadır. Dolayısıyla toplumsal işlevler, toplumsal iş birliğinin önünü açan bir dizi etkinlik alanını kapsamaktadır.

Toplumsal işlevler vasıtasıyla, her toplumun; pek çok konuda “bir bütün” olarak hareket etmesine imkân tanınmaktadır. Bütün bu ifadelerle birlikte, bireyin; sosyal bir topluluk içerisindeki bilgi, beceri, inanç, tutum, alışkanlık ve davranış türünden birtakım faktörleri öğrenmesine binaen ortaya çıkan “toplumsallaşma” (Coştu, 2009: 117) süreci; toplumsal işlevlerden hareketle tesis edilmektedir.

Kazın; folklor bağlamındaki en önde gelen işlevlerinden biri olarak, toplumsal çatı altındaki işlevlerini göstermek mümkündür. Bu kapsamda, kaz; ekseriyetle bölgesel, yöresel veya yerel merkezlere nüfuz eden toplumsal bir öge olarak; halk yaşamını doğrudan etkilemektedir. Söz konusu minval üzere, kazın; lokal toplumsal işlevlere mühim bir geri plan hazırladığını belirtmekte fayda vardır. Dolayısıyla kazın, bilhassa kırsal kesimlerde oturan insanların toplumsal yaşamlarını belirleyici, yönlendirici, destekleyici ve şekillendirici kimi tesirlere malik olduğunun dile getirilmesi

gerekmektedir. Bu durum, özellikle Kuzeydoğu Anadolu coğrafyası itibarıyla, yakından müşahade edilebilmektedir.

Kazın toplumsal işlevlerini, öncelikle imece kültüründe görmek mümkündür. Zira imece kültürü, kaz kesim dönemleri itibarıyla; aile, hısım, akraba, komşu ve benzeri toplumsal unsurların bir araya gelmelerini takiben; toplumsal bir yardımlaşma ve dayanışma ortamını doğurmaktadır. Bu durumun akabinde, toplumsal bir iş bölümü yaratılarak; M. Özarslan'ın (2005: 58) da tabiriyle, insanlara “birey olma” vasfı kazandırılmaktadır. Nitekim kaz imecelerinde, insanlara iş taksimi yapılmaktadır. Dolayısıyla kaz imeceleri, insanların, kendilerini belli bir iş bölümü içinde bulmalarına dönük olarak; toplumsal rollerin belirlenmesine katkı sunmaktadır.

Kaz yolma işinin kadınlar tarafından üstlenildiği (Zaripova Çetin, 2009: 39) kaz imecelerinde, ayrıca aralarında küslük olan bazı insanların bir araya getirilerek barıştırılmaları da sağlanabilmektedir. Kaynak kişilerden Esat Sadak'ın (2020) verdiği bilgilere göre, kaz imecelerinde, küslerin barışmalarına dair kimi gizli veya örtük işlevlerin ön plana çıktığına şahit olunabilmektedir.

Bu bağlamda, merkezinde “kaz” olan bir yardımlaşma, dayanışma ve kaynaşma ortamı aracılığıyla; toplumsal huzurun ve barışın yeniden tesis edilmesi için önemli bir zemin hazırlanmaktadır. Malum bünyeye ilişkin olarak, toplumsal huzurun ve barışın yeniden ortaya konulması; kazcılık faaliyeti doğrultusundaki imeceler vasıtasıyla da gündeme getirilebilmektedir. Dolayısıyla bir ekonomi ve mutfak ögesi olan kaz, insanların birbirlerine yaklaşma ortamlarının doğmasını sağlayabilmektedir (Gürsel Ercan, 2021).

Kazı merkezine alan pazar ortamlarında da birtakım toplumsal işlevlere rastlamak olanaklıdır. Bu atmosfer içerisinde, bilhassa Kars'ta kurulan kaz pazarının²⁶³, tamamen kadınların kontrolünde olması; kadınlara, toplumsal açıdan “idareci” vasfının kazandırılmasına imkân tanımaktadır. Dolayısıyla kaz pazarlarındaki alış verişlerde, kadınların; toplumsal iş bölümündeki rollerinden hareketle, toplumsal iş gücüne katkıda bulunmaları ve ilgili pazar ortamlarını yönetmeleri sağlanmaktadır. Bu şekilde, kadınların, kaz pazarları aracılığıyla; toplumsal yaşama katılmalarının yolu da açılmaktadır.

Kaz imeceleri ve kaz pazarları, toplumsal refahın kurulmasını garanti eden başlıca faaliyet alanlarını içermektedir. Kaynak kişilerden Ayfer Atmaca'nın (2020) verdiği bilgilere göre, kaz imceleri kanalıyla, insanların işleri kolaylaştırılmaktadır. Dolayısıyla insanlar; vakitten tasarruf sağlayarak, diğer işlerini yoluna koyabilmektedir. Yine kaz pazarları vasıtasıyla da insanların kazançları artırılarak, malum yönde bir geçim rahatlığı yaratılmaktadır. Söz konusu minval üzere, kaz imeceleri ve kaz pazarları, toplumsal refahın; bölgesellik, yöresellik veya yerellik temelindeki işlev alanlarını ön plana çıkarmaktadır.

Kaz imeceleri ve kaz pazarları, toplumsal rollerle belirlenen ilişkiler ağı açısından bakıldığında, mühim işlevler üstlenmektedir. Nitekim kırsaldaki iş yükü, ekseriyetle genç kızlara ve kadınlara ait hayat standartlarını minimum seviyeye indirgemektedir. Bilhassa Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerindeki köylerde; kadınların ve genç kızların toplumsal hayata katılmaları, kaz imeceleri ve kaz pazarları kanalıyla temin edilmektedir.

Bu durum, genç kızlar ve kadınlar için; belli bir hareket alanı yaratmaktadır. Dolayısıyla kadınların, kaz imecelerinde ve kaz pazarlarında; yeni toplumsal kimlikler kazanmalarına fırsat verilmektedir. İlgili şekillerde, kadınların; toplumsal ve kişisel

²⁶³ Konu hakkında bakınız. (Diker ve Deniz, 2017: 197).

baskılardan, bir süreliğine de olsa; uzak kalmaları sağlanmaktadır. Bilhassa kadınların; “aile”, “hısım akraba” ve “komşu” arasındaki kaz eti dağıtımlarında söz sahibi olduklarının altını çizmek gerekmektedir (Hanımzar Ağyel, 2021).

Bu durum, şüphesiz, toplumsal paylaşıma katkı sunan bir zemini doğurmaktadır. Malum çatı altında, kazın; yetiştirilmesi, beslenmesi, bakılması, çobanlığı, kesilmesi, paylaşımı, dağıtımı ve benzeri süreçler; esasen kadınların yönetim alanına girmektedir. Bu hususlar, kaz yetiştiriciliğinin veya kaz besiciliğinin “kadın” eksenindeki cinsiyet vurgusunu ortaya koyarak, kadınların halk ekonomisi bağlamında üstlendikleri rolleri gözler önüne sermektedir.

Kaynak kişilerden Alper Sadak’ın (2020) verdiği bilgilere göre, kaz; bölgesel, yöresel veya yerel çevrelerde; toplumsal saygınlığın, itibarın veya prestijin göstergeleri arasında sayılan bir öge olarak dikkat çekmektedir. Bu durumun akabinde; özellikle kış zamanlarına denk gelen misafir ağırlamalarındaki ve asker uğurlamalarındaki ziyafetlerde sunulan kaz eti, önemli bir toplumsal konumun elde edilmesine vesile olmaktadır.

Malum bünyede, kaz etinden yapılan birtakım geleneksel yemekler; ilgili ziyafetleri zenginleştirmektedir. Örneğin, Kars yöresindeki ziyafetleri çeşitlendiren yemekler arasında; kurutulmuş kaz etinden yapılan yemeklerin, çok büyük bir ayrıcalık (Belli ve Belli, 2012a: 7) taşıdıkları bilinmektedir. Dolayısıyla bu ziyafetleri tertip eden kişiler de kendi toplumsal güvenilirliklerini öne çıkarmaktadırlar. Ayrıca söz konusu kişiler, toplumsal paylaşımın “eğlence” ortamlarındaki yönünü, insanlara ikram ettikleri “kaz yemekleri” ile ortaya koymaktadırlar.

Kaz doğrultusunda düzenlenen kutlama, şenlik, festival ve şölen gibi başlıca eğlence ortamları; toplumsal birliğin, beraberliğin, yardımlaşmanın, dayanışmanın, tanışmanın

ve kaynaşmanın sağlanması yönünde önemli işlevlere sahiptir. Bahse konu bünyeye istinaden, malum eğlence ortamları; yöresel kültürlerin buluşma noktaları olarak, bu yöndeki toplumsal çatının inşa edilmesine büyük katkılar sunmaktadır. Bu şekilde, bireyler, özel kaz geceleri kapsamındaki toplu eğlenceler aracılığıyla; içinde bulundukları toplumu tanıma ve kabul etme olanağını elde etmektedir (Özdemir, 2005: 331). Özel kaz gecelerine yönelik olarak, bilhassa büyük kentlerdeki “hemşehrilik” bağları güçlendirilmektedir. Nitekim büyükşehirlerde; Kars, Ardahan ve Iğdır illerine atfen kurulan dernek veya vakıf tipi kimi kuruluşlar tarafından düzenlenen bu özel kaz gecelerinde; hemşehrilik namına verilen toplumsal bütünlük mesajları, kazın toplumsal işlevlerini ortaya çıkaran birtakım nedenlerin başında gelmektedir.

Ayrıca kaz gecelerine davet edilen âşıkların, söyledikleri şiirlerde “toplumsal birlik” konusuna sıkça eğilmeleri; bu temeldeki geleneğin yaşatılmasını sağlayıcı bir niteliğe sahiptir. İlgili ekseninde, “toplumsal birliği ve dirliği sağlama” işlevi (Özdemir, 2005: 329), kaz gecelerindeki eğlenceler kanalıyla yerine getirilmeye çalışılmaktadır.

Kaz merkezli olarak düzenlenen şenlik, şölen, kutlama, festival ve benzeri eğlence ortamları; ayrıca yönetenlerin ve yönetilenlerin bir araya geldikleri başlıca toplumsal organizasyonlar arasında yer almaktadır. Zira toplumsal sorunların konuşulmalarına ve tartışılmasına fırsat verilmesi gibi önemli bir işlevi yerine getiren bu tür eğlence ortamları, devlet ile halk buluşmasının sağlandığı nadir platformların başını çekmektedir.

2017 yılında, İstanbul Küçükçekmece’de; Kars yöresine özgü bir biçimde düzenlenen Küçükçekmece Kaz Festivali’ne²⁶⁴; Küçükçekmece Belediye Başkanı, Küçükçekmece Kaymakamı, dönemin Karanlı olan Ulaştırma ve Altyapı Bakanı başta olmak üzere katılan bir kısım bürokratlar ve siyasetçiler; aynı zamanda halkın dertlerini de dinlemişlerdir. Bu durum, bir bakıma kazın toplumsal çerçevedeki gizli işlevlerinin

²⁶⁴ Konu hakkında Bakınız. (<https://www.etkinlikistanbul.net/kaz-eti-festivali.html> - Erişim Tarihi: 1 Kasım 2021).

ortaya konulması yönünden oldukça dikkat çekicidir. Zira eğlenme, eğlendirme ve hoşça vakit geçirme işlevlerinin akabinde inşa edilen toplumsal karşılaşmalar; halka ait problemlerin dinlendiği ortamları gündeme getirmektedir.

Kaz merkezli olarak tertiplenen kutlama, şenlik, festival, şölen ve benzeri eğlenceler; ayrıca toplumsal süreklilik açısından yeni ilişkilerin başlamasına da vesile olmaktadır. Bu ilişkiler; iş, arkadaşlık, dostluk, hemşehrilik ve aşk olmak üzere; türlü formlarda kurulabilmektedir. Bu şekilde, bilhassa malum eğlenceler ağı içerisinde yer alan “özel kaz geceleri” yoluyla; pek çok hüznün, sevincin, mutluluğun ve matemın paylaşılmasına binaen; insanlar, belli bir toplumsal gruba ait olma duygusunu derinden hissetmektedirler. Yine kaz merkezli eğlence ortamlarıyla; insanlara, müşterek bir geleneği deneyimleme fırsatı da sunulmaktadır.

Büyük ve küçük kentlerde düzenlenen kaz geceleri aracılığıyla, insanlar arasındaki “özel” ve “duygusal” ilişkilerin temeli de atılabilmektedir. Bilhassa bu gecelere katılan evlilik çağlarındaki genç erkekler ve genç kızlar arasındaki tanışma ve kaynaşma durumlarına istinaden, halk arasında “hayırlı” olarak nitelendirilen bir ortama da zemin hazırlanabilmektedir. Dolayısıyla mühim bir geçiş dönemi olan evlilik yolundaki ilk tanışma adımlarının da atılma süreci böylece başlatılabilmektedir.

Bu çerçevede, kaz geceleri dâhilindeki eğlence ortamlarının; söz, nişan, nikâh, düğün ve benzeri olguları takiben; toplumsal grubu güçlendirme işlevleri ortaya çıkmaktadır. Bahsedilen minvalde, ileriki zamanlarda “evlenme” ve “yuva kurma” unsurları aracılığıyla oluşabilecek “aile” müessesesine gösterilen önem de pekiştirilmektedir. Söz konusu kapsamda, kaz geceleriyle beraber, gençler arasındaki tanışmalara binaen; gizli birtakım işlevlerin devam ettirilme süreci de ortaya konulmaktadır.

Kaz çerçevesinde tertiplenen eğlencelere dair önemli özelliklerden biri de insanlara “paylaşma” duygusunun aşılmasıdır. Bu kapsamda; bilhassa kaz festivalleri kanalıyla, sosyokültürel ve sosyoekonomik yönlerden bir kısım paylaşma zeminleri yaratılabilmektedir. Örneğin, özel kaz gecelerine katılan ve “iş insanı” sıfatıyla anılan varlıklı kimselerin; bu geceleri düzenleyen yerel ölçekli derneklere veya vakıflara verdikleri maddî destekler, söz konusu yönde cereyan eden paylaşım ortamını örneklemektedir.

Kaz gecelerine katılan bütün insanların, “yeme-içme” bağlamındaki paylaşma duyguları da “kaz yemekleri” ekseninde perçinlenmektedir. Bu durum, aynı zamanda, kazın; yerel boyutlardaki bolluk, bereket, varlık, zenginlik ve benzeri maddiyat unsurlarıyla anılmasını hatırlatmaktadır. İlgili hususu, Türk toplumunun, tarih boyunca sürdürdüğü “potlaç kültürü” özelliğiyle bağdaştırmak muhtemeldir. Zira Türk grup davranışı içerisinde sayılan “gösteriş” ve “şatafat” (Göka, 2015: 144-145) gibi birtakım unsurları; kaz yemeklerinin sunulduğu özel gecelerde de görmek mümkündür. Bu kapsamda, kaz yemeklerinin, prestiji yüksek yemekler arasında yer aldığına altını çizmekte yarar vardır.

Bahse konu minval üzere, kaz; halktaki bolluk, bereket, varlık, zenginlik ve benzeri algılara binaen ortaya çıkan halk inançlarının; belli başlı törenler veya ritüeller doğrultusunda, dolaylı olarak devam ettirilme misyonunu “toplumsallaşma” işlevi kapsamında yerine getirmektedir. Söz konusu durum ise toplumsal kültürün en eski ve en güçlü kaynağı olan “gelenek” (Çetin, 2004: 109) faktörünün sürekliliğini sağlamaktadır. Bu durum, şüphesiz; değerleri, toplum kurumlarını ve töreleri destekleyici bir ortamı da doğurmaktadır.

Son olarak; kazcılık, kaz yetiştiriciliği veya kaz besiciliği doğrultusunda; bir kısım üniversitelerin ev sahipliğinde gerçekleştirilen başlıca çalıştaylar ve sertifika programları vasıtasıyla; belli bir eğitim sürecine de yer verildiği görülmektedir. Bu

eğitim süreçleriyle beraber, insanları kaz kültürü hususunda bilgilendirme ortamları yaratılmaktadır. Malum minvalde, kazcılığa dair önemli bilgilerin toplumsal düzlemde sunulması sağlanmaktadır. Dolayısıyla bilginin toplumsallaşmasına katkıda bulunmaktadır. Söz konusu çerçeve içerisinde, kaz kültürünün eğitim yoluyla geleceğe taşınmasına vesile olunmaktadır.

Kazın buraya kadarki toplumsal işlevlerini, genel olarak, altyapısı W. R. Bascom (1943: 333-349) tarafından inşa edilen; “eğlenme, eğlendirme ve hoşça vakit geçirme”, “değerlere, toplum kurumlarına ve törelere destek verme”, “eğitimi veya kültürü gelecek kuşaklara aktarma” ve “toplumsal baskılardan kaçıp kurtulma mekanizması geliştirme” işlevleri ekseninde de yorumlamak kuvvetle muhtemeldir. Zira “kaz” çerçevesinde cereyan eden belli başlı aktivitelerden hareketle, insanların; eğlenmeleri, eğlendirmeleri, eğlendirilmeleri, toplumsal değerlere destek olmaları, kültürel değerleri idame ettirmeleri, eğitmeleri, kültürü sürekli kılmaları, eğitilmeleri ve kültürel ortamlara yön vermeleri sağlanabilmektedir.

Sonuç itibarıyla, kaz; kendi etrafında teşekkül ve tekâmül eden bir kültürel mirasa dönük olarak; bir kısım toplumsal işlevlerin vuku bulma süreçlerine de destek vermektedir. Dolayısıyla kaz; bölgesel, yöresel veya yerel niteliklerinden hareketle; kırsal ve kentsel çevrelerdeki kültürel birikimin meydana getirilmesine önemli bir katkı sağlamaktadır. Malum minvalde, kaz; ekseriyetle halkın geleneksel doğrultudaki mutfak faaliyetlerine binaen, kendi ekseninde icra edilen başlıca etkinliklere yönelik olarak, halk hayatını “toplumsal” açıdan biçimlendiren bir geri plana sahiptir.

İlgili doğrultuda, merkezine kazı alan bir dizi faaliyet alanıyla birlikte; insanları eğlendirme, insanlara hoşça vakit geçirtme, insanların geleneksel değerlerine destek verme, insanları toplumsal ve kişisel baskılardan kurtarma ve eğitimi veya kültürü gelecek kuşaklara aktarma işlevlerinden yola çıkılarak; belli bir toplumsal birikim sürecinin de temeli atılabilmektedir. Bu çerçeve içerisinde, halk ekonomisine ve

geleneksel mutfak kültürüne ait malum faaliyet alanlarının ışığında; kazın toplumsal işlevlerini ortaya çıkaran belirgin bir gelenek kültürünün mevcudiyetini dile getirmek olasıdır.

5.1.5. Kazın Tarihî İşlevleri

Tarih, toplumsal belleği ortaya çıkaran bir faktördür. Bu durumun bir devamı olarak, tarihle beraber, toplumun mazisi hatırlanmaktadır. Söz konusu minval üzere, tarihin, insanlar için ayrı bir yeri, değeri ve önemi bulunmaktadır. Malum doğrultuda, tarihin, belli başlı işlevlere önemli ölçüde bir zemin hazırladığının altını çizmek gerekmektedir. Bahse konu ekseninde, tarihî işlev ön plana çıkmaktadır. Tarihî işlev, bir milletin geçmişinde cereyan eden her türlü olayı ve olguyu gözler önüne seren unsurların bütünüdür. Bu bağlamda, tarihî işlevin, toplum nezdindeki rolü büyüktür. Zira tarihî işlevler kanalıyla, toplumun ana çatısı inşa edilmektedir.

Kazın; folklor bağlamındaki en önde gelen işlevlerinden biri olarak, tarihsel çatı altındaki işlevlerini göstermek mümkündür. Bu çerçevede etrafında, kaz; bilhassa bölgesel, yöresel veya yerel kimliklere sirayet eden tarihsel bir faktör olarak; halk hayatını doğrudan etkilemektedir. Bahse konu bünye içerisinde, kazın; lokal tarihsel işlevlere önemli bir arka plan hazırladığını dile getirmekte yarar vardır. Dolayısıyla kazın, özellikle kırsal kesimlerde ikamet eden insanların yaşam çizgilerini; tarihî bakımdan belirleyici, yönlendirici, destekleyici ve şekillendirici bazı tesirlere sahip olduğunu belirtmek lazımdır. Bu durum, ekseriyetle Kuzeydoğu Anadolu bölümünde, yakından görülebilmektedir. Nitekim Kuzeydoğu Anadolu coğrafyasında, özellikle Kars merkezli olarak sürdürülen kazcılık faaliyeti, geçmişten getirilen birtakım pratikler doğrultusunda icra edilmektedir.

Kazcılık faaliyeti, sadece bugünle sınırlı bir alan değildir. Dolayısıyla kazcılığın, G. S. Belli ve O. Belli tarafından (2012a: 7) da ifade edildiği üzere; binlerce yıllık bir geçmişe

sahip olduğunu dile getirmekte yarar vardır. Malum doğrultuda, kazcılık faaliyeti; tarihsel bir kökeni de bünyesinde barındırmaktadır. Bu şekilde, belli bir tarihsel arka plana dayalı olarak gelişen kaz yetiştiriciliği veya kaz besiciliği; geçmişin anlaşılmasına ve geleceğin kurgulanmasına rehberlik edebilmektedir.

Bahsedilen kapsam dâhilinde, kazcılık temelindeki tarih vurgusu; sadece bugünü değil, aynı zamanda geçmişi ve geleceği anlatan bir zemine işaret etmektedir. İlgili minvalde, kaz yetiştiriciliği veya kaz besiciliği, tarihî bir kaynaktan da beslenmek kaydıyla, bu yöndeki kültürel yapıyı geleceğe taşıma işlevini yerine getirmektedir.

Kaz yetiştiriciliğinin bilinen tarihi, Yıldırım Çelebi'nin (2020: 1) ifadelerine göre; M.Ö. 2000 ila M.Ö. 1000 yıllarına kadar götürülmektedir. Bu kapsamda, kaz yetiştiriciliğinin, kazın evcilleştirilmesine paralel olarak başladığının vurgulanmasında yarar vardır. Böyle bir tarihî altyapı dâhilinde, kazdan; ekonomi ve mutfak sahalarında istifade edilmiştir. Kaynak kişilerden Mehri Coşkunöz'ün (2020) verdiği bilgilere göre, ayrıca kazın koruyuculuk ve kollayıcılık özelliklerinden de tarihsel süreç itibarıyla yararlanıldığının altını çizmek gerekmektedir.

Kaz, öncelikle, insanlığın ilk devirlerindeki genel ekonomik karakteri belirleyen “avcılık” (Güven ve Hergüner, 1999: 32) faaliyetinin beraberinde; bir avlanma unsuru olarak öne çıkmıştır. Ancak avcılığa geçişin zamanı tam olarak bilinemediği için, kazın avcılık temelindeki rolünün başlangıcı da tam manasıyla bilinmemektedir. Yine de kazın, dünyadaki pek çok coğrafyada, temel av hayvanlarının başında geldiği tahmin edilmektedir. Bugün için, zorunlu bir ekonomik uğraş olmaktan sıyrılan ve bir “hobi” veya “boş zaman faaliyeti” şeklinde kabul edilen avcılıkla birlikte, yaban kazının “eğlenme” veya “hoşça vakit geçirme” amaçlı olarak avlanmaya devam ettiği görülmektedir.

Kaz, insanlığın ilk devirlerinden itibaren, insanlığı meşgul eden beslenme etkinliklerini de yakından ilgilendiren bir tarihsel altyapıya sahiptir. Bu durum, geleneksel kaz yemeklerinin, geçmişten bugüne aktarılmasını sağlamıştır. Söz konusu minval üzere, geleneksel kaz yemekleri aracılığıyla, geleneksel mutfak kültürünün zenginleşmesi ve çeşitlenmesi; tarihten iletilen geleneksel bilgi sayesinde mümkün olabilmektedir.

Selçuklu ve Osmanlı dönemlerindeki “saray mutfağı” (Hatipoğlu ve Batman, 2014: 63) doğrultusunda vuku bulan ziyafetler itibarıyla; kaz etinin kullanılması, bu yöndeki birtakım kaz yemeklerinin temelini atmıştır. Dolayısıyla malum kaz yemekleri, bugün de yapılarak, geleneksel mutfakın sürekliliğini sağlayan unsurlar arasına girmiştir.

G. S. Belli ve O. Belli (2012a: 172) tarafından belirtildiği üzere, kaz; tarihî süreçte, insanlar tarafından “uyarıcı bir unsur” olarak da kullanılmıştır. Bu durum, kazın fizikî özelliklerinden hareketle hayata geçirilmiştir. Nitekim kaz; en ufak bir tehlike anında, tiz bir sesle öterek; sahibini uyaramaktadır. Kazın malum özelliği, tarihsel arka planda; bilhassa Romalılar ve Urartular tarafından, savaşlarda kullanılmıştır. Aynı gelenek, bugün; Türkler, Çinliler ve Amerikanlar aracılığıyla kısmen yaşatılmaktadır.

Kaynak kişilerden Perihan Bulut’un (2020) verdiği bilgilere göre, Türkiye’nin Kuzeydoğu kesiminde, kazın; evler, ahırlar, kümesler ve çiftlikler için bir “güvenlik” faktörü olarak kullanıldığını belirtmekte yarar vardır. Bilhassa Azerbaycan Türklüğünün etki alanında bulunan Kars, Ardahan ve Iğdır illerindeki ahali arasında; Azerbaycan sahası Türk sözlü kültür geleneği kapsamında dillendirilen “Kazı olan heyete köpek gerekmez.” (Belli ve Belli, 2012a: 57) atasözü; ilgili durumu ispatlamaktadır.

Ayrıca kaz, Y. Çelebi’nin (2020: 2) de dile getirdiği üzere; Almanya’daki Amerikan üslerinin ve Çin’deki karakolların korunması noktasında, varlığından faydalanan bir hayvandır. Bütün bu hususlar, şüphesiz, kazın; tarihsel arka plandaki güvenlik veya

korunma tedbirleri doğrultusunda değerlendirilmesinin bir devamı olarak, tarihten getirilen işlevlerin birer dışa vurumudur.

Kaz temelindeki tarihî işlevler; yalnızca kazın, kazcılığın, kaz yetiştiriciliğinin veya kaz besiciliğinin tarihsel düzlemdeki ortaya çıkış noktasıyla sınırlı değildir. Zira geleneksel mutfak kültürü eksenindeki kaz yemeklerine binaen vücuda getirilen çeşitli kutlama, şenlik, şölen, festival ve benzeri eğlence ortamları vasıtasıyla da toplumsal tarihe birtakım vurgular yapılabilmektedir. Bahsedilen atmosfer içerisinde, kazdan hareketle tertip edilen malum eğlencelerde; özellikle kazcılığın tüm canlılığıyla devam ettirildiği Kars, Ardahan ve Iğdır illerinin tarihteki önemleri; “Türk milletinin tarihi”nden yola çıkılarak ortaya konulabilmektedir.

Bilhassa Kars, Ardahan ve Iğdır ile İstanbul, Ankara ve İzmir ölçeklerinde düzenlenen özel kaz gecelerinin davetlileri arasında yer alan bürokratlara ve siyasetçilere ait protokol konuşmalarında; Kars, Ardahan ve Iğdır illerinin tarihsel önemlerine yapılan vurgular dikkat çekicidir. Zira malum vurgularda; “Selçuklu”, “Sultan Alparslan”, “Millî Mücadele”, “Mustafa Kemal Atatürk”, “Kazım Karabekir”, “Enver Paşa”, “Nuri Paşa”, “Cumhuriyet”, “Kars Millî İslam Şurası” (Kars Türk Cumhuriyeti) ve benzeri tarihsel şahsiyetlerin veya olguların gündeme getirilmesi; bu durumu kanıtlamaktadır.

Kaz gecelerinin ve kaz festivallerinin icralarında, Kars’taki Türk topluluklarının geleneksel kültürlerine de bir kısım göndermelerde bulunulması, bu tür eğlence ortamlarını ortaya çıkaran tarihî bağlamı gözler önüne sermektedir. Bu şekilde, Kars’taki kültürel çeşitliliğe; “Türklük” potası içerisinde temas edilerek, Türk halklarının ve Türk kültürlü halkların birliği ve bütünlüğü pekiştirilmeye çalışılmaktadır. İlgili eğlencelerin açılış ve kapanış konuşmalarında, bilhassa bu eğlencelere ilk kez katılanlar için; tarihsel bilgilerin büyük bir getirisi vardır. Dolayısıyla bahse konu eğlencelere ilk defa icabet eden konukların; yerel veya yöresel değerlerin tarihsel geri planını öğrenmeleri ve deneyimlemeleri sağlanmaktadır.

Bahsedilen çerçeve etrafında, kaz gecelerine veya kaz festivallerine katılan misafirler, içinde bulundukları kültürel kimliği yakından tanıma fırsatına nail olmaktadır. Kaynak kişilerden Salman Yeken'in (2020) verdiği bilgilere göre, katılımcılar; yöresel veya yerel eksenli yeme-içme, giyim-kuşam, halk oyunları (Kafkas halk dansları ve kaz kaz oyunu), halk müziği, mutfak kültürü ve benzeri unsurlar etrafında; kendilerini belli bir toplumsal grubun parçaları olarak addetmektedirler. Söz konusu minvalde, malum unsurlardan hareketle yapılan tarihî vurgular; kazın tarihî işlevlerini “birleştiricilik” ve “bütünleştiricilik” boyutlarıyla ortaya koymaktadır.

Kaz geceleri, kaz festivalleri veya Özdemir'in (2005: 52) tabiriyle “kaz âlemleri”; buraya kadar sıralanan bütün yönleriyle beraber; tarihsel bilgilerin tazelandığı ortamları teşkil etmektedir. Dolayısıyla kültürel belleğe ait kaynakların hatırlandıkları ve genç nesillere iletiltikleri bir bağlam etrafında; kazın tarihî işlevlerinin dökümü yapılmaktadır. Bu kapsama istinaden; yöresel veya yerel bağlamlarda oluşan ve gelişen halk kültürü unsurları, “tarihsel kaynaklar” olarak ön plana çıkarılmaktadır. Söz konusu tarihsel kaynaklar, bahse konu eğlencelerdeki eğitim işlevini ortaya koyan sebeplerin başında gelmektedir.

Malum doğrultuda, kültürel kimliklerin bölgesel boyutları; tarihten kalan bir geri plana dönük olarak; insanları bilgilendirmeye ve insanlara tanıtılmaya çalışılmaktadır. Ayrıca bu boyutlar, özel kaz gecelerinin katılımcıları arasında yer alan âşıkların şiirlerinde de yer bularak, söze dökülmektedir. Bu kapsamda, âşıklık geleneğinin kaz gecelerindeki icra bağlamına binaen; Kars, Ardahan ve Iğdır havalilerinin Türk tarihi bakımından oynadıkları roller; sözlü edebiyat verimleri kanalıyla açığa çıkarılmaktadır.

Kazın buraya kadarki tarihî işlevlerini, genel olarak, altyapısı William Bascom (1943: 333-349) tarafından oluşturulan; “eğlenme, eğlendirme ve hoşça vakit geçirme”, “değerlere, toplum kurumlarına ve törelere destek verme”, “eğitimi veya kültürü gelecek kuşaklara aktarma” ve “toplumsal baskılardan kaçıp kurtulma mekanizması

geliştirme” işlevleri temelinde de tabir etmek olasıdır. Nitekim “kaz” çerçevesinde vuku bulan birtakım faaliyetlerden hareketle, insanların; eğlenmeleri, eğlendirmeleri, eğlendirilmeleri, toplumsal değerlere destek olmaları, kültürel değerleri devam ettirmeleri, eğitmeleri, kültürü sürekli kılmaları, eğitilmeleri ve kültürel ortamları tayin etmeleri sağlanabilmektedir.

Sonuç itibarıyla, kaz; kendi çevresinde oluşan ve gelişen bir kültürel birikime yönelik olarak; belli başlı tarihî işlevlerin cereyan etme süreçlerine de arka çıkmaktadır. Dolayısıyla kaz; bölgesel, yöresel veya yerel bünyelerden hareketle; kırsal ve kentsel ortamlardaki kültürel mirasın vücuda getirilmesine önemli bir katkı sunmaktadır. Malum bağlamda, kaz; özellikle halkın geleneksel eksenindeki mutfak faaliyetlerini takiben, kendi etrafında ortaya çıkan kimi etkinliklere dönük olarak, halk hayatını “tarihî” yönden şekillendiren bir arka plana sahiptir.

Bu minvalde, önceliğine kazı alan bir dizi etkinlik sahasıyla birlikte; insanları eğlendirme, insanlara hoşça vakit geçirtme, insanların geleneksel değerlerine destek verme, insanları toplumsal ve kişisel baskılardan kurtarma ve eğitimi veya kültürü gelecek kuşaklara aktarma işlevlerinden yola çıkılarak; belli bir tarihsel birikim sürecinin de temeli atılabilmektedir. İlgili çerçeve içerisinde, halk ekonomisine ve geleneksel mutfak kültürüne dair malum faaliyet alanlarının ışığında; kazın tarihsel işlevlerini ön plana çıkaran belli bir gelenek kültürünün varlığını ifade etmek mümkündür.

5.1.6. Kazın Siyasî İşlevleri

Siyaset, devlet işlerini düzenleme ve yürütme yöntemidir. Bu durumun bir devamı olarak, siyaset; sosyokültürel ve sosyoekonomik sorunlara çözümler sunmak üzere cereyan eden bir mercidir. Dolayısıyla siyaseti, “halka hizmet etme sanatı” biçiminde yorumlamak mümkündür. Malum minval üzere, siyasetin, mühim bir kısım işlevlere

önemli bir temel hazırladığını belirtmekte yarar vardır. Söz konusu bağlamda, siyasî işlev öne çıkmaktadır. Siyasî işlev, insanların, siyaset kanalıyla idare etme ve edilme süreçlerinin tümüdür. Bu çerçevede etrafında, siyasî işlevin, toplumsal çaptaki rolü büyüktür. Zira siyasî işlevler aracılığıyla, toplumsal çatının sistematik olarak devamlılığı sağlanmaktadır.

Kazın; folklor bağlamındaki en önde gelen işlevlerinden biri olarak, siyasî çatı altındaki işlevlerini göstermek olasıdır. Bu doğrultuda, kaz; ekseriyetle bölgesel, yöresel veya yerel kimliklere nüfuz eden siyasal bir faktör olarak; halk hayatını doğrudan etkilemektedir. Bu durumun paralelinde, kazın; lokal siyasî işlevlere önemli bir altyapı hazırladığını ifade etmekte fayda vardır. Dolayısıyla kazın, bilhassa kırsal kesimlerde yerleşik durumda bulunan insanların yaşam tarzlarını siyasal bakımdan belirleyici, yönlendirici, destekleyici ve şekillendirici kimi tesirleri bünyesinde barındırdığını dile getirmek gerekmektedir. Bu duruma, ekseriyetle Kuzeydoğu Anadolu havalisinde, yakından tanık olunabilmektedir.

Kazın siyasî işlevlerini, öncelikle “kaz” merkezli olarak düzenlenen festival, şenlik, şölen, kutlama ve benzeri eğlenceler kapsamında ele almak muhtemeldir. İlgili şekilde; yöresel festivaller ve kutlama geceleri, esasen; yiyecek ve içecek merkezli olarak düzenlenen siyasal ortamlardır (Özdemir, 2002: 67). Zira malum eğlence ortamları kanalıyla, devlet kadrosu ile halk kesimi buluşturulmaktadır. Dolayısıyla da bu eğlence ortamlarında, yönetenler ile yönetilenler bir araya gelmektedir. İlgili çerçeve içerisinde, halkın devlet erkânıyla buluşması sağlanarak, bir kısım problemlere çözümler de aranmaktadır.

Özellikle yöresel kapsamlara dönük olarak tertiplenen kaz festivallerine veya kaz gecelerine davet edilen bürokratların ve siyasetçilerin yaptıkları protokol konuşmaları, söz konusu eğlence toplantılarına damgasını vurmaktadır. Bahse konu minval üzere, bu

tür eğlencelerin, siyasî erkler tarafından birer “gösteri mekânı” olarak değerlendirildiğinin altını çizmek lazımdır.

Sosyokültürel yaşamda “gayriciddi” bir kavram olarak nitelenen eğlence, her zaman siyaset olgusuyla birlikte var olmuştur. Tarih öncesi dönemlerden beri, siyaset alanındaki profesyoneller, eğlencenin siyasî gücünden çok sık bir biçimde yararlanmaya devam etmişlerdir. Bilhassa Türk kültür tarihi açısından bakıldığında; toy, şölen ve potlaç (yağma şöleni) adlarıyla düzenlenen “toplu eğlenceler”de, ülke yönetimi ile ilgili önemli kararların da alındığı bilinmektedir (Özdemir, 2005: 318-319). Malum açıklamalar doğrultusunda, kaz gecelerinde ve kaz festivallerinde de aynı durumlarla karşılaşmak kuvvetle muhtemeldir.

Kaynak kişilerden İlyas Turan’ın (2020) ifadelerine göre, kaz geceleri ve kaz festivalleri, şayet seçim sürecine denk gelmişse; bu tür eğlence toplantılarının siyasetçiler açısından daha fazla önem kazandığının belirtilmesinde yarar vardır. Nitekim kaz eksenli eğlence toplantılarına katılan iktidar ve muhalefet partilerinin temsilcileri, milletvekilleri ve belediye başkanları için; malum ortamlar, halka doğrudan hitap edilen fırsatların yaratıldığı alanları içermektedir. İlgili biçimlerde; “toplumsal sürekliliğin, toplumu yöneten gücün ve siyasal düzenin güvencesi olan kurumlar” (And, 1982: 9) aracılığıyla; kaz gecelerine veya kaz festivallerine katılan toplumsal gruplara belli siyasî beyanatlarda bulunmaktadır.

Kazdan hareketle düzenlenen söz konusu eğlence ortamları; siyasetçiler için birer “siyaset meydanı” veya “siyasî rekabet alanı” olarak görülebilmektedir. Zira ilgili eğlence toplantılarında hazır bulunan kalabalığın coşkusu da arkalarına alan siyasetçiler, protokol konuşmalarını, halkın dikkatini çekmek için; “coşkulu” veya “hamasî” tavırlar sergileyerek yapmaya çalışmaktadır. Bu açıdan bakıldığında, kaz geceleri ve kaz festivalleri, siyasî bir hareket alanı olarak kabul edilmektedir.

Bilhassa büyükşehirlerdeki yöresel kaz geceleri ve kaz festivalleri vasıtasıyla, toplumun geniş kesimlerine hitap edilebilmektedir. Bu durumun paralelinde, kaz yemeklerinin sunulduğu malum eğlence faaliyetlerinden hareketle; siyaset temsilcileri, hali hazırda kalabalığı fırsat bilip, konuşmalarında kendi partilerinin propagandalarına yer verebilmektedir. Özellikle iktidar partisine mensup olan temsilciler, yaptıkları açılış konuşmalarında; kendi partilerinin icraatlarını sıralayarak; gizli veya açık siyasî mesajlarını halka vermeye çalışmaktadır. Bu durum, kaz temelindeki kutlama, şenlik, festival ve şölen ortamlarının siyasî işlevlerini ortaya koymaktadır.

Kaz geceleri ve kaz festivalleri, genellikle günü birlik olarak gerçekleştirilmektedir. Bununla birlikte, kaz gecelerini ve kaz festivallerini, siyasetçilerin katılımıyla inşa edilen birer “siyasî arena” olarak kabul etmek olasıdır. Zira yerel siyasî şahsiyetlerin, iktidarıyla ve muhalefetiyle, bu gibi ortamları birer “siyasî yarış alanı” olarak nitelendirdiklerinin ifade edilmesinde fayda vardır. Kaynak kişilerden İsmet Ercan’ın (2020) ifadelerine göre, birbirlerine rakip olan siyasal parti mensupları, özel kaz geceleri ve kaz festivalleri aracılığıyla; kendilerini, adeta seçmenleri ikna etmek üzere programlamaktadırlar.

Kaz geceleri ve kaz festivalleri doğrultusunda, siyasal erklerin, halk ile ortak paylaşım alanları yaratılmaktadır. Bu sayede, halkın sorunları siyasetçilerce dinlenmektedir. Dolayısıyla sorunların çözümü için, N. Özdemir’in (2005: 325) de dile getirdiği üzere; karşılıklı fikir alışverişlerinde bulunmaktadır. Dinlenen bütün sorunlar, siyasetçi kurmayları tarafından not alınarak, bu sorunlara birtakım çözümler bulunmaya çalışılacağına dair sözler sarf edilmektedir. İlgili bünye etrafında; devlet kadroları ile halk kesimlerinin yakınlaşmasına vesile olunabilmektedir.

Kaynak kişilerden Taner Sadak’ın (2020) ifadelerine göre, yerel unsurlara hitap eden kaz gecelerinde, bilhassa yöresel ve bölgesel problemlere değinilerek; kaz yetiştiriciliğinin çok yoğun şekillerde yapıldığı yerlerin kalkınması konusundaki fikirler

beyan edilebilmektedir. Yine kaz yetiştiriciliğinin; yerel, bölgesel ve yöresel çaptaki kalkınmaya etkisi üzerinde de durularak, bu yöndeki devlet destekleri hakkında bilgi verilebilmektedir. Bu şekilde, kaz geceleri, siyasal bir zemini takiben; ekonomik temelli bazı gizli işlevlerin odağı konumundadır.

Kazın, bazı siyasî partilerin yerel teşkilatlarınca tertip edilen kutlama, şenlik, şölen ve benzeri eğlence toplantılarına dair ziyafetlerin odak noktasını oluşturduğunu da dile getirmekte yarar vardır. Bu kapsamda, siyasal partilerin yerel idarecileri tarafından düzenlenen kaz gecelerinde; parti içi birlik, beraberlik, yardımlaşma, dayanışma, bütünleşme ve dirlik mesajları verilmektedir.

Malum kaz geceleri itibarıyla, kaz yemeklerinin, siyaset arenasındaki kaynaşma ve tanışma toplantılarına vesile olduğunu vurgulamak gerekmektedir. Aynı şekilde, siyasal partilerin aracı oldukları kaz gecelerine yönelik olarak; katılımcıların eğlenme ihtiyaçları da giderilmektedir. Bu gibi ortamlarda, partiler, siyasî toplantılarının; adeta bir “şenlik” havasında geçmesine özen göstermektedirler (Özdemir, 2005: 324).

Kaz geceleri ve kaz festivalleri, âşık tarzı edebiyat geleneğinin de dayanak noktalarından birini meydana getirmektedir. Bu doğrultuda, ilgili eğlence toplantılarına katılan âşıklar, siyasetçileri öven veya yeren birtakım şiirler söyleyerek; bu yöndeki siyasal mesajlara müdahil olabilmektedirler. Dolayısıyla siyasetçilere, âşıklar eliyle; açık veya gizli bir kısım göndermelerde bulunulabilmektedir. Söz konusu bağlamda, âşıklar, verdikleri mesajları; belli bir anlatım tutumuyla ortaya koyarak, bazen “ideal bir siyasetçi tipi” de çizebilmektedirler.

Malum minval üzere, âşıkların; siyasetteki coşkuyu, bazı destanlarla perçinlediklerinin altını çizmek lazımdır. Özdemir’in (2005: 326) bu konu hakkındaki düşüncelerine göre, Türk anlatım ve gösterim geleneğinin önemli ürünleri arasında yer alan destanlar

aracılığıyla; estetik gereksinimlerin giderilmesi, eğitime ve eğlendirme gibi bir kısım işlevlerin yanı sıra; toplumda yerleşik değerlerin ve ortak mirasa ait motiflerin, yaşanan bağlama göre uyarlanarak, var olan düzenin devam ettirilmesini sağlamaya dönük kimi siyasî işlevler ortaya konulabilmektedir. Bu bünye etrafında, kaz gecelerine veya kaz festivallerine katılan âşıklar kanalıyla; değerlere ve törelere destek verilmektedir.

Kaz, siyasî parti heyetlerinin birbirlerini ziyaretleri sırasında; bir “diplomasi aracı” (Kılıç, 2021: 560) olarak da kullanılabilmektedir. Bu durum, siyasî alandaki hediyeleşme geleneğinin sembolik yönünü ortaya koymaktadır. Örneğin; belli siyasal parti grupları içinde yer alan Karslı, Ardahanlı ve Iğdırlı siyaset insanları; parti genel merkezleri veya millet meclisi düzeylerinde gerçekleştirilen kimi ziyaretlerde, rakip partiye; kendi yörelere ait ürünlerden biri olan kurutulmuş kaz etini hediye olarak sunabilmektedirler.

Ayrıca Kars, Ardahan ve Iğdır ölçeklerinde siyaset yapan bazı kimselerin; kendi partilerine ait genel merkezleri ziyaret etmek üzere yaptıkları Ankara seyahatlerinde de bazen malum yörelere mahsus olarak hazırlanan kurutulmuş ve dondurulmuş kaz etini beraberlerinde götürdükleri; bu sayede kendi yörelerinin geleneksel mutfak kültürü ürünlerine “kaz” özelinde dikkat çekmeye çalıştıkları da bilinmektedir.

Son olarak; partilerin genel başkanlarının Kars, Ardahan ve Iğdır ziyaretleri esnasında tertiplenen özel kaz gecelerine de şahit olunabildiğinin altını çizmek lazımdır. Zira malum ziyaretleri hayata geçiren parti genel başkanlarına özel olarak düzenlenen kaz gecelerinde, yerel siyaset erbaplarının boy gösterdikleri ve parti genel başkanlarını “kaz yemekleri”yle memnun etmeye ve eğlendirmeye çalıştıkları gözlemlenebilmektedir.

Bu durumun akabinde, bir kısım yerel siyasetçilerin; milletvekilliği veya belediye başkanlığı aday adaylıklarına ilişkin olarak, kendi memleketlerini ziyarete gelen genel başkanlar karşısındaki sıcak tavırlarını, kazın siyasî doğrultudaki gizli işlevlerinin birer yansıması olarak yorumlamak mümkündür.

Kazın buraya kadarki siyasî işlevlerini, genel olarak, altyapısı W. Bascom (1943: 333-349) tarafından vücuda getirilen; “eğlenme, eğlendirme ve hoşça vakit geçirme”, “değerlere, toplum kurumlarına ve törelere destek verme”, “eğitimi veya kültürü gelecek kuşaklara aktarma” ve “toplumsal baskılardan kaçıp kurtulma mekanizması geliştirme” işlevleri bünyesinde de ele almak muhtemeldir. Nitekim “kaz” merkezinde cereyan eden bir kısım aktivitelerden hareketle, insanların; eğlenmeleri, eğlendirmeleri, eğlendirilmeleri, toplumsal değerlere destek olmaları, kültürel değerleri devam ettirmeleri, eğitmeleri, kültürü sürekli kılmaları, eğitilmeleri ve kültürel ortamlara düzen vermeleri sağlanabilmektedir.

Sonuç itibarıyla, kaz; kendi çevresinde oluşan, gelişen ve yayılan bir kültürel mirasa dönük olarak; kimi siyasî işlevlerin ortaya çıkma süreçlerine de katkı sağlamaktadır. Dolayısıyla kaz; bölgesel, yöresel veya yerel çerçevelerden hareketle; kırsal ve kentsel ortamlardaki kültürel birikimin vuku bulmasına önemli bir getiride bulunmaktadır. Malum bünyede, kaz; özellikle halkın geleneksel doğrultudaki mutfak etkinliklerine istinaden, kendi etrafında cereyan eden bazı faaliyetlere yönelik olarak, halk hayatını “siyasî” yönden biçimlendiren bir altyapıya sahiptir.

Bu minval üzere, kaz temelinde takaddüm eden bir dizi faaliyet alanıyla beraber; insanları eğlendirme, insanlara hoşça vakit geçirtme, insanların geleneksel değerlerine destek verme, insanları toplumsal ve kişisel baskılardan kurtarma ve eğitimi veya kültürü gelecek kuşaklara aktarma işlevlerinden yola çıkılarak; belli bir siyasal birikim sürecinin de esası ortaya konulabilmektedir.

İlgili süreçte, halk ekonomisine ve geleneksel mutfak kültürüne ait malum etkinlik sahalarına binaen; kazın siyasal işlevlerini öne çıkaran belli bir gelenek kültürünün varlığını vurgulamak kuvvetle muhtemeldir. Bu bağlamda, bugün için, özellikle kaz yemeklerinin takdim edildiği birtakım eğlence ortamlarını; “gelenek” kavramına paralel bir çerçevede, belli ritüeller bütünüünün siyasî formları olarak değerlendirmek gerekir.



ALTINCI BÖLÜM

KAZ KÜLTÜRÜNÜN BAĞLAM

Bu doktora tezinin üçüncü bölümünde, araştırmanın bağlamsal çerçevesi çizilmeye çalışılacaktır. Söz konusu durumun bir devamı olarak, bu tezin bağlamsal zeminini teşkil eden araştırma sahası kapsamındaki kaz nosyonunun bağlamı üzerinde durulacaktır. Dolayısıyla kaz olgusu, birtakım bağlamsal hususlarına binaen; gelişim, değişim ve dönüşüm süreçleri göz önüne alınmak suretiyle; ayrıntılı yönlerden açıklanmaya çalışılacaktır.

Malum çerçeve etrafında, halkın geleneksel bünyelerdeki ekonomik faaliyetleri ve mutfak etkinlikleri; kaz üzerinden takdim edilecek olan birtakım örnekler ekseninde ortaya konulacaktır. Bahse konu eksene binaen, kaz kavramı; yaşayan bir kültürel miras ögesi olarak, bünyesinde barındırdığı belli başlı bağlamların akabindeki inceleme ve çözümleme süreçlerinden geçirilecektir.

İlgili minvalde, bu doktora tez çalışmasının üçüncü bölümü itibarıyla, halkın geleneksel ölçeklerdeki ekonomi ve mutfak kültürlerine ait bağlamsal izahların “kaz” üzerinden temellendirilmeleri hedeflenmektedir. Bu kapsamda, kaz; halkbilimi çalışmalarının kadrosundaki önemli başlıklar arasında yer eden “halk ekonomisi” ve “geleneksel mutfak kültürü” mevzularının paralelinde, başlıca bağlamsal çıkarsamalardan hareketle değerlendirilecektir. Söz konusu istikamette, kazın, malum hususlar çevresindeki bağlam merkezli tahlili öne çıkarılmaya çalışılacaktır. Mevzubahis düzlemde, Türkiye sahasındaki kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin arka planındaki kültürel birikim; bağlam merkezi göz önünde bulundurulmak kaydıyla, belli bir analize tabi tutulacaktır.

Kazın, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü faktörlerinin akabinde; fizikî, sosyal, kültürel, iktisadî ve teknolojik yaşam alanlarını belirleyici, destekleyici, yönlendirici ve şekillendirici bir özelliğe malik olduğunun dile getirilmesinde yarar vardır. Nitekim kaz; bilhassa bölgesel, yöresel veya yerel atmosferlerdeki kültürel miras unsurlarını ortaya çıkaran bir mefhum olarak göze çarpmaktadır.

Türkiye'nin stratejik noktalarında sürdürülen kaz yetiştiriciliği veya kazcılık faaliyeti, bu temelde cereyan eden bir kültürel birikimi de büyük oranda etkilemektedir. Dolayısıyla malum kültürel birikime dair bağlamsal bir altyapının olduğu şüphesizdir. İlgili nedenden dolayı, kazın; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü unsurları önde tutularak, bağlam merkezli bir bünye etrafında; detaylı bakımdan incelenmesi ve çözümlenmesi elzemdir.

Bahsedilen durum, kazın Anadolu Türk coğrafyasında oluşan ve gelişen geleneksel ekonomi kültürünü ve geleneksel mutfak kültürünü biçimlendiren yanlarının bağlam merkezli çizgilerde sorgulanmasını gerekli kılmaktadır. Bu sebepten ötürü, bu tez çalışmasının üçüncü bölümünde; kazcılık, kaz yetiştiriciliği veya kaz besiciliği dâhilindeki birtakım bilgilerin, belgelerin ve bulguların; halktaki ekonomi ve mutfak faaliyetlerine binaen, Türk Halkbilimi sahasına kazandırılması amaçlanmaktadır.

Mevzubahis çatı altında; kaz kavramının geçmişten bugüne kadar süregelen gelişim, değişim ve dönüşüm aşamaları; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü öğelerinin ışığında, bağlamsal bir sistematığe eklenmek kaydıyla açıklanmaya çalışılacaktır. Bu minval üzere, kaz kültürünün bağlam merkezli altyapısı; belli bir bütünlüğe dönük olarak ortaya konulacaktır.

Sonuç itibarıyla, bu doktora tezinin üçüncü bölümünde, kaz mefhumu; kimi bağlamsal çözümlemeler ön plana çıkarılmak suretiyle, etraflıca irdelenecektir. İlgili çerçeveye

yönelik olarak, halkın geleneksel istikametlerdeki ekonomi ve mutfak etkinlikleri üzerinden bazı yorumlamalarda bulunulup; kaz kültürünün bağlamsal özellikleri, bu noktadaki başlıca örnekleri takiben izah edilmeye çalışılacaktır.

Söz konusu minval üzere, kaz ve kazcılık hususlarının kültürel ortamları; geniş bir düzlemde yola çıkılarak belirlenecektir. Dolayısıyla bu doktora tez çalışmasında, kaz kültürünün bağlamsal sınırları; geleneksel ekonomi ve geleneksel mutfak bileşenlerinden hareketle çizilmeye çalışılacaktır. Bütün bu ifadeler ek olarak, bu tezde; “halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında kaz” konusunun bağlam merkezindeki yeri, değeri ve önemi; belli bir sistematik doğrultusunda ele alınacaktır. Böylece kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin Türk kültüründeki yaşayan yönlerine ilişkin olarak, belirli çıkarımlara yer verilmeye çalışılacaktır.

Malum mevzuca yönelik olarak, bu çalışma bünyesinde, Türkiye’de icra edilen kaz kültürünün altyapısı; bağlam temelli bir bakış açısından hareketle tartışılacaktır. Nitekim kazın, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü kapsamındaki bağlamı, bu tez çalışmasının üçüncül sorunsalıdır. Zira bu doktora tezine esas oluşturan araştırma ve çalışma safhası boyunca, üçüncü olarak; söz konusu sorunsalın, etraflı bir şekilde ele alınmak suretiyle sonuca götürülmesi amaçlanmaktadır.

6.1. KAZIN ÖNE ÇIKTIĞI ORTAMLAR

Kaz, yetiştiriciliğine veya besiciliğine paralel olarak; kendi etrafındaki geleneğin canlı bir biçimde icra edilip aktarıldığı önemli kültürel ortamları meydana getirmektedir. Bilhassa Kuzeydoğu Anadolu’da, kaz, ekonomi ve mutfak etkinliklerine istinaden; yöre halkının sosyal yaşantısında mühim bir rol oynamaktadır. Dolayısıyla kazın öne çıktığı kültürel ortamların, bağlamsal açıdan çözümlenmeleri; halkbilimi çalışmalarına ait önemli hususlardan birini teşkil etmektedir.

Kazın etrafında teşekkül ve tekâmül eden belli bir kültürel birikimden bahsetmek mümkündür. Bu durumun bir devamı olarak, kaz, malum kültürel birikimin taşıyıcılığını yapmaktadır. Dolayısıyla kazın, özellikle yetiştiriciliği veya besiciliği kapsamında; kendine has bir yeri, değeri ve önemi bulunmaktadır. İlgili mevzunun akabinde, kaz; bilhassa halkın ekonomi ve mutfak etkinlikleri bünyesindeki gelişim, değişim ve dönüşüm süreçlerini yakından ilgilendirmektedir. Mevzubahis düzlemde, kazın, bazı niteliklerinden hareketle; bağlamsal bir kısım açılardan tahlil edilmesi gerekmektedir.

Bilindiği üzere, alan araştırmalarına dair çalışma sistematigi içerisinde, folklor mahsullerinin saptanması; şüphesiz mühim bir aşamaya işaret etmektedir. Ancak folklor mahsulleri, sadece “saptama” aşamasıyla sınırlı değildir. Dolayısıyla folklor verimlerinin, bağlam merkezli bir kısım tetkiklere ve tahlillere tabi kılınması lazımdır. Bu duruma yönelik olarak, folklor verimleri; mana ve hedef yönlerinden ele alınmalıdır. Bahse konu minval üzere, folklor ürünleri; pratik açıdan öne çıkan belli başlı ortamlar dâhilinde yorumlanmalıdır.

İlgili çerçeveye binaen, belli bir alan araştırmasına ve çalışmasına esas oluşturan herhangi bir folklor ürününün; yaratılması, yaşatılması, yayılması, tanımlanması, tasvir edilmesi, tasnif edilmesi, kuşaktan kuşağa iletilmesi, çeşitlenmesi, kullanılması ve uygulanması (Yıldırım, 1998: 71-72; Çobanoğlu, 2019: 27-30) gibi birtakım safhaların göz önüne alınmasında yarar vardır. Nitekim bir folklor ögesinin bağlamı, o ögeyi icra eden insanların gündelik hayat tarzlarına istinaden belli bir şekil almaktadır. Bu bünyeden hareketle, halkın sosyokültürel ve sosyoekonomik faaliyetleri açısından bakıldığında, folklor öğelerinin halk yaşamındaki kimi pozisyonları; bağlamsal çerçeveyi vücuda getirmektedir.

Bir folklor faktörünün bağlamı, esas itibarıyla, onun cereyan ettiği gündelik hayatı içermektedir. Dolayısıyla folklor faktörlerinin gündelik yaşamdaki yansımaları, bütünsel olarak, folklorun gerçekleştiği ortamları meydana getirmektedir. Bu şekilde, folklorun

insan hayatındaki pozisyonu; bağlamı oluşturmaktadır. Malum doğrultuda, folklorun bağlamını idrak etmenin ehemmiyeti; onun günlük yaşam çizgisindeki konumuyla doğrudan ilişkilidir (Bascom, 2019: 72). Söz konusu durumun doğal bir neticesi olarak folklor ürünlerinin yeterince anlaşılmalari konusunda “bağlam”ın tesiri büyüktür.

A. Dundes’e (1998: 117) göre, bağlam, herhangi bir halk bilgisi türünün; içinde anlatıldığı, içinde oluştuğu ve içinde tespit edildiği sosyal çevreyi ve şartları ifade etmektedir. Söz konusu kapsama dönük olarak, bağlam, bir halk bilgisi veriminin; içinde bilfiil yer aldığı son derece özel sosyal durumudur. Bu yüzden, bağlamı ve işlevi birbirinden ayırtmak şarttır. Zira işlev, özü itibarıyla; belli sayıda bağlama bağlı olarak vuku bulan bir soyutlamadır. Dolayısıyla işlev, çoğunlukla; ele alınan bir folklor mahsulünün uygulama ve kullanma alanları hakkındaki düşünceleri içermektedir. Ancak bağlam, folklor ürünlerinin, içinde yer ettikleri koşullar bütünüdür.

Bağlam, esas itibarıyla; kültürel ve sosyal temellerde değerlendirilen bir olgudur. Bu durum, “sosyal bağlam” ve “kültürel bağlam” kavramlarını ortaya çıkarmıştır. Kültürel bağlam, anlam sistemlerini ve sembolik ilişkileri içermektedir. Sosyal bağlam ise sosyal yapıya dair konuları ve sosyal etkileşimin durumuna dair halleri kapsamaktadır. Sosyal bağlam, kendi içinde; “anlam bağlamı”, “kurumsal bağlam” ve “iletişim bağlamı” olarak; kültürel bağlam ise kendi içinde; “sosyal zemin”, “bireysel bağlam” ve “durumsal bağlam” olarak üç alt türe ayrılmaktadır (Çobanoğlu, 2019: 338-340).

Anlam bağlamı; bir folklor unsurunun muhtevasını, anlamını ve ortaya koyduğu durumu gözler önüne seren nedenlerin genel bir toplamıdır. Dolayısıyla anlam bağlamı, bir toplumun hayat tarzının folklordaki çeşitli cephelerini meydana getirmektedir. Dolayısıyla bir topluma ait hayat tarzının, o toplumdaki folklorik ürünlere yansıdığı altyapı; anlam bağlamını ortaya koymaktadır. Bu şekilde, bir toplumun hayat biçimindeki değişim ve dönüşüm süreçlerinin dışı vuruluşlarının mahiyeti; anlam bağlamına işaret etmektedir. Malum minvalde, anlam bağlamı, belli inanç ve değer

sistemlerine dönük olarak öne çıkan neden-sonuç ilişkisinin anlaşılmasını gerekli kılan bir zemine hitap etmektedir (Çobanoğlu, 2019: 338).

Kurumsal bağlam; işlevsel bakımdan “organize edilmiş” bir sistem olarak, amaçlı ve amaçlanmış bir faaliyet alanına dönük bir biçimde vücuda getirilen kurumların tümüdür. Dolayısıyla kurumsal bağlam, müesseselere dayalı olarak teşekkül eden davranışsal ve sosyal faaliyetlerin birbirleriyle olan ilişkilerine dikkat çekmektedir. Kurumlar; politik, dinî, akrabalık ve ekonomi gibi son derece geniş kavramlardan ve yapılardan oluşmakla beraber; komşuluk, tanışıklık ve törensel kutlama gibi daha küçük yapılardan da meydana gelebilmektedir (Çobanoğlu, 2019: 338).

İletişim bağlamı, bir topluluğun; kendi folklorunu, iletişimsel bir sistem olarak; kültürün geri kalan iletişimsel bütünüyle ilişkilendirme sebeplerinin bütünüdür. Dolayısıyla iletişim bağlamı, halkın bakış açısıyla; konuşma biçimlerinin, diğer türlerin ve kategorilerin halk tarafından organize edilmesine dair bir arka planı ortaya koymaktadır. Bu şekilde, her bir folklor formunun; icra bağlamı, muhtevası, kullanımı ve değerlendirilmesi; karşılıklı ilişkilere binaen meydana gelmektedir (Çobanoğlu, 2019: 339).

Sosyal zemin, folklorun; kolektif bir bilinç dâhilinde sunulmasını temel alan nedenlerin tamamıdır. İlgili ekseninde, sosyal zemin; bir folklor unsurunun, ait olduğu insan topluluğunun mahiyetini kapsamaktadır. Bireysel bağlam, sosyal grup ve sosyal hayat içinde; bireyin folkloru edinmesi ve kullanması süreçlerinin hepsidir. Bu şekilde, bireysel bağlam, bireyin hayat hikâyesinin ve repertuarının yapısına istinaden; folklorun insan hayatındaki yerini anlama noktasında önemli bir bağlamsal çalışma zeminini içermektedir.

Durumsal bağlam ise folklorun kullanım anındaki sosyal hayatın bir yansımasıdır. Bahsedilen doğrultuda, durumsal bağlam, folklorik olayların yapılarını; fizikî çevre de dâhil olmak üzere, katılımcıların kimliklerine ve rollerine göre belirleyen bir altyapıyı içine almaktadır (Çobanoğlu, 2019: 339-340).

Buraya kadarki bütün açıklamaların paralelinde, kazı, Türk sosyokültürel ve sosyoekonomik hayatındaki mühim unsurlardan biri olarak görmek mümkündür. Bahse konu minvalde, kazın; kendi çevresinde teşekkül ve tekâmül eden bir kültürel atmosfere dönük olarak; seçmeci bir bakış açısıyla, bütüncül bir perspektifte, bağlamsal yönden değerlendirilmesi gerekmektedir.

Malum mevzuya istinaden, kaz, özellikle besiciliği veya yetiştiriciliği temelinde öne çıkan bir dizi ilişkiler ağını ortaya koymaktadır. Dolayısıyla kazın bağlamsal çözümlemesini; fiziksel, sosyal, kültürel, iktisadî ve teknolojik açılardan ele almakta fayda vardır. Nitekim bu etütte, sırasıyla; kazın öne çıktığı “fizikî” ortamlara, kazın öne çıktığı “sosyal” ortamlara, kazın öne çıktığı “kültürel” ortamlara, kazın öne çıktığı “ekonomik” ortamlara ve kazın öne çıktığı “teknolojik” ortamlara; etraflı bir şekilde değinmek gerekmektedir.

6.1.1. Kazın Öne Çıktığı Fizikî Ortamlar

Kaz, belirli bir fizikî ortamın etkisiyle şekillenen; dolayısıyla da belli bir geleneğe dayalı olarak yaratılan ve yaşatılan birtakım kültürel unsurların çıkış noktasını meydana getirmektedir. İlgili minvalde; kazcılığın, kaz yetiştiriciliğinin veya kaz besiciliğinin inşa edilme sürecinde; içinde yaşanan fizikî koşulların tesirleri büyüktür. Bununla birlikte, kaz yetiştiriciliği görevini icra eden insanlar, kendilerini kuşatan fiziksel ortamları; kaz sayesinde daha yakından tanıma, anlama ve yorumlama imkânına kavuşabilmektedir. Malum çerçeve etrafında, kaz yetiştiriciliği, insan ile doğa bütünleşmesini ortaya koyan bir kısım sebepleri gündeme getirmektedir.

Kazın; kazcılığa, kaz yetiştiriciliğine veya kaz besiciliğine bağlı olarak öne çıktığı fizikî ortamlar; Türkiye coğrafyasında cereyan eden bir kısım bölgeleri veya yöreleri kapsamaktadır. Bu durumun bir devamı olarak, kazcılık faaliyetlerine, çoğunluk itibarıyla; Doğu Anadolu Bölgesi'nde şahit olunduğunun altını çizmekte fayda vardır. Daha da özele indirgendiği zaman, Doğu Anadolu Bölgesi'nin Kuzeydoğu kesimleri; kaz yetiştiriciliğinin tüm canlılığıyla sürdürülmekte olduğu sahaları içermektedir. Malum sahalar ise ekseriyetle Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerini içine almaktadır.

Türkiye'deki kaz yetiştiriciliği; umumiyetle Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinin etkisi altındadır. Söz konusu minval üzere, kaz besiciliği yapan kimseler, içinde yaşadıklarını malum yörelerin unsurlarından faydalanmak suretiyle; bu işi icra etmektedirler. Kaz yetiştiriciliğinin vuku bulduğu bu fizikî ortamlar; bilhassa bahse konu yörelerin coğrafi özelliklerine göre şekillenen iklim, bitki örtüsü ve yeryüzü şekilleri gibi birtakım unsurlardan hareketle tayin edilmektedir.

Kaz yetiştiriciliğindeki fizikî ortamlar konusunda ilk akla gelen şey, şüphesiz kazların güdüldüğü alanlardır. Bu şekilde, kaz güdülme işinin hayata geçirilebilmesi için, uygun fiziksel şartlar aranmaktadır. Özellikle coğrafyaya binaen meydana gelen iklim ve bitki örtüsü unsurları, kazcılığı belli bir biçime sokan en temel hususlar arasında yer almaktadır.

Bahsedilen bağlama dönük olarak; coğrafyaya istinaden ortaya çıkan iklim ve bitki örtüsü faktörleri, kaz besiciliği kapsamındaki fiziksel koşulların öne çıkmasındaki esas sebeplerin başında gelmektedir. Dolayısıyla bu faktörler, kaz yetiştiriciliğinin istenilen şekilde sürdürülebilmesi için; belirli mekânların oluşturulma kıstaslarını ortaya koymaktadır.

Kaz, coğrafi niteliklere göre şekillenen bir fizikî ortamın yaratıcısı olarak dikkat çekmektedir. Bu durum, bilhassa kazın yetiştirilme aşamasıyla doğrudan ilişkilidir. Zira Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerindeki geniş meralar veya otlaklar; kazın beslendiği açık alanları kapsamaktadır. Nitekim açık alanlarda yetiştirilen kazlar için, meraların çok büyük bir önemi vardır (Belli ve Belli, 2012a: 58). Bu minval üzere, kazlar, günün büyük bir bölümünde; otlaklara veya meralara salınarak beslenmektedir. Bahse konu düzlemde, kazlar, genel olarak; hayvancılıkta “açıkta otlatma” adı verilen bir usule istinaden beslenmektedir.

Kuzeydoğu Anadolu Bölümü, kazların yetiştirmeleri için; adeta bütün elverişli özellikleri bünyesinde toplamıştır. Öncelikle fazla engebeli özellikler sergilemeyen, bu durumun bir devamı olarak da genellikle düz bir arazi yapısına sahip olan bu coğrafya içerisinde; çok sayıda çay, dere, ırmak, göl ve gölet mevcuttur. Bu durumun bir devamı olarak; meraların, otlakların veya çayırların; sürekli bir biçimde taze otlarla kaplı olması; su kuşlarından biri olan kazların rahatça büyüyüp gelişmelerindeki olumlu koşulları doğurmaktadır (Belli ve Belli, 2012a: 58).

Kuzeydoğu Anadolu coğrafyasının soğuk iklim şartlarına uyum sağlayan kanatlı hayvanların başında, şüphesiz kazlar gelmektedir. Nitekim bugün bile, kış mevsimi itibarıyla, karlar ve buzlar üzerinde kaz sürülerini görmek mümkündür. Ancak kış mevsiminde, Kuzeydoğu Anadolu coğrafyasının da el verdiği olanaklar ölçüsünce, kaz besiciliğinin “kapalı sistem” kümeslerde idame ettirildiğinin vurgulanmasında yarar vardır.

Kuzeydoğu Anadolu coğrafyasının yüksek yapısını takiben vuku bulan iklimin, özellikle kış mevsiminde çok sert ve soğuk geçmesinden, dolayısıyla da kar örtüsünün; en az 3-4 aylık bir süre boyunca toprak yüzeyinde kalmasından ötürü, ilgili yörelerdeki kışa özgü geleneksel mutfak kültüründe, yiyeceklerin büyük bir kısmı kurutulularak saklanmaktadır. Bilhassa etin, tuzlanarak soğukta kurutulma geleneği, Kuzeydoğu

Anadolu’da sıkça görülmektedir. Malum gelenek çizgisi dâhilinde, kaz etine de yer verildiğinin dile getirilmesinde fayda vardır. Bu durum, tamamen iklime bağlı olarak gerçekleşen “et saklama” tekniğinin Kuzeydoğu Anadolu’daki uygulama sahalarını içermektedir.

Malum doğrultuda, güz mevsiminde kesilen kaz etlerinin; kurutulma ve dondurulma süreçlerinden geçirilip, karkas olarak; mutfak, ambar, kiler, depo, mahzen, oda ve benzeri fizikî mekânlarda muhafaza altına alındıklarının ifade edilmesinde yarar vardır. Dolayısıyla bu tür fizikî ortamların, kazın muhafaza edilme sürecine binaen; belli bir dönüşüme sokulduklarını da belirtmek gerekir. Ayrıca kaz etlerinin, kesilir kesilmez; taze olarak da pişirildikleri ve “kavurma” haline getirildikleri bilinmektedir. Bu şekilde, sonbahar mevsiminin sonlarına doğru kesilen kazların etleri, kış mevsimine hazırlık açısından büyük bir önem taşımaktadır.

Bahse konu bünye etrafında, kaz eti; köylerdeki büyük kazanlarda kaynatıldıktan sonra, büyük çinko kaplar içine konulup; eritilen kuyruk yağının, “don yağı” haline getirilerek, ilgili kaplar üzerine bastırılmasını takiben, kapalı mekânlarda tutulmaktadır. Söz konusu eksende, kaz; coğrafya ve iklim koşullarının bir neticesi olarak, Kuzeydoğu Anadolu’daki “kışlık geçim vasıtaları” arasında yer almaktadır. Bu durum, kazın; Kars ve Ardahan yörelerindeki halk ekonomisi faaliyetlerini belirleyici, yönlendirici, destekleyici ve şekillendirici yönlerinin ortaya konulması bakımından mühim bir temel teşkil etmektedir.

Güzin Sühran Belli ve Oktay Belli (2012a: 12) tarafından yapılan tespitlere göre, Osmanlı Devleti’nin son dönemlerini gören ileri yaştaki kaynak kişiler; Kars yöresinde cereyan eden savaşları ve göçleri takiben oluşan yokluk, kıtlık ve yoksulluk sürecinde; kaz kavurmasının yapıldığını; böylece dondurulan pişmiş kaz etlerinin, yiyecek sorununu çözmek üzere köylerde peyderpey tüketildiğini belirtmişlerdir. Halkın “kışlık gıda” ihtiyacının karşılanabilmesi maksadıyla, Kars’ta “kaz eti saklama” geleneğinin

bugün de devam ettirildiğini dile getirmekte yarar vardır. Bu saklama geleneği dâhilinde, kaz etinin pişirilmesine binaen yapılan kaz kavurmasının, özel bölmelerde korunduğu bilinmektedir.

Kaz eti kavurması, Kars yöresinde tüketilen önemli ve değerli yemekler arasında yer almaktadır. Bu önem ve değer, coğrafyaya bağlı bir şekilde gelişen iklim şartları doğrultusunda, kazın kesim zorluğu esas alınarak belirlenmiştir. Zira yetiştirilmesi “kolaylık” arz eden kazın, kesiminden hazırlanmasına kadar; büyük bir “zorluk” sergilemesi, kaz kavurmasının yapılma güçlüğü de ortaya koymaktadır.

Söz konusu durum, kaz etinden sağlanan kavurma yemeğinin, âşıklık geleneği içinde “kıymetli” yiyeceklerden biri olarak zikredilmesi sonucunu doğurmuştur. Özellikle kaz kavurması, âşık şiirinde, tek bir et parçasının bile israf edilmemesi gereken bir kapsamda dile getirilmektedir. Nitekim Âşık Bahattin Hamşioğlu’na ait aşağıdaki şiir dörtlüğü, bu durumu özetlemektedir:

Tavuktan fazla hindiden az
Kars’ta kavurması olurmuş meğer
Hepsi yenir atılacaksa eğer
Tüy tozağı bir de gerisin kazın (Belli ve Belli, 2012a: 12).

Bu dörtlükte, kaz etinin yanı sıra; kaz tüyünün de kıymetine dikkat çekilmiştir. Dolayısıyla kaz tüyünün; “kışa hazırlık” mahiyetinde dikilen el yapımı yorganlarda, yastıklarda, döşeklerde ve yeleklerde kullanıldığı belirtilmiştir. Mevzubahis doğrultuda, kazdan hareketle, iklimin meydana getirdiği mevsimsel koşullara göre; Kars’taki halk hayatını şekillendiren bir geri plana da göndermede bulunulmuştur. Bütün bu izahlar, coğrafyanın ve iklimin, kaz yetiştiriciliği bağlamındaki fizikî ortamlara etkisini gözler önüne sermektedir. Aynı duruma, Âşık Zeynelabidin Makas tarafından dile getirilen aşağıdaki dizelerle de şahit olmak mümkündür:

Kışın kazın kızartması, soğurtması, kurutması
 Hiç dokunmaz kavurması
 Doyunca ye kuzum, Kars’a (Belli ve Belli, 2012a: 12).

Bu dörtlükte, kazın, özellikle “kışlık yiyecekler” kategorisine girdiğinin altı çizilmiştir. Dolayısıyla kaz etinin, iklime dayalı olan niteliği, kış mevsimi çerçevesinde dile getirilmiştir. Bahsedilen bünye etrafında, iklim; kaz yemeklerinin hazırlanma zamanını belirleyici bir özellik göstermektedir. Ayrıca iklim, kaz yemeklerinin lezzetini de etkileyen bir unsurdur. İlgili duruma, Iğdırlı şair Yahya Azeroğlu’nun aşağıdaki şiir dörtlükleriyle şahit olmak mümkündür:

Yemediyseiz eğer
 İnan yemeğe değer
 Kazın kavurmasını
 Bir yiyen bir daha yer

Güzel olur sarması
 Unutulmaz yarması
 Velhasıl kış yemeği
 Kaz eti kavurması (Belli ve Belli, 2012a: 12-13)

Kaz kavurması, kışa dönük “yemeklik” mutfak gereksinimleri arasında yer almaktadır. Bu durum iklime dayanan mevsimsel altyapının “kaz” merkezindeki yansımaları ortaya koymaktadır. Ancak kaz kavurmasının yanı sıra, kış mevsimine yönelik olarak yapılan bir başka hazırlık; kaz yağının temin edilmesidir. Bu çerçeveye istinaden, kaz yağı; Kuzeydoğu Anadolu’da, bilhassa kış yemeklerinde sıkça kullanılan bir üründür. Bahse konu bünye içerisinde, kaz yağının da iklime göre üretildiğinin belirtilmesinde yarar vardır.

Kaz, geçmişten bugüne kadarki bir süreç içerisinde; insanların giyinme ve barınma gereksinimlerini gideren mühim bir faktör olarak da dikkat çekmiştir. Söz konusu bünye etrafında, kaz tüyünden imal edilen yastık, yorgan, döşek, mont, pardesü ve benzeri geleneksel veya endüstriyel ürünlerin; bu çatı altında değerlendirilmesi mümkündür.

Bahse konu minval üzere, kaz tüyü, aynı zamanda halkın giyim-kuşam ve barınma alanlarına alternatif bir zemin teşkil etmektedir. Malum bağlamda, kaz mefhumu; coğrafya, mevsim ve iklim şartlarına dönük olarak; insanların belli başlı yaşam alanlarındaki sürekliliği sağlayıcı bir etkiye sahiptir. Bu durum, âşık tarzı kültür geleneğine de sirayet etmiştir. Nitekim Sadık Miskinî mahlaslı Karşlı âşık Sait Küçük’e ait olan aşağıdaki şiir mısraları, ilgili hususu açık ve net bir biçimde anlatmaktadır:

Kaz tüyleri giysilere dolunca
Isı deposudur soğuk olunca (Belli ve Belli, 2012a: 61, 71).

Bu mısralar, coğrafyaya bağlı olarak cereyan eden mevsimsel ve iklimsel koşulların; kaz eksenindeki yansımalarıdır. Zira kaz kesiminden sonra yolunan tüyler, insanların, kendilerini; sert ve soğuk geçen kış mevsimi şartlarına göre ayarlamalarını zorunlu kılmaktadır. Dolayısıyla insanlar, kaz tüyünden ürettikleri bir kısım barınma ve giyinme eşyalarıyla birlikte; soğuk iklim kuşağında yer alan Kuzeydoğu Anadolu’nun zorlu hava koşullarına uyum sağlamaya çalışmaktadırlar. Bu durum, giyinme ve barınma öğelerinin “kaz tüyü”nden hareketle ortaya konulmasına binaen; soğuk havadan korunma amacıyla ilgilidir.

Bilindiği üzere; kaz yetiştiriciliğinin veya kaz besiciliğinin çok yaygın bir biçimde yapıldığı yerlerin başında, Kars gelmektedir. Zira Türkiye’deki kaz varlığının yarıya yakını, Kars’tadır. Bu durum, kış ayları itibarıyla; Kars halkının ekonomisinde ve mutfağında, kaz etinin ve kaz yağının çok önemli bir konuma sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Bu durumun akabinde, kaz eti ve kaz yağı; özellikle güz mevsiminin sonlarına doğru, halk arasında “kesim zamanı” olarak nitelendirilen bir dönemde; geleneksel yöntemler kullanılarak elde edilmektedir.

Kaz kesim zamanı, bu yöndeki halk takvimini ön plana bir faktördür. Malum faktör, mevsim geçişlerine dayalı olarak belirlenmektedir. Zira kaz kesim zamanı, sonbahardan

kışa geçiş sürecinde hayata geçirilmektedir. Kaynak kişilerden Sezai zcan'ın (2020) ifadelerine göre, kaz kesim zamanına, Kars'ta; Cumhuriyet, Cumhuriyet Dönemi veya Cumhuriyet Bayramı gibi birtakım sıfatlar yakıştırılmaktadır.

Bu durum, şüphesiz, mevsime bağlı olarak ön plana çıkan iklimsel nedenlerin bir sonucudur. Zira “Cumhuriyet” olarak nitelendirilen “kaz kesim zamanı”; Kars'a ilk karın yağdığı dönemi kapsamaktadır. Dolayısıyla Kars'a ilk karın düştüğü malum dönem, halk takvimine göre; “29 Ekim” olarak hesaplanmaktadır. Söz konusu bünyeye istinaden, kaz kesim zamanının belirlenme sürecinde; iklimin çok önemli bir rol oynadığını dile getirmekte yarar vardır. 29 Ekim, kaz etinin, “kışa hazırlık” bağlamındaki altyapısını oluşturmaktadır. İlgili ekseninde, kaz etinin; bir kış yiyeceği olması ve kışa hazırlık doğrultusunda kurutularak saklanması, Cinasî mahlaslı Ardahan âşığı Ekrem Yalbuz'dan nakledilen aşağıdaki dörtlükle sabittir:

Kalan kazlar ile varın kışlayın
Kış gelmeden hazırlığa başlayın
İster tandır yapın ister haşlayın
Pastırmadan hoştur kurusu kazın (Belli ve Belli, 2012a: 15)

İklim faktörlerinin yanı sıra, bitki örtüsü unsurları da kaz kültürünü etkileyen bir zemini meydana getirmektedir. Bu doğrultuda, bazı bitkilerin, kazın belli uzuvlarına benzetilerek; özellikle geleneksel mutfak kültüründe kullanıldığı bilinmektedir. Malum bitkilerin en önde geleni, şüphesiz, “kazayağı” olarak adlandırılan bitkidir. Kazayağı bitkisi, bilhassa ilkbahar mevsiminde boy vermektedir. Söz konusu bitki, görünüş itibarıyla, kazın ayaklarını andırdığı için; bahsedilen ismi almıştır. Ayrıca bu bitkinin yapraklarının kenarları da tıpkı kazın dişleri gibi “tırtıklı” bir yapıdadır (Belli ve Belli, 2012a: 155).

Kuzeydoğu Anadolu'nun yüksek yaylalarında yetişen ve ziraatı yapılmayan kazayağının, çok eski dönemlerden beri; geleneksel mutfak kültüründe kullanıldığının

dile getirilmesinde yarar vardır.²⁶⁵ Zira ilkbahar mevsiminde toplanan kazayağından, çeşitli yemeklerde faydalanılmaktadır. İlgili şekilde, kazayağı bitkisi, kendine özgü tadına ve kokusuna binaen; birçok yemeğe karıştırılmaktadır. Ekseriyetle yaylalardan toplanan ve taze olarak tüketilen kazayağı, şairlerin şiirlerine yansıyan birtakım yönleriyle de bilinmektedir. Zira İğdırli şair Yahya Azeroğlu'na ait aşağıdaki mânî metninde, kazayağının, yaylalardan toplanan bir yiyecek veya yemek ögesi olduğu vurgulanmaktadır:

Kazayağı kazayağı
Topladım kazayağı
Kaz etiyle beraber
Pişirdim kazayağı (Belli ve Belli, 2012a: 155).

Kazayağı bitkisi; özellikle Kars, Ardahan ve İğdır havalileri itibarıyla; kış mevsimi için yapılan mutfak hazırlıklarının önde gelen besinleri arasındadır. Zira yaylalardan toplanan kazayağı bitkisi, yemeklerin yanında tüketilen turşuların yapımında da kullanılmaktadır. Kaynak kişilerden Nezahat İbiş'in (2021) ifadelerine göre, lezzetli olan kazayağı turşusu, âşık şiirine de belli yönleriyle yansımıştır.

Bu durumun paralelinde, kazayağı turşusu, kazayağı bitkisinin bahar aylarında toplanmasına istinaden; mevsimsel bir çerçevede dile getirilmiştir. Âşık Sadık Miskini'nin "Kağızman Yemek Destanı" başlıklı sımatiyesinden²⁶⁶ nakledilen aşağıdaki dörtlük, ilgili hususu gözler önüne sermektedir:

²⁶⁵ Kazayağı bitkisi, yalnızca Kuzeydoğu Anadolu'da değil; Kafkasya'da da tanınan bir bitki çeşididir. Dolayısıyla bu bitki çeşidinden; Azerbaycan, Nahcivan ve İran bölgelerindeki geleneksel mutfak kültürü yemeklerinde de istifade edildiğinin altını çizmekte yarar vardır. Konu hakkında bakınız. (Belli ve Belli, 2012a: 155).

²⁶⁶ Âşık edebiyatının temsilcileri olan âşıklar, hemen her konuda destanlar söylemişlerdir. Bunların içinde, yemek destanları önemli bir yer tutmaktadır. Yemekleri konu edinen ilk manzum örnekler ise XIV. yüzyılda ortaya çıkmıştır. Malum eserlerin genel adına "sımatiye" adı verilmektedir. Konu hakkındaki ayrıntılı bilgiler için bakınız. (Kaya, 2008: 77).

Devediken turşusuna et akın
 Kazayağı turşusuna bir bakın
 Küpler eksilip de bitmeye yakın
 Baharı gösterir fal Kağızman'da (Küçük, 2012b: 292).

Kazayağı bitkisi, Kuzeydoğu Anadolu'nun geleneksel yemeklerini destekleyici bir nitelik taşımaktadır. Bu duruma, ekseriyetle Kağızman yöresinde rastlamak mümkündür. Zira Kağızman'ın yüksek kesimlerinden toplanan kazayağı, belli başlı çorba çeşitlerine de önemli bir temel teşkil etmektedir. Bahsedilen çorbalardan biri, “Kazayağı Aşı” adını almıştır. Söz konusu minval üzere, Kağızman âşıklarından biri olan Sadık Miskinî tarafından söylenen Kağızman Yemek Destanı'nda; kazayağı bitkisinin, geleneksel mutfak kültürü bağlamındaki çorbalara konu olan yönünden bahsedilmiştir. Malum hususu, ilgili destan metninden alınan aşağıdaki dörtlük örneğiyle açıklamak muhtemeldir:

Pirinçli bulgurlu Kazayağ'aşı
 Pişir Mırtığa'yı çekme telaşı
 Sabah sofrasında kaygana bişi
 Hayr için dağıtan bol Kağızman'da (Küçük, 2012b: 290)

Bu destan dörtlüğünde, kazayağı bitkisinin; yetiştiği, toplandığı ve bir kısım yemeklere isim verdiği coğrafyaya doğrudan bir atıf yapıldığı görülmektedir. Bahse konu coğrafya, Türkiye'nin doğu ucunda yer alan Kağızman'dır. İlgili mevzuyu takiben, kazın; bazı halk edebiyatı verimlerinde, bilinen yöre isimlerinden hareketle de anıldığını belirtmek gerekmektedir. Bütün bu örnekler, bitki örtüsünün coğrafyaya özgü olarak şekillendiğini ortaya koyan nedenleri içermektedir.

Kaz, Kuzeydoğu Anadolu halkı tarafından; koruma, korunma ve alarm verme özelliklerinden yararlanılan bir hayvan olarak, bazı fizikî ortamların güvenliğini sağlamak maksadıyla da kullanılabilir. Bu durum, kazın fizyolojisiyle doğrudan ilişkilidir. Nitekim kaz, tehlikeleri rahatlıkla sezebilen bir hayvandır. Dolayısıyla Kars

ve Ardahan yörelerinde, insanlar, kazın tiz sesinden faydalanarak; ev bark, ahır, kümes ve benzeri mekânları; bilhassa hırsızlığa karşı koruma altına almaya çalışmaktadırlar.

Bu durum; Kars, Ardahan ve Iğdır havalilerinin sözlü kültür geleneğine de sirayet etmiştir. Nitekim “Kazı olan heyete köpek gerekmez.” (Kazı olan eve köpek lazım değildir.) sözü, malum mevzuyu hatırlatmaktadır. Zira ilgili sözün geri planında, kazın, kırsaldaki birtakım mekânların güvenliğini tesis etme noktasında; adeta bir “köpek” hassasiyetini sergilediği ifade edilmektedir.

Kazın, doğadaki zararlı unsurları yok etme özelliğinin de bazı fizikî ortamlara etki eden bir tarafı bulunmaktadır. Nitekim dünyanın ve Türkiye’nin birtakım coğrafyalarında, kazların, yabancı otları ve haşeratı bertaraf etmek maksadıyla kullanıldıkları; bilinen bir gerçektir. Bu durum, özellikle tarla, bağ ve bahçe alanlarının temizliği açısından bakıldığında, büyük bir önem taşımaktadır.

Bilhassa tahıl ve bakliyat yetiştiriciliklerinin yapıldığı malum alanlarındaki yabancı otların ve haşerelerin temizlenmesinde kazdan istifade edilmesi; tarımdan alınan verimi artırmaya yönelik bir amaca hizmet etmektedir. Ayrıca kazın kanatlarından elde edilen süpürgelerin (telekler) de ev ve bahçe mekânlarındaki temizlik aletlerine temel oluşturmalarını, fizikî ortamlar içinde değerlendirmek mümkündür.

Kazın öne çıktığı fizikî ortamlar, sözlü kültüre, bazen “öğüt” veya “nasihat” boyutuyla da sirayet etmiştir. Bu durumu, kimi atasözü örneklerinde açık ve net olarak görmek mümkündür. Zira “Evini kaz öten, saz biten yere değil; keklik öten, kekik biten yere yap.” biçiminde ifade edilen atasözünde; insanlara, kazın yaşamsal mekânlarını içeren dere yataklarına veya göl kenarlarına ev bark inşa etmemeleri gerektiğine dair bir mesaj verilmektedir. Bahse konu uyarıya kulak asılmadığı takdirde, su taşkınlarıyla burun buruna gelinebileceği belirtilmektedir.

Kazın, bazı fizikî ortamlarda öne çıkan bir kısım yönleri; bilinen başlıca dağ, ova ve göl adlarına da yansımıştır. Söz konusu duruma, Kuzeydoğu Anadolu dışındaki birtakım coğrafyalarda şahit olmak mümkündür. Zira Balıkesir ve Çanakkale çevrelerindeki Kaz Dağları ile Tokat'taki Kaz Gölü ve Kazova isimleri; “kaz” merkezli dağlara, ovalara ve göllere yapılan belli başlı göndermeleri yansıtmaktadır.

Bunlar arasında yer alan “Kaz Dağları” adının, Türk sözlü edebiyat geleneği dâhilinde anlatılan kimi efsanelere konu olduğunun hatırlatılmasında fayda vardır. Nitekim Balıkesir ve Çanakkale yörelerinde anlatılan “Sarı Kız Efsanesi”nde, kazların, önemli motifler arasında yer aldıkları bilinmektedir. Bahse konu eksende, kaz motifi, ilgili efsaneye göre; Sarı Kız'ın sığındığı fizikî mekânları işaret eden Kaz Dağları özelinde kutsallaştırılmıştır.

Bütün bu ifadelere ek olarak, kazın; genellikle açık, düzlük ve sulak alanlarda yetiştirildiğinin ifade edilmesinde yarar vardır. Bahse konu minval üzere, kaz yetiştiriciliğinde; umumiyetle açık ve geniş alanlar tercih edilmektedir. Zira kaz, düz meralarda veya otlaklarda; gün boyu yayılan bir hayvandır. Bu durum, kazın, içinde bulunduğu fizikî ortamların nitelikleri bakımından dikkat çekicidir. Ayrıca “yeşillik” alanlar da kaz besiciliği için “olmazsa olmazlar” arasındadır.

Söz konusu yeşillikler, bilhassa “çimenlik” sahaları içermektedir. Çimenlik sahalar, Türk sözlü edebiyat geleneğindeki bir türküyü; “çimende sürü kazlar, kanatları beyazlar” ifadeleriyle yansımıştır. İlgili türküde, kazın beyazlığına bir göndermede bulunulmakla beraber; kaza ait doğal ortama da dikkat çekilmiştir. Ayrıca kaz, bahse konu türkü itibarıyla; kendi doğal ortamı içinde, tabiatla bütünleşen bir unsur olarak zikredilmiştir.

Kazın, ekseriyetle sulak alanlarda yaşama özelliği, Türk sözlü kültüründe ifade edilen “Kaz giderse, ördek gölü benimser.” (kaz kopsa ördek köliğ igenür) (Atalay,1985/I: 104) atasözünde de karşılık bulmaktadır. Yine halk şiirinin bazı örnekleri itibarıyla, kazın sulak alanlarda yaşama özelliğinin açık ve net olarak vurgulandığını belirtmekte fayda vardır. Nitekim 17. yüzyıl Anadolu sahası halk şairlerinden biri olan Karacaoğlan’a ait aşağıdaki şiir dördlüğü, bu durumu özetlemektedir:

Kolda götürürüm yavru baz gibi
Yüzerim göllerde tombul kaz gibi
Bahçende açılan top nerkis gibi
Toplar topar, dost zülfüne dizer mi (Öztelli, 1970: 89).

Yukarıdaki dördlükte, kazın sulak alanları benimseme özelliği; “göl” olgusu üzerinden dile getirilmiştir. Zira Karacaoğlan, kendisini “göllerde yüzen tombul bir kaz” olarak nitelendirirken; kazın fizikî yaşam alanlarından birine de dolaylı bir göndermede bulunmuştur. Söz konusu şiir dördlüğüyle beraber, kazın, bilhassa gölleri mesken tutan kuş türleri arasında yer aldığı bir bakıma hatırlatılmıştır. Aynı durum, Karacaoğlan’a atfedilen aşağıdaki şiir dördlükleriyle de sabittir:

Bitişin çiğdemler, gelişin yazlar;
Göllere dökülür; ördekler kazlar,
Ak saya geyinmiş; gelinler, kızlar
Ay yüze dökülen teller öğünsün
1993: 125-126).

Âlim olan kulak verir va’zlara
Cahil olan sohbet katar sazlara
Benden selam söyle; kuğu, kazlara
Kuru göller sulanacak zamandır (Cunbur,

Yukarıdaki şiir dördlüklerinde, halk ozanı Karacaoğlan’ın, içinde yaşadığı mekânı tasvir ederken; doğaya ait birtakım unsurlardan faydalandığı görülmektedir. Bu unsurlar içerisinde, doğayla bütünleşen hayvanlardan biri olan kaz da vardır. Dolayısıyla kaz, Karacaoğlan tarafından yapılan tabiat betimlemesi itibarıyla; gölleri mesken tutan bir kuş türü olarak zikredilmiştir. İlgili durum, kazın, yaşamak için; daha ziyade sulak alanları tercih etme özelliğini ortaya koymaktadır. Ayrıca malum dördlüklerde; kazların göllerde yayılmaları, gelinlik çağlarındaki kızlarla özdeşleştirilerek de sunulmuştur.

Bahsedilen durum, kaz beyazlığının gelinlik beyazlığıyla eşdeğer tutulduğunu dolaylı açıdan ortaya koymaktadır.

Kazın öne çıktığı fizikî ortamlar arasında, evlerin avluları da yer almaktadır. Bu durumun bir devamı olarak, kazlar, bilhassa kış mevsimi itibarıyla; köy evlerinin avlularında besiye çekilmektedir. İlgili hususa, halk şiirindeki birtakım örneklerle; dolaylı açıdan vurgu yapıldığı görülmüştür. Nitekim kazların fiziksel yaşam alanlarını meydana getiren avlu bölümü, Karacaoğlan'a ait aşağıdaki dizelerle ifade edilmiştir:

Avlusunda öter kumrular kazlar
Çalınır ötede çalgılar sazlar
Zülfü top top olmuş gelinler kızlar
Bizim de dâvâmız görülsün bugün (Sakaoğlu, 2004: 572).

Yukarıdaki şiir dördlüğünde, Karacaoğlan, bir tabiat tasviri çizmiştir. Malum tabiat tasviri içinde; evlerin avlularında öten kuşlar, çalınan sazlar ve gelinlik kızlar vardır. Söz konusu minval üzere, ilgili dördlük itibarıyla; kazların yaşadığı fizikî ortamlara avlular da eklenmiştir. Ayrıca malum dördlükte, gelinliğin beyazlığı ile kazın beyazlığı özdeşleştirilmiştir. Dolayısıyla gelinler, avlularda öten beyaz kazlarla eş tutularak; kazın fiziksel görünümüne atıfta bulunulmuştur.

Kazın, Türkiye sahası dışındaki birtakım şehir adlarına da temel oluşturduğunun vurgulanmasında yarar vardır. Bu duruma, daha önce de belirtildiği üzere; İran'daki Kazvin şehrini örnek vermek mümkündür. Malum şehrin, Türk sözlü edebiyatı dâhilinde anlatılan Alp Er Tunga destanının merkezinde yer aldığı bilinmektedir. Bahse konu minval üzere, kaz, sözlü edebiyat geleneği içerisinde anlatılan kimi efsaneler itibarıyla; Türklerin yaşadıkları başlıca coğrafyalara isim veren sembolik bir öge olarak da dikkat çekmektedir.

Bu durumun yanı sıra, kazın, Türkiye sahası dışındaki kimi coğrafyalarda dillendirilen bazı türkü sözlerine de konu edildiğini dile getirmek lazımdır. Bu duruma, Makedonya’da söylenen “Vardar Ovası” adlı türküdeki “Mayadağ’dan kalkan kazlar” ifadeleriyle şahit olunmaktadır. Nitekim söz konusu ifadeler, Mayadağ’ın, yaban kazlarına ait mevsimsel göç yolları üzerinde bulunmasından hareketle dillendirilmiştir. Bahsedilen mevzular, coğrafyaya bağlı olarak öne çıkan mevsim ve iklim özelliklerini ortaya koymaktadır.

Kazın, Türkiye dışındaki kimi ülkelerde cereyan eden yetiştiriciliğinden hareketle; bazı sözlü ürünlerin odak noktasını meydana getirmektedir. Bahse konu minvalde, Azerbaycan Türkleri arasında yaygın olan “Kuba (Quba) kazı gibi sekmek” deyiimi; Azerbaycan’ın, kazları ile ünlü Kuba şehrini işaret etmektedir. İlgili şekilde, birtakım insanların yürüyüşleri, Kuba kazlarının yürüyüşleriyle özdeşleştirilmektedir. Malum benzetmeler, taklit ve mizah öğelerine paralel olarak yapılmaktadır.

Buraya kadar verilen bilgilerin ve yapılan yorumların yanı sıra, kaz; bazı fiziksel mekânların dönüşümleri bakımından da mühim bir görev üstlenmektedir. Bu duruma, geleneksel mutfak kültürü dâhilinde şahit olmak kuvvetle muhtemeldir. Zira tandır (yatay tandır ve dikey tandır), fırın, ocak, ocaklık, tandır başı, tandırlık (Karpuz ve Karpuz, 2008: 392) ve benzeri yemek pişirme alanları; bilhassa geleneksel kaz yemeklerinin yapıldığı lokantalar ve restoranlar açısından bakıldığında; kazın sunumuna uygun biçimlerde dönüştürülmektedir.

Bahse konu doğrultuda, “tandırdaki kaz çekmesi” adlı yemeğin mahiyetine göre; buna benzer bir pişirme alanı oluşturulabilmektedir. Malum minvalde, kaz etinin, köy tandırlarındaki gibi kızartılması sağlanmaktadır. Ayrıca bütün bir kazın asılmasında kullanılan ipler veya zincirler ile kaz etinin tutturulmasını ve tandıra sarkıtılmasını sağlayan çengeller, söz konusu dönüşüm kapsamındaki etnografik malzemeleri içermektedir. Yine kaz yetiştiriciliğine göre tasarlanan kaz çiftlikleri de bu yöndeki

fizikî dönüşüm mekânlarına girmektedir. Zira kaz çiftliklerinde, besiye çekilen kazlara özgü olarak inşa edilen birtakım bölmeler; bu yöndeki fizikî değişim ve dönüşüm ortamlarını yansıtmaktadır.

Sonuç itibarıyla, kaz; coğrafya, iklim, yeryüzü şekilleri, bitki örtüsü, giyinme, barınma ve korunma gibi başlıca faktörlerden hareketle; belli başlı fizikî ortamlarda öne çıkan bir unsur olarak dikkat çekmektedir. Özellikle kazın, Kuzeydoğu Anadolu Bölümü'ndeki yaygın olan yetiştiriciliğinden yola çıkılarak; kış mevsimine, sert ve soğuk iklime, düz arazilere, yüksek yaylalara, yeryüzü şekillerine ve bitki örtüsüne binaen vuku bulan bir kısım fizikî ortamları yarattığının belirtilmesinde yarar vardır.

Kazın, bilhassa Kars yöresindeki besiciliğine dönük olarak, kış aylarında; halk ekonomisini ve geleneksel mutfak kültürünü belirleyici, yönlendirici, destekleyici ve şekillendirici etkilere sahip olduğu da aşikârdır. Ayrıca kazın, Kuzeydoğu Anadolu coğrafyası dışında bilinen dağ, ova, göl ve şehir isimlerine de doğrudan bir temel oluşturduğunu da ifade etmek gerekmektedir. Bu duruma, Türkiye dışındaki ülkelerde de şahit olmak mümkündür. İlgili şekilde, kaza, Türk kültür coğrafyasının birçok yerinde cereyan eden fizikî ortamlarda denk gelmek kuvvetle muhtemeldir.

6.1.2. Kazın Öne Çıktığı Sosyal Ortamlar

Kaz, belirli bir sosyal ortamın etkisiyle şekillenen; dolayısıyla da belli bir geleneğe bağlı olarak teşekkül ve tekâmül eden kimi kültürel öğelerin çıkış noktasını meydana getirmektedir. Bu minvalde; kazcılığın, kaz yetiştiriciliğinin veya kaz besiciliğinin ortaya konulma sürecinde; içinde yer alınan sosyal şartların etkileri büyüktür. Malum hususun akabinde, kaz yetiştiriciliği misyonunu ifa eden insanlar, kendi sosyal ortamlarını; kaz sayesinde daha yakından tanıma, gözlemleme ve kavrama olanağına nail olabilmektedirler. İlgili bünye etrafında, kaz yetiştiriciliği, birey ile toplum bütünleşmesini mümkün kılan bazı sosyal nedenleri öne çıkarmaktadır.

Kazın, geleneksel bir faktör olarak ön plana çıktığı sosyal ortamlar; Türkiye’de cereyan eden başlıca faaliyetleri kapsamaktadır. Bahse konu durumun bir devamı olarak, kaz; genellikle bölgesel, yöresel veya yerel menşeli imece, çobanlık, eğlence, spor, müzik ve dans unsurları çerçevesindeki birtakım sosyal faaliyet alanlarında boy göstermektedir. Dolayısıyla kazın, bir dizi sosyal ilişkiler ağını takiben; halk hayatını sosyal yönden alakadar eden bir arka plana sahip olduğunun ifade edilmesinde yarar vardır.

Kazın öne çıktığı sosyal ortamların başında, imece ortamlarının geldiğini dile getirmekte fayda vardır. Zira adına “kaz imecesi”, “kaz yolma imecesi” veya “kaz temizleme imecesi” de denilen bu tür sosyal ortamlar; yardımlaşma ve dayanışma faktörlerinin yaratılmaları ve yaşatılmaları bakımından oldukça önemli bir zemin teşkil etmektedir. Nitekim kaz imeceleri sayesinde, yöresel veya yerel boyutlardaki sosyal ilişkilerin tesisi sağlanmaktadır. Dolayısıyla kaz imecelerinin; kazcılık, kaz yetiştiriciliği veya kaz besiciliği faaliyetlerine binaen; kaz kültürünün sürekliliğine mühim katkıları bulunmaktadır.

İmece, en genel tanımıyla; kırsal topluluklarda, köyün zorunlu ve isteğe bağlı işlerinin; köylülerce, eşit şartlarda ve emek birliğiyle gerçekleştirilmesidir. Bununla birlikte, imece, birçok kimsenin; toplanıp, el birliğiyle; bir kişinin veya bir topluluğun işini görmesi ve böylece işlerin sıra ile bitirilmesidir (Akalın ve diğerleri, 2006: 962). Malum tanımlamalar, imecenin; insan-zaman-mekân ilişkisi doğrultusunda vuku bulan taraflarını ortaya koymaktadır. Nitekim imece faaliyeti; umumiyetle kırsalda yaşayan insanların, belli zamanlarda ve belirli mekânlarda bir araya gelerek hayata geçirdikleri yardımlaşma ve dayanışma etkinliklerinin tümüdür.

Divanü Lûgat-it-Türk’te, imeceye dair birtakım ifadelere rastlamak mümkündür. Bu durum, ekseriyetle bazı atasözlerine sirayet etmiştir. Söz konusu minval üzere, malum atasözlerinden birinde, imecenin mahiyeti; “kaz” üzerinden verilen bir örnekle dile

getirilmiştir. Nitekim ilgili eserden nakledilen aşağıdaki atasözü, ilgili hususu ispatlamaktadır:

yalnğus kaz ötmes = bir tek kaz ötmez

Bu sav, işlerinde başkasından (başkasıyla) yardımlaşmakla emrolunan kişi için söylenir (Atalay, 1985/III: 384).

Bahse konu atasözü, bugün, “imece kültürü” olarak bilinen yardımlaşma ve dayanışma aktivitelerinin; eski Türklerden beri var olduğu gerçeğini ortaya koymaktadır. Ayrıca daha önce de ifade edildiği üzere, bu atasözünün, “kaz” olgusundan yola çıkılarak belirtilmesi; oldukça dikkat çekicidir. Bahsedilen bağlamda, insanların yardımlaşmaları; kazların “sürü halinde” ötmeleriyle bağdaştırılarak, bu yönde bir benzetme yapılmaya çalışıldığı muhakkaktır.

Malum atasözünün yanı sıra, Türk sözlü kültür geleneği içerisinde sıklıkla dillendirilen; “Bir elin nesi var, iki elin sesi var.”, “Yalnız taştan, duvar olmaz.”, “Birlikten, kuvvet doğar.”, “Komşu, komşunun külüne muhtaçtır.”, “Baş başa vermeyince, taş yerinden kalkmaz.” ve “Dost, dostun eğlenmiş atıdır.” gibi; imece kültürü dâhilindeki yardımlaşma ve dayanışma faaliyetlerini içeren çok çeşitli atasözleri de mevcuttur.

İmece, sosyal ortamı doğuran mühim bir geleneksel yardımlaşma sistemidir. Zira insanlar; doğum-evlilik-ölüm sıralamasındaki birtakım geçiş dönemleri başta olmak üzere, hayatın çeşitli dönemleri itibarıyla; imece kültürünü daimi kılmışlardır. Dolayısıyla imece; bedensel, bilişsel ve duyuşsal yönlerden sürdürülen bir yardımlaşma ve dayanışma düzenidir.

Kırsaldaki pek çok işin, umumiyetle insan gücünden istifade edilmek suretiyle icra edilmesi; imecenin esasını meydana getirmiştir. Bütün bu ifadelerin doğal bir sonucu

olarak, imece; herhangi bir sözleşmeye dayanmamakla beraber, insanların; gündelik işlerini yoluna koymak maksadıyla, sınırlarını önceden belirlendikleri bir halk ekonomisi uygulamasıdır.

İmece, kazcılık faaliyetleri kapsamında da varlığından faydalanılan bir geleneksel yardımlaşma sistemidir. Bilhassa Kuzeydoğu Anadolu’da, imece kültürü, kaz kesimini takiben; belli bir sosyalleşme ortamının doğmasını sağlamaktadır. Dolayısıyla kesim dönemlerinde, kazlardan sağlanan etlerin ve tüylerin ayıklanması; belli bir iş bölümünü yaratarak, bu iş bölümü doğrultusunda ortaya çıkan iş koluna dönük birliğin, beraberliğin, yardımlaşmanın ve dayanışmanın temelini sağlamlaştırmaktadır.

Bu bağlamda, imece kültürünün yaşatıldığı en önemli alanlardan biri olarak; “kaz kesimi”ni göstermek mümkündür. İlgili hususa binaen, köylerdeki kaz kesimleri esnasında bir araya gelen komşular; birbirlerinin alet, edevat, araç ve gereç eksiklerini gidermektedir. Kaynak kişilerden Türkan Kılıç’ın (2021) ifadelerine göre, köylerde kaz temizlemek üzere toplanan komşular, kaz etlerinin; kesilmesinde, yıkanmasında, tuzlanmasında, bekletilmesinde, dinlendirilmesinde, kurutulmasında, asılmasında, dondurulmasında, taşınmasında ve saklanmasında da birbirlerine destek vermektedirler. Bu vesileyle, hiçbir komşunun kaz mahsulü ziyan olmamaktadır.

Böyle bir sosyal ortama damgasını vuran kadın sohbetleri arasında; söylenen atma türküler, atılan naralar ile dillendirilen dertler, kederler, hüznler, sevinçler ve benzeri birtakım duygu paylaşımları; kaz imecesinin insanlar üzerindeki belli başlı etkileri arasında yer almaktadır. Kaz imecelerinin, bilhassa yaşlı insanlara kolaylık sağlama noktasında ayrı bir yeri, değeri ve önemi vardır. Bu durum, âşıklık geleneği kimi şiirlere de sirayet etmiştir. Nitekim Âşık Sadık Miskinî’ye ait aşağıdaki şiir dördlüğü, malum hususun bir özeti niteliğindedir:

Ben yaşlıyım kaz peşinde koşamam
 Takatım yok tarla çayır aşamam
 Bilirsin ki kaz yemesem yaşamam
 Gayri durumumu bil getir kazı (Belli ve Belli, 2012a: 73).

Kazın öne çıktığı sosyal ortamlardan bir diğeri, şüphesiz, kaz çobanlığıdır. Zira kaz çobanlığı, belli bir sosyal ortamın doğmasına vesile olan önemli bir sahayı bünyesine almaktadır. Bu saha etrafında, kazların; beslenmeleri, büyütülmeleri, yetiştirilmeleri, korunmaları, gözetilmeleri ve benzeri bir kısım hususiyetler; kaz çobanlarının ilgi alanına girmektedir. Söz konusu minvalde, insanlara, kaz çobanlığı aracılığıyla; “sorumluluk duygusu” kazandırılmaktadır.

Malum çerçevede, kaz çobanlığına dayalı olarak, bir bakıma insanların; kendi hayatlarını sevk ve idare bilinçleri kuvvetlendirilmeye çalışılmaktadır. Bu durum, hiç şüphesiz, kalabalık kaz sürülerinin yönetilebilmesine bağlanarak; insanlara belli sosyal sorumluluklar yüklemektedir. İlgili şekilde, kaz çobanlığı eksenindeki sosyal ortam, aynı zamanda; sınırları çizilen bir eğitim sürecini de kapsamaktadır.

Kaz çobanlığı görevini icra eden insanlar; ilkbahar ve yaz ayları itibarıyla, kendi sosyal çevrelerini inşa etmektedirler. Bu durum; insan-doğa ve insan-hayvan ilişkilerindeki sosyal boyutu yansıtmaktadır. Nitekim Kuzeydoğu Anadolu’nun sözlü kültür geleneği dâhilinde dillendirilen “Değerlendir bahar yazı/Çoğalt besle büyüt kazı” tekerlemesi, esasen kaz çobanlığına yapılan bir vurgudur. Bahse konu vurguda, kaz çobanlığının; insan-zaman-mekân ölçütleri bağlamındaki sosyalizasyon sürecinin anlatıldığını ifade etmek mümkündür. Söz konusu vurguya ek olarak, kaz çobanlığının “mesuliyet” arz eden tarafı, Sadık Miskinî’ye ait aşağıdaki şiir dördlüğüyle de dile getirilmiştir:

Kaz sürüsü otlaklara yayılır
 Başlarına bir de çoban koyulur
 Sabah akşam teslimin sayılır
 Üste zimmetlidir Kars’ın kaz eti (Belli ve Belli, 2012a: 72).

Kazın öne çıktığı sosyal ortamlarından biri de eğlencelerdir. Bu durumun bir devamı olarak; kaz merkezli kutlama, şenlik, şölen, festival ve benzeri birtakım sosyal ortamlar bünyesinde teşekkül eden başlıca ziyafetler itibarıyla; katılımcılara ikram edilen kaz yemekleri, geleneksel mutfak kültürü doğrultusundaki sosyalleşme sürecini yaratmaktadır.²⁶⁷

Özel kaz gecelerinde; tandırda pişirilmiş bulgurlu kaz etinden yapılarak konuklara sunulan şölen yemekleri (Belli ve Belli, 2012a: 88), genellikle aynı yöreye mensup olan insanların bir araya gelmelerini sağlayıcı bir kısım sosyal ortamları doğurmaktadır. Bu durum, kaz festivalleri için de geçerlidir. Zira kaz festivallerinde de ikram edilen geleneksel kaz yemekleri, insanların belli ziyafetler çevresinde buluşmalarını sağlayıcı etkiler yaratmaktadır.

Kaz eksenli olarak gerçekleşen kutlama, şenlik, şölen ve festival ziyafetlerinde; kaz etlerinin adeta “dağ gibi” yığıldığı bilinmektedir. Bu durum, ilgili eğlencelerin; “bolluk” ve “bereket” temennileri çerçevesinde geçmelerine dönük bir anlayışı yansıtmaktadır. Zira bu tür sosyal ortamlarda, büyük ve geniş çaplı kazanların içinde, üst üste konulan kaz etleri; sunum arabalarıyla masalara dağıtılmaktadır. Kaz etinin tüketilmesine yönelik olarak teşekkül eden bu gibi sosyal ortamlar, Oğuz töresindeki şölen ziyafetlerini anımsatmaktadır. Bu durum, *Dede Korkut Kitabı*’ndaki Dirse Han Oğlu Boğaç Han Boyu’nda; “tepe gibi et yığmak” (Ergin, 1964: 5, 9) deyiimiyle anlatılmıştır.

Kaz yemeklerinin sunulduğu eğlence ortamları içerisinde yer alan özel kaz gecelerinde, insanlar arasındaki sosyal ilişkilerin tesisi sağlanmaktadır. Bu durumun paralelinde, bilhassa büyükşehirler itibarıyla; aynı yöre insanların bir çatı altında toplanmalarına

²⁶⁷ Örneğin, Türkiye’nin büyükşehirlerinde yaşayan Karşılar, Kars’ın düşman işgalinden kurtuluş günü olan “30 Ekim” tarihini; hemşehri dernekleri aracılığıyla, “kaz gecesi” formatında kutlamaktadırlar. Bahse konu bağlamda, kaz geceleri itibarıyla; bar, halay ve Kafkas dansı gibi bir kısım halk oyunları başta olmak üzere; şah kaldırma gösterileri, âşık atışmaları ve türkü sunumları gerçekleştirilmektedir. İlgili durum, belli bir sosyalleşme ortamını doğurmaktadır. Konuya ilişkin olarak bakınız. (Taşlıova, 2014: 91).

ve sosyalleşmelerine imkân tanınmaktadır. Ayrıca bu tür sosyal ortamlara, yöre âşıklarının söylediği şiirler de damgasını vurmaktadır. İlgili çerçeve etrafında, kaz kültürünün, âşıklık geleneğini “sosyal ortamlar” dâhilinde yönlendirme fonksiyonu bulunmaktadır.

Söz konusu kapsamda, aynı yöreye mensubiyeti olan bir kısım âşıklar, tertip edilen bu özel kaz gecelerinde; kaz yemeklerinin öneminden bahseden bazı mısralara da değinebilmektedir. Dolayısıyla kaz yemekleri, “gurbet” olarak nitelendirilen büyük kentlerde; sıla özlemini dindiren unsurların başında gelmektedir. Bu hususu, Iğdır’lı ozan Cafer Akyol’a ait aşağıdaki şiir mısralarıyla örneklemek mümkündür:

Organik etin doyulmaz lezzetin
Özel gecelerde başrolde yerin
Hasreti gideren özel yemeğin
Âşıklar sözünde sen varsın kazım (Belli ve Belli, 2012a: 72).

Kaz, genellikle kırsaldaki ailelerin et gereksinimlerini giderme amacına dönük olarak beslenmekle birlikte; evlere davet edilen değerli konuklar veya askere giden gençler için verilen büyük ziyafetlere özel olarak da saklanmaktadır. Bilhassa Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerindeki varlıklı ailelerin; saygın misafirlere özel olarak düzenledikleri zengin içerikli ziyafetlerde, kurutulmuş kaz etinden yapılan yemeklerin ayrı bir yeri, değeri ve önemi vardır.

Adına “misafir ağırlamaları” ve “asker uğurlamaları” denilen bu gibi eğlenceler; insanlara “prestij”, “itibar” veya “saygınlık” kazandıran başlıca sosyal ortamlardır. Malum sosyal ortamlara istinaden, Türk sözlü kültüründe dile getirilen “Kaz konaklığı vermek” deyimini ile “Eve gelen konuk, kısmetiyle gelir.” atasözü; misafirlere verilen değeri ve önemi ortaya koymaktadır. Bilhassa “kaz konaklığı vermek” deyimini; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinde; insanların maddî zenginliklerini ifade etmek ve bu zenginliklerinden ötürü insanları övmek maksadıyla söylenmektedir.

Bütün bu ifadelerin yanında; kazın misafir ağırlamalarındaki yeri, değeri ve önemi; âşık şiirine de sirayet etmiştir. Zira kaz, özel misafirlere ikram edilen lezzetli yemeklerin başını çekmektedir (İsa Ağyel, 2021). Bahsedilen duruma, ekseriyetle Kuzeydoğu Anadolu coğrafyasında şahit olmak mümkündür. Özel misafirlere sunulan kaz yemekleri; Kars'taki sevgi, saygı ve muhabbet bağlarının perçinlenmesini sağlamaktadır. Bu şekilde, insanlar arasında belli bir kaynaşma ortamı da yaratılabilmektedir. Dolayısıyla sosyal ilişkiler, kaz yemeklerinin paralelinde güçlendirilebilmektedir. Malum hususu, Âşık Ensar Şahbazoğlu'ndan nakledilen aşağıdaki mısralarla açıklamak mümkündür:

Sevgide saygıda hazzı bir başka
Muhabbeti şirin sözü bir başka
İkramda lezzetli kazı bir başka
Misafir severdir insanı Kars'ın (Esmez, 2021: 46).

Yukarıdaki güzelleme örneğinde, Âşık Ensar, kazın geleneksel mutfak kültüründeki ehemmiyetinden hareketle; bölgesel, yöresel veya yerel bağlamlı bir misafirperverlik portresi çizmiştir. Söz konusu portrede, kaz etinin, Kars havalisindeki konuklara verilen kıymeti gözler önüne seren yönü üzerinde durulmuştur. Malum eksende, kaz eti; insanlar arasındaki sevgi, saygı ve muhabbet bağlarını güçlendiren bir geleneksel mutfak kültürü ögesi olarak tanıtılmıştır. Dolayısıyla kaz etinin ısmarlandığı sofralarda, “riyaya yer olmadığı” ve “samimiyyetin ağır bastığı” teması işlenmiştir.

Kaz, kırsal kesimlerdeki geleneksel mutfak kültürü bağlamında; özellikle köy odalarındaki sohbetlere de konu olan bir faktördür. Bu çerçeve etrafında, köy odalarında sunulan kaz yemekleri, insanların bir araya gelmelerini sağlayıcı bir özellik taşımaktadır. Örneğin; Kars, Ardahan, Iğdır ve Samsun ölçeklerindeki birtakım köy sohbetlerinde; kaz tiridinin veya kaz çekmesinin sunulduğu ve bu sayede de belli bir sosyal ortamın meydana getirildiği bilinmektedir. Bilhassa yılbaşı dönemlerine rastlayan bu tür sohbet ortamları, kaz yemeklerinin yenilmesine istinaden; halk arasındaki

ilişkilerin sağlamlaştırılmasına vesile olmaktadır. Ayrıca kış mevsimine denk gelen Ramazan sohbetlerini de malum sosyal ortamlara dâhil etmek mümkündür.

Köy odaları, yakın bir geçmişe kadar, önemli işlevsellikleri haiz olan sosyal ortamlar arasında yer almıştır. Ancak kırsal bölgelerde; televizyonun yaygınlaşması, tarımın ve hayvancılığın modernizasyonu ile çalışma süresinin artması, göç ve kentleşme gibi çeşitli etkenlere paralel olarak; köy odaları da eski önemlerini yitirmeye başlamıştır (Özdemir, 2006/1: 318). Dolayısıyla köy odalarının yerini, son dönemlerde; büyük ve küçük şehirlerde tertip edilen özel geceler ile festivaller almıştır. Bu şekilde, gelenek kültürü yaşatılmaya çalışılmaktadır. Dolayısıyla özel kaz geceleri ve kaz festivalleri de bu misyonu üstlenen sosyal ortamların arasına katılmıştır.

Kaz, bazı spor aktiviteleri açısından bakıldığında, belli bir çekim alanına sahiptir. Bu kapsamda, kazın; güreş ve avcılık gibi belli başlı spor dalları için ayrı bir ehemmiyeti söz konusudur. İlgili ekseninde, kaz, spora dayalı olarak gelişen birtakım sosyal ortamları da meydana getirmektedir. Nitekim avcılıkta “kaz avı”na yer verilmesi ve güreşte “kazkanadı” taktiğine başvurulması, malum durumların birer özeti niteliğindedir. Dolayısıyla kazın, spor faaliyetleri bakımından, gözle görülür bir yönü bulunmaktadır.

Bilindiği üzere, güreş, Türklerin geleneksel sporlarından biridir. Bahse konu minvalde, güreş, Türkler arasında “ata sporu” olarak nitelendirilmektedir. Zira Nebi Özdemir’in açıklamaları doğrultusunda; eski Türklerdeki “Alp” tipinin en önemli özelliklerinden biri olarak “pehlivanlık” gösterilmiştir. Pehlivanlık ise güreş sporunun en temel unsurudur.

Manas Destanı’nda; Köketey Han’ın aşındaki güreş müsabakalarından bahsedilmektedir. (Yıldız, 1995: 424-430). Ayrıca *DLT*’de de güreş sporunun doğrudan geçtiğini ifade etmekte yarar vardır. Nitekim güreş, ilgili eserde; “güreşmek” veya

“savaşmak” manalarına istinaden, “küreş” (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2020: 757) kelimesiyle dile getirilmiştir. Bu bağlamda, güreş sporunun, Türkler tarafından; eski devirlerden beri sevilerek icra edildiğini vurgulamak lazımdır.

Güreş sporu, Selçuklu ve Osmanlı zamanlarında da devam ettirilmiştir. Bu kapsamda, güreş, ilgili dönemler itibarıyla; Oğuz töresine uyularak yapılmıştır (Güven, 1992: 6). Özellikle Osmanlı sarayında, güreş müsabakalarının ayrı bir merak uyandırdığı bilinmektedir. Zira saray çevresinde, pehlivanlar, özel bir “sanatkâr sınıfı” olarak görülmüştür (Özdemir, 2006/1: 322). Söz konusu düzlemde, Hazreti Hamza ve Hazreti Mahmud Piryar, pehlivanların pirleri olarak kabul edilmiştir. Bütün bu ifadelerle beraber, Osmanlılarda, pehlivanlar için “pehlivan tekkeleri” veya “güreş tekkeleri” yapıldığı da belirtilmiştir (Güven, 1992: 9).

Güreşe yönelik olarak buraya kadar verilen bilgilerden hareketle, kazın, güreşteki belli taktikler için de mühim bir temel teşkil ettiğini dile getirmekte yarar vardır. Bu durumun akabinde, güreşte geliştirilen “kazkanadı” taktiği; rakiplerin alt edilmelerine yarayan bir arka plana sahiptir. Nitekim kazkanadı taktiğiyle, rakiplerin; koltuk altlarından geçirilen eller, boyun kısımlarında birleştirilmektedir. Bu sayede rakibin kilitlenmesi ve etkisiz bir hale getirilmesi amaçlanmaktadır. İlgili şekilde, kazın, güreşten hareketle vuku bulan bir sosyal ortam içerisindeki belli başlı taktikler doğrultusunda; spor faaliyetlerine damga vuran bir simge olduğunu ifade etmek mümkündür.

Kaz, avcılığa bağlı olarak meydana getirilen bir sosyal ortam doğrultusunda da öne çıkan öğeler arasındadır. Bu durumun bir devamı olarak, kazın, avcılık faaliyetlerinde de mühim bir rol üstlendiği bilinmektedir. Zira kaz avının, eski dönemlerden itibaren yapıldığının altını çizmekte fayda vardır. Söz konusu bağlamda, kaz avı, eski Türklerden kalan bir mirası da bünyesinde barındırmaktadır.

Bilindiği gibi, avcılık, ilk başta; insanların temel uğraş alanlarından biri olarak ortaya çıkmıştır. Dolayısıyla avcılık, insanlığın ilk dönemlerinde; genel ekonomik ölçütleri belirleyen bir düzlem içerisinde yer almıştır. Ancak daha sonraki süreçlerde, avcılığın, belli spor aktivitelerine dönük bir çatı altında değerlendirildiği; bilinen bir gerçektir. Bu eksende, avcılık etkinliği, insanların boş zaman algılarına binaen şekillenmiştir.

Avcılık, eski Türklerden itibaren var olan bir gelenek ögesidir. Söz konusu minval üzere, *Dîvânü Lugâti't Türk*'te geçen “âw” (Yurteser ve Erdi, 2007: 159) kelimesi ile *Dede Korkut Kitabı*’nda geçen “av”, “ava çıkmak” ve “av avlamak” (Ergin, 2011b/I: 84-86) kelimeleri; ilgili mevzuyu gözler önüne sermektedir.

Bilhassa özel olarak eğitilen; kartal, şahin, doğan ve benzeri yırtıcı kuşlar ile tazı ve zağar cinsi köpekler kullanılmak kaydıyla; yaya veya atlı olarak yapılan ve adına “sığır” denilen süreklilikli avları, eski Türklerin sosyal hayatında çok önemli bir yere sahip olmuştur (Güven, 1992: 3). Eski Türklerden kalan bir kültürel birikim unsuru olarak, avcılığın, Selçuklular ve Osmanlılar arasında da büyük bir merak uyandırdığını belirtmekte yarar vardır. Özellikle Selçuklu Devleti zamanında, avcılığa bir düzen getirilmeye çalışıldığı ve Selçuklu sultanı Melikşah’ın; “vurduğu her av hayvanına karşılık”, sadaka olarak halka 1'er altın dağıttığı ifade edilmiştir (Güven, 1992: 23).

Osmanlı İmparatorluğu devrinde de avcılık sporuna dair çeşitli fermanlar ve kanunlar çıkarıldığı bilinmektedir. Ekseriyetle İstanbul ve Edirne çevrelerinde yaygınlık kazanan av sporları için, belirli av sahaları inşa edilmiştir. Ayrıca Osmanlı’da; Yıldırım Beyazıt (I. Beyazıt), II. Murat, IV. Murat, IV. Mehmet ve II. Mustafa olarak sıralanan padişah grubunun da avcılığa fazlasıyla merak sardığını dile getirmek mümkündür. Hatta IV. Mehmet, av merakı yüzünden; “Avcı Mehmet” adıyla tarihe geçmiştir (Özdemir, 2006/1: 326-327).

Bütün bu ifadelerle birlikte, avcılık, Türklerin kadim sporlarından biri olarak kabul edilmektedir. Zira Oğuz boylarından birinin ismi olan “Avşar” kelimesi, *Reşideddin Oğuznâmesi*’nde; “avcılık” aktivitesine istinaden geçmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, Reşideddin’e göre, Avşar kelimesi; “işinde çevik ve avcılığa düşkün” anlamına gelmektedir (Togan, 1982: 50).

Oğuz Destanı’nda, “Ak-Köpük” adlı bir çocuğun, ağlarını alarak balık avına gittiği anlatılmaktadır (Ögel, 2003/I: 321). Malum durum, avcılığın, daha ziyade “hobi” veya “boş zaman” algıları doğrultusunda icra edildiğini ortaya koymaktadır. Manas Destanı’nda ise kahramanların, genellikle hayvanların otlatılmadığı kış aylarındaki boş zamanlarını “ava çıkararak” değerlendirdikleri dile getirilmektedir (Yıldız, 1995: 430, 726).

Manas Destanı’nda, kazın da bir “av unsuru” olarak öne çıktığı görülmektedir. Nitekim malum destanda, kazın; başkahraman Manas tarafından, yırtıcı kuşlar kullanılarak avlandığına dönük bir kısım ifadeler mevcuttur. Bu durumun akabinde, Manas, vakit geçirmek üzere ava çıkıp; sungur yardımıyla kaz avlamıştır. Bahse konu bağlama ilişkin olarak, Manas Destanı’nda, başkahraman Manas’ın ilgi alanına giren av hayvanları arasında kazın da yer alması, bu hayvanın iyi, hayırlı, uğurlu, bereketli ve benzeri özelliklerle anılmasına vesile olmuştur (Yıldız, 1995: 224-225; Kaya, 2010: 120).

Eski Türklerde kaz avlarının yapıldığına dair birtakım malumatlar da mevcuttur. Jean-Paul Roux’un (2005: 112) bu konu hakkındaki ifadelerine göre; kaz avları, büyük şenliklerin düzenlendiği ayın dönemlerine denk getirilerek yapılmıştır. İlgili durum, kaz etinin; eski Türklerdeki başlıca sosyal ortamları doğuran bir kısım kutlamalara, şenliklere ve şöenlere özgü olarak tüketildiğini ortaya koymaktadır. Söz konusu geleneğin, bir bakıma bugünkü kaz geceleri veya kaz festivalleri vasıtasıyla devam ettirildiğini dile getirmek imkân dâhilindedir.

Kazın, müzik ve dans kapsamında da öne çıktığı birtakım sosyal ortamların varlığına şahit olmak mümkündür. Bu durum; özellikle yılbaşı, Nevruz, Hıdırellez, kına gecesi, düğün ve benzeri dinî veya din dışı birtakım kutlama, şenlik, şölen ve festival gibi başlıca sosyal ortamları içeren kimi eğlenceler kanalıyla gerçekleşmektedir. Bu çerçevede, müzik ve dans, ritim üzerine bina edilen yapılar olmakla beraber; gösterimin esasını meydana getirmektedir (Özdemir, 2006/1: 344). Söz konusu minval üzere, müzik ve dans olgularından hareketle vuku bulan malum eğlencelerde, Kuzeydoğu Anadolu yöresine has “kaz kaz” oyunu oynanmaktadır.

Kaynak kişilerden Mülkinaz Türk’ün (2019) verdiği bilgilere göre, söz konusu oyun; ekseriyetle köy meydanlarında, köy kahvehanelerinde veya köy odalarında; belirli ritmik hareketlerle icra edilmektedir. Burada işin içine, yöresel ezgilerden teşekkül eden bazı müzik unsurları da girmektedir. Bu unsurlar, çoğunlukla kaz kaz oyununa ait sözlerin türküleştirmesiyle vuku bulmaktadır. Dolayısıyla kaz kaz dansı, söz-müzik-icra ekseninde pratiğe dökülmektedir.

Kaz oyununa yönelik olarak, belli bir gösterim veya performans icrasına da yer verilmektedir. Böylelikle, kazların yürüyüşlerini ve kanat çırpışlarını taklit eden kişileri izleyen diğer köylülerin de eğlenmeleri ve hoşça vakit geçirmeleri sağlanmaktadır. Kaz kaz oyunu, Ağrı yöresine mahsus bir halk dansı olarak; “Elbeyi” (İlbeyi) adlı bir kaz sahibinin, kendine ait kaz sürüsünü kontrol altına almak amacıyla; “bir ileri bir geri” gidip gelmesinden, dolayısıyla da adeta bir “kaz gibi” sekmesinden kaynaklı belli başlı hareketleri yansıtmaktadır (Belli ve Belli, 2012a: 145-146). Burada, aynı zamanda, Elbeyi’nin hareketleri üzerinden yapılan bir kaz benzetmesi mevcuttur.

Bahsedilen hareketler, yerinde durmayıp düzen almayan kazların hareketlerine teşbih edilerek, bu yönde bir halk oyunu icrası yaratılmıştır. Ayrıca bahse konu halk oyununun akabinde, kazların yaramazlıkları, sözlü kültüre de sirayet etmiştir. Bu doğrultuda, Kuzeydoğu Anadolu coğrafyası itibarıyla; çok fazla naz yapan ve inat eden insanlar için

sarf edilen “Elbeyi’nin nazlanan kazlarını bile geçtin...” sözü ile “Elbeyi’nin kazları (bile) yola geldi, sen hala yola gelmedin.” sözü (Belli ve Belli, 2012a: 145); kaz oyununa ve bu oyunun türküsüne yapılan göndermeleri içermektedir.

Malum göndermeler doğrultusunda, insanlara, kendi sosyal ilişkileri itibarıyla; fazla naz yapmamaları, çok fazla inatlaşmamaları ve orta yolu bulmaya çalışmaları yönünde bir mesaj verilmektedir. Zira ilgili türküde geçen “kazı kaz, nazı naz” ve “nazlanıyorlar, gelmiyorlar” ifadeleri; kazlara atfen dile getirilmiştir. Nitekim bahse konu ifadeler, “kaz sürüsünün kontrol edilememesi ve düzene sokulamaması” durumlarına istinaden; insanların nazlanmaları ile özdeşleştirilerek sunulmuştur.

Sonuç itibarıyla, kaz; imece, yardımlaşma, dayanışma, çobanlık, eğlence, misafir ağırlama, asker uğurlama, spor, âşık edebiyatı, müzik ve dans gibi belli başlı faktörleri içeren birtakım faaliyetlerden hareketle; bazı sosyal ortamlarda öne çıkan bir unsur olarak dikkat çekmektedir. Bilhassa kazın, Kuzeydoğu Anadolu yörelerine özgü olan yaygın yetiştiriciliğinden yola çıkılarak; kendi etrafında cereyan eden başlıca sosyal ortamlara temel teşkil ettiğini belirtmek mümkündür.

Kazın; özellikle Kars, Ardahan ve Iğdır çevrelerindeki besiciliğine yönelik olarak; kış aylarındaki halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü etkinliklerini belirleyici, yönlendirici, destekleyici ve şekillendirici etkilere sahip olduğunu; bu yöndeki sosyal ortamlara binaen dile getirmek muhtemeldir. Malum çerçevede, kazın, bazı tarihî vurguları da kapsayan birtakım sosyal bağlamlarına ilişkin olarak; insanların sosyalleştikleri ortamların doğmasına katkı sunan bir arka planı bünyesinde barındırdığının ifade edilmesinde fayda vardır.

6.1.3. Kazın Öne Çıktığı Kültürel Ortamlar

Kaz, belirli bir kültürel ortamın etkisiyle şekillenen; dolayısıyla da belli bir geleneğe dayalı olarak oluşan ve gelişen kimi kültürel unsurların çıkış noktasını da teşkil etmektedir. Bu bünye içerisinde; kazcılığın, kaz yetiştiriciliğinin veya kaz besiciliğinin var oluş süreci itibarıyla; içinde bulunulan kültürel koşulların etkileri büyüktür. Bahsedilen durumun paralelinde, kaz yetiştiriciliği görevini idame ettiren insanlar, kendi kültürel ortamlarını; kaz sayesinde daha yakından tanıma ve anlama imkânına sahip olabilmektedirler. İlgili çerçeveyi takiben, kaz besiciliği, bireyin ve toplumun bütünleşmesine olanak sağlayan başlıca kültürel sebepleri ön plana çıkarmaktadır.

Kazın, geleneksel bir unsur olarak öne çıktığı kültürel ortamlar; Türkiye’de vuku bulan birtakım etkinlikleri içine almaktadır. Söz konusu durumun bir devamı olarak, kaz; umumiyetle bölgesel, yöresel veya yerel kökenli inanç sistemi, giyim-kuşam, dekorasyon, aksesuar, mimarî, sağlık, yeme-içme, gelenek, çocuk oyunu ve halk edebiyatı faktörleri kapsamındaki başlıca kültürel faaliyet sahalarında göze çarpmaktadır. Dolayısıyla kazın, bir dizi kültürel ilişkiler örüntüsüne binaen; halk yaşamını kültürel bakımdan ilgilendiren bir geri plana sahip olduğunu belirtmekte fayda vardır.

Kaz, ilk başta; inanç sistemi doğrultusunda cereyan eden bir kültürel öge olarak dikkat çekmektedir. Çünkü kaz, bir “inanç” faktörü olarak; hemen hemen “Türk kültürüyle yaşıt” bir düzlemde görülmektedir (Kalafat ve Çetin, 2013: 350). Bahse konu minval üzere, kazın, ilk defa; Türk yaratılış mitlerinde ön plana çıktığının belirtilmesinde yarar vardır. Bu durum, Türklere ait kozmogonik anlatılarda, kaza ithaf edilen “tanrısallık” boyutuyla dile getirilmiştir. Zira Türk kozmogonik tasavvurunda, tanrı (Kayra Han) ile insan (kişi) olgularının; “sonsuz suyun üzerinde iki siyah kaz gibi” uçmaya koyulmaları (Gültepe, 2013: 67), kaza yüklenen olağanüstü özelliği yansıtmaktadır. Nitekim Türk yaratılış tasavvuru etrafında, tanrının, kaza benzerliği üzerinde durulmuştur.

Kazın, eski Türk inançları kapsamındaki kimi ongunlarda, tamgalarda ve töslerde (töz) yer aldığı bilinmektedir. Özellikle Altay Türkleri arasında, kazın; mitolojiden kaynaklı sembolik bir yanı vardır. Zira Altay Türk boylarından bazılarının kutsal hayvanları içerisinde “kaz” da gösterilmektedir. Bu durum, kazın, söz konusu boyları koruduğu inancıyla doğrudan ilintilidir. İlgili şekilde, kazı, belirledikleri ongunlarına ve tamgalarına binaen kutsallaştıran “Almat” ve “Kerkil” adlı Altay Türk boyları; bu kutsallaştırmayla birlikte, felaketlerden korunduklarına inanmışlardır. Nitekim Almat boyunun ongunu ile Kerkil boyunun tamgası “kaz”dır (Kalafat ve Güven, 2011: 63).

Bütün bu ifadelere ek olarak, şaman tözleri arasında, “kaz tözü” de vardır. Zira şaman veya kam, düzenlediği dinî törende, göğün katlarına çıkarken; kaz taklidi yapmaktadır. Ayrıca Altay kamlarının; dinî törenler esnasında, yanlarında kaz heykelleri de bulundurarak; göğe yükselişlerini, söz konusu kaz heykelleriyle canlandırdıkları bilinmektedir. Altay şamanları, göğe çıkışın temsilini, içi doldurulmuş bezlerden meydana gelen kaz tasvirli oyuncak bebeklerle de icra etmişlerdir.

Töz veya tös, Altaylılar tarafından icat edilen bir terimdir. Nitekim bu terim, *Divanü Lûgat-it-Türk*’te, “tüz” şeklinde geçmekle beraber; “asıl”, “kök” ve “menşe” anlamlarına gelmektedir (Atalay, 1985/III: 123). Bu açıklamaların akabinde, töz, Türk şamanizmindeki putları veya fetişleri vurgulamaktadır. Put veya fetiş; keçeden, paçavradan ve kayın ağacı kabuğundan yapılan insan veya hayvan tasviridir.

Putlardan veya fetişlerden bir kısmı, çocukların oynadıkları insan veya hayvan suretindeki oyuncak bebeklere benzemektedir. Bunların bir kısmı ise hayvan derilerinden ibarettir (İnan, 2000: 42). Bahsedilen hayvan derileri arasında, kaz derileri de vardır. Zira kamlar, tertip ettikleri ayinlerde; içi doldurulan malum kaz derileri vasıtasıyla, gökyüzünün katlarına yükselişi canlandırmaktadır. Kamların, ayinlerde, kazı sembolize eden bir sopanın veya kaz niyetiyle içerisine ot doldurulmuş ve bezle sarılı

bir nesnenin üstüne çıkıp; kaz gibi kanat çırparak göğe yükseldiğine inanılmaktadır (Dilek, 2014: 100).

Buraya kadarki açıklamalar, şüphesiz, İslamiyet öncesinde vuku bulan bir zemini meydana getirmektedir. Bahse konu zemin, Türklerin, çoğunluk itibarıyla; Müslümanlık dinini kabul etmelerine binaen, İslamî bir çiziyeye çekilerek; halk arasında yeniden yorumlanmıştır. Bu bağlamda, Anadolu’da yaşayan ve Alevî-İslam inancına mensup olan Tahtacı Türkmenleri; kazı “hayırlı” bir hayvan olarak kabul etmişlerdir. İlgili mevzu, Tahtacıların, kaz olgusunu; İslamî motiflerle donatmalarına vesile olmuştur.

Tahtacı Türklerinin, kaza İslamî bir içerik yüklemelerinin temelinde; İslam halifelerinden biri olan Hazreti Ali’ye karşı besledikleri derin bir sevgi ve saygı yatmaktadır. Zira ekseriyetle Balıkesir ve Çanakkale il sınırları içerisinde yerleşik durumda bulunan Alevî Tahtacı Türkmenlerinin inanışlarına göre; kaz, Hz. Ali’nin şehit edileceğini önceden hissetmiştir. Dolayısıyla Tahtacılar, Hz. Ali’nin; camide şehit edildiği gün, camiye gitmemesi için, elbisesini kazların çektiğine inanmaktadırlar (Kalafat ve Çetin, 2013: 354). Bu şekilde, Hz. Ali’nin ölümünü engellemeye yönelik bir inanç motifinden hareketle, kaz; Tahtacılar tarafından “kutsal” sayılmıştır.

Kaz, Kars ve Iğdır çevrelerinde de kutsallık yönleriyle göze çarpan birtakım özellikler sergilemektedir. Nitekim Hazreti Ali’nin şehit edilmesini önceden sezen kazın bu özelliği, bilhassa Iğdır yöresindeki edebiyat verimleri dâhilinde dillendirilen bazı şiirlerde geçmektedir. Zira malum şiirlerde, Kars ve Iğdır il sınırlarında ikamet eden ve Şii-İslam inancına mensup olan Azerbaycan Türklerine ait halk inançlarında da Hz. Ali’ye duyulan derin bağlılıklar ortaya konulmaktadır. Iğdırlı ozan Yahya Azeroğlu’na ait aşağıdaki mâni örneği, ilgili mevzunun bir özeti niteliğindedir:

O gün yüzmüşleriydi
Derde düzmüşleriydi

Ali'nin öleceği
Günü sezmişleriydi (Belli ve Belli, 2012a: 116)

Bilindiği gibi, Anadolu'nun kuzeybatısında bulunan İda Dağı'nın eteklerine yerleşen ve Antik Çağ'ın bu mukaddes dağını, kendi boylarının kutsal hayvanı olarak benimsedikleri “kaz” doğrultusunda; “Kaz Dağı” şeklinde değiştiren Tahtacı Türkmenlerinin, “Sarı Kız” adlı kaz çobanına ithafen dile getirdikleri anlatılar, bugüne dek varlığını sürdürmüştür.

Malum anlatılara göre; üzerine atılan bir iftira neticesinde, sahip olduğu kazlarıyla beraber; Kaz Dağları'na sığınan, dolayısıyla kazların bakımını ve koruyuculuğunu da üstlenen Sarı Kız'ın namına inşa edilen Çanakkale'deki türbeyi, bu konudaki kültürel ortamlar arasında kabul etmek mümkündür (Belli ve Belli, 2012a: 116). Nitekim söz konusu türbeye adanan adaklar, ilgili yöndeki halk inançlarının kültürel yansımalarını ortaya koymaktadır.

Sarı Kız'ın; Tahtacı Türkmenleri tarafından ayrı bir yere, değere ve öneme sahip olması, esas itibarıyla; dinî bir içerik kazanmıştır. Bu dinî içerik, şüphesiz, İslamiyet'le harmanlanmıştır. Çünkü Balıkesir ve Çanakkale yörelerindeki Alevî Tahtacı Türkmenleri, Sarıkız'ın, “Hazreti Ali'nin kızı” olduğuna inanmaktadırlar. Bununla birlikte, halk arasında anlatılarak bugüne kadar süregelen Sarı Kız efsanesinin özünde, eski Türk inançlarının izleri vardır. Malum kapsamda, kazın eski Türk inanç sistemindeki kutsallığı, Sarı Kız'dan hareketle; İslamî bir renge boyanmıştır. İlgili minval üzere, kazın, halk inançlarından kaynaklanan mukaddesliği; Sarı Kız'ın da yüceltilmesine ve “ermiş” statüsüne yükseltilmesine uygun bir ortam hazırlamıştır.

Kazın, Türk kültür coğrafyasındaki belli başlı bölgelerde ikamet eden Müslüman Türkler için de bolluk, bereket, hayır, uğur, mutluluk, huzur, zenginlik, talih ve benzeri kültürel formlar etrafındaki şükür, yalvarış, yakarış ve dua gibi bazı İslamî içeriklerle

yeniden yorumlandığının dile getirilmesinde yarar vardır. Bahsedilen doğrultuya yönelik olarak, kaz, Kuzeydoğu Anadolu özelinde; evlerin bolluğunu, varlığını, huzurunu ve mutluluğunu tesis eden bir kültürel unsur olarak kodlanmıştır. Zira Kars ve Iğdır çevrelerindeki halk inançlarına göre, kazı olan bir evde; maddî refahın artacağına ve böylece mutlu olunacağına dair bir anlayış hâkimdir.

Kars'taki bir başka yerel inanişe göre, kazların; kümeslerde, meralarda, çayırlarda veya otlaklarda; topluca kuzeye doğru hareket etmeleri, yağmurun yaklaşmasına (Kalafat ve Çetin, 2013: 350) yorulmaktadır. Bu mevzuyu, kazın, halk arasındaki kehanetlere konu edilmesi kapsamında değerlendirmek olasıdır. Dolayısıyla kazın, burada, Türk mitolojisinden kaynaklı birtakım yerel inanışlara önemli bir temel oluşturduğunun altını çizmek lazımdır.

Her ne kadar, kaynak kişiler; kazın kutsal dayanaklara sahip olmadığını dile getirseler de bu kutsallığın, halka ait bilinçaltında devam ettiği aşîkârdır.²⁶⁸ Bahse konu durumu, kazların; halk arasında “sezgin” hayvanlar olarak tanınmasıyla ve bilinmesiyle izah etmek muhtemeldir. Bu şekilde, kaz, yağmurun yağmasını işaret eden bir kültürel faktör olarak; bolluğu ve bereketi simgelemektedir. İlgili minval üzere, kaza atfedilen bu tür olağanüstülükler, Allah’a şükredilmesi gereken bir temele binaen yorumlanmaktadır. Böyle bir inanç altyapısının, esasen, eski Türk inançlarındaki yaratılış algısından ileri geldiğini ifade etmek kuvvetle muhtemeldir.

Kaz, halk inançları kapsamında, çobanlık boyutuyla da öne çıkan bir olgudur. Zira çobanlar, halk arasında “güvenilir kimseler”den meydana gelen bir grubu temsil etmektedir. Bu durumun inançsal dayanağı ise çobanlığın bir “peygamber mesleği” olarak kabul edilmesine bağlanmaktadır. Dolayısıyla kazcılık ekseninde de dışarıdan

²⁶⁸ Örneğin, kaynak kişilerden Kenan Tuğrul (2021); kazın bir inanç objesi olarak görüp görmediğine dair kendisine yöneltilen bir soruya, “Elhamdülillah Müslümanım” yanıtını vermiştir. Ancak Tuğrul, sohbet ilerledikçe, kazın; kendileri için bolluk, bereket, varlık, zenginlik, refah ve benzeri anlamlar taşıdığını da vurgulayarak, halk inançlarına sirayet eden yönlerini dolaylı açıdan belirtmiştir.

kiralanan kaz çobanlarının, toplumsal çatıda kendilerine itibar edilen ve saygınlık beslenen kişiler arasından seçildiği bilinmektedir. Mevzubahis çerçevede; mitolojiden, yerel inanışlardan ve semavî dinlerden kaynaklı bir altyapıya dönük olarak; çobanlık mesleği de kazcılık bünyesinde kutsallaştırılmaktadır. İlgili minvalde, çobanlığın, ilk insanlardan itibaren; mühim bir anlama ve öneme sahip olduğunun ifade edilmesinde yarar vardır.

Dünyanın en eski iş kollarından biri, çobanlıktır. Çünkü otlatma, yaymana götürme, yaylıma çıkarma ve hayvan gütme gibi tabirlerle yapılan çobanlık, derin bir bilgelik istemektedir. Zira meteorolojiyi, veterinerliği, toprağı, doğayı ve yem bitkilerini bilmek; çobanlığın en temel kıstasları arasındadır. Hz. Âdem'in iki oğlundan biri olan Habil, “ilk çoban” olarak kabul edilmektedir. Tarih boyunca; peygamber, kral, kahraman ve eren gibi bazı kişiliklerin yanında; birçok mitolojik kişiliğin de çoban olduğu görülmektedir (Tülay, 2014: 140; Tan, 2018: 91).

Kazın öne çıktığı kültürel ortamlara, giyim-kuşamdan hareketle de değinmek gerekmektedir. Bilhassa Tahtacıların geleneksel giysilerindeki kazayağı motifleri, söz konusu kültürel ortamları yaratan sebeplerin başında gelmektedir. Zira Tahtacı Türklerine ait yöresel elbiselerin omuz ve yaka kısımlarında, birer daire veya üçgen içine işlenen iki adet çapraz kazayağı motifi mevcuttur (Tuna, 2000: 66; Belli ve Belli, 2012a: 115). Söz konusu kazayağı motiflerini içeren şekiller, temel itibarıyla, Tahtacıların yerel inanışlarından ileri gelmektedir. Bu durum, kaza, Tahtacı Türkmenlerince yüklenen kutsiyeti ön plana çıkarmaktadır. Dolayısıyla burada, halk inançlarının giyim-kuşam kültürüne yansıyan yönlerini de görmek kuvvetle muhtemeldir.

Kazın giyim-kuşam konusunda öne çıkan niteliklerine, ekseriyetle Karapapak Türkleri özelinde de şahit olunabilmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, Karapapaklar, geleneksel usullerle elde ettikleri kaz tüylerini; kışlık yelek imalinde kullanmaktadırlar.

Ayrıca Terekemeler tarafından yolunarak ayıklanan kaz tüyleri, belli firmalara “para karşılığı” satılıp; endüstriyel yöntemlerle üretilen mont ve pardesü (Belli ve Belli, 2012a: 61, 67) gibi başlıca kışlık giyim-kuşam unsurlarının, belli bir moda etkisine istinaden piyasaya sürülmesini sağlamaktadır. Bu şekilde, kazın, giyim-kuşam ortamları bağlamında da mühim bir kültürel değer yarattığının altını çizmekte fayda vardır.

Kaz, dekorasyon ekseninde vuku bulan bazı kültürel öğelerin de ortaya çıkış noktalarından birini teşkil etmektedir. Özellikle Kars yöresinde; kadınlar tarafından dokunan halı, kilim, at heybesi, masa örtüsü ve yastık kılıfı gibi birtakım dekoratif malzemelerin üzerine işlenen kaz figürleri (Belli ve Belli, 2012a: 63); ilgili durumu kanıtlamaktadır. Bununla birlikte; geleneksel ve endüstriyel yollarla kaz tüyünden üretilen yastık, yorgan ve döşek gibi belli başlı ürünlerin de bilhassa ev dekorasyonlarında kullanıldığını vurgulamakta fayda vardır.

Malum ürünler; özellikle Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinde; evlilik çağlarına erişen kızların çeyizlerinde de bulundurularak, bu kapsamdaki halk ekonomisine destek verilmektedir.²⁶⁹ Yine kaz tüyünden yapılan yastık kılıflarının kenar genişlikleri üzerine özenle işlenen kaz şeklindeki kimi motifler (Belli ve Belli, 2012a: 63), insan-doğa ve insan-hayvan ilişkilerinin “dekorasyon” boyutunu gözler önüne sermektedir.

Kazın öne çıktığı kültürel ortamları, bu yöndeki bazı aksesuarlardan yararlanarak da takip etmek mümkündür. Nitekim kaz, belli başlı süsleme unsurlarından hareketle; kimi aksesuarların tasarlanma süreçlerine yardımcı olan kültürel bir öğedir. Kaz, öncelikle arkeolojik veriler doğrultusundaki bir kısım örneklerde; tunçtan döküm tekniği ile yapılmış olan toplu iğnelere, küpelere, kemerlere, miğferlere ve bakraçlara temel teşkil etmiştir (Belli ve Belli, 2012a: 57-68; 163-180). Ayrıca üzerine kaz şekillerinin işlendiği ısıtılmış topraktan yapılan çömlekleri de bu çerçevedeki arkeoloji belgeleri arasında

²⁶⁹ Aynı pratiğe, Kazan Tatarlarında da rastlanılmıştır. Konuya dair bakınız. (Zaripova Çetin, 2009: 39).

saymak mümkündür. Yine kaz biçimindeki toprak çömllekler, kazdan hareketle imal edilen aksesuarların çok uzun bir tarihî geçmişe sahip olduğunu ispatlamaktadır.

Söz konusu arkeolojik veriler; Doğu Anadolu ve İç Anadolu bölgelerindeki kazılar aracılığıyla gün ışına çıkarılmıştır. İlgili verileri kapsayan aksesuar tarzı malzemelere; Kars Müzesi, Van Müzesi ve Anadolu Medeniyetleri Müzesi (Ankara) bünyelerinde rastlamak mümkündür. Bahse konu malzemeler; eski Anadolu medeniyetlerine ait olduğu ifade edilen arkeoloji öğelerini içermektedir. Bütün bu malzemelerin yanı sıra, Hunlara ait Pazırık kurganlarından çıkarılan kaz biçimli kemikleri de ilgili eksendeki aksesuarların tarihsel yansımaları arasında kabul etmek olasıdır.

Bugün, kazın temel teşkil ettiği kimi aksesuarlara; süsleme unsurları bağlamında şahit olmak mümkündür. Malum durumun akabinde, kaz; bilhassa süs eşyalarına ait birtakım tasarımlarda ön plana çıkmaktadır. Bu tasarımlar, evleri süsleyen eşyaları meydana getiren bir altyapı doğrultusunda ortaya konulmaktadır. Dolayısıyla kaz şekli verilen süs eşyaları, evlerin vitrinlerindeki yerlerini almaktadır. Ayrıca yakın bir geçmişe kadar, Kars'ta düzenlenen Altın Kaz Film Festivali'nde, film oyuncularına ve yapımcılarına dağıtılan kaz heykelciklerini de “ödül” mahiyetindeki süsleme unsurları arasına katmak muhtemeldir. İlgili husus, kültür endüstrisinin (içerik endüstrisi) yerel bağlamdaki yansımalarını ortaya koyan nedenlerin başında gelmektedir.

Bugün, bilhassa Kars'taki hediyelik eşya mağazalarında; kaz biçimli süsleme unsurlarına rastlamak da mümkündür [Ekler, Fotoğraf 43]. Bahse konu durum, özellikle turistlerin seyahat motivasyonlarını artırıcı sebeplerin başında gelmektedir. Zira turistler, seyahatleri sırasında; konaklama, yeme-içme ve eğlence ihtiyaçlarının yanı sıra; tatil deneyimlerini tamamlayacak ve kendilerine tatilde yaşadıkları deneyimleri hatırlatacak olan hediyelik eşyalara yönelmektedirler (Akay ve Yılmaz, 2018: 2163).

Ekseriyetle kültür turizmine dair destinasyonlarda, kültürel deneyim avcılarının ilgi alanına giren yöresel temelli hediyelik eşyalar; bazı tuhafiye ve takı dükkânları vasıtasıyla tedarik edilmektedir. Bilhassa Kars yerelindeki hediyelik eşya dükkânlarında, kaz şekilli aksesuarlara yer verildiğinin altını çizmekte fayda vardır. Bu kapsama dönük olarak, kazın; turistik eşya sektörü (Çobanoğlu, 2011: 429) dâhilindeki sembolik bir kısım ürünlere binaen, gündelik hayatın içinde yer alması sağlanmaktadır.

Kazdan hareketle tasarlanan heykellerin, meydanları veya parkları süsleyen bazı peyzaj çalışmalarına konu olduğu da görülmektedir. Bu durum, kazın, mimariye sirayet eden sembolik bir unsur olduğunun ortaya konulması bakımından önemlidir. Nitekim kaz, bilhassa Kuzeydoğu Anadolu'daki gastronomik kimlik yaratma özelliğine binaen, heykellere de temel oluşturmuştur. Kars'ta, büyük bir kaz heykelinin [Ekler, Fotoğraf 49] sergilendiği Mesut Yılmaz Parkı, bu yöndeki kültürel ortamlara girmektedir.

Yine İstanbul Kadıköy'deki bir meydana dikilen kaz heykelini de bu çerçeveye içine dâhil etmek mümkündür [Ekler, Fotoğraf 38]. Ayrıca Balıkesir ilinin Edremit ilçesine bağlı Akçay beldesinde, Akçay Meydanı'na kazlarıyla beraber dikilen Sarı Kız heykelini de ilgili kapsamdaki peyzaj mimarisi örnekleri arasına katmak muhtemeldir [Ekler, Fotoğraf 50]. Söz konusu ekseninde, kazın, kimi il ve ilçe merkezlerindeki mimarî yapılara yansıtılan belli başlı simgeler arasında yer aldığını belirtmekte fayda vardır.

Kazın öne çıktığı kültürel ortamları, sağlık sorunları ve bu sorunların halk nezdinde tedavisini içeren birtakım halk hekimliği uygulamalarıyla da açıklamak olasıdır. Bu bağlamda, kaz yağı, sağaltıcı bir etkiye sahiptir (Belli ve Belli, 2012a: 59). Zira Kars ve Ardahan havalilerinde, kaz yağı; romatizmadan kaynaklı el, kol, bacak ve eklem ağrılarının dindirilmesinde kullanılmaktadır. Ayrıca insan bedenindeki yanıklar üzerine de sürülen kaz yağının, bu yöndeki hızlı iyileştirme özelliğinden istifade edilmektedir.

Yine kaz yağı, Kuzeydoğu Anadolu’da, soğuk ve sert geçen kış koşulları sebebiyle; kızaran ve soyulan el, yüz ve kulak derilerinin ovulmasında da kullanılabilmektedir.²⁷⁰

Bütün bu ifadelere ek olarak, kaz yağının, Kars merkezindeki aktar dükkânlarında satıldığıнын altını çizmekte yarar vardır. İlgili şekilde, kaz yağı, Kars’taki aktarlar vasıtasıyla; organik gıdalar ve kozmetik malzemeler arasında pazarlanmaktadır. Dolayısıyla bu tür işletmeler, kazın “sağlık” yönüyle öne çıktığı kültürel ortamları kapsamaktadır. Nitekim kaz yağının kullanımıyla ortaya çıkan halk hekimliği uygulamalarının, söz konusu aktarlar ekseninde; yerel veya yöresel bünyelerden hareketle pazarlandığı aşikârdır. Bahsedilen durum, aynı zamanda, kültürel bir ögenin ekonomide kullanılması bağlamında dikkat çekicidir.

Kazın öne çıktığı kültürel ortamları, malum temeldeki başlıca yeme-içme faktörlerinden hareketle de izah etmek mümkündür. Zira yeme-içme temelindeki bu ortamlar, kaz yemeklerinin sunulmasıyla cereyan eden bir kültürel atmosferin yaratılmasına ve yaşatılmasına katkıda bulunmaktadır. Kazın, yeme-içme kültürü doğrultusunda ön plana çıkarıldığı ortamlara; kutlama, şenlik, festival, şölen ve benzeri eğlencelerde sıkça rastlanılmaktadır. Malum bünye içerisinde, kaz etinin sunulduğu söz konusu ortamlarda; gelenek kültürünün devam ettirildiği görülmektedir. Nitekim aynı yöreye mensup olan insanların, bahse konu eğlencelerde bir araya gelerek, kendi geleneklerini ve göreneklerini; yöresel müzikler ve danslar eşliğinde sürdürmeye çalıştıkları bilinmektedir. Bilhassa Kars, Ardahan ve Iğdır merkezli olarak düzenlenen özel kaz gecelerinde; yöre insanları arasındaki birlik, beraberlik, yardımlaşma, dayanışma ve kaynaşma ortamları tesis edilmektedir.

Kazın yeme-içme doğrultusunda öne çıktığı diğer kültürel ortamlar ise lokanta ve restoran tarzı bir kısım ticarî işletmeler kanalıyla vuku bulmaktadır. Bu durumun bir devamı olarak, bahsedilen işletmelerde; kaz etinden yapılan çok çeşitli yemekler

²⁷⁰ Aynı uygulamaya, Kazan Tatarlarında da rastlanılmıştır. Konu hakkında bakınız. (Zaripova Çetin, 2009: 39).

sunulmaktadır. Söz konusu düzlemde, geleneksel mutfak kültürünün inşasına; kaz etiyle destek verilmektedir. İlgili çerçevede, kaz eti, insanların yöresel kimliklerini belirleyici bir nitelik taşımaktadır. Örneğin, Kars ve Ardahan il merkezlerinde açılan kaz eti lokantaları; kazın gastronomik bir faktör olarak öne çıkmasını sağlayıcı kültürel ortamlara işaret etmektedir.

Bilindiği gibi, insanın en temel ihtiyacı; yemek yemektir. Bu yaşamsal etkinlik, insanlık tarihinin ilk dönemlerinden beri; sosyokültürel hayat çizgisine yön vermiştir (Özdemir, 2006/1: 356). Yeme-içme eylemi, bugün; sadece fiziksel bir faaliyet alanı olarak değil; aynı zamanda geleneksel bir etkinlik sahası olarak da kabul görmektedir. Dolayısıyla yeme-içme fiili, sosyokültürel bir olaydır. Malum sosyokültürel zemin içerisinde, sembolik birtakım yansımalar söz konusudur. Bu şekilde, insan; içinde yer aldıkları topluluk veya grup kimliğini, yeme-içme eylemiyle de pratiğe dökebilmektedir (Goode, 1992: 233-249; Stoeltje, 1992: 270; Özdemir, 2006/1: 356).

Aynı durumun kaz yemekleri içinde geçerli olduğunun vurgulanmasında fayda vardır. Zira kaz yemekleri, yöresel veya yerel kimliklerin ortaya konulmasında büyük bir etkiye sahiptir. Bilhassa Kars havalisi açısından bakıldığında, kazın, Kars için bir gastronomik kimlik yaratma potansiyeli mevcuttur. Dolayısıyla kaz yemekleri, yöresel bağlamlı olarak gelişen kültürel kimliklerin öne çıkarıldığı başlıca kültürel ortamların çıkış noktasını meydana getirmektedir.

Kaz yemeklerinin; bölgesel, yöresel veya yerel bağlamlı yılbaşı kutlamalarında; büyük ve küçük kentlerdeki özel kaz gecelerinde veya kaz festivallerinde; Ramazan iftarlarında; Nevruz ve Hıdırellez gibi birtakım dinî ve millî içerikli şenliklerde; köy odalarındaki veya köy kahvelerindeki sohbetlerde; genellikle toplu olarak tüketildiğinin belirtilmesinde fayda vardır. Ayrıca kaz kesim dönemlerinde, kaz etlerinin sofralara ulaştırılması amacıyla; halk tarafından meydana getirilen yardımlaşma ve dayanışma ortamlarına binaen vuku bulan belli bir imece kültüründen de bahsetmek mümkündür.

Bütün bu ortamların var olma nedeni, şüphesiz kazdır. İlgili bünye içerisinde, kaz, bir geleneksel mutfak kültürü ögesi olarak; bahsedilen kültürel ortamların zeminini teşkil etmektedir. Dolayısıyla kaz, malum ortamların yaratılmaları ve yaşatılmaları bakımından oldukça mühim bir kültürel kimliğe sahiptir. Nitekim insanların; bahse konu ortamlardaki kültürleme, kültürlenme, kültürleşme ve benzeri süreçleri; kaz olgusu etrafında gerçekleşmektedir.

Kaz eti kullanılarak hazırlanan yemekler, zamanla çeşitlenerek artmıştır. Bu durum, kaz yemeklerinin; belli bir gelişim, değişim ve dönüşüm sürecine girmesiyle yakından ilgilidir. Zira yemek kültüründe, sabitlik söz konusu değildir. Nitekim insanlar, dünya hayatında var oldukları ilk dönemlerden itibaren, yemek ihtiyaçlarını karşılarken; yedikleri yemeklerin üzerine yenilerini bina etmişlerdir. Bu şekilde, yemeklerin çeşitlenerek zenginleşmesi sağlanmıştır. Aynı durum, kaz yemekleri için de geçerlidir.

Kaz yemekleri de yalnızca tandırda kaz çekmesinden ibaret değildir. İlgili minval üzere, kaz yemeklerinin ilk şekli olarak bilinen tandırda kaz çekmesi; daha da geliştirilerek yeni kaz yemeklerine temel teşkil etmiştir. Malum doğrultuda, kaz etinden ve kaz yağından hazırlanan yemekler; çok çeşitli tatlara, kokulara ve lezzetlere dönüştürülerek ortaya konulmuştur. Bu yemekler arasında; kaz çorbası, kaz paça, kaz lokması, kaz böreği, kaz mantısı, kaz buğulama, kaz güveç, kaz tiridi, kaz dolması, kaz kebab, kazmacun, kazayağı aşı, kaz yahnisi, kaz kavurması, kazayağı kavurması ve benzerleri yer almaktadır. Bahsedilen yemekler, bugün için, kaz ekseninde teşekkül ve tekâmül eden yeme-içme faaliyetlerinin yansıtıldığı birtakım kültürel ortamlarda tüketilmektedir. İlgili bünyede, kaz eksenli yeme-içme kültürünün, bu yöndeki yeni araçlar ve gereçler kanalıyla; halk tekniğine ve teknolojisine binaen değiştiği dönüştüğü ve geliştiği ortadadır.

Kazın öne çıktığı kültürel ortamlar, bazı geleneklerin de hareket noktalarını teşkil etmektedir. Söz konusu çerçevede, kaz; özellikle bölgesel, yöresel veya yerel

boyutlarda; gelenekleri besleyici ve destekleyici bir unsurların başında gelmektedir. Bu durum, insanların “kültürlenme” süreçlerinde karşılaştıkları kimi gelenek öğeleriyle ortaya konulmaktadır. Malum minvalde, kazın, içinde yer aldığı kültürel ortamlara; ekseriyetle geçiş dönemlerinde şahit olunmaktadır.

Kaz, Kuzeydoğu Anadolu’da; bilhassa doğum ve evlilik dönemleri itibarıyla, misafirlere ikram edilen geleneksel yemeklerin başını çekmektedir. Bu bağlamda, kaz eti, özellikle kış aylarına rastlayan doğum ve evlilik törenlerindeki yemek sunumları açısından bakıldığında; ayrı bir yere, değere ve öneme sahiptir. Bahse konu mevzuya istinaden, kaz yemekleri, doğumu kutlamak maksadıyla tertiplenen ziyafetlerin baş aktörleri arasında yer almaktadır.

Bu minvalde, bilhassa erkek çocukların doğumlarını kutlamak amacıyla, köylerdeki aile büyükleri tarafından; geniş kapsamlı kaz ziyafetleri verilebilmektedir. Bununla birlikte, uzunca bir süre çocuk sahibi olamayan çiftlerin; malum yöndeki isteklerinin gerçekleşmesine paralel olarak, kaz yemeklerinden meydana gelen ziyafetler tertipledikleri de ifade edilmektedir (Öztürk Uca, 2021). Mevzubahis durumlar, ziyafeti veren insanların; toplumsal saygınlıklarını da ön plana çıkaran nedenlerin başında gelmektedir. Aynı durumlara, asker uğurlamalarında ve misafir ağırlamalarında ikram edilen kaz yemekleri ekseninde de şahit olunduğunu tekrar etmekte fayda vardır.

Kaz yemekleri, evlilik öncesinde cereyan eden söz ve nişan merasimlerinde de eve gelen konuklara sunulmaktadır. Bu sunum kapsamında, kaz etinden yapılan geleneksel yemekler, ekseriyetle akşam vakitlerinde; toplu olarak yenilmektedir. Söz ve nişan törenleri, genellikle aileler arasında yapıldığı için; kaz yemeklerinden meydana gelen ziyafetler de daha çok aileler arasında vuku bulmaktadır. Ancak aile dışından, özel olarak davet edilen bazı konukların da bu ziyafetlere iştirak ettikleri bilinmektedir. Kaz yemeklerinin, söz ve nişan merasimlerinde yer alması, malum merasimlerin kış mevsimine denk getirilmesiyle mümkün olabilmektedir. Zira “kışlık yiyecekler”

kategorisindeki kaz eti, kış mevsimindeki sofraları çeşitlendiren ve zenginleştiren bir içerik kazanmıştır.

Kazın öne çıktığı kültürel ortamları, kimi çocuk oyunlarından hareketle de ele almak mümkündür. Bilindiği üzere, çocuk oyunları, çocukların kendi sosyokültürel ortamlarında teşekkül eden “eğlenme”, “eğlendirme” ve “hoşça vakit geçirme” amaçlı bir dizi etkinlikler bütünüdür. Bu oyunlarla birlikte, çocuğun kültürlenmesine katkı sunulmaktadır. Dolayısıyla çocuk, içinde yer aldığı yerel ve ulusal kimliği yakından tanıma fırsatını yakalamaktadır. Sözlü kültür geleneğinin önemli parçalarından birini teşkil eden çocuk oyunları, içinde yaratıldıkları ve icra edildikleri kültürel ortamların aynalarıdır (Özdemir, 2006/1: 17). İlgili şekilde, çocuk oyunları aracılığıyla, çocuklara “gelenek taşıyıcılığı” görevi de biçilmektedir.

Çocuklar, oyunlarında var oldukları toplumun kültürel unsurlarına yer vererek ve onları yaşatarak; kültürlenmektedirler. Dolayısıyla çocuklar, oynadıkları çeşitli oyunlardan hareketle, kültürel sürekliliğin sağlanmasına da katkıda bulunmaktadır. İlgili çerçevede, çocuk oyunları, toplumsal yaşamın müşterek öğeleridir. Bu minval üzere, çocuk oyunları, çocuklara; içinde yer aldıkları bölgesel, yöresel veya yerel kültürleri yakından tanıma ve anlama fırsatını vermektedir. Aynı durum, kazdan hareketle oynanan çocuk oyunları için de geçerlidir.

Kaz; Kuzeydoğu Anadolu Bölümü’ndeki bazı çocuk oyunlarına esin kaynağı da olmuştur. Nitekim kazdan esinlenilerek meydana getirilen çocuk oyunlarında, çocukların; yerel kimliklerini kazanmaları sağlanmaktadır. Bu durum; Kars, Ardahan ve Iğdır havalilerinde; kazın, yalnızca yetişkin insanlara değil, aynı zamanda çocuklara da hitap eden bir kültürel unsur olduğunu ortaya koymaktadır. Malum minval üzere, Iğdır’dan derlenen bir çocuk oyununda zikredilen aşağıdaki tekerleme, ilgili mevzunun sözlü kültüre sirayet eden yönünü özetleyici niteliktedir:

Kazayağı katır keçi,
 Koz ayağa otur keçi!
 Bel belimcek, belim çiçek;
 Yırıl yırtıl,
 Su iç,
 Kaç kurtul (Belli ve Belli, 2012a: 112).

Kaz, halk edebiyatı bağlamındaki kültürel ortamlara da konu olan bir arka plana sahiptir. Söz konusu minvalde, kazın; sözlü edebiyat geleneği ile yakın bir ilişkisi vardır. Zira sözlü edebiyat geleneğine istinaden yaratılan bir kısım türlerde, kazın, belli yönleriyle geçtiği bilinmektedir. Nitekim kaz; halk edebiyatı bünyesindeki yaratılma, yaşatılma ve değiştirilme ortamlarından hareketle de öne çıkarılan bir mefhum olarak dikkat çekmektedir. Bahse konu ekseninde, kaz, halk edebiyatı ürünlerinin kültürel ve geleneksel bağlamları çerçevesinde yaşatılan bir unsur olarak göze çarpmaktadır.

Yapılan incelemeler sonucunda, kazın; halk edebiyatındaki konuşmalık, söylemelik, anlatmalık ve seyirlik türlerde yer aldığı tespit edilmiştir. Bu durumun bir devamı olarak, kaz; genellikle yerele dönük halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü faktörleri bünyesinde işlenen bir özellik taşımaktadır. Ayrıca kazın, doğaya ait bir öge olarak da malum türler içerisindeki hayvan motifleri arasında sıkça dile getirildiğini belirtmek mümkündür. Bahse konu minval üzere; atasözü, deyim, tekerleme, bilmece, türkü, mâni, destan, efsane, masal, halk hikâyesi, fıkra ve halk oyunu gibi birtakım sözlü edebiyat ürünlerinin içinde; kazın, belli anlamlarıyla geçtiğine şahit olunabilmektedir.

Kaz, halk edebiyatının konuşmalık türleri arasında yer alan atasözlerinde; doğaya ve insanlara dair birtakım benzetme ögelerine dayanılarak dile getirilmiştir. Bu bağlamda, kaz, atasözlerinde; insanlar için bir “mesaj iletme aygıtı” olarak da zikredilmiştir. Yine atasözleri vasıtasıyla, kazın fizyolojik veya biyolojik özellikleri de öne çıkarılmıştır. Söz konusu minval üzere, kaz, bir kısım atasözü örneklerinde; insan ile doğa ilişkisine bağlı bir zemine istinaden ifade edilmiştir.

Sözlü edebiyat geleneği itibarıyla, “Kazın dilinden kaz anlar.” olarak dillendirilen atasözünde; insanlara verilmek istenen bir mesaj vardır. Bu mesajda, halk hayatındaki belli iş kollarının; uzmanlarına bırakılması gerektiği üzerinde durulmuştur. Dolayısıyla herhangi bir işin başarıya ulaştırılması, ancak o işi iyi bilen insanlara danışılmasıyla mümkündür. Burada dikkat edilmesi lazım gelen bir başka husus, insanların, kazlara benzetilmesidir. Zira verilmeye çalışılan mesaj, insan ilişkilerinden hareketle dile getirilmiştir. Nitekim belli işlerde, insanların birbirleriyle istişare etmelerine dair bir durum değerlendirmesinde bulunulmuştur.

Sözlü edebiyat geleneğinde, “Kaz giderse, ördek gölü benimser.”²⁷¹ olarak zikredilen atasözünde; hiçbir vasfa sahip olmadığı halde, kendince büyüklük taslayan insanların içler acısı durumu “kaz” ile “ördek” benzetmelerine binaen gözler önüne serilmiştir. Söz konusu eksende; yetkili, bilgili, görgülü, becerikli ve benzeri niteliklere sahip olan insanların; içinde yer aldıkları çevreyi ve görevini üstlendikleri makamı terk etmeleri halinde, yerlerini kalitesiz ve maharetsiz insanların alacağından bahsedilmiştir. Burada dikkat edilmesi gereken bir başka mevzu, kazın su ile olan organik bağlantısıdır. Zira kaz, bir su kuşudur. Dolayısıyla bu atasözünde, kazın, fizyolojik bakımdan benimsediği ve özümlediği çevresel şartlar da belirtilmiştir.

Sözlü edebiyat geleneği doğrultusunda ifade edilen, “Ördek, kaz gibi yürümek isterse; rezil olur.” atasözü, her insanın; kendi yeteneğine, kendi bilgisine ve kendi becerisine göre davranması gerektiğini; aksi halde komik ve gülünç bir duruma düşülebileceğini anlatmak amacıyla söylenmiştir. Bu atasözünün, Türkiye’de, Kars ve Iğdır yörelerine özgü olarak dillendirildiği bilinmektedir (Belli ve Belli, 2012a: 10). Mevzubahis atasözü, insanların; kıskançlık duygularıyla hareket ederek, birbirlerine özenme durumlarını “kaz” ve “ördek” teşbihleri üzerinden ortaya koymaktadır.

²⁷¹ Bu atasözü, *Divanü Lûgati-t-Türk*’te; “bey gittikten sonra, halk üzerine büyüklenmeye kalkan düşkün kimse” manasında, “Kaz kopsa, ördek köliğ igenür.” ifadesiyle geçmektedir. Konu hakkında bakınız. (Atalay, 1985/I: 104).

Ayrıca malum atasözünün; Azerbaycan ve İran sahalarında da söylendiğini belirtmekte yarar vardır. Zira ilgili atasözü, bahse konu sahalara ait Türk lehçelerinde; “Ördek, kaz gibi yürümek isterse; cercenek olar.” ifadesiyle karşılık bulmaktadır. Yine Azerbaycan sahasında; “Tavuk, kaz gibi yürürse; paçası patlar.” ifadeleriyle dile getirilen atasözünün de benzer anlamda kullanıldığını ifade etmek lazımdır.

Kaz, halk edebiyatının konuşmalık türleri arasında yer alan deyimlerde; tabiata ve insanlara dönük başlıca teşbih unsurlarına bağlanarak dile getirilmiştir. Bu çerçevede, genellikle kazın fizyolojik özellikleri, insanlara teşbih edilerek ortaya konulmuştur. Bahsedilen ekseninde, kaz, kimi deyim örneklerinde; insan ile hayvan ilişkisine dayalı bir bünyeye binaen zikredilmiştir.

Sözlü kültür geleneğindeki “kaz boyunlu” deyim, Iğdır’da; beyaz boyunlu ve servi gibi uzun boylu olan genç kızlara atfen söylenmiştir. Burada, kazın beyazlığı, genç kızların güzelliklerine benzetilmiştir. Yine “kaz gibi yolmak” deyimini de “insanları kandırmak” ve “insanlardan menfaat sağlamak” anlamlarına istinaden ifade edilmiştir. Burada ise kaz kesiminden sonra yolunan tüyler, kandırılan; dolayısıyla da kendilerinden haksız yere kazanç sağlanan insanlara teşbih edilmiştir.

Kaz, halk edebiyatının konuşmalık türleri arasında yer alan tekerlemelerde; genellikle “yemek” boyutu üzerinden tarif edilmiştir. Bu bağlamda, kazın, lezzetli yemeklere temel oluşturduğunun altı çizilmiştir. Dolayısıyla kaz, bilhassa Kuzeydoğu Anadolu halkının damak zevkine hitap eden yönleriyle dile getirilmiştir. Örneğin, “Yedik kaz etinden, doyamadık lezzetinden.” tekerlemesi; kendi içinde anlamlı bir bütüne sahip olmakla beraber, kaz etinin, adeta olağanüstü bir lezzet taşıdığını ve tadına doyulmadığını anlatmaktadır.

Kaz, halk edebiyatının konuşmalık türleri arasında yer alan bilmecelerde; umumiyetle fizyolojik ve biyolojik özelliklerinden yola çıkılarak ifade edilmiştir. Bu bağlamda, kazdan hareketle söylenen bilmecelerde, kazın; rengi, boyu, gövdesi, yaşam alanı ve benzeri hususiyetlerine atıflarda bulunmaktadır. Örneğin, “İnce bir boyunda, bir kafa var; her gün gölde yüzüyor.” bilmecesinde, kazın; ince bir boyun yapısına sahip olduğu ve gününün büyük bir bölümünü suda geçirdiği anlatılmaktadır. Malum bilmecede, kazın; su ile olan organik bağlantısı, yaşamak için sulak alanları tercih etme özelliğiyle belirtilmiştir.

Kaz, halk edebiyatının söylemelik türleri arasında yer alan türkülerde de belli başlı özellikleriyle geçmektedir. Zira kaz imecelerinde, türküler, en çok söylenen sözlü edebiyat verimleri olarak dikkat çekmektedir.²⁷² Bahse konu minval üzere, kazın, türkülerde; umumiyetle doğayı süsleyen bir unsur olarak öne çıktığı görülmektedir. Bütün bu ifadelerle birlikte, kaz, halk edebiyatı itibarıyla; en çok türkü metinlerinde boy göstermektedir. İlgili durum, kazın, Türkler tarafından benimsenen hayvanlardan biri olduğunu ortaya koymaktadır. Dolayısıyla kaz, Türk halkının sosyokültürel hayat sürecinde, sanıldığından çok daha yaygındır.

Kazın, tabiat içerisinde yer alan, bu vesileyle de tabiatı süsleyen özellikleri; birçok türküde dillendirilmiştir. Bu türkülerden biri, “Yoncalıdan Kazlar Çıkar Çayıra” adlı türküdür. Zira malum türküde, kazların, doğadaki bitki örtüsüyle özdeşleştirildiği görülmektedir. Nitekim söz konusu türküyü ait olan aşağıdaki dizeler, kazın türkülerdeki doğa benzetmelerine konu edilen yönlerini ortaya koymaktadır:

Yoncalıdan kazlar çıkar çayıra
Kır çiçeği gibi kıra yayıla
Çok nazlıdır çıkamazlar bayıra (Belli ve Belli, 2012a: 131)

²⁷² Aynı duruma, Tatar Türklerinde (Kazan), adeta bir bayram havasında geçen kaz yolma imeceleri itibarıyla da şahit olunduğu ifade edilmektedir. Bu durum, Tatarlardaki kaz yolma imecesine ait bir dizi gelenek ve görenek unsurlarıyla örülü olarak; türkülerde yansıtılmıştır. Konu hakkında bakınız. (Zaripova Çetin, 2009: 39).

Bu türkü mısralarında, kazın beyazlığı, doğadaki kır çiçeklerine teşbih edilmiştir. Ayrıca kazın yaşam alanlarından biri olan çayırlar da malum türkü örneğinde vurgulanmıştır. Bahsedilen hususlar, şüphesiz, kazın fizyolojik ve biyolojik özelliklerinden hareketle dile getirilmiştir. Yine yukarıdaki türküde, kızların nazlı ve narin yapıları, kazların yayılmaları ile bayıra çıkamamaları üzerinden örneklenmiştir. Dolayısıyla kazlar, insanlara benzetilerek; dişil nitelikler doğrultusunda ifade edilmiştir. Aynı duruma, “Vardar Ovası” adlı türküde de denk gelmek olasıdır. Zira söz konusu türküden alınan aşağıdaki mısralarda, kaz, fizyolojik özellikleri itibarıyla; kızlara benzetilerek anlatılmıştır:

Mayadağ’dan kalkan kazlar
Al topuklu beyaz kızlar
Yârimin yüreği sızlar
Eylenemem aldanamam
Ben bu yerlerde duramam

Vardar Ovası Vardar Ovası
Kazanamadım sıra parası

Mayadağ’ın yıldızıyım
Ben annemin bir kızıyım
Efendimin sağ gözüyüm
Eylenemem aldanamam
Ben bu yerlerde duramam

Vardar Ovası Vardar Ovası
Kazanamadım sıra parası²⁷³

Bu türkü örneğinde, Vardar Yenicesi’nden İstanbul’a gönülsüz olarak getirilen bir kızın haykırıları söz konusudur. Zira malum kız, kendisini, kış mevsiminin gelmesiyle birlikte; Mayadağ’dan zorunlu olarak göç eden kazların yerine koymaktadır. İlgili türküde, ayrıca, kazların; görünüş yönünden kadın güzelliğini sembolize ettiklerinin de dile getirilmesinde yarar vardır. Nitekim “al topuklu beyaz kızlar” ifadesiyle, kadın güzelliği; “kazların beyazlığı” üzerinden vurgulanmıştır.

²⁷³ İlgili türkü metni için bakınız. (<https://www.antoloji.com/tarihi-var-dar-ovasi-turkumuz-siiri> - Erişim Tarihi: 3 Kasım 2021).

Kazın buradaki rolü, esasen, Oğuz Türklerinin kaz algısıyla birebir örtüşmektedir. Bilindiği üzere, kaz, Oğuz Türkleri için; “temizlik”, “saflık”, “berraklık”, “güzellik” ve benzeri anlamları ihtiva etmektedir. Nitekim *Dede Korkut*’a göre, Oğuz beyleri, kadınların güzelliğinden övgüyle bahsederken; “kaza benzer kızı gelini” (Özçelik, 2016/II: 83) ifadesini kullanmışlardır.

Kaz, halk edebiyatının söylemelik türleri arasında yer alan mânilerde; genellikle halkın beslenme alışkanlıklarına dönük bir çerçeve etrafında dile getirilmiştir. Nitekim mâniler, kaz imecelerinde; türkülerden sonra en çok söylenen sözlü edebiyat verimleridir. Bu duruma, bilhassa Kars havalisine özgü olarak söylenen kimi mâni örneklerinde rastlamak mümkündür. Zira ilgili mânilerde, kazın, yöresel yemek kültüründeki önemi üzerinde durulmuştur. Örneğin, aşağıdaki mâni dördlüğü; kazın, geleneksel mutfak kültüründeki pişirme tekniklerinden hareketle söylenmiştir:

Yârim tandır başında
Al yazması kaşında
Tandırda kaz pişirir
Daha on dört yaşında (Şahin, 2012a: 190).

Bu dördlükte, kazın, pişirme tekniği ve pişirme mekânı vurgulanmıştır. Zira kaz, köylerde, genellikle geleneksel tandırlara atılarak kızartılmaktadır. Bu kızartma yöntemine ise “tandırda kaz çekmesi” adı verilmektedir. Yine burada, kaz eti, köylerdeki genç kızların; erken yaşlardan itibaren öğrendikleri yemeklere de temel oluşturmaktadır. Ayrıca malum dördlükte, yemek yapma işinin, “tandırda kaz” örneğinden hareketle; kadınların ilgi alanına girdiği de hatırlatılmaya çalışılmıştır. Bu minvalde, mutfak ortamlarının, kadınlar tarafından düzene sokulduğu da ilgili dördlük bünyesinde anlatılmaya çalışılmıştır. Bu ekseninde, kaz kültürü itibarıyla, kadınların birer “karar mekanizması” olduklarını tekrar dile getirmekte yarar vardır.

Kaz, bazı mânilerde, ahengi yaratan unsurlardan biri olarak ön plana çıkmaktadır. Bu durumu, bilhassa yöresel veya yerel eksenlere ilişkin olarak söylenen bir kısım mânilerde görmek mümkündür. Zira ilgili mânilerde, kazın, ses benzerliklerine temel oluşturan bir geri plana binaen geçtiğini dile getirmekte yarar vardır. Kars yöresine ait olan aşağıdaki mâni dörtlüğü, malum durumun bir özeti niteliğindedir:

Tahıl ekim az kaldı
Ördek gitti kaz kaldı
Telesme deli oğlan
Tezkerene az kaldı (Şahin, 2012b: 287).

Bu dörtlük, Kuzeydoğu Anadolu’ya özgü bir asker mânisinden alınmıştır. Söz konusu dörtlükte, tezkerelerini bekleyen askerlere “sabırlı” olmaları yönünde bir uyarıda bulunulmuştur. Malum uyarı ise doğaya ait birtakım tasvirlerle yapılmıştır. Bu tasvirler arasında, kaz tasviri de vardır. Ancak buradaki kaz tasviri, esasen, mânideki ses ve söz uyumuna dayalı bir biçimde cereyan etmiştir. Yine de kazın bu mânideki kullanımı, tesadüfî bir durumdan ibaret değildir. Zira kaz, Kuzeydoğu Anadolu’nun en önde gelen simgeleri içerisinde yer almaktadır. Dolayısıyla kazın, ilgili dörtlükteki ahengi sağlamaya yardımcı olan faktörler arasından seçilmesi gayet doğaldır.

Kaz, halk edebiyatının anlatımlık türleri arasında yer alan destanlarda; olağanüstülük özellikleriyle örülü bir çerçeve içerisinde anlatılmıştır. Bu kapsamda, kazın, öncelikle “tanrısal” nitelikler yüklenen bir unsur olarak öne çıktığının belirtilmesinde yarar vardır. Zira Yaratılış Destanı’nda, Tanrı’nın, su üzerinde kara bir kaz suretinde uçması (Sakaoğlu ve Duymaz, 2017: 160); kaz ile tanrı arasındaki benzerliği ortaya koymaktadır. Malum minval üzere, Türk Yaratılış Destanı’nda; kazın su ile organik bağlantısına da bir bakıma atıf yapılmıştır. Bahsedilen bünyeye ilişkin olarak, ilgili destanda, kendilerine kutsallık yüklenen suların önemli bir yeri vardır. Dolayısıyla kazdan yola çıkılarak ortaya konulan su kültü, Türklerin yaratılış algıları bakımından dikkat çekici bir zemin teşkil etmektedir.

Türk sözlü edebiyat geleneği dâhilinde anlatılan destanların bazılarında, kazın; “yardımcı kahraman” rolüyle yer aldığını dile getirmekte yarar vardır. Zira Alıp Manaş Destanı’nda, başkahraman Alıp Manaş’ı tutsaklıktan kurtaran yardımcı kahramanın “kaz” olduğu bilinmektedir (Ergun, 1998: 150-153). Ayrıca kazın, bazı Türk destanlarında, av hayvanları arasında gösterildiğine de şahit olmak mümkündür. Nitekim Manas Destanı’nda, başkahraman Manas’ın; kış ayları itibarıyla, boş vaktini doldurmak üzere kaz avına çıktığına dair birtakım ifadeler mevcuttur (Yıldız, 1995: 224).

Kazın, kimi Türk destanlarında; bir “hükümdar ongunu” olarak rol üstlendiğini de belirtmekte yarar vardır. Zira Şu Destanı’nda, Hakan Şu’nun; kazlarla oyalanıp eğlendiği ifade edilmektedir. Ayrıca Şu’nun, kazlarıyla oyalanırken; Türk milletinin geleceğine dair bazı kararları aldığı da dile getirilmektedir (Sepetçioğlu, 1990: 115). Bu durumun akabinde, kaz, eski Türkler için; bir “devlet kuşu” veya “talih kuşu” olarak algılanmıştır. Malum husus, kazın, bugün; Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinde; bolluğu, bereketi, zenginliği ve refahı simgelemesine dönük bir çatı altında değerlendirilmektedir.

İlgili destan örneklerinin yanı sıra, kazın, yöresel bağlamlara ithafen söylenen birtakım destan örneklerinde; geleneksel mutfak kültürü boyutuyla yer aldığını ifade etmekte fayda vardır. Bu duruma, bilhassa yerel kapsamlardaki “yemek destanları” dâhilinde rastlamak mümkündür. Zira yemek destanları; belli bir ülkenin, bölgenin veya yörenin yeme-içme unsurlarını ortaya koyan anlatımlık türlerin başında gelmektedir.

Âşık Tarzı Edebiyat Geleneği içinde yaratılan yemek destanlarında, yemeğin hemen hemen her çeşidine değinilmektedir. Bütün bu ifadelerle beraber, Kars yöresindeki yeme-içme kültürünü öne çıkaran kimi destan örneklerinde; kaz yemeklerinin mühim bir yer kapladığını dile getirmek lazımdır. Âşık Sadık Miskinî tarafından söylenen

“Kağızman Yemek Destanı”na ait aşağıdaki dörtlükte, malum durum açık ve net olarak izah edilmektedir:

Kaz lokması, Repreş, Helise, Hıngel
Derler ki Hıngel’i yiyip de yangel
Peynir Kuymağı’na ekmeğin ban gel
Sarmalardan bahis kıl Kağızman’da (Küçük, 2012b: 291)

Bu dörtlükte, Kağızman yemek kültürüne dair bir panorama ortaya konulmuştur. Bahse konu panorama eşliğinde, Kağızman yöresine ait yemeklerin küçük bir bölümü sıralanmıştır. Özel adları zikredilerek sıralanan bu yemekler arasında, “Kaz Lokması”na da yer verildiği görülmektedir. Bu doğrultuda, Kaz Lokması’nın, Kağızman yemek kültürünü çeşitlendiren ve zenginleştiren yemek unsurları arasına girdiği dolaylı bakımdan ifade edilmiştir. Dolayısıyla kazın, Kars’taki geleneksel mutfağı besleyen yönü; “Kağızman” özelinde dile getirilmiştir. Burada, kaz yemekleri, bir bakıma Kars’a özgü olarak teşekkül ve tekâmül eden geleneksel mutfak kültürü bağlamındaki “vazgeçilmezler” temelinde ele alınmıştır.

Aynı duruma, Âşık Şeref Taşlıova’nın söylediği “Kars Yemekleri” adlı destan örneğinde de şahit olmak mümkündür. Zira Şeref Taşlıova’nın, malum şiirinde, Kars yöresinin yemeklerini överken; bulgurlu kaz yemeğine değindiği görülmüştür. Söz konusu durum, Taşlıova’nın ilgili şiirinden nakledilen aşağıdaki dörtlükle sabittir:

Kaz etiyle bulgur pilavı hoştur,
Erişteyi mercimekle karıştır,
Tepikmeyi makarnayla yarışır
Az yiyip nefsimi kıymak isterim (Belli ve Belli, 2012a: 76).

Taşlıova’ya ait bu yemek destanı dörtlüğünde, kaz etinin; Kuzeydoğu Anadolu’daki sofraya düzeni içerisinde, bulgur pilavıyla beraber sunulduğuna yönelik bir göndermede bulunulmuştur. Dolayısıyla bulgur pilavlı kaz yemeğinin, Kars yöresindeki ana

yemeklerden biri olduğuna dair bir çıkarım da yapılmıştır. Bahse konu durum, kazın, ilgili havalilerdeki geleneksel mutfak kültürünü çeşitlendiren ve zenginleştiren gastronomik yönünü ortaya koymaktadır.

Kaz, halk edebiyatının anlatmalık türleri arasında yer alan efsanelerde; ekseriyetle kutsal motiflere binaen vuku bulan birtakım olağanüstü özellikler doğrultusunda anlatılmıştır. Zira Anadolu sahasına ait Sarı Kız Efsanesi'nde; Sarı Kız ile kaz arasında kurulan bağ, ilgili hususu özetlemektedir. Nitekim geçmişten bugüne taşınan bir kültürel altyapıya istinaden, Sarıkız özelindeki “kutsal kaz” imgesi; kazın hayır getiren bir kuş türü olarak görülmesini sağlamıştır.

Bu durum, Sarı Kız'ın da yüceltilmesine vesile olmuştur. Bahse konu bünye etrafında, kaz çobanlığı yapan Sarıkız'ın; kazları koruma görevini yürütmesi, Sarı Kız'a, adeta bir “ermiş” (Belli ve Belli, 2012a: 116) sıfatının yüklenmesine sebebiyet vermiştir. Bu şekilde, Sarı Kız, kazın sembolik içeriğine paralel olarak; mübarek bir şahsiyete büründürülmüştür. Söz konusu minvalde, Ege Bölgesi'nde yaşayan Tahtacılar, ermiş olarak nitelendirdikleri Sarıkız'ı; “Hazreti Ali'nin ve Hazreti Fatma'nın kızları” olarak kabul edip, halk inançlarından kaynaklı bir geleneği, İslamileştirmek suretiyle yaşatmaya devam etmişlerdir. Burada; “kaz”, “Kaz Dağları” ve “Sarı Kız” üçgeninde ortaya konulan bir “evliya kültü”nün (Çobanoğlu, 2015: 80) varlığından söz etmek mümkündür.

Kaz, halk edebiyatının anlatmalık türleri arasında yer alan masallarda; genellikle “maddî varlık” boyutuyla rol almıştır. Bu durumun bir devamı olarak, bilhassa Altay masallarında, kazın; insanları maddî zenginliğe kavuşturan bir unsur olduğundan bahsedilmiştir. Örneğin, Tak Tuk Baston masalında; bir ihtiyarın, çalınan bir kazının karşılığında; kısrak, inek ve hırsızları döven bir baston aldığı anlatılmıştır. Söz konusu minval üzere, ilgili destanda, Tanrı'nın yoksullara yardım etmesi (Dilek, 2007: 490); “kaz”ın uğurundan, bolluğundan ve bereketinden hareketle zikredilmiştir.

Kuzeydoğu Anadolu’da, kazın; zenginlik, bolluk, bereket ve benzeri anlamlara gelmesini bu çerçeve içerisinde yorumlamak mümkündür. Örneğin, Kars’ın köylerinde; kaz sürüsü olan ailelerin “varlıklı” aileler arasında kabul edilmelerini, malum yöndeki inanışlara yormak kuvvetle muhtemeldir. Kaz, masallarda, ayrıca; “kendisinden yardım istenen” bir kahraman sıfatıyla da ifade edilmiştir. Nitekim Altay sahasında anlatılan Undıçañ masalında, başkahraman Undıçañ’ın; kendisinden yemek isteyen Celbegen için kazlardan yardım istemesini (Dilek, 2007: 579); bu kapsamda ele almak olasıdır.

Kaz, halk edebiyatının anlatımlık türleri arasında yer alan halk hikâyelerinde; umumiyetle bir “teşbih” ögesi olarak geçmektedir. Bu durum; kazın pişirilmesinden ve yolunmasından hareketle ortaya konularak dile getirilmiştir. Zira “Bir Kaz Yollasam Yolar Mısın?” (Belli ve Belli, 2012a: 91-92) adlı halk hikâyesinde; bir köylünün, kendisine bir vezir tarafından yöneltilen her soruya verdiği her cevap karşılığında, vezirden bir kese altın istemesi; dolayısıyla da veziri “yolunacak kaz” yerine koyması, bu bağlamdaki teşbihi örneklemektedir. Nitekim burada, kaz, kesilme ve yolunma safhalarına binaen; vezirle özdeşleştirilmiştir. Dolayısıyla köylünün vezirden aldığı kese kese altınlar da kaz tüyleriyle bağdaştırılmıştır. Ayrıca ilgili halk hikâyesinde, vezir, besili bir kaza da benzetilmektedir. Nitekim yolunacak bir kaz yerine konulan vezirin maddiyat bakımından zenginliği suistimal edilmiştir.

Sözlü edebiyat geleneği kapsamında anlatılan Çevirin Kazı Yanması hikâyesinde, kaz; varlık, bolluk ve zenginlik anlamlarına gelen bir ziyafet unsuru olarak yer almıştır. Bahse konu minval üzere, kazın, sosyal statü ve toplumsal saygınlık bakımından taşıdığı nitelikler de böylece ortaya konulmuştur. Zira kaz, köylerde; özel misafirlere ikram edilen yemeklere temel oluşturmakla birlikte; evlerin maddî servetlerinin göstergeleri arasında sayılmaktadır. Bilhassa kaz çevirmeleri, kırsalda yaşayan aileler tarafından misafirlere sunulan prestijli yemeklerin başında gelmektedir. Bu durumu, kaz çevirmelerinin, Selçuklu ve Osmanlı saray mutfaklarında da sıkça yapılan yemekler içerisinde dâhil edilmesiyle açıklamak mümkündür.

Sözlü edebiyat geleneği bağlamında anlatılan bir başka halk hikâyesi de “Bir Günlüğüne Hanım Olan Kadının Dayak Hikâyesi”dir. Bu hikâye, Salih Şahin tarafından; Kars ilinin Arpaçay ilçesine bağlı Güldalı köyünden derlenmiştir. Malum hikâye metni, aşağıdaki gibidir:

Çıldır’ın bir köyünde, günlük yoğun iş temposundan dolayı yorgun düşen bir kadın; bir günlüğüne de olsa, hiç çalışmadan evde oturup, tıpkı bir “hanımağa” gibi dinlenmek ister. Kocasını tarlaya çalışmaya giden bu kadın, sabah vakti, tandıra; tencere içinde kaz, bulgur pilavı ve patates koyarak; bu yemeğin pişmesini bekler. Bu sırada, kendisi de seki (divan) üzerine yatak yapıp, bu yatağın içine girer. Ayrıca kadın, yatağın arkasını ve yanlarını da yastıklarla destekler. Bu şekilde, bir günlüğüne evinin hanımağası olup; bir hizmetçinin kendisine hizmet ettiğini hayal eder. O sırada, evin kapısı çalınır. Kapıyı çalan, çingene bir kadındır. Bu kadın; yüksek bir tonda seslenerek, elindeki eleği ve bazı eşyaları satmak için geldiğini söyler. Evin bir günlük hanımı da bu çingene kadını içeri çağırır ve “kendisinin, o gün için, evin hanımağası olduğunu” dile getirerek; çingene kadından kısa süreli bir hizmet ister. Çingene kadın kurnazdır. Bu isteği hemen kabul ederek, çay demler. Evin bir günlük hanımağasıyla karşılıklı çay içer ve sohbet eder. Evin hanımı, çingene kadına; tandıra tencere içinde kaz yemeği attığını söyleyip, çingene kadından kazla ilgili olarak bir türkü yakmasını ister. Çingene kadın, önce tandıra göz gezdirir, daha sonra bir türkü yakar ve evin bir günlük hanımına “yaktığı türkünün sözlerini iyi ezberlemesini ve akşam, eve gelen kocasına söylemesini” ister. Çingene kadın, yaktığı türküde şu ifadelerle yer verir:

Sen bugün hanımsın odan içinde
Tandırdaki kazın torbam içinde
Ben yiyip gezerim harman içinde
Sen kötek yeyip yat yorgan içinde

Çingene kadın, daha sonra; torbasına koyduğu (çaldığı) kazla birlikte evden ayrılır. Akşamüstü, bir günlük hanımın kocası eve gelir. Karısını yatakta görünce şaşırır; fakat acıktığını söylemeyi de ihmal etmez. Kadın da bir günlüğüne “hanımağa” olduğunu söyleyerek, gün boyu çingene kadınla yaşadıklarını eşine anlatır. Bununla birlikte, bir günlük hanımağa, çingene kadının yaktığı türküyü de kocasına söyleyip; kocasından, tandırdaki kazı çıkarmasını ister. Türkü sözlerinden yemeğin olmadığını anlayan yorgun koca, eline sopayı alıp karısını dövmeye başlar (Belli ve Belli, 2012a: 96-97).

Bu hikâyede, öncelikle; kaz yemeklerinin yöresel boyuttaki önemi vurgulanmıştır. Zira kaz etinden yapılan yemekler, kışın, Kars ve Ardahan yörelerindeki köy evleri için “olmazsa olmazlar” arasındadır. Söz konusu vurguyla birlikte, kaz yemeklerinin; köylerdeki geleneksel mutfak kültürü mekânlarından biri olan tandırlarda pişirildiğine

atıfta bulunulmuştur. Ayrıca kaz yemeklerinin, zahmetli bir uğraş sonucunda hazır hale getirildiğinden de bahsedilmiştir.

Malum hikâye itibarıyla, yine kırsal kesimlerde yaşayan kadınların, köy hayatının iş yükünü sırtlandıklarına da bir gönderme yapılmıştır. Dolayısıyla kadınlar, bahse konu iş yükünden ötürü, oldukça yorgun düşmektedirler. Nitekim evin her türlü işi, kadınların sırtına bindirilmiştir. Bu durumun akabinde, hikâyedeki “evin bir günlük hanımı” olan kadın ile “kadınların köylerdeki yoğun iş temposu” arasında bir bağlantı kurulmuştur. İlgili minvalde, köy hayatının, bilhassa kış aylarında; kadınların yaşam alanlarını sınırlandırdığının altı çizilmiştir.

Kaz, halk edebiyatının anlatmalık türleri arasında yer alan fıkralarda; genellikle mizaha dayalı benzetmelere konu edilerek anlatılmıştır. Söz konusu minval üzere, kazın, Nasreddin Hoca fıkralarında bile geçtiğinin dile getirilmesinde yarar vardır. Zira Kuzeydoğu Anadolu, Nahcivan ve Azerbaycan sahalarından derlenen “Kaz Çorbası” (Belli ve Belli, 2012a: 102) adlı Nasreddin Hoca fıkrasında; “Hoca’nın, elindeki ekmeği; kazların yüzdükleri dereye bandırarak iştahla yemesi”, “dere” ve “çorba” arasındaki bağlantının “kaz” olgusu üzerinden kurulmasını sağlamıştır. Bahse konu durum, kazın; halk mutfağındaki lezzetli, önemli ve değerli yemeklere temel oluşturduğunu ortaya koymakla beraber; bölgesel, yöresel veya yerel boyutlardaki kaz algısını da öne çıkarmıştır.

Kazın fıkralara yansımasını, bazı yanlış anlaşılmalara doğrultusunda da görmek mümkündür. Bu durum, özellikle yerel kapsamlarda ön plana çıkmaktadır. Zira kaz kelimesinin, yerel ağızlardaki telaffuzunda ortaya çıkan ses farkları, ilgili yanlış anlaşılmalara sebebiyet vermektedir. Bahse konu minval üzere, Abbas Gökçe’den derlenen “Gaz Sorunu” adlı bir Kars fıkrasında, karın ağrısından ötürü doktora giden bir kadının; mide ve bağırsak kaynaklı olarak meydana gelen gazı, kazla karıştırdığından bahsedilmektedir. Malum mevzu, aşağıda yer verilen ilgili fıkra örneğiyle sabittir:

Kars'ta bir kadın, mide rahatsızlığı şikâyeti nedeniyle; muayene olmak üzere, doktora gider. Doktor, kadını, tepeden tırnağa bir kontrolden geçirdikten sonra; kadına, mide ve bağırsaktan kaynaklı olarak, “gaz yapıp yapmadığını” sorar. Kadın ise verdiği cevabında; kaz pişirdiğini ve aynı zamanda kaz yetiştirdiğini söyler. Ayrıca kadın; “kaz biliklerinin de olduğunu ve bilikler büyüdüğü zaman, birini doktora vereceğini” ifadeleri arasına ekler (Belli ve Belli, 2012a: 102).

Bu fıkrada, kazın, yerel ağızda “gaz” olarak zikredilmesinden ileri gelen bir yanlış anlaşılma durumu söz konusudur. Dolayısıyla ilgili durum, mizah boyutuna istinaden, bir fıkra temeli teşkil etmiştir. Bilindiği üzere, Oğuz Türkçesindeki “k>g” değişimi; bilhassa Anadolu ağızlarında baskın olarak devam etmektedir. Aynı hususa, Kars yöresinde de rastlanılmaktadır. Bu minval üzere, standart dilde olmayan bir kaide, yerel ağızlardaki devamlılığı neticesinde; halk edebiyatı verimlerine de sirayet edebilmektedir.

Kaz, halk edebiyatının seyirlik türleri arasında yer alan köy seyirlik oyunlarında; geleneksel mutfak kültüründen kaynaklı taklit, icra, gösterim veya performans boyutlarıyla öne çıkarılmıştır. Bu durum, köy seyirlik oyunlarının bir parçası olan halk oyunları, halk dansları veya seyirlik halk oyunları vasıtasıyla gerçekleştirilmektedir. Zira adına “kaz kaz dansı” denilen bir halk oyununda, insan ile hayvan ilişkileri canlandırılmaktadır. Nitekim malum oyunda, kazın; yürüyüşü, kaşışı ve kanat çırpışı taklit edilmektedir. Bu durumun paralelinde, kaz kaz oyunu; kazın salınarak yürümesinin ışığında; insanlardaki asalet ve soyluluk duygularını hareket geçirmektedir.

Kaz oyunu, Kuzeydoğu Anadolu'da; genellikle müzik eşliğine binaen icra edilmektedir. Bununla birlikte, söz konusu oyun, farklı ezgilerden yola çıkılarak; değişik adlarla da anılmaktadır. Ancak kaz kaz oyunu, içeriğinde aynı bedensel hareketlere yer verilmesinden dolayı, diğer halk danslarıyla harmanlanarak; bu isimle kodlanmıştır. Bu oyun, Ağrı ilinin Eleşkirt ilçesine bağlı Bedir (Aydoğdu) köyü sakinlerinden Ali Polat'ın; “Öksüz Ozan” mahlaslı Ahmet Yıldırım'a anlattığı hikâyeden ve söylediği türküden hareketle sözlü edebiyat geleneğine kazandırılmıştır. Kaz kaz oyununda, esasen; kazın yöresel yemek kültüründeki rolüne değinilmektedir.

Kaz kaz oyununda, kazın, geleneksel mutfak kültürü eksenindeki pişirme usullerine dair bir kısım bilgiler mevcuttur. Bahsedilen çerçeveye dönük olarak, kaz kaz oyunu itibarıyla, kaz etinin hazırlanma ve sunulma teknikleri ön plana çıkarılmıştır. Dolayısıyla kaz oyununda, eski dönemlerden beri, tandırlardaki güveçlerde kızartılan kaz etinin; kısık yanan tandır ateşinden hareketle, yavaşça kıvama geldiğine dönük bir canlandırma ortamı; ağır hareketler vasıtasıyla, kültürel zeminde yansıtılmaktadır. Bu durum, kazın konuşturulmasıyla ifade edilen; “beni güveç içinde pişirin” (Belli ve Belli, 2012a: 147) sözleriyle vuku bulmaktadır.

Kazın halk edebiyatı dâhilindeki kültürel ortamlara yansımaları hususunda buraya kadar yapılan açıklamalar, esasen; Anonim Halk Edebiyatı sahasını ilgilendirmektedir. Zira içinde kazın geçtiği malum halk edebiyatı ürünlerinin; kimler tarafından, ne zaman ve nerede dile getirildikleri bilinmemektedir. Bununla birlikte, kazın, söyleyeni belli olan birtakım şiirlere binaen; Âşık Edebiyatı sahasında da var olduğunun altını çizmek gerekmektedir.

Bu durum, kazın; bilhassa halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü unsurlarına temel oluşturmasından hareketle ifade edilmektedir. Ayrıca kazın, içinde bulunduğu doğal çevresi de tabiata atfedilen güzelliklerle bütünleştirilerek dile getirilmektedir. Nitekim kazın halk hayatındaki yerini, değerini ve önemini izah eden aşağıdaki atışma örneği; mevzubahis altyapıyı ortaya koymaktadır:

Şeyranî:

Bu Şeyranî akşam evine gitti
Altı üstü bir kaz herkese yetti
İşte yorgan gitti kavga da bitti
Bundan sonra yanmaz çırası kazın

Bülent Cürül:

Mızıkçılık yapıp sarılma yaya
Cürül sen razı ol verilen paya
Bu de gider elden düşersin vaya
Olur mu yazısı turası kazın

Sezginî:

Bahar gelir yamaçlardan kar erir
Eğlenir ovada dağlar yeşerir
Sezginî der, her çimenden bol verir
Madımakla dolar merası kazın

Abşarî:

Bir kaz yedik görünmedi gözlere
Kar yangını düştü sanki özlere
Abşarî'den selam olsun sizlere
Böyle m'olur acep töresi kazın

Cinasî:

Cinasî'yim otuz yıldır yanarım
Düşer kalkar kör feleği anarım
Ben dostları sofralarda sınarım
Toplandı mı akşam parası kazın (Belli ve Belli, 2012a: 87).

Bu atışmada, öncelikle; kazın, meralarda yayılan bir hayvan olduğu belirtilmiştir. İlgili durum, kazın, içinde yetiştiği mekânları açıklayıcı bir nitelik taşımaktadır. Zira kaz; meralarda, çayırlarda, otlaklarda veya çimenlerde yayılarak yetiştirilen bir hayvandır. Bununla birlikte, kaz, ilkbahar mevsiminde canlanan tabiatın güzellikleriyle de özdeşleştirilerek anlatılmıştır. Söz konusu kapsamda, kazın, doğa tasvirlerine konu edilen yönü açığa vurulmuştur.

Bütün bu ifadelere ek olarak, malum atışma örneğinde; kaz etinin “paha biçilmezliği” üzerinde de durulmuştur. İlgili şekilde, kaz eti, en ufak bir payının dahi kabul edilmesi gereken değerli yiyecekler arasında gösterilmiştir. Yine kaz etinin ekonomik önemi “para” mevzusu üzerinden de ifade edilerek, yenilen kazın maddî değerine atıf yapılmıştır. Ayrıca kaz etinin; lezzetinden ve yöresel boyuttaki damak zevklerine hitabından yola çıkılarak; insanları aynı sofralarda buluşturma özelliğine de değinilmiştir. Böylelikle, geleneksel mutfak kültüründen hareketle meydana getirilen dost meclislerine, “kaz” olgusunun paralelinde temas edilmiştir.

Kaz, Türk halk edebiyatı içerisinde, genellikle benzetme unsurları arasında kullanılan mühim semboller arasında yer almaktadır. Bu durumun akabinde, kaz, ekseriyetle âşık

edebiyatında, bazen içinde bulunan devirlerin sosyokültürel ve sosyoekonomik çarpıklıklarını eleştirmek maksadıyla, bir teşbih unsuru olarak da kullanılmıştır. Bu duruma istinaden, kaz, bilhassa ilgili devirlerde cereyan eden haksızlıkları ve yolsuzlukları dile getirme noktasında; âşıkların esin kaynakları arasında yer almıştır. Zira 19. yüzyıl Anadolu sahası şairi Âşık Seyrânî'ye (Develili Seyrânî) isnat edilen aşağıdaki şiir dördlüğü, malum hususu açıklayıcı niteliktedir:

Mahkeme meclisi icat olduğu
Çeşme-i rüşvetin akmaklığından
Kaza bela ile âlem dolduğu
Kazların kadıya uşmaklığından²⁷⁴

Bu dördlükte; Osmanlı Devleti'nin son dönemlerine doğru artan rüşvet, torpil ve iltimas gibi bir kısım gevşeklikler eleştirilmiştir. Söz konusu durum, dönemin şairlerinden biri olan Âşık Develili Seyrânî'nin gözünden kaçmamıştır. Malum çerçeve etrafında, Seyrânî, bu sosyal çöküntüyü mısralara dökmek suretiyle ifade etmiştir. Âşık Seyrânî, bunu yaparken, insanları; uysal kazlara benzetmiştir. İlgili husus, kazın, âşıklık geleneği ekseninde öne çıkan sosyokültürel yanını vurgulamaktadır.

Seyrânî'nin bu benzetmesinde, insanlar, dönemin Kayseri kadısının kararlarına; tıpkı “uysal kazlar” gibi herhangi bir tepki vermemekte ve ses çıkarmamaktadır. Üstüne üstlük, insanlar, kadıya yaranmak için birbirleriyle de yarışmaktadır. Bütün bu mevzular, insanların, sakin ve sessiz biçimlerde hayatlarını devam ettiren ve dünyadan habersiz olarak yaşayan kazlara teşbih edilmeleri üzerinden yorumlanarak aktarılmıştır. Bahse konu durumu, Türk sözlü kültüründe dillendirilen ve “başkasına zararı dokunmayan bir kimseye, yaramaz biri de olsa karışılmaması gerektiği” anlamına gelen “Bana dokunmayan yılan bin yaşasın.” atasözüyle izah etmek mümkündür.

²⁷⁴ Bu şiirin tam metni için bakınız. (<https://www.antoloji.com/mahkeme-meclisi-icat-oldugu-siiri/> - Erişim Tarihi: 10 Kasım 2021).

Kaz, Tekke-Tasavvuf Edebiyatı dâhilinde de öne çıkan sembolik unsurlar arasında yer almaktadır. Bu duruma, Kaygusuz Abdal'ın, yemeklere dair söylediği bazı sımatiyelerinde rastlamak mümkündür. Bilindiği gibi, Türk halk edebiyatı itibarıyla, yemekler üzerine söylenmiş ilk manzum eserler; XIV. yüzyılın sonu ile XV. yüzyılın ilk yarısında yaşamış olan K. Abdal'a aittir.

Sımatiyeler, Türkiye literatüründe "sımatiyeler" olarak bilinmektedir. Zira "sımat", "sofraya dizilmiş yemekler" anlamını karşılamaktadır. "Sımatiyeler" ise "yemekler hakkında yazılmış şiir" manasına gelmektedir. Sımatiyelerin ölçüleri "aruz" veya "hece" olmakla beraber, nazım birimleri genellikle "beyit"tir (Kaya, 2008: 77).

Kaygusuz Abdal'a ait bir sımatiyede, "insanların geç olgunlaşmaları", "kazın geç pişmesine" benzetilerek dile getirilmiştir. K. Abdal, bunu yaparken, kazın fiziksel özelliklerine de değinmiştir. Nitekim kaz, "uzun boyunlu" bir hayvandır. Kaygusuz da kazı pişirmeye çalıştığı sırada, kazın uzun boyunlu fiziksel yapısına dikkat çekmiştir. Söz konusu eksende, ilgili sımatiyeden alınan aşağıdaki dörtlük, malum konuyu özetleyici niteliktedir:

Bir kaz aldım ben karıdan, boynu da uzun borudan,
Kırk abdal kanın kurudan, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.

Sekizimiz odun çeker, dokuzumuz ateş yakar,
Koz kaldırmış başın bakar, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.

Kaza verdim birçok akça, eti kemiğinden pekçe,
Ne kazan kaldı ne kepçe, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.

Kaz değilmiş be bu azmış, kırk yıl Kaf dağını gezmiş,
Kanadın kuyruğun düzmüş, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.

Kazı koyduk bir ocağa, uçtu gitti bir bucağa,
Bu ne haldir Hacı Ağa, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.

Kazımın kanadı sekli, dişi koyun emmiş tilki,
Nuh Nebi'den kalmış belki, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.

Kazımın kanadı sarı, kemiği etinden iri,
Sağlığı satma karı, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.

Kazımın kanadı ala, var yürü git güle güle,
Başımıza kalma bela, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.

Suyuna biz saldık bulgur, bulgur Allah deyu kalgır,
Be yarenler bu ne haldır, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.

Kaygusuz Abdal nidelim, ahd ile vefa güdelim,
Kaldırıp postu gidelim, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz (Özmen, 1998/I: 229).

Bu dörtlükte, Kaygusuz Abdal; “Yediler” ve “Dokuzlar” makamlarının²⁷⁵ yardımlarıyla pişirmeye çalıştığı bir kazı “kırk gün” kaynatmasına rağmen; kaz gene de pişmemiştir. K. Abdal’ın tencereye attığı bulgur bile “Allah” diyerek uçup gitmektedir. Ancak kaz bir türlü pişmemektedir. Bütün bunların üstüne, kaz, başını tencereden dışarı çıkararak sırtıtmaktadır.

Ön planında eğlenceli motiflerle süslü olduğu görülen bu simatiye örneği, arka planında bir kısım simgelerle veya sembollerle doludur. Nitekim Kaygusuz; bir türlü yola gelmeyen ve iflah olmayan, dolayısıyla da nefsini köreltmeyen (pişirmeyen) insanları kaza teşbih ederek anlatıp; tekke adabına ve tasavvuf anlayışına yönelik bir mesaj vermeye çalışmıştır (Gündüzöz, 2017: 16).

Sonuç itibarıyla, kaz; inanç sistemi, giyim-kuşam, dekorasyon, aksesuar, mimarî, sağlık, yeme-içme, gelenek, çocuk oyunu ve halk edebiyatı gibi başlıca faktörleri içine alan birtakım etkinliklerden hareketle; kimi kültürel ortamlarda öne çıkan bir unsur olarak dikkat çekmektedir. Kazın, ekseriyetle Kuzeydoğu Anadolu havalisine özgü olan yaygın

²⁷⁵ Bu makamlara, tasavvufta; “ricâlü’l-gayb” (gayb erenleri) adı verilmektedir. Ricâlü’l-gayb tabiri, tasavvufta; “arzdaki ve semadaki yerlerini Hak’tan başka kimsenin bilmediği; alçak sesle konuşan, utangaç, yeryüzünde vakarla yürüyen, kendilerine rastlayanlara selâm verip geçen ve huşû içinde yaşayan veliler zümresini ifade etmektedir. Malum ifadelerle beraber, Yediler ve Dokuzlar inanışı, eski Türklerdeki 7 ve 9 sayılarına yüklenen kutsallıkla da ilişkilendirilmektedir. Konuya yönelik olarak bakınız. (Uludağ, 2008/35: 81).

yetiştiriciliğinden veya besiciliğinden yola çıkılarak; kendi etrafında vuku bulan birtakım kültürel ortamları yarattığının altını çizmekte fayda vardır.

Kazcılığın; bilhassa Kars, Ardahan ve Iğdır yörelerinde sürdürülmesinden hareketle; kışa dair halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü faaliyetlerini belirleyici, yönlendirici, destekleyici ve şekillendirici etkilere sahip olduğunu; malum yöndeki kültürel ortamlara istinaden belirtmek kuvvetle muhtemeldir. Söz konusu çerçeve etrafında, kazın, bazı tarihî atıfları da içeren kimi kültürel bağlamlarına dönük olarak; insanların kültürlendikleri ortamların doğmasına katkı sağlayan bir geri planı da barındırdığının dile getirilmesinde yarar vardır.

6.1.4. Kazın Öne Çıktığı Ekonomik Ortamlar

Kaz, belirli bir ekonomik ortamın etkisiyle biçimlenen; dolayısıyla da belli bir geleneğe bağlı olarak teşekkül ve tekâmül eden bazı ekonomik faktörlerin çıkış noktasını da meydana getirmektedir. Bu durumun bir devamı olarak; kazcılığın, kaz yetiştiriciliğinin veya kaz besiciliğinin sahip olduğu münderecat itibarıyla; içinde yer alınan ekonomik şartların tesirleri büyüktür.

Kaz yetiştiriciliği görevini yerine getiren insanlar, kendi ekonomik ortamlarını; kazcılığın ticarî altyapısından hareketle, daha yakından görme ve tanıma olanağına sahip olabilmektedirler. Böyle bir düzen içerisinde, kaz yetiştiriciliği, insanların toplumla bütünleşmelerine imkân tanıyan belli başlı ekonomik nedenleri de vücuda getirmektedir.

Kazın, ticarî bir öge olarak ön plana çıktığı iktisadî ortamlar; Türkiye’de mevcut olan kimi faaliyetleri kapsamaktadır. Söz konusu durumun bir devamı niteliğinde, kaz; bilhassa bölgesel, yöresel veya yerel eksenli ticaret sahası bağlamındaki belli ekonomik

faaliyet alanlarında boy göstermektedir. Dolayısıyla kazın, bir dizi ticarî ilişkiler ağını takiben; halk hayatını ekonomik açıdan ilgilendiren bir arka planı bünyesinde barındırdığının belirtilmesinde fayda vardır.

Öte yandan, kaz, salt bir “ticaret” unsuru olarak görülmemektedir. Nitekim kaz, belli bir yardımlaşma ve dayanışma korpusu kapsamında da değerlendirilebilmektedir. Bu nedenle, kazın, içinde yer aldığı ekonomik ortamları; öncelikle halk ekonomisi bağlamında ele almak gerekmektedir. Zira halk ekonomisi uygulamaları dâhilinde ortaya çıkan imece kültürü, “parasal kazanç” sağlamaktan ziyade; kazcılık faaliyetleri doğrultusundaki başlıca yardımlaşma ve dayanışma kanallarına istinaden vuku bulmaktadır. Bu şekilde, köylerdeki veya mahallelerdeki komşuların; kaz kesim dönemlerinde bir araya toplanarak, el birliğiyle üstesinden geldikleri kaz temizleme veya kaz yolma işinde, emekten ve zamandan tasarruf edilmektedir.

Daha önce de sıkça tekrar edildiği üzere, kazın; bilhassa kesiminden sonraki temizlenme, yolunma veya ayıklanma süreci; oldukça zor bir zemini kapsamaktadır. Dolayısıyla kaz temizleme işinin, kırsal kesimdeki insanlarca, toplu bir şekilde ve kısa süre içinde bitirilmesi; kırsaldaki insanların, başka kazanç kapılarına da zaman ayırmalarına imkân tanımaktadır. Nitekim çok zahmetli ve yorucu bir iş olan kaz temizleme uygulaması, imece doğrultusunda kolaylaştırılmaktadır (Zaripova Çetin, 2009: 40).

Halk ekonomisi pratiklerinin yanı sıra, kazın öne çıktığı ekonomik ortamları, genellikle “ticaret” faktörü çerçevesinde ele almak mümkündür. Söz konusu minval üzere, kaz satışının gerçekleşmesi için, Kars’ta kurulan kaz pazarı; malum bünyedeki ticarî aktivitelerin yöresel veya yerel boyutunu ortaya koymaktadır. Örneğine yalnızca Kars ilinde rastlanan bu pazar ortamı, ekseriyetle kaz kesim dönemlerini içine alan sonbahar mevsiminde kurulmaktadır.

Yaz boyu, kazlarıyla ilgilenen yöre kadınları; sonbaharda tesis edilen bu pazar ortamlarına kazlarını getirerek satmaktadırlar. Bu şekilde, Kars kadınları, kendi ev ve aile ekonomilerine katkıda bulunmaktadır. Kaz pazarı, kendi içinde belli birtakım kurallara sahiptir. Malum kurallardan en bilineni, pazarların, öğleye kadar açık olmasıdır. Diğer yandan, kaz pazarında satılan kaz eti (kaz ciğeri ve kaz yüreği de dâhil), kaz tüyü ve kaz yumurtası gibi başlıca ürünler; bu ürünleri satan kadınların “el emekleri” ve “göz nurları” olarak görülmektedir. Dolayısıyla söz konusu ürünlerin alıcılarından, emeğe saygı duymaları beklenmektedir (Diker ve Deniz, 2017: 197).

Kazın öne çıktığı ticarî ortamların en önde gelenlerinden bir diğeri, şüphesiz, şarküteri işletmeleridir. Bahse konu zemine ilişkin olarak; Kars ve Ardahan yörelerindeki küçük ölçekli şarküterilerde, kurutulmuş kaz eti ticareti yapılmaktadır. Bu ticaret kapsamında, şarküteri sahipleri, güz ayları itibarıyla; köylerden topladıkları kesilmiş kazların “toptan” veya “perakende” ticaretini gerçekleştirmektedirler (Burak Tepebaş, 2021). İlgili eksende, şarküteri işletmeleri, bilhassa büyükşehirlere; toplu olarak gönderdikleri kurutulmuş ve dondurulmuş kaz etlerinden yüklü bir kazanç da elde etmektedir.

Malum kazançta, özellikle büyük kentlerde kurulmuş olan yerel veya yöresel bağlamli derneklerin ve vakıfların önemli etkileri söz konusudur (Ali Rıza Ekinci, 2021). Zira bu dernekler ve vakıflar aracılığıyla düzenlenen özel kaz gecelerindeki kaz yemekleri, kaz yetiştiriciliğinin yoğun bir biçimde yapıldığı Kars ve Ardahan gibi küçük kentlerden temin edilen kaz etleriyle hazırlanmaktadır. Bahsedilen bünye etrafında, yerel kapsamlı küçük işletmeler, etlik kaz ticaretinin yoğun olarak hayata geçirildiği ekonomik ortamların başında gelmektedir. Mevzubahis ifadelere ek olarak, özel kaz gecelerinde toplanan maddî yardımlar da kazın öne çıktığı ekonomik ortamların başlıcaları arasındadır.

Türkiye’nin bilhassa batıdaki büyükşehirlerinde yaşayan Karşılar, Kars’ın düşman işgalinden kurtuluş günü olan 30 Ekim tarihini; hemşehri dernekleri aracılığıyla, “kaz

gecesi” formatında kutlamaktadırlar. Bu durumun akabinde, ilgili dernekler kanalıyla, ihtiyaç sahiplerine para yardımında bulunmaktadır. Örneğin, İstanbul’daki Kars dernekleri vasıtasıyla düzenlenen kimi kaz gecelerinde, Karşı öğrencilere burs vermek amacıyla yardım toplandığı bilinmektedir (Taşlıova, 2014: 102).

Kazın öne çıktığı ekonomik ortamlar arasında, lokanta veya restoran işletmelerini de göstermek mümkündür. Bu durumun paralelinde; özellikle geleneksel yemeklerin sunulduğu malum lokanta ve restoran işletmeleri, menülerinde kaz etinden yapılan kimi yemekleri de bulundurmaktadır. Ayrıca Kars ve Ardahan il merkezlerinde, bazı kaz eti restoranlarının açıldığı da bilinmektedir. Söz konusu restoranlar kanalıyla, kaz yemekleri, gastronomik bir unsur olarak; bilhassa kültür turistleri için mühim bir çekim alanı yaratmaktadır. Malum eksende, kaz, Kars ve Ardahan illerindeki kültür turizmi faaliyetlerini olumlu yönde etkileyen gastronomik bir marka değeri olarak; ekonomik ortamdaki yerini almaktadır.

Kazın öne çıktığı ekonomik ortamlara, aktar dükkânlarını da dâhil etmek mümkündür. Bilhassa yöresel veya yerel ölçeklerdeki aktar dükkânlarında, kaz yağı satışı yapılmaktadır. Daha önce de ifade edildiği gibi, kaz yağı; Kuzeydoğu Anadolu coğrafyasında, halk tıbbına veya halk hekimliğine dönük bir çatı altında değerlendirilmektedir. Zira kaz yağı, halk arasında “kocakarı ilacı” (Çobanoğlu, 2009/3: 1063) olarak bilinen bir tanınırlığa sahiptir. Bu durum, kaz yağının, bilhassa Kars il merkezindeki aktar dükkânlarında; ticarî bir faktör olarak yerini almasını sağlamıştır.

İlgili şekilde, kaz yağı, ekseriyetle kışın; halk tarafından, geleneksel tıpta kullanılan bir sağlık malzemesi olarak kabul edilmektedir. Kaynak kişilerden Tevrat Uca’nın (2021) verdiği bilgilere göre, kaz yağı, insanlardaki iç ve dış hastalıklara şifa olması niyetine istinaden kullanılmaktadır. Zira kaz yağının, mide ve bağırsak rahatsızlıklarına; el, kol, bacak ve eklem ağrılarına; bedensel yanıklara iyi geldiği dile getirilmektedir (Belli ve

Belli, 2012a: 59). Bu durum ise Kars özelindeki aktarların ekonomik gelir sağlamak maksadıyla fırsata dönüştürdükleri bir ticarî ortamı meydana getirmektedir.

Şarküteriler, restoranlar, lokantalar ve aktarlar; kazın Kars'taki gastronomik kimlik yaratma potansiyelini en iyi yansıtan ticaret mekânlarıdır. Zira ilgili ticarî ortamlar kanalıyla, kazın marka değeri de öne çıkarılmaktadır. Nitekim söz konusu işletmelerin hemen hemen hepsinin kapısında, kaz ve kaz eti resimleri yer almaktadır. Bu durum, kazın; amblem veya logo değeri taşıyan şekillere konu edilen yönünü ortaya koymaktadır. Çünkü malum ticarî işletmelerdeki kaz resimleri, kazın marka değerini dolaylı açılardan vurgulayan başlıca etkenlerdir.²⁷⁶

Kazın öne çıktığı ekonomik ortamların arasına, aksesuar ve dekorasyon ürünlerinin pazarlandığı birtakım ticarî işletmeleri de eklemek muhtemeldir. Zira kaz, özellikle evlerin vitrinlerini süsleyen “maketler” doğrultusundaki belli başlı aksesuar malzemelerinde kullanılan bir imgedir. Bununla birlikte, kaz tüyünden; geleneksel ve endüstriyel yollarla elde edilen giyinme ve barınma eşyaları dâhilindeki yastık, yorgan, döşek, yastık kılıfı, mont, pardesü ve yelek tarzı başlıca dekoratif ürünlere dair bir kısım ticaret sahaları da bu yöndeki ekonomik ortamları yansıtmaktadır.

Kaz kültürünün ekonomik ortamları, sözlü kültür geleneğine de konu edilmiştir. Bu duruma, özellikle yerel boyutlarda şahit olmak mümkündür. Zira kaz etinin, bilhassa yemeklik bir malzeme olarak; yüksek maliyetlerde satılması, sözlü kültür geleneğindeki belli başlı şiirlere sirayet etmiştir. Bu durum; kazın ekonomik yerine, değerine ve önemine dönük olarak; halk edebiyatı ürünlerine yansıyabilmektedir.

²⁷⁶ Markalar, bir işletmeye ait olan malları ve hizmetleri; diğer işletmelerin mallarından ve hizmetlerinden ayıran etmenlerdir. Bu yüzden, markalarla ilgili olarak, çizim tekniğiyle görüntülenebilen veya baskı yöntemiyle çoğaltılabilen her türlü şekil kullanılabilir. İlgili minval üzere, bünyesinde kaz resimlerine yer veren işletmeler, halkın tüketim tercihlerini göz önüne almak kaydıyla; kazı amblemlere veya logolara taşımak istemektedirler. Bahse konu durum ise kazın yereldeki marka değerini belirleyen ölçütleri ortaya çıkarmaktadır.

Daha önce de belirtildiği üzere, yöresel bağlamı bir tekerlemeye dile getirilen “Kazdır evin bereketi/Karşının millî serveti” (Belli ve Belli, 2012a: 73) ifadeleri, kazın yereldeki ekonomik değerini ve önemini ortaya koymaktadır. Yine bir atışma sırasında ifade edilen “Kazanç kapım idi çok hesap yaptım/Yılbaşı gelince pazarda sattım” (Belli ve Belli, 2012a: 86) söylemleri de Kars’ta kurulan geleneksel kaz pazarlarını vurgulamakla beraber; kazın yöresel temelli iktisadî dayanaklarının sözlü kültürde yaşatıldığını belgelemektedir.

Kazın bölgesel, yöresel veya yerel eksenlerdeki ekonomik değerini âşık şiirinde de görmek mümkündür. Bu durum, kazın, bilhassa Kars ve Ardahan havalilerinde yetiştirilen çok önemli bir kümes hayvanı olarak kabul edilmesiyle ortaya konulmaktadır. Zira kaz, malum havalilerde; aynı aileden olan insanların bile paylaşmadığı yemeklik bir objedir. Âşık Şenlik’e ait “Elvanlı Kuşlar”²⁷⁷ adlı şiirden alınan aşağıdaki dörtlüklerle ifade edilmiştir:

Ant içerdin sarı kazın başına
Ne sıdk ile seyreylersen leşine
Kırk ördeği bir duvarın taşına
Felek gazap ile çalmıştır baba

Sefil Şenlik senin kim çeker nazın
Baban kazma atıp kırmıştır sazın
Bir topal ördeğin bir yoluk kazın
O da maya için kalmıştır baba (Belli ve Belli, 2012a: 70).

Bu dörtlüklerde, hastalanan ve kaz eti arzu eden Şenlik, babasından; kendisi için kaz kesmesini istemiştir. Ancak babası, tamahkârlık ederek; Şenlik’in bu isteğini geri çevirmiştir. Dolayısıyla da kümesteki kazları oğlundan daha değerli bulmuştur. Bunun üzerine, Âşık Şenlik; babası için beddua edip, Allah’tan; “oturdukları evin duvarlarının yıkılmasını ve kümes hayvanlarının da yıkılan duvarların altında kalarak ölmesini”

²⁷⁷ Güzin S. Belli ve Oktay Belli (2012a: 69) tarafından verilen bilgilere göre, Kuzeydoğu Anadolu coğrafyasında “kaz” ve “kaz yemekleri” ile ilgili olarak söylenen ilk şiir, Âşık Şenlik’e aittir. Bu durum, kazın “ekonomik” boyutuyla gözler önüne serilmiştir. Zira Şenlik, babasının cimrilliğini, mizahî bir üslupla beyan etmiştir.

niyaz etmiştir. Mevzubahis çerçevede, kazın, âşıklık geleneğine “alaycı” bir üslupla yansıdığının altını çizmek gerekmektedir. Malum bünyeye istinaden, Şenlik, babasının itibarının “cimrilik” yüzünden zedelendiğini belirtmiştir. Dolayısıyla Âşık Şenlik, şiirinde; kazı, bir “taşlama” unsuru olarak şiirinde kullanmak kaydıyla simgeleştirmiştir. Bahsedilen kapsamda, kazın, Türk halk edebiyatı verimlerindeki sembolik kimliklerden biri olarak ön plana çıkarıldığının altını çizmek gerekmektedir.

Sonuç itibarıyla, kaz; genellikle küçük ölçeklerde cereyan eden bir kısım ticaret sahalarını bünyesinde barındıran belli faaliyetlerden hareketle, birtakım ekonomik ortamlarda öne çıkan bir öge olarak göze çarpmaktadır. Bu durumun paralelinde, kazın, ekseriyetle Kuzeydoğu Anadolu yöresindeki besiciliği veya yetiştiriciliği ışığında; kendi çevresindeki bazı ekonomik ortamlara temel teşkil ettiğinin dile getirilmesinde yarar vardır.

Kazcılığın, kaz yetiştiriciliğinin veya kaz besiciliğinin; bilhassa Kars, Ardahan ve Iğdır havalilerinde yaygın bir biçimde yapılmasına istinaden; kışa yönelik halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü aktivitelerini belirleyici, yönlendirici, destekleyici ve şekillendirici etkilere sahip olduğu bilinmektedir. Söz konusu etkiler çerçevesinde, kazın, belli başlı ekonomik bağlamlarına yönelik olarak; insanların ticarî ilişkilerinin gelişmesine katkı sağlayan bir altyapı barındırdığını ifade etmek mümkündür.

6.1.5. Kazın Öne Çıktığı Teknolojik Ortamlar

Kaz, belirli bir teknolojik ortamın etkisiyle biçimlenen; dolayısıyla da belli bir değişim ve dönüşüm süreci çerçevesinde cereyan eden birtakım teknoloji öğelerinin çıkış noktasını da teşkil etmektedir. Bu kapsama yönelik olarak; kazcılığın, kaz yetiştiriciliğinin veya kaz besiciliğinin içerdiği sistematik doğrultusunda; teknolojik koşulların tesirleri büyüktür. Söz konusu durumun paralelinde, kaz yetiştiriciliği görevini yürüten insanlar, malum yöndeki teknolojik gelişmelere ayak uydurmaya

çalışmaktadırlar. Böyle bir düzen içerisinde, kaz kültürü, teknik ve teknolojik entegrasyonlara binaen; kendisini değişik formlarda yenileyerek, varlığını sürdürmektedir.

Kazın ön plana çıktığı teknolojik ortamlar, Türkiye’de vuku bulan birtakım etkinlik alanlarını içine almaktadır. Bu mevzunun akabinde, teknolojinin kazcılığa sirayeti; özellikle bölgesel, yöresel veya yerel bağlamlarda tecelli eden bir kısım uygulamaları ortaya çıkarmıştır. Dolayısıyla kazın, bir dizi teknolojik örüntüyü takiben; halk yaşamını yakından ilgilendiren bir geri plana sahip olduğunu vurgulamakta fayda vardır. İlgili şekilde, kaz kültürünün, teknoloji sahasında yeniden biçimlendirildiğini belirtmek lazımdır.

Bilindiği üzere, insan, yaratıldığı ilk andan itibaren bilgi üretmeye başlamıştır. Bilgi üretme eylemi, ilk zamanlarda, sadece çıplak gözle yapılan doğa gözlemlerine dayanmıştır. Ancak insan, zamanla sözlü gelenekte dolaşan bilgilerini (geleneksel bilgi) kullanmayı öğrenmiştir. Bu durumun bir devamı olarak, bilgi; yazılı kültür ortamının getirdiği imkânlarla, metne dönüşerek, daha kalıcı bir hale gelmiştir. Söz konusu minval üzere, bilgi; elektronik kültür ortamında da görsel ve işitsel olarak depolanmaya başlamıştır (Özdemir, 2006/1: 382).

Bütün bu gelişmelerin temelinde, insanın teknoloji yaratma isteği veya güdüsü yatmaktadır. Teknoloji, en basit anlamıyla; “herhangi bir amaç için araç ve gereç kullanma bilgisi” olarak tanımlanmaktadır. Bu bağlamda, insanların, neredeyse her dönemde; belli bir teknolojiye sahip olduklarını belirtmekte yarar vardır. Teknoloji, insanlığın ilk dönemlerinden bugüne kadar; gelişerek, değişerek, dönüşerek ve büyüyerek gelen bir olgudur (Özdemir, 2006/1: 382).

Söz konusu ifadelerden hareketle, kazın öne çıktığı teknolojik ortamlara, öncelikle kaz kesim zamanlarında rastlamak mümkündür. Nitekim kazların kesiminden sonraki geleneksel hazırlama ve saklama yöntemlerinin yerini, modern hazırlama ve saklama yöntemleri alabilmektedir. Zira kaz tüylerinin yolunması, bu yönde geliştirilen makinelerle, daha kolay bir zemine dönük olarak; daha kısa bir süre içinde gerçekleşmektedir.

Ayrıca kazın saklama uygulamalarında temel alınan “kara basma”, “kara yatırma”, “kara gömme”, “tahta sandıklara basma”, “buzda bekletme” veya “serin odalarda dinlendirme” yöntemlerinin yerini de elektronik olarak üretilen derin dondurucularda veya buzdolaplarında muhafaza etme yöntemleri almıştır. Dolayısıyla kaz etinin saklanması; bu yöndeki teknik ve teknolojik araçların, gereçlerin, aletlerin veya edevatların kullanılma bilgisine yönelik olarak; teknolojik ortamda yeni bir şekle bürünmektedir.

Buzdolapları ve derin dondurucular, bilhassa büyük kentlerin hızlı yaşantısı itibarıyla, yiyeceklerin; mevsiminde kurutulmalarını ve kurutulmuş olarak depolanmalarını pek mümkün kılmadığından ötürü (Oğuz, 2019: 44), memleketlerden sipariş edilen kurutulmuş kaz etlerinin muhafazası açısından ayrı bir kolaylık arz etmektedir. Bununla beraber, kırsal ve kentsel sahalarda, çeşitli soğutma makinelerinin montajlanmasıyla inşa edilen soğuk hava depoları da kaz etlerinin dondurulup saklanmasıyla yararlanılan diğer teknoloji ortamlarıdır.

Kazın ön plana çıktığı teknolojik ortamlara, mutfak kültürü bağlamında da değinmek gerekmektedir. Zira son zamanlarda, kazın, geleneksel pişirme tekniklerinden biri olan “tandırılara atılarak kızartılma” işleminin yerini; “mikrodalga fırınlara atılarak kızartılma” işlemi almıştır. Bu yöntemin, bugün için, köylerde de uygulandığını ifade etmekte yarar vardır. Nitekim yemek pişirme teknolojisi bünyesinde cereyan eden kolaylıklardan, kırsal kesimdeki insanlar da istifade etmeye başlamışlardır.

Elektronik fırınlama yöntemi, malum çerçevedeki kolaylıkları yaratıcı bir nitelik taşımaktadır. Söz konusu minval üzere, kaz etinin elektronik fırına atılarak pişirilme metodu, “fırında kaz” yemeğine temel oluşturmuştur. İlgili husus, kaz yemeklerinin pişirilme usullerine dair kültürel değişimleri de öne çıkaran nedenlerin başında gelmektedir. Zira bu durum, kültürel sürekliliğin, teknolojik araçlar yardımıyla yeni bir şekil alma sonucunu doğurmaktadır. Nitekim teknolojik değişme, karşısında herhangi bir engel tanımamaktadır. Devamlılık ise teknolojinin en büyük özelliklerinden biridir (Güngör, 1999: 28). Aynı mevzuya, kaz yemeklerinin pişirilme teknolojileri bağlamında, dile getirildiği şekliyle şahit olmak mümkündür.

Kazın öne çıktığı teknolojik ortamlar arasında, modern kaz çiftlikleri de yer almaktadır. Zira bu tarz çiftliklerde, geleneksel kaz yetiştiriciliğinin yerini; kazların çok hızlı bir şekilde büyütülerek, kesime hazır hale getirilmelerini amaçlayan entansif kaz yetiştiriciliği almıştır. Dolayısıyla geleneksel yetiştiricilikte, beslenmesi ve büyütülmesi uzunca bir zaman dilimine yayılan kazın fizyolojik gelişimi; daha kısa sürelerle indirgenmektedir.

Bu durum, modern kaz çiftliklerinin, tamamen ticarî amaçlara uygun şekillerde dizayn edilmeleri sonucunu doğurmaktadır. Örneğin, kaz çiftliklerinde bulundurulanan kuluçka makineleri yardımıyla, kazların yumurta verimleri artırılmaktadır. İlgili şekilde, kazların daha hızlı çoğalmaları sağlanmaktadır. Söz konusu minval üzere, etlik kaz yetiştiriciliği, makineleşmenin vermiş olduğu imkânlar doğrultusunda; kaz çiftlikleri vasıtasıyla daha geniş bir çevreye yayılmaya çalışılmaktadır.

Son dönemler itibarıyla, internet teknolojilerindeki gelişimin ortaya koyduğu sınırsızlıklar doğrultusunda cereyan eden bilgi alışverişi; geleneksel kaz yetiştiriciliği üzerinde de değiştirici ve dönüştürücü bir etki yaratmaktadır. Nitekim kaz yetiştiriciliğine yönelik kimi malumatları ve tecrübeleri kapsayan video, podcast, film, sinema ve belgesel türünden bir kısım dijital kültür ürünleri kanalıyla; geleneksel bilgi

sahipleri, internet tabanlı eğitim olanaklarını kullanabilmektedir. Bu tür teknolojik ortamlarda, kaz yetiştiriciliğine dair geleneksel bilgiler, görsel ve işitsel olarak depolanmaktadır.

İnternet, yerelin; ulusal ve küresel ölçeklerde kendini tanıtmaya, iletişim kurmasına ve etkileşmesine olanak sağlamıştır. Bugün, birkaç sanal siteye sahip yerel kentlinin, kendisini keşfetmesi beklenmektedir. Zira yerele ait her sanal site, birer köy monografisi niteliğine sahiptir (Özdemir, 2006/1: 30; Özdemir, 2017: 499). Dolayısıyla yerel imgeler, bu gibi teknolojik ortamlara dönük olarak, sanal bağlamda sergilenebilmektedir. Bu durum, kaz yetiştiriciliğinin de internet teknolojisiyle geniş ölçeklerde tanıtılmasını mümkün kılmaktadır. Nitekim kazcılığa dair geleneksel bilgi belleği, bilhassa Kars ve Ardahan merkezli olarak kurulan sanal köy sitelerinde yansıtılan unsurlara dâhil edilebilmektedir.

İnternet teknolojisi, sözlü kültür ortamının elektronik kültür ortamına aktarılmasını da olanaklı kılmaktadır. Bu durum, şüphesiz; internet tabanlı olarak vuku bulan kültür değişmesini ve kültürel yayılmayı gündeme getirmektedir. Zira sözlü kültür ortamı, elektronik kültür ortamına istinaden belli bir dönüşüm sergilemektedir. Malum sebepten ötürü, elektronik kültür ortamına; Walter Jackson Ong (2013: 15) tarafından, “ikincil sözlü kültür ortamı” yakıştırması da yapılmaktadır.

Daha önce de belirtildiği gibi, kaz, Âşık Tarzı Kültür Geleneği (Çobanoğlu, 2000a: 333) içerisindeki kimi verimlerde dillendirilen unsurlardan biridir. Bu bağlamda, kazın, bazı âşık atışmalarına konu edildiği bilinmektedir. Söz konusu duruma, elektronik kültür ortamındaki birtakım atışmalar vesilesiyle şahit olmak mümkündür. Nitekim malum atışmalarda, “kaz sofrası” (Belli ve Belli, 2012a: 86-87) olarak belirlenen bir konuya istinaden; Türkiye’nin farklı yerlerinde ikamet eden bir kısım âşıkların buluşmaları, internetin sunduğu bir teknoloji ortamı doğrultusunda sağlanmıştır. Bu gibi hususlar,

kaz kültürünün, internet aracılığıyla; yerelden ulusala, ulusaldan da küresele ulaşmasına geçit veren nedenleri doğurmaktadır.

Bu açıklamalara ek olarak, kazcılık faaliyetlerinin tanıtımı, televizyon kanalları aracılığıyla da yapılabilmektedir. Zira yerel, ulusal ve küresel düzeylerde yayın yapan bazı televizyon kanallarındaki gezi veya seyahat içerikli kimi programlarda; kazın bakımı, beslenmesi, yetiştirilmesi, kesilmesi ve benzeri pratiklere yer verildiği görülmektedir. Bahsedilen mevzular, kaz merkezli olarak vuku bulan teknolojik ortamların birer dökümü niteliğindedir. Bilhassa ulusal televizyon kanallarındaki birtakım yapımlar vasıtasıyla, kaz yetiştiriciliğinin yerelden ulusala taşınması sağlanabilmektedir. Bu sayede, yerel imgeler, Özdemir'in (2017: 499) de ifade ettiği gibi; sürekli olarak yeniden keşfedilmekle birlikte, yeniden yaratılmaktadır.

Kazın öne çıktığı teknolojik ortamları, göç ve kentleşme olgularına dönük bir çatı altında da ele almak kuvvetle muhtemeldir. Zira yılın belli dönemlerinde, kaz yemeklerinin sunulduğu köy odaları ve köy kahveleri gibi başlıca sohbet ortamları; köylerden kentlere göçle beraber, etkilerini yitirmiştir. İlgili minvalde, bilhassa büyükşehirlere akın eden insanlar, kaz kültürünü; özel kaz geceleri vasıtasıyla yaşatmaya çalışmaktadır. Malum durumun bir devamı olarak, köylerdeki oda veya kahvehane toplantılarının yerini; büyükşehirdeki salon toplantıları almıştır. Bu şekilde, kaz kültürü de belli bir değişim ve dönüşüm sürecine girmiştir.

Bahse konu ekseninde, uzun süreli köy sohbetleri; kısa süreli eğlence ortamlarıyla yer değiştirmiştir. Bu durum, şüphesiz, teknolojinin etkisiyle; insanî ilişkileri de zayıflatmıştır. Her ne kadar, büyükşehirlerdeki özel kaz geceleriyle; aynı yöreye mensubiyeti olan insanlar bir araya getirilse bile, söz konusu mevzu, insanların tüketim odaklı davranışlarının önüne geçememektedir. Dolayısıyla kent çevrelerinde düzenlenen bu gibi eğlenceler, kısa süreli faaliyetlerle geçiştirilmektedir. İlgili çerçeve içerisinde, malum eğlenceler, tüketime dayalı teknolojik ortamlardan öteye geçememektedir.

Öte yandan, göçlerin sonucunda, toplumlar; ilk yerleşim yerlerinde yıllar boyu süren gelenekleri sonucu elde ettikleri kültürel birikimlerini, yeni yerleştikleri bölgelere taşımışlardır. Buradaki amaç ise geline yerlerin geleneklerini, göreneklerini, örflerini ve âdetlerini sürdürmektir. Dolayısıyla her ne olursa olsun; bölgesel, yöresel veya yerel mutfak kültürünün en temel unsurlarından birini teşkil eden kaz yemeklerini tüketmek ve aynı havaliye mensup insanların kaynaşmalarını sağlamak amacıyla düzenlenen kaz geceleri; bu manada büyük bir önem taşımaktadır (Şen ve Ekinci, 2020: 105).

Göçün ve kentleşmenin yarattığı bir teknolojik ortam içerisinde, bilhassa kaz geceleri aracılığıyla düzenlenen âşık programlarında, âşıklık geleneğinin de salonlara veya stüdyolara taşındığı görülmektedir. Dolayısıyla âşık performansları, dijital kayıt teknolojileriyle, yeni bir içerik kazanmaktadır. Nitekim kaz yetiştiriciliğinin yoğun olduğu Kars, Ardahan ve Iğdır illeri bazındaki düşman işgalinden kurtuluş günleri veya diğer birtakım tarihî yıl dönümleri doğrultusunda yapılan “kaz gecesi” gibi başlıca kutlamalarla, âşıklık geleneği; sözlü (doğal) icradan dijital (elektronik) icraya evrilebilmektedir (Taşlıova, 2014: 79).

Bu şekilde, bilhassa Kars ve Ardahan âşıklarının; İstanbul, Kocaeli ve Tekirdağ (Çerkezköy ve Çorlu) gibi belli başlı illerde yapılan kaz gecelerindeki gösterileri, bant kayıtlarından hareketle; televizyon ve internet tabanlı erişimler doğrultusunda izleyicilere aktarılmaya çalışılmaktadır. Söz konusu durum, kaz kültürünün, elektronik kayıt teknolojisi vasıtasıyla; geniş çevrelerde tanıtılmasını sağlamaktadır.

Sonuç itibarıyla, kaz; göç, kentleşme, internet, elektronik ve benzeri bir kısım unsurlara istinaden oluşan ve gelişen belli teknolojik ortamların yaratılmasında da önemli bir etkiye sahiptir. Bu durumun akabinde, kaz kültürünün; ekseriyetle bilgi paylaşımı, yetiştiricilik ve tüketim gibi başlıca faktörler çerçevesinde; belli bir değişim ve dönüşüm sürecine sokulduğunun altını çizmekte fayda vardır. İlgili değişim ve dönüşüm süreci dâhilinde, kaz kültürü; gelişen teknolojik altyapılara istinaden, farklı formlara

bürünerek; kendisini yenilemek suretiyle devam ettirmektedir. Kazcılığın, kaz yetiştiriciliğinin veya kaz besiciliğinin; ekseriyetle Kars, Ardahan ve Iğdır havalilerinde yaygın bir biçimde yapılmasını takiben; bilhassa kışa dönük halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü faaliyetlerini belirleyici, yönlendirici, destekleyici ve şekillendirici etkilere sahip olduğu bilinmektedir. Söz konusu etkiler çerçevesinde, kazın, kimi teknolojik bağlamlarına yönelik olarak; insanî ilişkilerin tesisine ve gelişine katkı sunan bir altyapı barındırdığını dile getirmek mümkündür.



SONUÇ

Bu doktora tezinin konusu itibarıyla, kazın; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında, çok çeşitli cepheleriyle incelenmesi ve çözümlenmesi amaçlanmıştır Söz konusu minval üzere, kaz, halk sathında cereyan eden geleneksel ekonomi ve mutfak kültürlerine istinaden; belli bir tetkike ve analize tabi tutulmaya çalışılmıştır. Bahsedilen çerçeveye yönelik olarak, bu tez, giriş ve sonuç da dâhil olmak üzere; toplamda beş bölümden meydana getirilmiştir.

Çalışmanın giriş bölümünde, belli bir sınırlandırmaya tabi kılınan araştırmanın hazırlık safhasına yer verilmiştir. Nitekim giriş bölümü ekseninde verilen bilgilere, yapılan yorumlara ve sunulan açıklamalara dönük olarak; bu tez çalışmasındaki sistematığın belirginleştirilmesi hedeflenmiştir. Bahse konu ifadelerden hareketle, giriş bölümü, bu doktora tezinin sonraki aşamalarında ele alınan konuların; rahatça anlaşılabilmelerine katkı sağlamak maksadıyla vücuda getirilmiştir. Malum nedenden dolayı, giriş bölümünün; müstakil bir başlık açılmak suretiyle vücuda getirildiğini belirtmekte yarar vardır.

Giriş bölümünde, bu doktora tezinin konusunu ortaya çıkaran; “kültür”, “halkbilimi”, “halk ekonomisi”, “geleneksel mutfak kültürü” ve “kaz” kavramlarına; belirgin yönleriyle, kısa ve öz olarak değinilmiştir. İlgili hususlar, ana hatları göz önünde bulundurularak, bu yönde sunulan belli başlı örneklerle izah edilmiştir. Bu durumun paralelinde, giriş bölümü itibarıyla; bu doktora tez çalışmasının gidişatına dair kimi ön değerlendirmelerde bulunulmuştur. Mevzubahis bünye etrafında, kazın; geleneksel boyutlardaki ekonomi ve mutfak kültürlerine sirayeti, bu tez çalışmasının giriş bölümü itibarıyla özetlenmeye çalışılmıştır. Ancak kazcılık, kaz yetiştiriciliği veya kaz besiciliği doğrultusundaki birçok unsura dikkat çekilmesinden ötürü; giriş bölümünü hacimli bir içerik sergilemiştir.

Tezin birinci bölümü dâhilinde, ilk olarak; araştırmanın planına değinilmiştir. Söz konusu plandan hareketle, araştırmanın konusuna ve amacına yer verilmiştir. İlgili durumu takiben, araştırmanın kapsamı ve sınırlılıkları üzerinde durulmuştur. Bu istikamete binaen de araştırmanın yöntemi ve araştırma safhasındaki teknikler işleme alınmıştır. Dolayısıyla bu tezin birinci bölümünde, araştırmanın planına bağlı olarak takdim edilen çalışma sistematığı, belli bir sıra izlenerek; bir kısım ayrıntılarıyla açıklanmıştır.

Malum çerçevede, birinci bölümle beraber; bu doktora tezinin metodolojik altyapısı inşa edilmeye çalışılmıştır. Söz konusu minval üzere, bu teze ait yöntemsel arka planın oluşturulması amaçlanmıştır. Bahse konu çerçeveye ek olarak, bu tez çalışmasının düzeni; belli bir sistematığe bağlanmak suretiyle kurulmuştur. İlgili sebeplerden ötürü, bu tezin planını meydana getiren ögeler; belli bir sıraya tabi tutulmak kaydıyla ortaya konulmuştur. Dolayısıyla bu doktora tezindeki plan doğrultusunda, birtakım ana ve alt başlıklara yönelik bir dizilişin belirgin kılınması hedeflenmiştir. Zira bu doktora tezindeki plan; kazın, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü içindeki sarıh yönleri ön plana çıkarılmak şartıyla; kavramsal, işlevsel ve bağlamsal zeminlerdeki detaylı tahliller esas alınarak sınırları çizilen pek çok ana ve alt başlığı bünyesinde barındırmaktadır.

Birinci bölüm ekseninde, ikinci olarak; Türkiye sahası açısından bakıldığı zaman, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında kaz konusuna dönük bir bünye içerisinde vücuda getirilen başlıca önemli çalışmalar üzerinde durulmuştur. İlgili duruma binaen; bu doktora tezinin araştırma sahasına yönelik olarak Türkiye’de yapılan başlıca önemli çalışmalara yer ayrılmıştır. Malum çalışmalar; temel çizgileriyle, eleştirel bakış açılarına tabi tutularak değerlendirilmeye çalışılmıştır. Bu minvalde, bu doktora tezinin konusunu doğrudan veya dolaylı olarak alakadar eden bir kısım mühim çalışmalara, ana eğilimleri ve belirgin özellikleri doğrultusunda temas edilmiştir. Söz konusu durumun akabinde, bu tezin konusuyla ilişkilendirilen başlıca önemli çalışmaların kapsamları içerisinde; kazın kapladığı alanın tespiti yapılmıştır.

Mevzubahis edilen ehemmiyetli çalışmalar; kitaplar, makaleler, bildiriler (tebliğler) ve tezler (yüksek lisans tezleri ve doktora tezleri) olmak üzere; dört temel çatı altında toplanmıştır. Bu yapılırken de kronolojik bir sıralama ölçütü gözetilmiştir. Bir başka ifadeyle; bu tezin konusu yönünden önemli görülen kimi çalışmalar, tarihsel bir sıraya göre; kısa, öz, açık ve net olarak; genel bir değerlendirmeye alınmıştır. Dolayısıyla bahse konu çalışmalar, nitelik ve nicelik yönleri itibarıyla; açıklanmıştır. Bu durumun bir devamı olarak, ilgili çalışmalarda, kaz mefhumunun; daha ziyade mitolojik ve gastronomik taraflarının öne çıkarıldığı görülmüştür. Bu şekilde, kaz olgusunun, genellikle tarihî boyutlarının işlendiğine şahit olunmuştur. Nitekim kazın, bu çalışmalarda, ekseriyetle yüzeysel açılardan ele alındığı tespit edilmiştir. Dolayısıyla kazın etrafında cereyan eden kültürel birikimin işlendiği çalışmaların, yok denilebilecek kadar az oldukları vurgulanmıştır.

Bununla beraber, Türkiye'deki kazcılık faaliyetine veya kaz yetiştiriciliğine; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü hususlarını göz önüne alarak yer ayıran herhangi bir çalışmanın henüz vücuda getirilmediği belirtilmiştir. Bahse konu durumun bir devamı niteliğinde, kazı; sosyokültürel ve sosyoekonomik bağlamlarından hareketle, seçmeci bir bakış açısı güderek bütüncül bir çerçevede ele almak kaydıyla; belli bir senteze ulaştırabilen herhangi bir çalışmanın henüz mevcut olmadığının altı çizilmiştir.

Bu durumun ise bu doktora tez çalışmasının en temel dayanağı olduğu vurgulanmıştır. Zira bu doktora tezi; genelde sosyal ve beşerî bilimler, özelde ise halkbilimi sahalarında vuku bulan ilgili boşluğun doldurulması maksadıyla meydana getirilmiştir. Dolayısıyla bu tezin konusu dâhilinde, kaz merkezli olarak teşekkül ve tekâmül eden kültürel mirasın etraflıca irdelenerek Türk Halkbilimi sahasına kazandırılması; malum yöndeki kaz kültürünün ortaya konulması bakımından gerekli görülmüştür.

Birinci bölüm doğrultusunda, üçüncü olarak; araştırmanın kuramsal çerçevesi üzerinde durulmuştur. Bu bünye içerisinde, metin ve bağlam merkezli olmak üzere; iki tür teorik

yaklaşımına başvurulmaya çalışılmıştır. İlgili minval üzere, bu doktora tezinde uygulanan metin merkezli ve bağlam merkezli halkbilimi kuramları da ana çizgileriyle açıklanmıştır. Söz konusu durumun bir devamı olarak; bu doktora tezinde pratiğe dökülmek üzere belirlenen tarihsel ve işlevsel eksenlerindeki kuramlar veya teoriler hakkında birtakım ön bilgiler verilmiştir.

Malum araştırma modeli çerçevesinde; sözlü tarih kuramı ve işlevsel kuram mevzuları; belirgin yönleriyle sunulmuştur. Bu kapsama dönük olarak; eklektik bir bakış açısı ile holistik bir perspektif geliştirilmeye çalışılmıştır. Böylelikle, Türkiye’deki kaz kültürünün; halkbilimi alanındaki öngörülere yönelik çatısı oluşturulmuştur. Dolayısıyla araştırmanın kuramsal altyapısı dâhilinde; araştırma zeminindeki kuramların veya teorilerin uygulanma alanları hakkında başlıca malumatlara değinilmiştir. Bu şekilde, bu doktora tezinin araştırma modeli; en temel yönleriyle ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Tezin ikinci, üçüncü ve dördüncü bölümlerinde; halk ekonomisine, geleneksel mutfak kültürüne ve kaza ait kavramsal çerçevelere yer verilmiştir. Mevzubahis çerçeve etrafında, bu doktora tezine dair tarihsel analiz gerçekleştirilmeye çalışılmıştır. Malum doğrultuda, bu doktora tez çalışmasındaki ikinci, üçüncü ve dördüncü bölümlerin ana başlıkları ile alt başlıkları belirginleştirilmiştir. Bahse konu minval üzere, bu tez çalışmasının düzenine yönelik olarak, belli bir etüt ortaya konulmuştur.

İlgili kapsamda; halk ekonomisi, geleneksel mutfak kültürü ve kaz bünyesindeki temel kavramlar; detaylı şekillerde ele alınmaya çalışılmıştır. Dolayısıyla araştırmanın kavramsal çerçevesi istikametinde, bu tezin başlığında yer alan malum ifadelerin izahları üzerine yoğunlaşmıştır. Bu ekseninde, bu doktora tezinin başlığındaki kelimelerin terim ve kavram odaklı açıklamaları; malum yöndeki bilgilerin, belgelerin, bulguların ve yorumların ışığında; birtakım örneklerden hareketle ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bütün bu ifadelerin paralelinde, bu tezin kavramsal çerçevesi; “halk

ekonomisi”, “geleneksel mutfak kültürü” ve “kaz” olarak belirlenen bir bünye etrafında ele alınmıştır.

Tezdeki ikinci bölümün altyapısına dönük olarak meydana getirilen araştırma planı doğrultusunda, halk ekonomisine dair belirlenen kavramsal çerçeveye yönelik olarak, sırasıyla; ekonomi kavramı, ekonomi kavramının tarihî perspektifi ve gelişimi, halk ekonomisi kavramı, halk ekonomisi kavramının tarihî perspektifi ve gelişimi, halk ekonomisinin özellikleri, halk ekonomisinin işlevleri, halk ekonomisi ile İslam ekonomisi ilişkisi, halk ekonomisi ile modern ekonomi ilişkisi, halk ekonomisi uygulamaları, halk ekonomisindeki alışveriş usulleri, halk ekonomisindeki geleneksel malzemeler, halk ekonomisindeki geleneksel meslek kolları, halk ekonomisinin halk hayatındaki yeri, değeri ve önemi; ayrıntılı açılardan işlenmeye çalışılmıştır.

Tezdeki üçüncü bölümün altyapısına yönelik olarak vücuda getirilen araştırma planı doğrultusunda, geleneksel mutfak kültürüne dair belirlenen kavramsal çerçeveye binaen, sırasıyla; mutfak kavramı, mutfak kültürü kavramı, halk mutfağı kavramı, geleneksel mutfak kavramı, geleneksel mutfak kültürü kavramı, geleneksel mutfak kültürü kavramının tarihî perspektifi ve gelişimi, geleneksel mutfak kültürünün özellikleri, geleneksel mutfak kültürünün işlevleri, geleneksel mutfak kültürü ile modern mutfak kültürü ilişkisi, geleneksel mutfak kültürü uygulamaları, geleneksel mutfak kültüründeki araçlar ve gereçler, geleneksel mutfak kültüründeki mekânlar, geleneksel mutfak kültüründeki besin türleri ve çeşitleri, geleneksel mutfak kültüründeki alışkanlıklar ve davranışlar, geleneksel mutfak kültürünün halk hayatındaki yeri, değeri ve önemi; detaylı yönlerden ele alınmaya çalışılmıştır.

Tezdeki dördüncü bölümün altyapısına ilişkin olarak teşekkül ettirilen araştırma planı doğrultusunda, kaza dair belirlenen kavramsal çerçeveye istinaden, sırasıyla; kaz kavramı, kazın tanımı ve anlamı, kaz hakkındaki genel bilgiler, kaz cinsleri, kaz kavramının tarihî perspektifi ve gelişimi, kazın özellikleri, kazın işlevleri, kaza dair yer

adları, kaz yetiştiriciliği, kaz yetiştiriciliğindeki uygulamalar, mitolojik bir imge olarak kaz, bir halk edebiyatı unsuru olarak kaz, bir halk ekonomisi faktörü olarak kaz, bir geleneksel mutfak kültürü ögesi olarak kaz, geleneksel mutfak kültüründeki kaz yemekleri, kazın halk hayatındaki yeri, değeri ve önemi; etraflı bakımlardan değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Kısa ve öz olarak; bu doktora tezinin ikinci, üçüncü ve dördüncü bölümlerine temel teşkil eden araştırmanın kavramsal çerçevesi, tez başlığında yer alan “halk ekonomisi”, “geleneksel mutfak kültürü” ve “kaz” nosyonları üzerinden belli bir incelemeye ve çözümlemeye tabi tutulmuştur. Söz konusu nosyonları içeren inceleme ve çözümleme modeli ise halkbilimsel bakış açılarıyla bağdaştırılarak ortaya konulmaya çalışılmıştır. Dolayısıyla çalışmanın iskeletini oluşturan ana başlıkların alt basamaklarına inilerek, ilgili yöndeki genel kavramlar; geniş bir çerçeve içerisinde izah edilmiştir. Bu bağlamda; halk ekonomisi, geleneksel mutfak kültürü ve kaz mefhumları; tafsilatlı bir kültürel atmosfere binaen, tetkik ve tahlil süreçlerinden geçirilmeye çalışılmıştır. Bütün bu ifadelerin sonucunda; bu doktora tezinin ikinci, üçüncü ve dördüncü bölümleri itibarıyla; araştırma kapsamındaki tarihsel bağlamın etüdü ortaya konulmuştur.

Tezin beşinci bölümünde, araştırmanın işlevsel çerçevesine yer verilmiştir. Malum durumun bir devamı olarak, Türkiye’deki kazcılık faaliyeti veya kaz yetiştiriciliği; işlevsel eksenindeki cepheleriyle ele alınmıştır. Söz konusu bağlamda, kaz olgusu, halkın; sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam süreçleri doğrultusunda işlenmiştir. Dolayısıyla kaz; halk hayatındaki yerine, değerine ve önemine dair taşıdığı bir kısım anlamlara istinaden değerlendirilerek, halkbilimi perspektifiyle tetkik ve tahlil edilmeye çalışılmıştır.

Bahse konu ekseninde, öncelikle “işlev” kavramının tanımları üzerinde durulmuştur. Daha sonra ise kazın; sosyal, kültürel, ekonomik, toplumsal, tarihî ve siyasî işlevleri sıralanmıştır. İlgili durumun paralelinde; kaz, kazcılık, kaz yetiştiriciliği ve kaz

besiciliği olgularının arka planında yatan işlevsel altyapı; insan, zaman ve mekân boyutları dikkate alınmak suretiyle deşifre edilmeye çalışılmıştır. Böylece; Türkiye’de cereyan eden kazcılık faaliyetinin veya kaz yetiştiriciliğinin bugünü; işlevsel yönleriyle beraber, Türk dünya görüşü gözetilerek ortaya konulmuştur.

İlgili minvalde; kaz kültürü ile ilgili olarak elde edilen sözlü, yazılı ve elektronik verilerin; işlevsel zeminlerde açıklanmalarına özen gösterilmiştir. Zira belli bir kültürel birikimin yaratıcısı, taşıyıcısı ve aktarıcısı olan kaz kavramı; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamlarındaki çok çeşitli boyutlardan hareketle; imecedен eğlenceye, giyinmeden barınmaya, beslenmeden korunmaya ve tarımdan hayvancılığa kadar; geniş bir saha ekseninde ifade edilmiştir. Bütün bu açıklamaların bir sonucu olarak, tezin beşinci bölümünde, araştırma bünyesindeki işlevsel bağlamın etüdü yapılmaya çalışılmıştır.

Bu doktora tez çalışmasının altıncı bölümünde, araştırmanın bağlamsal çerçevesine yer verilmiştir. Bahse konu durumun bir devamı olarak, Türkiye’deki kaz yetiştiriciliği veya kazcılık faaliyeti; değişik bir kısım yönlerinin beraberindeki başlıca ortamlara istinaden değerlendirilmiştir. İlgili şekilde, kazın, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamındaki çok farklı cepheleri tetkik ve analiz edilmeye çalışılmıştır. Malum mevzudan hareketle, üçüncü bölümde; kazın geleneksel ekonomi ve mutfak kültürleri etrafındaki bağlam hususu üzerine yoğunlaşmıştır.

Söz konusu ekseninde, kazın; içinde yer aldığı fizikî, sosyal, kültürel, ekonomik ve teknolojik ortamlara dair derin ayrıntılar dile getirilmiştir. Kazın; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü eksenlerindeki dinamik birtakım yönleri; detaylı şekillerde izah edilmiştir. Bu kapsamda; kazcılığın, kaz yetiştiriciliğinin veya kaz besiciliğinin Türk kültür ve medeniyet çizgisi üzerindeki konumu; detaylara inilmek suretiyle teşhir edilmiştir. İlgili açıklamaların bir sonucu olarak, bu doktora tezinin üçüncü bölümünde; araştırma eksenindeki bağlamın etüdü yapılmaya çalışılmıştır.

Bu şekilde, kazın, Türk kültürü açısından üstlendiği başlıca roller öne çıkarılmıştır. Dolayısıyla kazın, Türk kültürüne sağladığı birtakım katkılar; bu yöndeki kimi ortamlar kanalıyla vurgulanmıştır. Malum çerçevede, kazın; değer yaratan bir unsur olarak, yetiştiriciliği veya besiciliği doğrultusunda halk hayatına yansıyan cepheleri ortaya konulmuştur. Böylece kaz, halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü faktörlerinin ışığında; inanç sisteminden halk edebiyatına, yeme-içmeden giyim-kuşama, sağlıktan ticarete, gelenekten mimariye ve aksesuardan dekorasyona kadar; belli bir sorgulama sürecine dâhil edilmiştir.

Buraya kadarki beyanatlardan yola çıkılarak, kazın, Türk kültür havzası itibarıyla; özel bir yere, değere ve öneme sahip olduğunun altını çizmek gerekmektedir. Zira kaz, Türkler için, kültür yaratıcı bir unsurdur. Dolayısıyla kazın, belli geleneksel değerleri bünyesinde topladığının dile getirilmesinde yarar vardır. Nitekim kazın, halk ekonomisinden geleneksel mutfak kültürüne uzanan geniş bir saha içerisinde, gelenek kültürünü ortaya çıkaran pek çok özelliği bulunmaktadır. Bütün bu ifadeler, kaz ile ilgili olarak; belli bir değerlendirme, tartışma ve öneri aşamasını zorunlu kılmaktadır. İlgili şekilde, kaz kültürünü meydana getiren altyapının; bazı değerlendirmelere, tartışmalara ve önerilere kapı araladığını vurgulamak lazımdır.

Bu doktora tezine temel oluşturan araştırma sistematigi doğrultusundaki konu seçimi itibarıyla, birçok etken göz önünde bulundurulmuştur. Söz konusu etkenlere istinaden; kazcılığın, kaz yetiştiriciliğinin veya kaz besiciliğinin Türkiye’de bütün canlılığıyla sürdürüldüğü yöreler açısından bakıldığı zaman; halk ekonomisi ve geleneksel mutfak kültürü bağlamında kaz hususunun, zengin bir kültürel birikime sahip olduğu görülmüştür. Dolayısıyla bu tezin amacına yönelik olarak, kaz; halkbilimi çalışma kadrosu içerisindeki önemli başlıklar arasında yer alan “halk ekonomisi” ve “geleneksel mutfak kültürü” mevzularından hareketle; halkbiliminin öngördüğü bakış açıları doğrultusunda, çok çeşitli cephelerine binaen ele alınmıştır.

İlgili şekilde; Türkiye'nin bilhassa belli başlı yörelerine özgü olarak teşekkül ve tekâmül eden kazcılık, kaz besiciliği veya kaz yetiştiriciliği bünyesindeki kültürel atmosferin; geleneksel ekonomi kültürü ile geleneksel mutfak kültürü etrafında vuku bulan derin ayrıntıları ortaya konulmuştur. Malum minval üzere, kazın çevresinde cereyan eden kültürel altyapı; bölgesel, yöresel veya yerel eksenlerden hareketle izah edilmeye çalışılmıştır.

Kaz, bir halk ekonomisi faktörü olarak; halk tarafından sınırları çizilen birtakım kurallara bağlı bir biçimde inşa edilen birtakım faaliyetlerin çıkış noktasını meydana getirmiştir. Bu faaliyetler, halkın geçim kaynaklarını takiben şekillenen başlıca geleneksel ekonomi vasıtaları kapsamında ortaya konulmuştur. Dolayısıyla kaz, halk arasında vuku bulan değiş tokuş ticaretinden, imece kültürüne kadar; geniş bir çerçeve içerisinde değerlendirilmiştir. Malum durumun akabinde, kazın, bilhassa yöresel bağlamlı iktisadî kalkınmaya temel teşkil ettiğinin altını çizmekte fayda vardır.

Bütün bu açıklamalara ek olarak, halkın; barınma, giyinme, beslenme, korunma, temizlik ve benzeri başlıca ihtiyaç maddelerini kazdan temin ettiğinin vurgulanması gerekmektedir. Ayrıca kaz ekseninde yaratılan bir kısım yardımlaşma, dayanışma, kaynaşma, eğlenme, sosyalleşme, toplumsallaşma ve kültürlenme faaliyetlerinden hareketle, kazın; sosyokültürel ve sosyoekonomik yönlerinin de açığa çıkarıldığı gözlemlenmiştir. Bu durum, kazın mümkün kıldığı bir ilişkiler ağını ortaya çıkarmaktadır. Böylece, kazı merkezine alan bir gelenek kültürü de yaratılmaktadır.

Kaz, bir geleneksel mutfak kültürü ögesi olarak; ayrı bir yere, değere ve öneme sahiptir. Bu minval üzere, kaz, geleneksel mutfağın; bölgesel, yöresel veya yerel bağlamlardaki hareket alanını teşkil etmektedir. Dolayısıyla kaz etrafında oluşan, gelişen ve yayılan kültürel miras; bilhassa geleneksel mutfak kültürü aracılığıyla icra edilmektedir. Bahse konu ekseninde, kaz, halk mutfağından hareketle; halkın sosyokültürel ve sosyoekonomik yaşam alanlarını yakından ilgilendiren bir nitelik taşımaktadır.

Söz konusu çerçeve etrafında, kaz; sosyal, kültürel, ekonomik, toplumsal, tarihsel ve siyasal bağlamlarda başlıca işlevlerin odak noktasını meydana getirmektedir. Zira kaz, bir dizi etkinlik alanına dönük olarak, insanların birbirlerine yakınlaşmalarını sağlayan fizikî, sosyal, kültürel, ekonomik ve teknolojik ortamları da inşa eden bir faktör olarak göze çıkmaktadır. Bütün bu ifadelerle birlikte, kaz; gezi, seyahat, kutlama, şenlik, festival, şölen ve eğlence gibi bazı sosyokültürel ve sosyoekonomik faaliyetlere binaen; insanlar arasında güçlü ve kalıcı ilişkilere imkân tanıyan bir geleneksel mutfak kültürü unsuru olarak da dikkat çekmektedir.

Buraya kadarki değerlendirmelerden yola çıkılarak, kazın, halk kültürü yönünden; simgesel veya sembolik bir anlam taşıdığını belirtmek gerekmektedir. Bu anlamı meydana getiren kültürel örüntüler; kendi işlevlerine ve bağlamlarına yönelik olarak yansıtılmaktadır. İlgili bünye içerisinde, malum simgelerin veya sembollerin yansımaları, özellikle sözlü kültürü zenginleştiren bir altyapıya sahiptir. Dolayısıyla kaz, her zaman için, bu zenginlik içinde ele alınan bir imge olarak kullanılmıştır. Zira kazın; eski Türk yazılı kaynaklarında sıkça geçmesi, doğada karşılaşılan bir kuş türü olmasıyla yakından ilişkilidir. Bu bünyeye yönelik olarak, kaz, Türk halk kültüründe; özgün ve farklı özellikleriyle anılmıştır. Bahse konu özellikleri, kazın; halk ekonomisinden geleneksel mutfak kültürüne kadar, çeşitli alanlara kaynaklık etmesiyle neticelenmiştir.

Bilindiği gibi, kültür; örf, âdet, teamül, anane, gelenek, görenek, töre ve moda gibi sosyal normlardan hareketle teşekkül ve tekâmül eden bir kavramdır. Kültürün münderecatında; fiziksel, sosyal, toplumsal, ekonomik, tarihsel, coğrafi, siyasal ve benzeri birçok faktör bulunmaktadır. Dolayısıyla kültür, ilgili faktörlerin etkisi altında yatan bir sürece dönük olarak gelişen bir kavramdır.

Toplumların yaşam tarzları, değer yargıları, beslenme şekilleri, yönetim biçimleri, sanatsal faaliyetleri, psikolojik yönelimleri, dünya görüşleri ve benzeri pek çok unsur;

kültür mefhumunun etrafında cereyan etmektedir. Bu durumun bir devamı olarak, bir topluma ait olan kültürel sisteme dair belli başlı özellikler, o toplumu diğer toplumlardan ayırt etmektedir. Malum bağlamda, kültür, toplumların varlıklarına anlam katan bir değerler dizgesidir. Dolayısıyla kültürden hareketle, ortak değerler çerçevesindeki bir kısım toplumsal paylaşımlara zemin hazırlanmaktadır.

Bütün bu ifadelerle birlikte, kaz mefhumunun da birtakım paylaşım ortamlarını yaratan ve yaşatan kültürel değerler arasında yer aldığını dile getirmekte fayda vardır. Zira kaz, kültürel bir unsur olarak, Türk toplumunun sahip olduğu kimliği yansıtan müşterek faktörlere girmektedir. Bu şekilde, kaz kavramı; bilhassa Türklerdeki topluluk veya grup kimliğinin bir parçası olarak, kültürün oluşturucusu veya tamamlayıcısı mahiyetindedir. Söz konusu minval üzere, kaz, ekonomik ve gastronomik değer yaratıcı özelliğinden hareketle; bilhassa bölgesel, yöresel veya yerel ölçeklerdeki halk hayatını yakından ilgilendirmektedir.

Bu açıdan bakıldığında, kaz; ekseriyetle Kuzeydoğu Anadolu Türklerinin kültürel yaşam çizgilerini doğrudan etkilemektedir. Bu bağlamda, kaz, Kuzeydoğu Anadolu havalisinin kültürel kimlik unsurları içerisinde; kendine özel bir yer edinmiştir. Örneğin; Kars yöresindeki sözlü kültüre, “Kars’ın kızı kazdır.” ifadesiyle sirayet eden kaz, bu yöndeki gastronomik kimlik yaratıcı ve ekonomik değer oluşturucu yönünden hareketle ima edilmiştir. Dolayısıyla kaz, yerel eksenindeki toplumsal rollerin oluşumları bakımından büyük bir önem arz etmektedir.

Kazın Türk mitolojik evrenindeki kutsal hayvanlardan biri olarak gösterilmesi, Türkler arasında kaza yüklenen anlamsal derinliği daha da ileri boyutlara taşımıştır. Bahse konu durumun bir devamı olarak, kaz, kendisini; halk inançlarından halk edebiyatına kadar birçok ortamda, Kuzeydoğu Anadolu havalisine özgü olarak hissettirmiştir. Ancak kazın, kendisini en fazla hissettirdiği alanlar arasında; halk ekonomisini ve geleneksel mutfak kültürünü göstermek mümkündür.

Kaz; özellikle Kars ve Ardahan yörelerine özgü olarak geliştirilen kesim zamanları, hazırlama yöntemleri, saklama prosedürleri ve pişirme usulleri açısından bakıldığında; halka ait ekonomi ve mutfak faaliyetlerini öne çıkarmaktadır. Mevzubahis bünye etrafında; eti, tüyü, yağı ve yumurtası başta olmak üzere; tepeden tırnağa kadar kullanılan bütün uzuvlarıyla birlikte, yöresel temelli ekonomi ve mutfak kültürleri içerisinde yer bulan kaz, Kuzeydoğu Anadolu ahalisi için; adeta bir hayvandan daha fazlasını ifade etmektedir. Bu durum, şüphesiz, kaz merkezli olarak teşekkül ve tekâmül eden bir kültürel atmosferi doğurmuştur.

Bahse konu nedenlerden ötürü, belli bir kaz kültürünün de kendiliğinden ortaya çıktığını vurgulamak gerekmektedir. Ancak kaz kültürü, içinde barındırdığı bütün bu faktörlere rağmen; bölgesel, yöresel ve yerel eksenlerden kurtulamamıştır. Ayrıca elde edilen birtakım arkeolojik ve tarihsel verilerden hareketle, kaz kültürünün; yüzlerce, hatta binlerce yıllık bir arka plana sahip olmasına rağmen; bu önemli konudaki bilimsel araştırma ve çalışma sistematigi oldukça sınırlıdır.

Türkiye sahası açısından bakıldığında, şayet sağlık bilimleri, fen bilimleri ve eğitim bilimleri; ekseriyetle de fen bilimleri içerisinde yer alan ziraat, mühendislik ve biyoloji alanları ile sağlık bilimleri içerisinde yer alan veterinerlik ve besin hijyeni ve teknolojisi alanları dâhilindeki kaz konulu çalışmalar bir kenarda tutulursa; sosyal bilimler ile beşerî bilimler ekseninde kaz hususunu temel alan çalışmaların büyük bir bölümü; Gastronomi, Ekonomi, Güzel Sanatlar, Tarih, Coğrafya, Türk Dili ve Edebiyatı, Sanat Tarihi, Sosyoloji, Arkeoloji, İlahiyat, İşletme, İletişim ile Turizm ve Otel İşletmeciliği gibi birtakım disiplinlerin araştırma sahaları içerisinde vücuda getirilmiştir. Ancak malum araştırma sahalarına dâhil edilen bu çalışmaların genelinde, kaz kültürü, bütüncül bir bakış açısıyla ele alınmamıştır.

Aynı durum, sosyal bilimlerin ve beşerî bilimlerin kavşak noktası olarak nitelendirilen halkbilimi için de geçerlidir. Zira halkbilimi disiplini içerisinde, kazı esas alan

Çalışmaların çok sınırlı bir sayıda kaldığının altını çizmek lazımdır. Bahse konu minval üzere, kaz kültürünün halkbilimi perspektifinden yola çıkılmak kaydıyla henüz incelenmemiş olması, bu doğrultudaki araştırma ve çalışma sahası açısından bakıldığı zaman; oldukça düşündürücüdür. Söz konusu mevzuya yönelik olarak, halkbilimi alanı dhilinde; kazın arka planındaki kültürel birikimin ortaya konulması gerekmiştir. Dolayısıyla bu doktora tezi, kaz kültürünü meydana getiren bir kısım folklorik malzemeler kanalıyla; ilgili eksikliğin giderilmesi amacına dönük bir çatıya binaen vcoda getirilmiştir.

Halkbilimi disiplininin penceresinden bakıldığı zaman, münderecatında kazın yer aldığı kimi araştırmaları içeren başlıca çalışmaların; daha ziyade mitolojik bağlamlı olarak meydana getirildiklerini belirtmek gerekir. Ancak ilgili çalışmaların, yok denilebilecek kadar az olduklarının yinelenmesinde yarar vardır. Ayrıca söz konusu çalışmalarda, kaz mefhumunun, yalnızca belirli yörelere ait halk inançları çerçevesinde işlendiğinin altını çizmek lazımdır. Dolayısıyla kaz, kazcılık, kaz yetiştiriciliği veya kaz besiciliği bünyesindeki birtakım unsurlar, Türk Halkbilimi açısından bakıldığı zaman; daha çok mitoloji kaynaklı halk inanmalarına hapsedilmiştir.

Bu doğrultuda, kaz kültürüne dair, birbirini sürekli tekrar eden az sayıdaki birkaç bildiriyle yetinilmiştir. Söz konusu durum, kazın arka planındaki kültürel birikimin genişliği dikkate alındığında, Türk Halkbilimi sahası açısından oldukça düşündürücüdür. Dolayısıyla bu doktora tezi, Türk Halkbilimi dalında; kaz kültürü ile ilgili olan araştırma ve çalışma yoksunluğu sebebiyle meydana getirilmiştir.

Bugün; kutlama, şenlik, şölen, festival ve benzeri lokal eğlence ortamlarıyla birlikte; kaz kültürünün kuşaktan kuşağa aktarılmaya çalışıldığı görülmektedir. şüphesiz bu gibi eğlence ortamları, kaz kültürünü yaşatan nedenlerin başında gelmektedir. Ancak malum eğlence ortamlarının, daha ziyade kent çevrelerine özgü olarak gerçekleştirildiğinin altını çizmekte yarar vardır. Dolayısıyla ilgili eğlence ortamları, genellikle kış

mevsimine dönük bir çatı altında; günü birlik tertip edilmektedir. Bu durum, kaz kültürünün sürekliliğini yeterince sağlayamamaktadır.

Kaz kültürünün idamesi, esasen; bölgesel, yöresel ve yerel bağlamlarda hayata geçirilmelidir. Zira son zamanlarda; Kuzeydoğu Anadolu'daki kaz yetiştiriciliğinin zayıflamaya başladığı gözlerden kaçmamıştır. Bu duruma, kazların yumurta verimlerinin düşük olması sebebiyet vermektedir. İlgili şekilde; kaz yetiştiriciliğinin, kaz besiciliğinin veya kazcılığın; gelecek nesillere iletilmesi tehlike altındadır. Söz konusu mevzuya; bilhassa Kars, Ardahan ve Iğdır illerinden İstanbul, Ankara ve İzmir illerine yönelik göçler eklendiğinde; durumun vahameti daha iyi anlaşılmaktadır.

Kültürel değerinin yanı sıra, ekonomik değeri de göz önünde bulundurulduğunda; kaz kültürünün devamlılığının sağlanması gerekmektedir. Bu durum, öncelikle; Kars ve Ardahan yerellerindeki kaz üretim çiftliklerinin modernizasyonu ile hayata geçirilmeye çalışılmalıdır. Ayrıca Ardahan ölçeğinde kurulan kaz kesimhanelerini de yaygınlaştırılmalıdır. Yine yakın bir geçmişe kadar, Kars'ta hizmet veren Kaz Üretim İstasyonu'nun yeniden faaliyete sokulması lazımdır.

Öte yandan, Kars ve Ardahan illerindeki yetki kurumlarca Türk Patent Enstitüsü'ne yapılan coğrafi işaret başvurusunun içeriği belirginleştirilmelidir. Zira ilgili içerikte, kazın; ekonomi ve mutfak taraflarının yanında; kültürel taraflarına da vurgu yapılmalıdır. Dolayısıyla kaz, Kars ve Ardahan illerinin sembolleri haline dönüştürülmelidir. Bu konuda; Kafkas Üniversitesi, Ardahan Üniversitesi ve Iğdır Üniversitesi akademisyenleri tarafından; kazın ekonomik, gastronomik, kültürel, sosyal, toplumsal ve benzeri kimlik yaratma özelliğinden hareketle; bir komisyon kurularak; çalıştaylar, kurslar, konferanslar, paneller, sempozyumlar ve kongreler düzenlenmelidir.

Kazın; bilhassa Kars'taki gastronomik kimlik unsurları çerçevesinde, yerel medya organlarıyla; ulusal ve küresel çevrelerde daha fazla tanıtılması gerekmektedir. Yine gelişen internet teknolojileri kapsamında; Kars, Ardahan ve Iğdır eksenli olarak kurulan sanal köy siteleri vasıtasıyla, kaz eti; yöresel yemekler çerçevesindeki bir kısım görsel ve işitsel malzemelerle sergilenmelidir. Ayrıca son birkaç yıllık bir periyot dahilinde; Kars, Ardahan ve Iğdır seyahatlerini temel alan Doğu Ekspresi aracılığıyla, geleneksel kaz yemeklerini sunan lokanta ve restoran işletmelerinin kültür turizmi kapsamında daha fazla değerlendirilmeleri lazımdır.

Bütün bu ifadelere ek olarak, Kuzeydoğu Anadolu'ya yönelik turizm destinasyonlarına; kaz eti ve kaz yağı satan şarküteri, aktar ve benzeri ticarî işletmeler de dâhil edilmelidir. Söz konusu duruma binaen; kaz tüyünden imal edilen yastık, yorgan, döşek, mont, pardesü ve yelek gibi birtakım giyim-kuşam ve dekorasyon malzemelerini satan dükkânların da Kars, Ardahan ve Iğdır yerellerinde kurulması ve desteklenmesi gerekmektedir. Bununla birlikte; bilhassa Kars il merkezindeki hediyelik eşya dükkânlarında, kaz imgesini içeren süs eşyalarına gözle görülür bir şekilde yer verilmelidir. İlgili bağlama ilişkin olarak, kazın; turistik eşya sektörü dâhilindeki sembolik bir kısım ürünlere istinaden, gündelik hayatın içinde yer alması sağlanmaktadır.

Bahse konu ifadelere ek olarak; şarküteri, restoran, lokanta, aktar ve benzeri ticarî işletmelerin nişanesi olarak kullanılan kaz resimlerinin; amblemlere veya logolara dönüştürülmesi, dolayısıyla yeni içerikler ve anlamlar kazanması için mitolojik öğelerden beslenmesi gerekmektedir. Zira Türk mitolojisindeki mühim semboller arasında yer alan ve Türk toplumunda ayrı bir konuma sahip olan kaz figürünün; kültürel ekonomik bir imge olarak yeniden ele alınması lazımdır. Kars özelinde; belli günlere özgü olarak kurulan, dolayısıyla kazın ekonomik yönünü içeren kaz pazarlarının da atıl durumdan kurtarılması elzemdir. Zira kaz pazarları, ekseriyetle ev ekonomisine sağlanan katkının kış mevsimindeki anahtarları arasındadır. Bu nedenle, kaz pazarları,

Kars şehir merkezinin dikkat çeken yerlerine kurulmalıdır. Söz konusu eksende, malum pazar ortamlarının; işlevsellikleri artırılmaya çalışılmalıdır.

Kazın bölgesel, yöresel veya yerel bağlamdaki tanıtımını; bu yönde cereyan eden kutlama, şenlik, festival, şölen ve benzeri eğlence ortamlarının çoğaltılarak devam ettirilmesiyle de artırmak mümkündür. Bahse konu bünye içerisinde, bilhassa özel kaz gecelerinin; turizm destinasyonları kapsamında değerlendirilmesi lazımdır. Zira özel kaz geceleri; Kars ve Ardahan yörelerini, kışın, Doğu Ekspresi aracılığıyla ziyarete gelen turistler için çok önemli bir çekim alanı yaratmaktadır. İlgili çekim alanını takiben, kazın; ekseriyetle bir geleneksel mutfak kültürü unsuru olarak kültür yaratıcı rolü ortaya konulmalıdır.

Son olarak, kazın; ekonomi ve mutfak olguları etrafındaki kültürel değeri; bilimsel içerikli kitaplarla ve makalelerle belirgin şekillerde ortaya konulmalıdır. Bu kapsamda, elde edilen arkeolojik verilerin tarihî altyapılarına dair araştırmalar yapılarak; ilgili doğrultudaki çalışmalar başlatılmalıdır. Bu vesileyle, Kars Müzesi'ndeki kaz işlemeli çanak ve çömlek türünden birtakım arkeolojik bulgular; yeni bilimsel araştırmaların ışığında, yeniden ele alınarak yorumlanmalıdır. Yine kaz kültürünü anlatan popüler kitaplar veya kitapçıklar da çıkarılarak; devlet kurumlarında ve özel kuruluşlarda sergilenmelidir.

Sonuç itibarıyla, bahsi geçen konular, belli bir kaz kültürünün varlığını ortaya koyan sebepleri ve sonuçları kapsamaktadır. Bu durumun akabinde, kaz kültürünün; halk hayatını etkileyen, şekillendiren, düzenleyen, geliştiren, değiştiren ve dönüştüren bir eksende teşekkül ettiği aşîkârdır. Söz konusu bünyeye istinaden, kaz kültürü; yerel, yöresel veya bölgesel temellerdeki topluluk veya grup yaşamı için mühim bir çeşitlilik ve zenginlik arz etmektedir.

Kaz, halkın; sosyal, kültürel, ekonomik, toplumsal, psikolojik, sosyolojik, mitolojik, edebî, siyasî, dinî, tarihî, coğrafi, arkeolojik, etnografik, sanatsal, folklorik, gastronomik ve benzeri yaşam süreçlerinin bütününe sirayet eden bir çatıya dikkat çekmektedir. Türkiye’deki halkbilimcilerin; kaz, kazcılık, kaz yetiştiriciliği veya kaz besiciliği bağlamlarındaki kültürel mirasa hemen hemen hiç eğilmedikleri; ortada olan bir gerçektir.

Bu araştırma vasıtasıyla; kazın geri planındaki kültür envanterine ilişkin olarak belirlenen problematik, halkbilimi çalışma başlıkları arasındaki “halk ekonomisi” ve “geleneksel mutfak kültürü” hususlarına dair belli başlı kıstaslar ölçüsünce incelenmeye ve çözümlenmeye çalışılmıştır. Dolayısıyla da bu yöndeki noksanlığın bertaraf edilmesi hedeflenmiştir.

Bölgesel, yöresel veya yerel temellerdeki halk hayatının neredeyse her alanında rastlanılabilen kaz mefhumu; bir kuş türü olmanın da ötesine geçerek, hayata dair varlık değerlerini ifade eden bir araç haline dönüştürülmelidir. Bu durum, özellikle kaza yüklenen sembolik anlamlar doğrultusunda izah edilmelidir. Bahsedilen anlamlardan hareketle, kaz imgesini, işlevsel bir çatı altında yeniden yorumlamak gerekmektedir. Dolayısıyla kazın, sosyokültürel ve sosyoekonomik yönlerini yansıtan geniş bir ortam yaratılmalıdır.

KAYNAKLAR

A. BASILI KAYNAKLAR

- Abdurrezzak, A. O. (2014a). *Türk dünyası mitolojik destanları ile Kalevala destanı üzerine mukayeseli bir araştırma*. (Doktora tezi), Hacettepe Üniversitesi.
- Abdurrezzak, A. O. (2014b). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Turkish Studies - International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 9(11), 1-16.
- Abdurrezzak, A. O. (2018). *Türk destanlarından Kalevala destanına: karşılaştırmalı bir mitoloji araştırması*, (1. Baskı), Karakum Yayınevi.
- Acar, Z. Z. (2012). *Iğdır yöresinde bitkiler ile yapılan yemekler*. III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu Bildirileri, 19-21 Ekim 2011, O Belli [Ed.], İlk Basım, Zafer Ofset, 283-288.
- Aça, M. (2011). *Altay Türklerinin destanlarındaki ölüm teması üzerine bazı tespitler*. *Bilig*, 14(59), 1-20.
- Ahmed Vefik Paşa, [1306] (1889). *Lehçe-i Osmânî, Cüz-i Evvelî ve Cüz-i Sâni*. (İlk Basım), Mahmud Bey Matbaası.
- Ahmetbeyoğlu, A. (2014). *Attila'nın Sarayında bir Romalı Grek Seyyahı Priskos'a göre Avrupa Hunları*. (1. Baskı), Yeditepe Yayınevi.
- Ahmetbeyoğlu, A. (2015). İslâmiyet öncesi Türklerde sosyal ve ekonomik yapı. *Türk kültürü el kitabı*, İ. Çapcıoğlu ve H. Beşirli (Ed.), (1. Baskı), Grafiker Yayınları.
- Akalın, K. H. (2016). Orta çağ iktisat tarihinde tefecilik yasağından kurtuluş. *Akademik Yaklaşımlar Dergisi*, 7(1), 21-52.
- Akalın, L. S. (1993). *Türk folklorunda kuşlar*. (Birinci Basım), Ersa Matbaası.
- Akalın, Ş. H. ve diğerleri. (2006). *Türkçe sözlük*. (4. Baskı), Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Akan, V. (2010). Birey ve toplum. İ. Sezal [Ed.], *Sosyolojiye giriş*, (3. Baskı, içinde s. 79-104), Beta Basım Yayım Dağıtım.

- Akay, B. ve Yılmaz, N. (2018). Kırklareli’de ekoturizm sertifikalarından koruma alanları ağı (PAN Parks)’nın uygulanabilirliği ve Vize ilçesi cittaslow kazanımları. *Turizm Akademik Dergisi*, 5(2), 215-224.
- Akçay, Z. (2017). 17. yüzyıl divanlarında et ve et yemekleri. *TÜRÜK-Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 5(10), 203-217.
- Akgün, B. ve Yurdakul Erol, S. (2011). Yöre halkının Kazdağı millî parkı ve ekoturizm faaliyetlerine yönelik tutumu. I. Uluslararası Kazdağları ve Edremit Sempozyumu - Bildiriler ve Özetler, R. Efe, M. Öztürk ve İ. Atalay (Ed.), (1. Baskı), Meta Basım, 276-284.
- Aksoy, A. (2018). 13. ve 14. yüzyılda Anadolu’da Ahilik Teşkilatı, etkisi ve siyaseti. *Medeniyet ve Toplum Dergisi*, 2(1), 19-35.
- Aksoy, H. (2019). *Kırgız destanlarında kadın tipler*. (Doktora tezi), Ege Üniversitesi.
- Aksoy, Ö. A. (1988). *Atasözleri ve deyimler sözlüğü: Atasözleri sözlüğü*. 1. Cilt, (Birinci Basım), İnkılâp Kitabevi.
- Aksoy, Ö. A. (1988). *Atasözleri ve deyimler sözlüğü: Deyimler sözlüğü*, 2. Cilt, (Birinci Basım), İnkılâp Kitabevi.
- Aksu, C. (2011). *Sürdürülebilir kalkınma ve çevre*. (1. Baskı), Güney Ege Kalkınma Ajansı Yayını.
- Alangu, T. (1983). *Türkiye folkloru elkitabı*. (Birinci Basım), Adam Yayıncılık.
- Alangu, T. (2020). *Türkiye folkloru el kitabı*. (İ. Görkem, Haz.), (1. Baskı), Yapı Kredi Yayınları.
- Albayrak, A., Solak Ü. M. ve Uhri A. (2008). *Deneyisel bir arkeoloji çalışması olarak hitit mutfacı*. (1. Baskı), Metro Kültür Yayınları.
- Albayrak, M. ve Şeker, K. (2014). *Arşiv belgelerine göre Osmanlı eğitiminde modernleşme*. Osmanlı Arşivi Daire Başkanlığı Yayını.
- Alıcı, K. ve Badem, A. (2021). *Samsun iline ait bir yemek: kaz tiridi*. 2nd International Congress of New Generations and New Trends in Tourism Proceedings Book (2. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi Bildirileri Kitabı), M. Sarıışık (Başk.), (1. Baskı), Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Yayını, 325-334.
- Aliyev, K. (2018). *Açık kitap: Dede Korkut*. R. Işık (Akt.), G. Ö. Çakır (Ed.), (1. Basım), Ötüken Neşriyat.

- Alpargu, M. (2008). 12. yüzyıla kadar İç Asya’da Türk mutfak kültürü. *Türk mutfağı*, A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), (1. Baskı), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Alpaslan, İ. (2012). *Et ve süt ürünlerini saklama yöntemleri*. II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu Bildirileri, O Belli (Ed.), (İlk Basım), Mavi Ofset, 330-337.
- Alptekin, A. B. (2012). *Efsane ve motifleri üzerine*. (1. Basım), Akçağ Yayınları.
- Alptekin, M. (2015). Kapitalizmin ortaya çıkışı: Jeo-kültürel yaklaşım. *Karadeniz Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(10), 231-241.
- Alyılmaz, C. (2004). İpek yolu ve Orhun yazıtları. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 11(24), 181-192.
- Aman, F. (2012). Bronislaw Malinowski’nin kültür teorisi. *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 21(1), 135-151.
- Ammerman, A. J. and Cavalli-Sforza, L. L. (1971). Measuring the rate of spread of early farming in Europe. *Man*, 6(4), 674-688.
- And, M. (1982). *Osmanlı şenliklerinde Türk sanatları*. (Birinci Basım), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- And, M. (1985). *Geleneksel Türk tiyatrosu: Köylü ve halk tiyatrosu gelenekleri*. (Birinci Basım), İnkılâp Kitabevi.
- And, M. (2012). *Oyun ve bugü*. (3. Baskı), Yapı Kredi Yayınları.
- Arat, R. R. (2007). *Yusuf Has Hacip – Kutadgu Bilig: Metin*, Cilt I, (5. Baskı), Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Arat, R. R. (2008). *Kutadgu Bilig/Yusuf Has Hacib*, (İkinci Basım), Kabalcı Yayınevi.
- Araz, N. (2000). Osmanlı mutfağı: -Üç ünlü mutfaktan biri-. *Hünkâr beğendi: 700 yıllık mutfak kültürü*, N. Kadioğlu Çevik (Haz.), (1. Baskı), Kültür Bakanlığı Yayınları, s. 7-19.
- Araz, N. (2009). Ottoman cuisine: -One of the renowned three cuisines-. *Imperial taste: 700 years of culinary culture*, N. Kadioğlu Çevik (Prep. for Publ. By), (2nd Edition), Publications of Ministry of Culture and Tourism, pp. 7-19.
- Arıkan, İ. (2008). *Tarih ekonomiyi ekonomi tarihi oluşturur*. (Birinci Baskı), Arıkanlı Holding Yayını.

- Arıtan, A. S. (2008). *Türk deri işlemeciliği bağlamında Türk cild sanatı*. 38. ICANAS – Uluslararası Asya ve Afrika Çalışmaları Kongresi Bildirileri, C. 1, ss. 121-136.
- Arlı, M. (1987). *El sanatlarının sınıflandırılması*. III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri: Maddi Kültür, V. Cilt, Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, s. 19-33.
- Arnold, M. (1869). *Culture and anarchy: An essay in political and social criticism*. (1st Edition), Smith, Elder and Co.
- Arslan, F., Çağlar, İ. M. ve Gürbıyık, C. (2017). Kültürel miras kapsamında kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel meslekler: Turgutlu örneği. *Studies of Ottoman Domain*, 7(13), 211-247.
- Artun, E. (2011). *Türk halkbilimi*. (Yedinci Baskı), Karahan Kitabevi.
- Arvas, A. (2009). *Dede Korkut Destanı ve Kıpçak sahası epik destan geleneği*. (Doktora tezi), Yüzüncü Yıl Üniversitesi.
- Arvas, A. (2012). “*Kitab-ı Dedem Korkut*” ve “*Kıpçak sahası epik destan geleneği*”, (1. Baskı), Hakim Yayınları.
- Aslan, E. (2017). *Türk halk edebiyatı*. (4. Baskı), Pegem Akademi.
- Aslan, M. (1991). Osmanlı saray düğünlerinde yağma geleneği. *Millî Folklor*, (10), 54-57.
- Atalay, B. (1972). *Divanü Lûgat-it-Türk dizini*. (İkinci Basım), Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Atalay, B. (1985). *Divanü Lûgat-it-Türk tercümesi*. Cilt I, (İkinci Basım), Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Atalay, B. (1985). *Divanü Lûgat-it-Türk tercümesi*. Cilt II, (İkinci Basım), Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Atalay, B. (1985). *Divanü Lûgat-it-Türk tercümesi*. Cilt III, (İkinci Basım), Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Atalay, B. (1986). *Divanü Lûgat-it-Türk dizini*. “Endeks”, (Üçüncü Basım), Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Atalay, M. (1983). *Kütahya çinicilik sanayinin incelenmesi: İstatistik bir yaklaşım*. (Birinci Basım), Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Atasever, M. (2018). *Sibirya Türk destanlarında aile*. (Doktora tezi), Gazi Üniversitesi.

- Ateş, M. (2012). *Mitolojiler ve semboller: Ana tanrıça ve doğurganlık sembolleri*. (3. Baskı), Milenyum Yayınları.
- Atsız, H. N. (2018). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nden seçmeler*. (7. Basım), Ötüken Neşriyat.
- Ayaz, B. ve Aça, M. (2019). Halk bilgisinin ekonomiye ve teknolojiye dönük temsilleri. *Halk Bilimi El Kitabı*, (3. Basım), Nobel Akademik Yayıncılık, s. 240-285.
- Aydemir, A. (2010). Ötüken ve Ötüken adı üzerine. *Türk Dünyası Araştırmaları*, (187), 197-222.
- Aydemir, A. (2013). Kutadgu Bilig ve Divanü Lugati't Türk'te kuşlar. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6, 271-297.
- Aydemir, A. (2013). Sarıkız Efsanesindeki Sarıkız ve Eski Türk inançlarındaki Albız üzerine. *Turkish Studies - International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 8(6), 61-67.
- Aydos, S. (2012). *Ankara Çubuk ilçesi mutfak kültürünün dönüşüm süreçlerinin halk bilimi açısından incelenmesi*. (Yüksek lisans tezi), Gazi Üniversitesi.
- Aymankuy, Y. ve Sarioğlu, M. (2007). *Yiyecek-içecek felsefesi ve beslenme alışkanlığının geliştirilmesine yönelik bir model önerisi*. 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri, Antalya, s. 8-17.
- Aytaş, G. (2019). Kültürel bir form olarak Türkülerde kaz. *Akademik Kaynak: AKAD*, 5(10-11), 75-89.
- Ayverdi, S. (1976). *Millî kültür mes'eleleri ve maârif dâvâmız*. (Birinci Basılış), Millî Eğitim Basımevi.
- Bağcı, A. (2020). Şor Türkleri atasözlerinde hayvan kültü. *Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi*, (50), 319-346.
- Bahtiyar Sarı, D. ve Tetik, N. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürü. *Anasay*, 3(8), 73-88.
- Bakır, A. (2017). *Yazıcızâde Ali-Tevârih-i Âl-i Selçuk [Oğuznâme-Selçuklu târihi] (giriş-metin-dizin)*, S. Soydemir ve S. Demirsoy (Ed.), (2. Baskı), Çamlıca Basım Yayın.
- Bakırcı, N. (2019). Dede Korkut kitabı bağlamında Oğuzlarda toy geleneği. *AVRASYA Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 7(20), 130-142.
- Bal, G. (2018). *Sibiryâ sahası Türk destanlarında kutsal varlıklar ve nesneler*. (Yüksek lisans tezi), Aksaray Üniversitesi.

- Balaban, T. (2017). Anadolu Türk efsanelerinde kuşlar ve uçmak. *Kuş Kitabı*, E. G. Naskali ve A. Şeker (Ed.), (1. Baskı), Kitabevi Yayınları, s. 121-194.
- Baldick, J. (2011). *Hayvan ve Şaman: Orta Asya'nın antik dinleri*. (1. Baskı), (N. Şahin, Çev.), Hil Yayın.
- Barışta, Ö. (2012). *Nevşehir ve çevresindeki Osmanlı İmparatorluğu ve Türkiye Cumhuriyeti dönemi kültür varlıkları üzerine yapılmış bazı yayınlar*. 1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu Bildirileri, A. Öger (Ed.), (1. Baskı), Grafiker Ofset, s. 227-237.
- Bascom, W. R. (1954). Four functions of folklore. *The Journal of American Folklore*, 67(266), 333-349.
- Bascom, W. R. (2019). Folklorun dört işlevi. (F. Çalış, Çev.), *Halk biliminde kuramlar ve yaklaşımlar*, 2. Cilt, M. Ö. Oğuz ve S. Gürçayır Teke (Haz.), (4. Baskı), Geleneksel Yayıncılık, s. 71-86.
- Basiretçi Ali Efendi. (2008). *Bir zamanlar İstanbul: Şehir mektupları*. N. Sağlam (Haz.), (1. Baskı), İstanbul Ticaret Odası (İTO) Yayını.
- Başar, L. K. (2015). *Altay destanlarında mitolojik unsurlar*. (Yüksek lisans tezi), Ondokuz Mayıs Üniversitesi.
- Başdaş, C. (2007). Türkiye Türkçesinde aslî uzunluk belirtileri. *Turkish Studies*, 3(1), 89-99.
- Başgöz, İ. (2012). *Türkülü aşk hikâyeleri (bir gösterim olarak)*. (İlk Baskı), Pan Yayıncılık.
- Bates, D. G. (2009). *21. Yüzyılda kültürel antropoloji: İnsanın doğadaki yeri*. (S. Aydın vd., Çev.), (1. Baskı), İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Bates, D. G. and Fratkin, E. M. (2003). *Cultural anthropology*. (1st Edition), Allyn and Bacon.
- Batuk, C. (2006). *Mitoloji ve tarihsellik: Hristiyanlığın aslî günah mitinin tarihsel dönüşümü*. (1. Baskı), İz Yayıncılık.
- Bayat, F. (2006). *Ana hatlarıyla Türk şamanlığı*. (1. Baskı), Ötüken Neşriyat.
- Bayat, F. (2011). *Türk mitolojik sistemi (ontolojik ve epistemolojik bağlamda Türk mitolojisi)*. Cilt 1, (2. Basım), Ötüken Neşriyat.

- Bayat, F. (2012). *Türk mitolojik sistemi (kutsal dışı-mitolojik ana, Umay paradigmasında ilkel mitolojik kategoriler-iyeler ve demonoloji*. Cilt 2, (2. Basım), Ötüken Neşriyat.
- Bayat, G. (2020). Kars'ın yerel yemekleri ve yerel ürünlerin Kars'taki yiyecek içecek işletmelerinde kullanımının sürdürülebilir gıda kapsamında değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2640-2654.
- Bayrak, M. F. (2015). *Soframda Anadolu: Doğu Anadolu yemekleri*. A. Aygen ve Ç. Su (Ed.), (1. Basım), Alfa Basım Yayın Dağıtım.
- Baysal, A. (1987). *Türk mutfağının beslenme ve sağlık yönünden değerlendirilmesi*. III Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, s. 89-103.
- Bazın, M. (2002). Kazvin. *TDV İslâm Ansiklopedisi*, B. Topaloğlu vd. (Ed.), 25. Cilt, (1. Baskı), İslam Araştırmaları Merkezi (İSAM) Yayınları, s. 154-155.
- Beardsworth, A. ve Keil, T. (2011). *Yemek sosyolojisi/yemek ve toplum çalışmasına bir davet*. (A. Ded, Çev.), S. Torlak (Ed.), (1. Baskı), Phoenix Yayınevi.
- Bekki, S. (2005). Türk halk anlatılarında ölüm ruhu motifi. *Millî Folklor*, 17(66), 34-47.
- Belli, G. S. ve Belli, O. (2007a). Kars Bölgesi'nin geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri. *Serhat Kültür*, 5, 26-33.
- Belli, G. S. ve Belli, O. (2007b). *Kafkasya'nın damak tadı: Kars Bölgesi'nin geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri*. Kars 2. Kent Kurultayı: Kafkasya'da Ortak Geleceğimiz Uluslararası Sempozyumu Bildirileri, O. Belli (Ed.), (İlk Basım), Scala Basım Yayın Tanıtım, s. 355-397.
- Belli, G. S. ve Belli, O. (2009). *Ağrı Dağı geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri*. I. Uluslararası Türk Kültüründe Ağrı Dağı Sempozyumu Bildirileri, O. Belli (Haz.), (İlk Basım), Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, s. 369-416.

- Belli, G. S. ve Belli, O. (2011). *Kars Bölgesi'nin geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri*. Uluslararası Kaşgar'dan Endülüs'e Türk-İslam Şehirleri Sempozyumları: Gazi Kars Şehrengizi Bildiriler Kitabı, C. Alyılmaz, İ. Demirci ve İ. Terzioğlu (Ed.), (1. Baskı), İ. Aygöl Ofset, 441-456.
- Belli, G. S. ve Belli, O. (2012a). *Kars Bölgesi'nde kaz kültürü ve kaz etinden yapılan geleneksel yemekler*. (İlk Basım), Belli Eğitim Kültür Tarih ve Arkeoloji Araştırma Merkezi Yayını.
- Belli, G. S. ve Belli, O. (2012b). Kars Bölgesi geleneksel mutfak kültüründe kaz etinden yapılan geleneksel yemekler. *Yemek ve Kültür*, (29), 28-38.
- Belli, G. S. ve Belli, O. (2012c). *Aras havzası geleneksel mutfak kültürünün en zengin yemek çeşidi: Pilavlar*. II. Uluslararası Aras Havzası Sempozyumu Bildirileri, O. Belli ve V. E. Belli (Haz.), (İlk Basım), Zafer Ofset, s. 606-609.
- Belli, G. S. ve Belli, O. (2012ç). *Kars Bölgesi'nde kaz etinden yapılan yemekler*. III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu Bildirileri, O. Belli (Ed.), (İlk Basım), Zafer Ofset, s. 127-138.
- Belli, G. S. ve Belli, O. (2012d). *Van Bölgesi geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri*. II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu Bildirileri, O. Belli (Ed.), (İlk Basım), Mavi Ofset, s. 514-560.
- Belli, G. S. ve Belli, O. (2013). *Kağızman geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri*. I. Uluslararası Aras Havzası Sempozyumu Bildirileri, O. Belli, O. ve V. E. Belli (Haz.), (İlk Basım), Atölye Ofset, s. 500-526.
- Belli, G. S. ve Belli, O. (2018). *Ağrı geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri*. (1. Baskı), Artus Basım.
- Belli, O. ve Belli, G. S. (2012e). *Kaynak ve seyahatnamelere göre Erzurum bölgesi geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri*. III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu Bildirileri, O. Belli (Ed.), (İlk Basım), Zafer Ofset, s. 66-89.

- Belli, O. (2007). *Kars Bölgesi'nde keşfedilen tarih öncesi döneme ait kayaüstü resimleri*. Kars 2. Kent Kurultayı: Kafkasya'da Ortak Geleceğimiz Uluslararası Sempozyumu Bildirileri, O. Belli (Ed.), (İlk Basım), Scala Basım Yayın Tanıtım, s. 30-75.
- Belli, O. (2012a). *Eski Çağ'da Doğu Anadolu Bölgesi'nde Urartu mutfak kültürü*. III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu Bildirileri, O Belli (Ed.), (İlk Basım), Zafer Ofset, s. 21-65.
- Belli, O. (2012b). *Urartuların Tunç kadın kemerleri üzerindeki düğün ve ziyafet sahneleri*. II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu Bildirileri, O Belli (Ed.), (İlk Basım), Mavi Ofset, s. 74-106.
- Benedict, R. (1971). *Patterns of culture*. (Fifth Edition), Routledge & Kegan Paul Ltd.
- Benedict, R. (2000). *Kültür örüntüleri*. (M. Topal, Çev.), (Üçüncü Basım), Öteki Yayınevi.
- Berkok, N. ve Toygar, K. (1994). *Kuzey Kafkas mutfak kültürü ve yemekleri: Şapsığ Abzah-Hatkoy-Kabartay-Besney-Abaza-Ubıh-Asetin-Çeçen-Dağıstan-Karaça Malkar*, (Birinci Baskı), Volkan Matbaacılık.
- Besli, E. (2010). *Eski ve Orta Türkçe hayvan isimlerinin etimolojisi*. (Doktora tezi), İstanbul Üniversitesi.
- Beşirli, H. (2010). *Yemek, Kültür ve Kimlik*, 22(87), 159-169.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek sosyolojisi: Yiyeceklere ve mutfaka sosyolojik bakış*. (2. Baskı), Phoenix Yayınevi.
- Beydili, C. (2005). *Türk mitolojisi ansiklopedik sözlük*. (E. Ercan, Çev.), (1. Baskı), Yurt Kitap-Yayın.
- Bilgin, A. (2003). Matbah-ı Âmire. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, B. Topaloğlu vd. (Ed.), 28. Cilt, (1. Baskı), İslam Araştırmaları Merkezi Yayınları, s. 115-119.
- Boas, F. (1938). *The mind of primitive man*. (First Edition), The Macmillan Company.
- Boas, F. (1944). *The mind of primitive man*. (Fourth Edition), MacMillan Company.
- Boratav, P. N. (2011-2012). *Halk hikâyeleri ve halk hikâyeciliği*. T. Yıldırım (Ed.), (Dördüncü Basım), Tarih Vakfı.

- Boratav, P. N. (2012). *Türk mitolojisi: Oğuzların-Anadolu, Azerbaycan ve Türkmenistan Türklerinin mitolojisi*. (R. Özbay, Çev.), (1. Baskı), BilgeSu Yayıncılık.
- Boratav, P. N. (2013). *100 soruda Türk folkloru (inanışlar, töre ve törenler, oyunlar)*. (1. Baskı), BilgeSu Yayıncılık.
- Boratav, P. N. (2015). *100 soruda Türk halk edebiyatı*. (3. Baskı), BilgeSu Yayıncılık.
- Bostancı, N. (2010). Toplum ve kültür. *Sosyolojiye Giriş*, İ. Sezal (Ed.), (3. Baskı), Beta Yayıncılık, s. 106-132.
- Boudan, C. (2006). *Mutfak savaşı: Damak zevkinin jeopolitiği*. (Y. Avunç, Çev.), (1. Baskı), Ayrıntı Yayınları.
- Bougle, C. (1964). *Sosyolojinin unsurları*. (K. N. Duru, Çev.), (1. Baskı), Millî Eğitim Basımevi.
- Bowles, S. & Choi, J. K. (2019). The neolithic agricultural revolution and the origins of private property. *Journal of Political Economy*, 127(5), 2186-2228.
- Bozkurt, V. (2010). Toplum ve iktisat. *Sosyolojiye giriş*, (3. Baskı), İ. Sezal (Ed.), Beta Basım Yayım Dağıtım, s. 200-240.
- Bozok, D. ve Kahraman, K. (2015). Kırsal turizmde yöresel yemek kültürünün rolü: Balıkesir. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5(1), 85-90.
- Bölükbaşı, R. T. (1998). Dans hakkında, dans, müzik, kültür – folklorla doğru: Çeviri. *Araştırma Dergisi*, 63(631), 281-286.
- Buldur, A. D., Meydan, A. ve Güngör, Ş. (2016). Dede Korkut Destanlarının kültür coğrafyası. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(3), 925-947.
- Buluç, S. (1979). Şaman. *Millî Eğitim Bakanlığı (M.E.B.) İslâm Ansiklopedisi: İslâm Âlemi Tarih, Coğrafya, Etnografya ve Biyografya Lugati*, A. Adıvar vd. (Haz.), Millî Eğitim Basımevi.
- Buluk, B. ve Eşitti, B. (2019). Batıdan doğuya yavaş seyahat: Doğu Ekspresi'nin Kars'ın sürdürülebilir turizm gelişimine etkisi. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (AEÜSBED)*, 5(2), 159-176.
- Canbolat, E., Keleş, Y. ve Akbaş, Y. Z. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında samsun mutfağına özgü turistik bir ürün: Bafra pidesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 75-87.
- Chapman, A. (1980). Barter as a universal mode of Exchange. *L'Homme*, (First Edition), 20(3), 33-83.

- Childe, G. (2001). *Kendini yaratan insan (insanın çağlar boyu gelişimi)*. (F. Oflluğlu, Çev.), (Altıncı Basım), Varlık Yayınları.
- Childe, V. G. (1930). *The bronz age*. (First Edition), Cambridge University Press.
- Cipolla, C. M. (1967). *Dünya ekonomi tarihi*. (A. Angın, Çev.), (Birinci Basım), Kitapçılık Ticaret Limited Şirketi Yayınları.
- Clay, A. T. (1924). The so-called fertile crescent and desert bay. *Journal of the American Oriental Society*, 44,186-201.
- Coştu, Y. (2009). Toplumsallaşma kavramı üzerine sosyolojik bir değerlendirme. *Dinbilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, 9(2), 117-140.
- Cunbur, M. (1993). *Karacaoğlan: Şiirler*. (İkinci Baskı), Millî Eğitim Basımevi.
- Çalışkan, V. (2018). *Türkiye’de geleneksel panayırılar: birbirine bağlı bir sistemde çözülme ve kültürel fonksiyonlarda kayıplar*. 30. Yıl Uluslararası Coğrafya Sempozyumu Bildiri Kitabı, N. Türkoğlu, R. Bayar, K. Karabacak, C. Kurtar Anlı, H. Kılar ve E. Gökkaya (Ed.), (1. Baskı), Ankara Üniversitesi Türkiye Coğrafyası Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayını, s. 1318-1332.
- Çambel, H. (1974). The Southeast Anatolian prehistoric project and its significance for culture history. *Belleten*, XXXVII(151), 361-377.
- Çapan, F. ve Güvenç, B. (2017). Kavimler göçü ve Batı Roma İmparatorluğu’nun çöküşü. *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum: Eğitim Bilimleri ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(18), 629-640.
- Çatalbaş, R. (2011). Türklerde hayvan sembolizmi ve din ilişkisi. *TURAN-SAM-Turan Stratejik Araştırmalar Merkezi Dergisi*, 3(12), 49-60.
- Çatlı Özen, G. (2016). Kapalı toplumsal yapı: Kast sistemi üzerinden tabakalaşma. *Aydın İnsan ve Toplum Dergisi*, 2(3), 59-65.
- Çavdar, T. (1972). *İktisat kılavuzu: İktisat tarihi/çağdaş sorunlar/temel kavramlar ve Türk ekonomisi*. (Birinci Baskı), Hilâl Matbaacılık.
- Çelebi, Y. (2020). *Dünyada ve Türkiye’de kazlar*. (1. Basım), Minel Yayın.
- Çelik, B. (2007). *Muş yöresi yerli kazlarında kesim ve karkas özellikleri*. (Yüksek lisans tezi), Afyonkarahisar Kocatepe Üniversitesi.
- Çeribaş, M. (2010). *Kırgız Türklerinin destancılık geleneği ve er soltonoy destanı (inceleme-transkripsiyonlu metin-tıpkıbasım)*. (Doktora tezi), Gazi Üniversitesi.

- Çetin, H. (2004). *Türk toplum sözleşmesi: Siyasetin sosyolojik temelleri*. (1. Baskı), Lotus Yayınevi.
- Çoban, R. V. (2012). *İda Dağı'ndan Kaz Dağı'na: Yöre anlatıları'nın karşılaştırmalı mitoloji tarafından incelenmesi*. Kaz Dağı III. Ulusal Sempozyumu Bildirileri.
- Çobanoğlu, Ö. (2000a). *Âşık tarzı kültür geleneği ve destan türü*. (1. Baskı), Akçağ Yayınları.
- Çobanoğlu, Ö. (2000b). Yapısal ve işlevsel bakımdan geleneksel bayramlar bağlamında nevrüz ve hıdrellez. *Türkbilig*, (1), 51-59.
- Çobanoğlu, Ö. (2001). Türk mitolojisi. *Türk Dünyası Ortak Edebiyatı-Türk Dünyası Edebiyat Tarihi*, Cilt 1, (1. Baskı), S. Tural ve Ö. Göçgün (Haz.), Atatürk Kültür Merkezi Yayını.
- Çobanoğlu, Ö. (2003). Kağanlık ve kamlık kurumları arasındaki çekişmenin Türk mitolojisine yansımaları problematiğinde yöntem sorunları. *Bilig*, (27), 19-49.
- Çobanoğlu, Ö. (2004). *Türk dünyası ortak atasözleri sözlüğü*. (1. Baskı), Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Çobanoğlu, Ö. (2007). *Âşık tarzı edebiyat geleneği ve İstanbul*. (1. Baskı), 3F Yayınevi.
- Çobanoğlu, Ö. (2009). Türk halkbilimi çalışmaları kadrosuna göre Atatürk döneminde araştırma eğilimleri ve sonuçları üzerine genel bir değerlendirme. *Cumhuriyet Dönemi Türk Kültürü: Atatürk Dönemi (1920-1938)*, Cilt 3, (1. Baskı), O. Horata (Ed.), Atatürk Kültür Merkezi Yayını.
- Çobanoğlu, Ö. (2010). *Halk edebiyatına giriş*. H. Biltekin (Ed.), (2. Baskı), Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Çobanoğlu, Ö. (2011). *Türk Dünyası epik destan geleneği*. (3. Baskı), Akçağ Yayınları.
- Çobanoğlu, Ö. (2012). *Türk kültüründe Al Dini ve Okra ilişkisi*. 38. Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi: Tarih ve Medeniyetler Tarihi (International Congress of Asian and North African Studies – ICANAS 38), II. Cilt, Z. Dilek, M. Akbulut, S. Cöhlce, Z. Bağlan Özer, R. Gürses ve B. Karababa Taşkın (Haz.), (1. Baskı), Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları, s. 981-986.
- Çobanoğlu, Ö. (2015). *Türk halk kültüründe memoratlar ve halk inançları*. (2. Baskı), Akçağ Yayınları.
- Çobanoğlu, Ö. (2016). Toplumsal ve iktisadî kökenleriyle Türk mitolojisi. *Bilim ve Ütopya*, 270(22), 11-35.

- Çobanoğlu, Ö. (2019). *Halkbilimi kuramları ve araştırma yöntemleri tarihine giriş*. (10. Baskı), Akçağ Yayınları.
- Çobanoğlu, Ö. (2020), *Tarihte ve günümüzde Türk boylarının ortak atasözleri sözlüğü*. (1. Baskı), Akçağ Yayınları.
- Çoruhlu, Y. (2013). *Türk mitolojisinin ana hatları*. (İkinci Basım), Kabalcı Yayıncılık.
- Çoruhlu, Y. (2014). *Kozmolojik, mitolojik, astrolojik, dinî ve edebî tasavvurlara göre Türk sanatında hayvan sembolizmi (Proto-Türk devrinden, M.S. 14. yüzyıla kadar efsanevî ve yırtıcı hayvanların sembolizmi üzerine bir deneme)*, (1. Baskı), Kömen Yayınları.
- Dağlı, Y. ve Kahraman, S. A. (2006). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Bursa-Bolu-Trabzon-Erzurum-Azerbaycan-Kafkasya-Kırım- Girit*. 2. Cilt, 2. Kitap, (2. Baskı), Yapı Kredi Yayınları.
- Dağlı, Y., Kahraman, S. A. ve Dankoff, R. (2003). *Evliyâ Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî-Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*. (1. Baskı), Yapı Kredi Yayınları.
- Dankoff, R., Kahraman, S. A. ve Dağlı, Y. (2006). *Evliyâ Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî – Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*. (1. Baskı), Yapı Kredi Yayınları.
- De Moraes Farias, P. F. (1974). Silent trade: Myth and historical evidence. *History in Africa*, (First Edition), 1, 9-24.
- Debreli, Z. G. (2020). Dîvânu Lugâtî't-Türk ve Kutadgu Bilig'de hidrografik terimler ve metaforik kullanımları. *Ondokuz Mayıs Üniversitesi İnsan Bilimleri Dergisi*, 1(2), 139-167.
- Demir, Ö. (1992). Normatif-pozitif ayrımının sosyal işlevi ve pozitif iktisat. *Anadolu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 10(1), 97-107.
- Demir, P., Kırmızıbayrak, T. ve Yazıcı, K. (2013). Kaz yetiştiriciliğinin sosyoekonomik önemi. *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 60, 129-134.
- Demirbilek, S. (2020). Dede Korkut Oğuznamelerinde aile. *Kesit Akademi Dergisi*, 6(24), 256-273.
- Demirel, H. ve Karabina, S. (2019). Kırıkkale yeme içme kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 950-967.
- Demirel, H. (2000). *Tevrat*. (Birinci Baskı), Ohan Matbaacılık.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfacı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(I), 105-125.

- Derinalp Çanakçı, S. (2019). Gastronomi turizmi açısından yöresel mutfak kültürünün önemi: Kars ili örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(67), 886-894.
- Devellioğlu, F. (2006). *Osmanlıca-Türkçe ansiklopedik lûgat (eski ve yeni harflerle)*, A. S. Güneyçal (Haz.), (23. Baskı), Aydın Kitabevi Yayınları.
- Diker, O. ve Deniz, T. (2017). Kars kültürel ve gastronomik kimliğinde kaz. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22(38), 189-204.
- Dilçin, C. (1991). *Mesud Bin Ahmed-Süheyl ü Nev-bahâr (inceleme-metin-sözlük)*. Atatürk Kültür Merkezi Yayını.
- Dilek, İ. (1998). Altay Türk Kayçılık geleneği ve Kayçı N. U. Ulaşev. *Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi*, (5), 309-360.
- Dilek, İ. (2002). *Altay destanları*. Cilt I, (Birinci Baskı), Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Dilek, İ. (2007). *Altay destanları*. Cilt II, (1. Baskı), Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Dilek, İ. (2007). *Altay destanları*. Cilt III, (1. Baskı), Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Dilek, İ. (2007). *Altay masalları*. (Birinci Basım), Alp Yayınevi.
- Dilek, İ. (2014). *Resimli Türk mitoloji sözlüğü (Altay/Yakut)*. (1. Baskı), Grafiker Yayınları.
- Dilek, İ. (2015). Türk mitolojisi. *Türk Kültürü El Kitabı*, İ. Çapcıoğlu ve H. Beşirli (Ed.), (1. Baskı), Grafiker Yayınları, s. 267-301.
- Dinç, M. (2019). Halk bilgisinin beslenme ve mutfak kültürüne dönük temsilleri. *Halk Bilimi El Kitabı*, M. Aça (Ed.), (3. Basım), Nobel Akademik Yayıncılık.
- Dinler, Z. (1994). *Mikro ekonomi*. (10. Baskı), Ekin Yayınevi.
- Dinler, Z. (1995). *İktisada giriş*. (25. Basım), Ekin Basım Yayın Dağıtım.
- Dirican, C. (2019). Dış ticarete ulusal (yerli) para cinsinden (kliring) takas ve ödeme işlemlerinin uygulanabilirliği: Türkiye uygulaması için durum ve gereksinimler. *Yaşar Üniversitesi E-Dergisi*, 14, 48-61.
- Divitçioğlu, S. (2015). *Külliyat 4: Oğuz'dan Selçuklu'ya*. (1. Basım), Alfa Basım Yayın Dağıtım.
- Diyarbakirli, N. (1972). *Hun sanatı*. (Birinci Basılış), Millî Eğitim Basımevi.
- Doğan, O. (2019). Kazak adının menşei, Kazak Halkının ve Hanlığı'nın oluşumu ve faaliyetleri (XVI. yüzyıla kadar). *Bellek/Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü Dergisi*, 1(1), 16-27.

- Dorson, M. R. (1959). *American folklore*. (First Edition), The University of Chicago Press.
- Dorson, M. R. (1963). Current folklore theories. *Current Anthropology*, 4(1), 27-38.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a meal. *Daedalus*, (101), 61-81.
- Dundes, A. (1977). Who are the folk? *Frontiers of Folklore*, W. Bascom [Ed.], (First Edition), Westview Press for the AAAS, p. 17-35.
- Dundes, A. (1998). Doku, metin ve konteks. (M. Ekici, Çev.), *Millî folklor*, 38(4), 106-119.
- Dundes, A. (2006). Halk Kimdir?. (M. Ekici, Çev.), *Halk biliminde kuramlar ve yaklaşımlar*. 1. Cilt, M. Ö. Oğuz, M. Ekici, N. Özdemir, G. Öğüt Eker ve S. Gürçayır Teke (Haz.), (3. Baskı), Geleneksel Yayıncılık, s. 11-26.
- Dundes, A. (2019). Doku, metin ve konteks. (M. Ekici, Çev.), *Halk biliminde kuramlar ve yaklaşımlar*. 1. Cilt, M. Ö. Oğuz vd. (Haz.), (3. Baskı), Geleneksel Yayıncılık.
- Durkheim, E. (1982). *The rules of sociological method*. (W. D. Halls, Trans.), (First Edition), The Free Press.
- Durkheim, E. (1995). *The elementary forms of religious life*. (K. E. Fields, Trans.), (1st Edition), The Free Press.
- Durmuş, İ. (2016). *Türk kültürüne giriş*. (Birinci Baskı), Akçağ Yayınları.
- Duymaz, A. ve Şahin, H. A. (2008). Kaz dağlarında dağ, ağaç ve ocak kültü üzerine inanış ve uygulamalar. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(19), 116-126.
- Duymaz, A. (2001). Kaz dağı ve sarıkız efsaneleri üzerine bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4(5), 88-102.
- Eberhard, W. (1947). *Çin tarihi*. (Birinci Basım), Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Eberhard, W. (1996). *Çin'in Şimal komşuları: Bir kaynak kitabı*. (N. Uluğtuğ, Çev.), (2. Baskı), Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Eğilmez, M. (2018). *Tarihsel süreç içinde dünya ekonomisi*. N. Arslan [Ed.], (2. Basım), Remzi Kitabevi.
- Ekici, M. (2007). Araştırma yöntemleri. *Türk Halk Edebiyatı El Kitabı*, M. Ö. Oğuz (Ed.), (5. Baskı), Grafiker Yayıncılık.
- Ekici, M. (2019). *Halk bilgisi (folklor) derleme ve inceleme yöntemleri*. (9. Baskı), Geleneksel Yayıncılık.

- Elçin, Ş. (1988). *Halk edebiyatı araştırmaları*. Cilt I, (Birinci Baskı), Mas Matbaacılık.
- Elçin, Ş. (1988). *Halk edebiyatı araştırmaları*. Cilt II, (Birinci Baskı), Mas Matbaacılık.
- Elçin, Ş. (2016). *Halk edebiyatına giriş*. (14. Baskı), Akçağ Yayınları.
- Eliade, M. (1992). *İmgeler-simgeler*. (M. A. Kılıçbay, Çev.), (Birinci Baskı), Gece Yayınları.
- Eliade, M. (1998). *Mitlerin özellikleri*. (S. Rıfat, Çev.), (2. Baskı), Om Yayınevi.
- Eliade, M. (2009). *Dinler tarihine giriş*. (L. Arslan, Çev.), E. Kocabıyık (Haz.), (İkinci Basım), Kabalcı Yayınevi.
- Elmalı, M. (2012). Eski Uygur Türkçesi metinlerinde metamorfoz, *ACTA TURCICA – Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, 4(2-1), 1-34.
- Emre, A. C. (1971a), *Homeros-İliada (İlias Destanı)*. (Dördüncü Basılış), Varlık Yayınları.
- Emre, A. C. (1971b). *Homeros-Odyseias*. (Üçüncü Basılış), Varlık Yayınları.
- Erbaş, İ. (2018). Taş ve taş yapı kültüründe değişim ve dönüşüm. *ATA Planlama ve Tasarım Dergisi*, 2(1), 29-37.
- Ercilasun, A. B. ve Akkoyunlu, Z. (2020). *Kâşgarlı Mahmud-Divânı Lugâti't-Türk: Giriş-metin-çeviri-notlar-dizin*. (Dördüncü Baskı), Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ercilasun, A. B. ve diğerleri. (1991). *Karşılaştırmalı Türk lehçeleri sözlüğü*. Cilt I, (Birinci Basım), Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Erdek, K. (1977). *Halkbilimi araştırma yöntemi*. (1. Baskı), Ünal Matbaası.
- Erdem, S. (1991). Av. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, B. Topaloğlu vd. (Ed.), 4. Cilt, (1. Baskı), İslam Araştırmaları Merkezi (İSAM) Yayınları, s. 101-104.
- Erdem, S. (1991). *Türklerde heykel sanatının tarihsel gelişimi ve kültürel değişimi yansıtan İstanbul örneği*. (Yüksek lisans tezi), İstanbul Teknik Üniversitesi.
- Ergin, M. (1964). *Dede Korkut kitabı (metin-sözlük)*. (Birinci Basım), Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Ergin, M. (2009). *Dede Korkut kitabı: İndeks-gramer*. Cilt 2, (4. Baskı), Türk Dil Kurumu (TDK) Yayınları.
- Ergin, M. (2011a). *Orhun abideleri*. (45. Baskı), Boğaziçi Yayınları.
- Ergin, M. (2011b), *Dede Korkut kitabı: Giriş-metin-tıpkıbasım*. Cilt I, (Sekizinci Baskı), Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ergin, M. (2012). *Dede Korkut kitabı*. (47. Baskı), Boğaziçi Yayınları.

- Ergun, M. (1997). *Türk dünyası efsanelerinde değişme motifi*. I. Cilt, İnceleme-1, (1. Baskı), Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ergun, M. (1998). *Altay Türkleri'nin kahramanlık destanı: Alp Manaş*. (Birinci Baskı), Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ergun, P. (2005). Altay destanlarında ve Anadolu Türk masallarında Tastarakay-Keloğlan. *Millî Folklor*, 17(68), 78-84.
- Erhat, A. (2012). *Mitoloji sözlüğü*. (Yirminci Basım), Remzi Kitabevi.
- Erman, D. O. (2012). Türk seramik sanatının gelişimi: Toprağın ateşle dansı. *ACTA TURCICA Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, IV(1), 18-33.
- Eröz, M. (1973). Türk içtimaî hayatında totemizm izleri. *İslâm Tetkikleri Enstitüsü Dergisi*, T. Gökbilgin Ed., Cild 5, Cüz 1-4. İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, s. 289-299.
- Ersoy, A. (2014). *İlyada-Homeros*. İkinci Baskı, Ankara: Panama Yayıncılık.
- Ersoy, R. (2009). *Sözlü tarih-folklor ilişkisi: Baraklar örneği*. (1. Baskı), Akçağ Yayınları.
- Ersoy, Y. (2002). Türk mutfak kültürü. *Türkler*, Orta Çağ, Cilt 4, (1. Baskı), H. C. Güzel, K. Çiçek ve S. Koca (Ed.), Yeni Türkiye Yayınları, 222-229.
- Ertekinoglu, S. (2017). Alp Er Tonga'nın Kızı Kaz'dan Dede Korkut Yurdu Ahlat'taki kız/kaz evladına. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 57(I), 507-510.
- Esin, E. (1978). *İslâmiyetten önceki Türk kültür târihi ve İslâma giriş*. (Birinci Basım), İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Matbaası.
- Esin, E. (2001). *Türk kozmolojisine giriş*. E. Kocabıyık (Haz.), (Birinci Basım), Kabalcı Yayınevi.
- Esin, E. (2002). İç Asya'da milattan önceki binyılda Türklerin atalarına atfedilen kültürler. *Türkler*, İlk Çağ, Cilt 1, H. C. Güzel, K. Çiçek ve S. Koca (Ed.), (1. Baskı), Yeni Türkiye Yayınları. s. 494-517.
- Esin, E. (2006). *Türklerde maddi kültürün oluşumu*. (Birinci Baskı), Kabalcı Yayınevi.
- Eskicioğlu, O. (1999). *İslam ve ekonomi*. Y. Çiftçioglu (Haz.), (1. Basım), Anadolu Yayınları.
- Esmez, A. (2021). *Âşık Ensar Şahbazoğlu: Hayatı sanatı şiirleri*. K. Öncül (Ed.), (1. Baskı), Eğitim Yayınevi.

- Eycil, A. ve Us, Ünzile. (2019). İslamiyet öncesi Türk tarihinde sanatı etkileyen unsurlar. *Asia Minor Studies*, 7(1), 81-94.
- Eyice, S. (1993). Çeşme. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, B. Topaloğlu vd. [Ed.], 8. Cilt, (1. Baskı), İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi (İSAM) Yayınları, s. 277-287.
- Feyzioğlu, Y. (2011). *Kars boyları, hazineler diyarı...*, Uluslararası Kaşgar'dan Endülüs'e Türk-İslam Şehirleri Sempozyumları: Gazi Kars Şehrengizi Bildiriler Kitabı, C. Alyılmaz, İ. Demirci ve İ. Terzioğlu (Ed.), (1. Baskı), İ. Aygül Ofset, s. 271-278.
- Fındıkoğlu, Z. F. (1949). *Folklor ve etnografya kılavuzu*. (1. Baskı), İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi İktisat Müze ve Arşivi Neşriyatı.
- Fieldhouse, P. (2002). *Food and nutrition/customs and culture*. (Second Edition), Nelson Thornes Ltd.
- Filizok, R. (2005). *Edebiyatımızın zirvesindekiler: Ziya Gökalp*. (1. Baskı), Akçağ Yayınları.
- Firth, R. (1927). The study of primitive economics. *Economics*, 21, 312-335.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27, 275-292.
- Gazimihal, M. R. (1956). Asırlar arasında Türk oyunları. *Türk Folklor Araştırmaları*, 4(87), 1385-1386.
- Gizerler, M. (1998). Edirne'de mutfak kültürü. *Kültür ve Sanat*, (39), 73-79.
- Glassie, H. (1993). *Günümüzde geleneksel Türk sanatı*. (Y. Alptekin ve S. Oğuzertem Çev.), (Birinci Baskı), Indiana Üniversitesi Türkçe Programı Yayınları.
- Goldstein, K. S. (1983). *Sahada folklor derleme metotları*. (A. E. Uysal, Çev.), (2. Basılış), Ankara: Başbakanlık Basımevi.
- Gomme, G. L. (1883). *Folklore relics of early village life*. (First Edition), Paternoster Row, E.C.
- Goode, J. (1992). Food. *Folklore*, "Cultural Performances and Popular Entertainments", R. Bauman (Ed.), Oxford University Press, p. 233-245.
- Goode, J. (2005). Yemek. (F. Mormenekşe, Çev.), *Millî Folklor*, 17(67), 172-176.
- Göka, E. (2015). *Türklerin psikolojisi: Tarihin ruhumuzda bıraktığı izler*. (5. Baskı), Timaş Yayınları.

- Göksu, E. (2009). Türkiye Selçuklularında iktâ. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (26), 137-154.
- Göksu, E., (2019). *Selçuklular: Muhteşem çağın mütevazı çocukları*. (1. Basım), Kronik Kitap.
- Göktürk, V. (2019). *Güney Sibiryâ Türk destanlarında gökyüzü ve yer altı ile ilgili mitolojik unsurlar*. (Yüksek lisans tezi), Süleyman Demirel Üniversitesi.
- Gökür Toker, G. (2020). *Hakas destanlarında kadın kahramanlar*. (Yüksek lisans tezi), Gazi Üniversitesi.
- Gökyay, O. Ş. (1938). *Dede Korkut*. (Birinci Basılış), Arkadaş Basımevi.
- Gökyay, O. Ş. (1973). *Dedem Korkudun kitabı*. (Birinci Basılış), Millî Eğitim Basımevi.
- Gökyay, O. Ş. (1994). Dede Korkut. *Türkiye Diyanet Vakfı (TDV) İslâm Ansiklopedisi*, B. Topaloğlu vd. (Ed.), 9. Cilt, (1. Baskı), İslam Araştırmaları Merkezi (İSAM) Yayınları, s. 77-80.
- Göner, G. (2020). *Türk destanlarında kuş figürü*. 2(4), 273-286.
- Görkem, İ. (2000). *Baha Said Bey-Türkiye’de Alevî-Bektaşî, Ahi ve Nusayrî Zümreleri*. (1. Baskı), Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Gözaydın, N. (1992). Yine folklor üzerine. *Türk Dili*, (486), 1018-1021.
- Gözütok, A. (1997). Türkiye Türkçesinin ilk sözlüğü Lehce-i Osmânî. *Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Araştırma Dergisi*, (24), 29-37.
- Grimal, P. (2012). *Mitoloji sözlüğü: Yunan ve Roma*, (S. Tamgüç, Çev.), (Birinci Baskı), Kabalcı Yayınevi.
- Grimm Kardeşler. (2011). *Grimm masalları*. Cilt 2, (S. Günersel, Çev.), (Birinci Basım), Pinhan Yayıncılık.
- Grimm Kardeşler. (2018). *Grimm masalları*. Cilt 1, (S. Günersel, Çev.), (İkinci Basım), Pinhan Yayıncılık.
- Gumilev, L. N. (2002). *Hunlar*. (A. Batur, Çev.), (1. Baskı), Selenge Yayınları.
- Gülaçtı, N., (2018). Kütahya seramik ve çinicilik zanaat/sanatının tarihsel süreci ve gerileme nedenleri. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (58), 31-40.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (26), 24-30.
- Gültepe, N. (2015). *Türk mitolojisi: Yeni araştırmalar ışığında*. P. Türkeş (Ed.), (3. Baskı), Resse Yayınları.

- Günay, U. (1987). Folklor nedir? *Türk Folkloru Araştırmaları Yıllığı*, (Birinci Basım), Sevinç Matbaası, s. 23-30.
- Gündüz, S., Dölekoğlu, C. ve Say, D. (2019). Kaz eti tüketim tercihleri ve ikame ürünlerle duyuşsal analiz. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, (16), 32-40.
- Gündüz, T. (2012). *Bozkırın efendileri: -Türkmenler üzerine makaleler-*. E. Güngör (Ed.), (2. Baskı), Yeditepe Yayınevi.
- Gündüzöz, G. (2017). Kaygusuz Abdal'ın sımâtiyelerinde yemek figürü. *Kırıkkale İslamî İlimler Fakültesi Dergisi*, 2(4), 9-26.
- Güneş, H. (2019). XVI. ve XVII. Asırlarda Akdeniz'in iktisadî yapısı ve Osmanlı Devleti. *İçtimaiyat*, 3(1), 47-52.
- Güngör, E. (1990). *Türk kültürü ve milliyetçilik*. (8. Basım), Ötüken Neşriyat.
- Güngör, E. (1999). *Kültür değişmesi ve milliyetçilik*. (12. Baskı), Ötüken Neşriyat.
- Gürcan Akbaş, K. ve İmre, H. M. (2019). Lif sanatının tarihsel süreç içerisindeki devinimi ve dikiş teknikleri kullanılarak gerçekleştirilen lif sanatı uygulamaları. *Journal of Interdisciplinary and Intercultural Art*, 4(7), 101-119.
- Gürçayır Teke, S. (2016). *Türk halk biliminde derleme: Çalışmalar, tartışmalar*. (1. Baskı), Grafiker Yayınları.
- Gürçayır Teke, S. (2020). *Türk halk biliminde derleme: Çalışmalar, tartışmalar*. (1. Baskı), Geleneksel Yayıncılık.
- Güripek, M. C. (2020). XV. ve XVI. yüzyıl Osmanlı, Avrupa ve Çin loncalarına dair karşılaştırmalı bir bakış. *Tarih ve Gelecek Dergisi*, 6(2), 335-357.
- Gürsoy Naskali, E. ve Şeker, A. (2017). *Kuş kitabı*. (1. Baskı), Kitabevi Yayınları.
- Gürsoy-Naskali, E. ve Duranlı, M. (1999). *Altayca-Türkçe sözlük*. (1. Baskı), Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Güven, Ö. ve Hergüner, G. (1999). Türk kültüründe avcılığın temel dayanakları. *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 5(5), 32-49.
- Güven, Ö. (1992). *Türklerde spor kültürü*. (1. Baskı), Atatürk Kültür Merkezi (AKM) Yayını.
- Güven, Ö. (1999). *Türklerde spor kültürü*. (2. Baskı), Atatürk Kültür Merkezi (AKM) Yayını.
- Güvenç, B. (1979), *İnsan ve kültür*. (Üçüncü Basım), Remzi Kitabevi.

- Hacıgökmen, M. A. (2018). Selçuklularda av merasimleri ve emir-i şikarlar. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi-SUTAD*, Bahar (43), 325-339.
- Halıcı, N. (1981). *Ege bölgesi yemekleri*. (Birinci Basım), Güven Matbaası.
- Halıcı, N. (1990). *Türk mutfağı: Yiyecek hazırlama ve pişirme öğretmeni*. (1. Baskı), Güven Matbaası.
- Halıcı, N. (2005). *Konya yemek kültürü ve Konya yemekleri*. (1. Baskı), Rumi Yayınları.
- Halıcı, N. (2013). *Açıklamalı yemek ve mutfak terimleri sözlüğü*. İ. Parlatır, A. Baysal ve N. Çelebi (Ed.), (Birinci Baskı), Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (2014). *Konya mutfağı*. (Birinci Baskı), Damla Ofset.
- Hamit Zübeyr (Koşay) (1932). *Halkbilgisi kılavuzu*. (Birinci Basılış), Matbaacılık ve Neşriyat.
- Hançerlioğlu, O. (1976). *Ekonomi sözlüğü*. (Birinci Basım), Remzi Kitabevi.
- Harari, Y. N. (2017a), *Hayvanlardan tanrılara Sapiens: İnsan türünün kısa bir tarihi*. (E. Genç, Çev.), C. Kara (Haz.), (30. Baskı), Kolektif Kitap.
- Harari, Y. N. (2017b). *Homo Deus: Yarının kısa bir tarihi*. (P. N. Taneli, Çev.), Ö. Özçinik (Haz.), (6. Baskı), Kolektif Kitap.
- Hart, G. (2012). *Mısır mitleri*. (M. S. Türk, Çev.), (2. Baskı), Phoenix Yayınevi.
- Harva, U. (2014). *Altay panteonu: Mitler, ritüeller, inançlar ve tanrılar*. (Ö. Suveren, Çev.), (1. Baskı), Doğu Kütüphanesi.
- Hatipoğlu, A. ve Batman, O. (2014). Osmanlı saray mutfağına ait gastronomik unsurların günümüz Türk mutfağı ile kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11(2), 62-74.
- Haviland, W. A. (2002). *Kültürel antropoloji*. (H. İnanç ve S. Çiftçi, Çev.), (1. Basım), Kaknüs Yayınları.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1-10.
- Hazar, N. (1990), *Kooperatifçilik tarihi*. (3. Basılış), Türk Kooperatifçilik Eğitim Vakfı Yayınları.
- Herder, J. G. (2013). *Volkslieder: Stimmen der Völker in Liedern*. Haut I-II, Erste Ausgabe, (First Edition), Edition Holzinger, Taschenbuch.
- Hiç, Ö. (2017). Ekonomik sistemler ve rejimler. *Journal of Emerging and Policy*, 2, 124-136.

- Huizinga, J. (2006). *Oyunun toplumsal işlevi üzerine bir deneme*. (M. A. Kılıçbay, Çev.), (İkinci Basım), Ayrıntı Yayınları.
- Hummatova, H. (2011). *Kazdağları ve Babadağı' efsanesindeki dağ kültürünün semantik fonksiyonları*. I. Uluslararası Kazdağları ve Edremit Sempozyumu-Bildiriler ve Özetler, R. Efe, M. Öztürk ve İ. Atalay (Ed.), (1. Baskı), Beta Basım, s. 45-48.
- İbrahim Şinasi. (1871). *Durûb-ı Emsâl-i Osmâniye*. (Birinci Basım), Dersaadet, Tasvir-i Efkâr Matbaası.
- İlgen, A. (2005). Bozkır göçebelerinde sosyo-ekonomik yapı. *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, (49), 818-840.
- İnalcık, H. (2013). *Osmanlı İmparatorluğu: Klâsik çağ (1300-1600)*, (R. Sezer, Çev.), (18. Baskı), Yapı Kredi Yayınları.
- İnan, A. (1976). *Eski Türk dînî tarihi*. (Birinci Basılış), Millî Eğitim Basımevi.
- İnan, A. (1987). *Makaleler ve incelemeler*. I. Cilt, (2. Baskı), Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- İnan, A. (1991). *Makaleler ve incelemeler*. II. Cilt, (1. Baskı), Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- İnan, A. (2000). *Tarihte ve bugün Şamanizm: Materyaller ve araştırmalar*. (5. Baskı), Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- İncebay, H. ve Ulu, M. E. (2007). *Kazâbâd'dan Üzümlören'e*. (1. Baskı), Renk Matbaası.
- İpek, Y. (2012). *Adilcevaz yöresinde yemek kültürü, inanış ve uygulamalar*. II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu Bildirileri, O Belli (Ed.), (İlk Basım), Mavi Ofset, s. 338-350.
- İrmak, C. (2019). *Ardahan yöresinde kaz etrafında gelişen inanış ve uygulamalar*. Motif Uluslararası Genç Halkbilimciler ve Türk Dünyası Kongresi Bildiri Tam Metinleri Kitabı, S. Güngör (Ed.), (1. Baskı), Motif Vakfı Yayınları, s. 271-283.
- İslamoğlu, A. H. ve Altunışık, R. (2013). *Tüketici davranışları*. (1. Baskı), Beta Basım Yayım.
- İslâmoğlu, M. (2013). *Geleneksel Kıbrıs Türk mutfağı*. (Birinci Baskı), Gökada Yayınları.

- İzgi, C. (2002). Kazvînî, Zekerîyyâ b. Muhammed. *TDV İslâm Ansiklopedisi*, B. Topaloğlu vd. (Ed.), 25. Cilt, (1. Baskı), İslam Araştırmaları Merkezi (İSAM) Yayınları, s. 160.
- Jason, H. (2019). Metin ve folklor bağlamı indekslemeye karşı. (O. Yakın, Çev.), *Halk biliminde kuramlar ve yaklaşımlar*, 2. Cilt, M. Ö. Oğuz ve S. G. Teke (Haz.), (4. Baskı), Geleneksel Yayıncılık, s. 263-266.
- Jung, C. G. (1982). *Bilinçaltı ve bilinçaltının işlevi*. (E. Büyükinâl, Çev.), (1. Baskı), Say Yayınları.
- K. Âdil [Şen]. (1933). *Aşçı ve aşhane: Mükemmel yemek kitabı*. (Birinci Basılış), Ankara Matbaası.
- Kabak, T. (2012). *Nevşehir-Derinkuyu ilçesinde doğum ile ilgili inanış ve uygulamalar*. 1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu Bildirileri, 8. Cilt, A. Öger (Ed.), (1. Baskı), Grafiker Ofset, s. 51-71.
- Kacar, V. (2017). Geleneksel Türk seramiğinin seramik eğitimindeki yeri. *Yedi: Sanat, Tasarım ve Bilim Dergisi*, (19), 47-54.
- Kafesoğlu, İ. (1997). *Türk millî kültürü*. (On Yedinci Basım), Ötüken Neşriyat.
- Kafesoğlu, İ. (2013). *Türk millî kültürü*. (35. Basım), Ötüken Neşriyat.
- Kahraman, S. A. ve Dağlı, Y. (2008). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: İstanbul*, 1. Cilt, 1. Kitap, (5. Baskı), Yapı Kredi Yayınları.
- Kahraman, S. A. ve Dağlı, Y. (2008). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: İstanbul*, 1. Cilt, 2. Kitap, (5. Baskı), Yapı Kredi Yayınları.
- Kahraman, S. A. (2010). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Podgoriçe -İştîp-Vidin-Peçoy-Budin-Üstürgon (Estergon)-Ciğerdelen-Macaristan-Öziçe-Taşlıca-Dobra-Venedik-Mostar-Kanije*, 6. Kitap, 1. Cilt, (1. Baskı), Yapı Kredi Yayınları.
- Kahraman, S. A. (2010). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Akkırman -Belgrad-Gelibolu-Manastır-Özü-Saraybosna-Slovenya-Tokat*, 5. Kitap, 1. Cilt, (1. Baskı), Yapı Kredi Yayınları.
- Kahraman, S. A. (2011). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Gümölcine-Kavala-Selânik-Tırhala-Atina-Mora-Navarin-Girit Adası-Hanya-Kendiye-Elbasan-Ohri-Tekirdağı*, 8. Kitap, 1. Cilt, (2. Baskı), Yapı Kredi Yayınları.

- Kahyaoğlu, S. (2011). *Edremit yöresinde yatırlar ve yatır inancı*. I. Uluslararası Kazdağları ve Edremit Sempozyumu-Bildiriler ve Özetler, R. Efe, M. Öztürk ve İ. Atalay (Ed.), (1. Baskı), Meta Basım, s. 49-59.
- Kalafat, Y. ve Çetin, N. (2013). *Mitoloji-halk inanmaları bağlamında Türk kültürlü halklarda kaz*. 2. Uluslararası Kaz Dağları ve Edremit Sempozyumu-Bildiriler ve Özetler, R. Efe, İ. Atalay ve M. Öztürk [Ed.], (1. Baskı), Meta Basım, s. 350-355.
- Kalafat, Y. ve Güven, İ. M. V. N. (2011). Altay Türk halk inançlarından Anadolu'ya dair bazı tespitler. *Arış Dergisi*, (6), 60-75.
- Kalafat, Y. (2005). *Doğu Anadolu'da Eski Türk inançlarının izleri*. (4. Baskı), Babil Yayıncılık.
- Kalafat, Y. (2012). *Türk kültür coğrafyasında yumurta ile ilgili inançlar*. II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu Bildirileri, O Belli [Ed.], (İlk Basım), Mavi, s. 205-223.
- Kalkan, A. ve Gönül, E. (2019). deneysel mutfak', kültürel mirasın yaşatılmasında bir araç olabilir mi?, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(64), 1006-1015.
- Kaplan, M. (1951). Dede Korkut kitabında kadın. *Türkiyat Mecmuası*, Cilt IX, Osman Yalçın Matbaası, s. 99-112.
- Karagöl, V. (2017). İktisadın bilimselliği ve bilim felsefesi bağlamında pozitif-normatif iktisat ayrımı. *İktisat ve Toplum*, (77), 94-97.
- Karakaş, A. (2017). Çok yönlü bir sivil toplum örgütü: Ahilik. *Uluslararası Batı Karadeniz Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi*, 1(1), 1-20.
- Karakurt, D. (2011). *Türk söylence sözlüğü: Açıklamalı ansiklopedik mitoloji sözlüğü*, (Birinci Baskı), Xasiork Yayınları.
- Karakurt, D. (2012). *Türk mitoloji ansiklopedisi: Açıklamalı-resimli*. (Birinci Baskı), Xasiork Yayınları.
- Karataş, H. (2018). *Halk hukuku uygulamaları ve sürgün gelinler*. (1. Baskı), Doğu Kütüphanesi.
- Karpuz, H. ve Karpuz, E. (2008). Anadolu Türk evinde mutfak. *Yemek kitabı: Tarih-halkbilimi-edebiyat*, I. Cilt, M. S. Koz (Haz.), (Üçüncü Baskı), Kitabevi Yayınları, s. 388-406.
- Kaya, C. (1994). *Uygurca Altun Yaruk-giriş, metin, dizin*, (1. Baskı), Türk Dil Kurumu Yayınları.

- Kaya, D. (2008). Halk edebiyatında yemek destanları. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 1,(1), 77-90.
- Kaya, E. (2020). *Kahramanı kadın olan destanlara bir örnek: Harmandeli*. (Yüksek lisans tezi), Pamukkale Üniversitesi.
- Kaya, M. (2010). Dede Korkut kitabı ve Manas Destanı'nda av kültürünün izleri. *Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (1), 114-121.
- Kayabaşı, O. A. (2016). Türk mitolojisinde eskatoloji mitleri. *Folklor/Edebiyat*, 22(86), 167-180.
- Kazgan, G. (2002). *Tanzimat'tan XXI. Yüzyıla Türkiye ekonomisi: Birinci küreselleşmeden ikinci küreselleşmeye*. (4. Baskı), İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Keçetep, İ. (2016). Türkiye'de iktisat biliminin doğuşu. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, ICAFR, 16(Özel Sayısı), 823-834.
- Kılıç, B. (2021). Gastronomik ve ekonomik bir değer olarak kaz etinin beğenilirliği: Duyusal kriterler üzerinden bir araştırma. *Journal of Yaşar University*, 16(62), 560-586.
- Kılıç, Y. ve Eser, E. (2016). Eski Mezopotamya hukukunda dinî normlar. *Belgi Dergisi*, 11(1), 133-150.
- Kıncal, A. (2016). Japon kalkınması: Tarihsel süreç ve politikalar. *DERİN Dokuz Eylül Üniversitesi Araştırma ve İnovasyon Dergisi*, (6), 76-86.
- Kır, İ. (2011). Toplumsal bir kurum olarak ailenin işlevleri. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(36), 381-404.
- Kıyak, A. (2017). İslam'ın yardımlaşma ve dayanışma prensibinin sosyal hayata aksettirilmesinde ahiliğin rolü: Fütüvvetnâmeler ekseninde. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(5), 2494-2511.
- Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 647-663.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kızıler, H. (2015). Osmanlı toplumunun sosyal dinamiklerinden ahilik kurumu. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 408-423.

- Kızılırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S. (2014). Yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Uzungöl örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4(1), 75-83.
- Kitabı Mukaddes Şirketi. (2004). *İncil*. (Birinci Baskı), Yeni Yaşam Yayınları.
- Konya, E. Ş. (2013). Kutadgu Bilig’de yiyecek ve içecek adları. *Turkish Studies-International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 8(8), 823-833.
- Koca, S. (2017). Eski Orta Asya’da tabiat, iklim ve insan unsuru. *Asya Araştırmaları Dergisi-The Journal of Asian Studies*, 1(1), 1-18.
- Kocakaplan, S. Ç. (2016). Homoekonomikus’un gerçekliğini sorgulamak: Türk atasözlerinde insan manzaraları. *Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(2), 19-38.
- Koç, C. İ. (2000). İzmir İktisat Kongresi’nin Türk ekonomisinin oluşumuna etkileri. *Atatürk Dergisi*, 3(1), 145-167.
- Koloğlu, M. (1960), *Ekonomi doktrinleri tarihi*. (Birinci Basım), Doğu Ltd. Şirketi Matbaası.
- Komser, N. (2018). Meslek folkloru bağlamında çerçiler. *Erdem*, (75), 167-182.
- Korkmaz, A. (2013). *Anlaşılabilir arıcılık*. (1. Baskı), Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Yayını.
- Korkmaz, M. (2012). *Mitoloji sözlüğü*. (2. Baskı), Alter Yayıncılık.
- Koşay, H. Z. (1939). *Etnografya ve folklor klavuzu*. (Birinci Basılış), Ulusal Matbaa.
- Kottak, C. P. (2002). *Antropoloji-insan çeşitliliğine bir bakış-*. (S. N. Altuntek vd., Çev.), (2. Baskı), Ütopya Yayınevi.
- Köhnen, G. (1965). *Dünya ekonomi tarihi: Başlangıcından-bugüne*. (T. Akoğlu, Çev.), (Birinci Basım), Varlık Yayınevi.
- Köktürk, Ş. (2006). Türk destanlarında hapsedilme motifi. *Türklük Bilimi Araştırmaları*, (19), 383-400.
- Köprülüzade Mehmed Fuad. (1914) [1329]. Yeni bir ilim: Halkiyat-folklore. *İkdam*, (14).
- Köse, N. (2004). *Destanlarımız ve Zeybek türkülerimiz*. I. Zeybek Kültürü Sempozyumu Bildirileri, N. Açıkgöz ve M. N. Önal (Ed.), (1. Baskı), Muğla Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Yayınları, s. 311-330.

- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. (Doktora tezi), Marmara Üniversitesi.
- Krech, D., Crutchfield, R. ve Ballachey, S. (1962). *Individual in society: A textbook of social psychology*, (1st Edition), McGraw-Hill.
- Kuhn, T. S. (1982). *Bilimsel devrimlerin yapısı*. (N. Kuyaş, Çev.), (Birinci Baskı), Alan Yayıncılık.
- Kulamshaeva, B. (2008). *Kırgız hikâye ve destanlarında anlatı zamanları: Atadan Kalgan Tuyak hikâyesi ile Manas ve Er Töştük destanları örneğinde*. (Doktora tezi), Ankara Üniversitesi.
- Kurat, A. N. (1972). *IV.-XVIII. yüzyıllarda Karadeniz Kuzeyindeki Türk kavimleri ve devletleri*. (Birinci Basım), Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi.
- Kurt, E. (2020). Hz. Peygamber (sav)'in kurduğu devlette millî irade. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(TBMM'nin 100. Yılı ve Millî İrade Özel Sayısı), 133-147.
- Kut, G. (2002). Türklerde yemek kültürü. *Türkler*, Orta Çağ, Cilt 4, H. C. Güzel, K. Çiçek ve S. Koca (Ed.), Yeni Türkiye Yayınları, s. 215-221.
- Küçük, S. (2012a). *Kağızman yemek kültürü*. III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu Bildirileri, O Belli (Ed.), (İlk Basım), Zafer Ofset, s. 255-265.
- Küçük, S. (2012b). *Kağızman yemek destanı*. II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu Bildirileri, O Belli (Ed.), (İlk Basım), Mavi Ofset, s. 286-292.
- Küçük, S. (2017). Türk edebiyatında mitoloji arayışları. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (37), 69-90.
- Lévi-Strauss, C. (1966). *The savage mind*. (G. Weidenfeld, Trans.), (1st Edition), The Garden City Press Limited Letch Worth.
- Lévi-Strauss, C. (2013). The culinary triangle. *Food and culture: A reader*, In C. Counihan & P. van Esterik (Ed.), (3rd Edition), Routledge Press, pp. 28-35.
- Macdonis, J. J. and Plummer, K. (1998). *Sociology: A global introduction*. (6th Edition), Printed In Great Britain.
- Magoullick, M. (2019). Halk bilimi tarihi. (S. Teyek, Çev.), *Dünya halk bilimi çalışmaları tarihi*, M. Ö. Oğuz, N. Özdemir ve G. Öğüt Eker (Haz.), (2. Baskı), Geleneksel Yayıncılık, s. 15-32.

- Mahmud Nedim bin Tosun. (2019). *Aşçıbaşı: Bir Osmanlı subayının yemek kitabı*. (4. Baskı), P. M. Işın (Haz.), Yapı Kredi Yayınları.
- Mahmudova, A. (2011). *Sarıköz Efsanesi ve Azerbaycan efsanelerinde dağ ve su kültürlerinin sentezi*. I. Uluslararası Kazdağları ve Edremit Sempozyumu – Bildiriler ve Özetler, R. Efe, M. Öztürk ve İ. Atalay (Ed.), (1. Baskı), Meta Basım, s. 70-76.
- Makas, Z. (2012). *Ozan diliyle yemek*. II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu Bildirileri, O Belli (Ed.), (İlk Basım), Mavi Ofset, s. 360-364.
- Malinowski, B. (1944). *A scientific theory of culture and other essays*. (First Edition), Van Rees Press.
- Malinowski, B. (1990). *İnsan ve kültür: Bir bilimsel kültür kuramı ve öbür denemeler*, (M. F. Gümüş, Çev.), (Birinci Basım), Verso Yayıncılık.
- Malinowski, B. (1998). *İlkel toplum*. (H. Portakal, Çev.), Öteki Yayınevi.
- Malinowski, B. (2000). *Büyük, bilim ve din*. (S. Özkal, Çev.), (İkinci Basım), Kabalcı Yayınevi.
- Malinowski, B. (2003). *Yabanıl toplumda suç ve gelenek*. (Ş. Yeğin, Çev.), (1. Baskı), Epsilon Yayınevi.
- Mandaloğlu, M. (2014). Bozkır Türklerinde ekonominin hayvancılık ve tarıma dayalı olarak değerlendirilmesi. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 75-93.
- Maslow, A. H. (1943). A theory of human motivation. *Psychological Review*, 50(4), 370-396.
- Maslow, A. H. (1970). *Motivation and personality*. (2nd Edition), Universal Container Corporation.
- Maslow, A. (2001). *İnsan olmanın psikolojisi*. (O. Gündüz, Çev.), S. Toksoy ve U. Alkapar (Haz.), (1. Baskı), Kuraldışı Yayıncılık.
- Mauss, M. (2011). *Sosyoloji ve antropoloji*. (Ö. Doğan, Çev.), Doğu Batı Yayınları.
- Mehmed Bahaeddin (Toven). (1997). *Yeni Türkçe lügat*. (1. Baskı), Akçağ Yayınları.
- Mehmed Kâmil. (2015). *Melceü't-Tabbâhîn (aşçıların sığınağı)*. G. Kut ve T. Kut (Haz.), (1. Baskı), Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.

- Mercan, M. S. (2012). *Osmanlı İmparatorluğu yemek kültüründen kesitler*. III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu Bildirileri, O Belli (Ed.), (İlk Basım), Zafer Ofset, s. 307-316.
- Metin, G. (2018). *Tıva-Türk destanlarında şekil değiştirmeler*. (Yüksek lisans tezi), Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi.
- Mirzaoğlu Sıvacı, F. G. (2005). Türkülerde mitolojik unsurlar. *Türkbilig*, (10), 34-53.
- Mirzaoğlu Sıvacı, F. G. (2015). *Halk türkülleri: Konu-icra-yapı-anlam-işlev*. (1. Baskı), Akçağ Yayınları.
- Motif-Index of Folk-Literature (archive.org) adresinden 15 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.
- Nar, M: Ş. (2019). Arkaik toplumlardan günümüze değiş-tokuş ekonomisi ve örnek ülke uygulamaları. *Journal of Economy Culture and Society*, 60, 207-225.
- Narin, M. ve Kolayış, H. (2021). Boğa güreşlerinin sosyokültürel incelemesi. *Kilis 7 Aralık Üniversitesi Beden Eğitimi ve Spor Bilimleri Dergisi*, 5(2), 120-133.
- Nef, J. U. (1980). *Sanayileşmenin kültür temelleri*. (E. Güngör, Çev.), (İkinci Baskı), Zafer Matbaası.
- Nirun, N. ve Özönder, M. C. (1990). Türk sosyo-kültürel yapısı içinde âdetler, örfler, görenekler ve gelenekler. *Millî kültür unsurlarımız üzerinde genel görüşler*, (1. Baskı), Atatürk Kültür Merkezi Yayını, s. 251-264.
- Nistoreanu, P., Dorobantu, M. R. ve Gheorghe, G. (2014). Traditional cuisine, a major factor to help promote romanian sustainable tourism. *Polish Journal of Commodity Science*, (3), 24-31.
- Ocakcioğlu, H. (1938). *Etnoğrafya kılavuzu*. (Birinci Basım), Resimli Ay Matbaası.
- Oğuz, M. Ö. (2009). *Somut olmayan kültürel miras nedir?* (1. Baskı), Geleneksel Yayıncılık.
- Oğuz, M. Ö. (2019). *Paldır kültür kentleşmeler*. (1. Baskı), Geleneksel Yayıncılık.
- Okladnikov, A. P. (2000). Tarihin şafağında İç Asya. (A. Şenel, Çev.), *Erken İç Asya tarihi*, D. Sinor (Der.), (1. Baskı), İletişim Yayıncılık, s. 61-140.
- Ong, W. J. (2013). *Sözlü ve yazılı kültür: Sözü teknolojileşmesi*. (S. Postacıoğlu Banon, Çev.), M. Ahıska (Haz.), (Dördüncü Basım), Metis Yayınları.

- Onuk, T. (1993). *Türk halk sanatlarının sosyo-kültürel açıdan değerlendirilmesi*. Yüzyılın Sosyolojisi Kongresi Bildirileri, Sorbonne Üniversitesi Yayını.
- Oring, E. (1976). Three function of folklore: Traditional functionalism as explanation in folkloristics. *The Journal of American Folklore*, 89(351), 67-80.
- Öcal, S. (1985). Eski Türklerde yiyecekler. *Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı*, 35, İstanbul.
- Ögel, B. (1978). *Türk kültür tarihine giriş: Türklerde köy ve şehir hayatı (Göktürklerden Osmanlılara)*. 1. Cilt, (Birinci Basım), Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B. (1978). *Türk kültür tarihine giriş: Türklerde yemek kültürü (Göktürklerden Osmanlılara)*. IV. Cilt, (Birinci Basım), Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B. (1978). *Türk kültür tarihine giriş: Türklerde ziraat kültürü (Göktürklerden Osmanlılara)*. 2. Cilt, (Birinci Basım), Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B. (1984). *İslâmiyetten önce Türk kültür tarihi: Orta Asya kaynak ve buluntularına göre*. (2. Baskı), Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Ögel, B. (2010). *Türk mitolojisi (Kaynakları ve açıklamaları ile destanlar)*. I. Cilt, (5. Baskı), Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Ögel, B. (2014). *Türk mitolojisi (kaynakları ve açıklamaları ile destanlar)*. I. Cilt, (6. Baskı), Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Ögel, B. (2014). *Türk mitolojisi (kaynakları ve açıklamaları ile destanlar)*. II. Cilt, (5. Baskı), Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Öğüt Eker, G. (2014). *İnsan, kültür, mizah: Eğlence endüstrisinde tüketim nesnesi olarak mizah (insanlık tarihinde mizahın serüveni: Felsefî bir problem olan mizahtan eğlence endüstrisinde tüketim nesnesi mizaha)*, (2. Baskı), Grafiker Yayınları.
- Öğüt Eker, G. (2016). Modern hayatın yeniden kurgulanan gelenekleri: Hollanda Queen's day festivali. *Millî Folklor*, 28(111), 136-148.
- Öğüt Eker, G. (2018). Farklı görme biçimiyle modern dünya ritüeli olarak yemek kültürü: sınanma/erginlenme ve intikam alma gizli işlevleri. *Millî Folklor*, 30(120), 170-183.
- Öney, G. (1987). *İslam mimarisinde çini*. (Birinci Basım), Ada Yayınları.

- Öney, G. (2009). *Tarihten yansımalarla Büyük Selçuklu seramiklerinde kadın*. I. Anadolu Selçuklu Şehirleri ve Uygarlığı Sempozyumu Bildirileri, A. Esen, Haşım Karpuz ve O. Eravşar (Ed.), (1. Baskı), Selçuklu Belediyesi Yayınları, s. 239-257.
- Örnek, S. V. (1977). *Türk halkbilimi*. (Birinci Baskı), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Örnek, S. V. (2000), *Türk halkbilimi*. (2. Baskı), Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Öz, H. F. (2017). *Dünden bugüne Alanya geleneksel mutfak kültürü*. (Yüksek lisans tezi) Okan Üniversitesi.
- Özakpınar, Y. (2009). *Bir medeniyet teorisi: -Kültür ve medeniyete yeni bir bakış-*, (3. Basım), Ötüken Neşriyat.
- Özakpınar, Y. (2015). *Kültür değişimleri ve batılılaşma meselesi*. (5. Basım), Ötüken Neşriyat.
- Özarslan, M. ve Karataş, H. (2016). Halk ekonomisinde mübadele: ‘öründen tutma kardaşlık’ örneği. *Millî Folklor*, 28(110), 17-29.
- Özarslan, M. (2001). *Erzurum aşıklık geleneği*. (1. Baskı), Akçağ Yayınları.
- Özarslan, M. (2005). Bir halk ekonomisi örneği olarak ‘hab’ ve ‘değişik/değişik’ geleneği ve işlevleri. *Türkbilig*, (10), 54-59.
- Özarslan, M. (2006). *Ferhat ile Şirin: Mukayeseli bir araştırma*. (1. Basım), Doğu Kütüphanesi Yayıncılık.
- Özarslan, M. (2010). Geleneksel müzik ve türküler üzerine. *Türk Yurdu Dergisi*, Türkü Özel Sayısı (269), 53.
- Özarslan, M. (2019). *Ferhat ile Şirin: Mukayeseli bir araştırma*, G. Ö. Çakır (Ed.), (2. Basım), Ötüken Neşriyat.
- Özatalay, G. Z. (2017). Türk atasözlerinde kuşlar. *Kuş kitabı*, E. G. Naskali ve A. Şeker (Ed.), (1. Baskı), Kitabevi Yayınları, s. 293-313.
- Özbay, G., Semint, C. ve Semint, S. (2020). Ardahan gastronomik yapısı içinde bir kış lezzeti: Ardahan kazı. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(2), 675-687.
- Özcan, A. (1991). Âşıkpaşazâde. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, B. Topaloğlu vd. (Ed.), 4. Cilt, (1. Baskı), İslam Araştırmaları Merkezi Yayınları, s. 6-7.

- Özçağlar, A. (1991). Kazova'nın iklim özellikleri. *The Journal of the Faculty of Languages and History-Geography*, 35(1), 219-251.
- Özçelik, S. (2016). *Dede Korkut: -Dresden nüshası- (giriş, notlar)*. Cilt I, (1. Baskı), Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Özçelik, S. (2016). *Dede Korkut: -Dresden nüshası- (metin, dizin)*, Cilt II, (1. Baskı), Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Özdemir, N. ve Özdemir, E. (2020). Yaratıcı kentler ve yaşayan kültür. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1-23.
- Özdemir, N. (2002). Türkiye'de siyasal parti kültürü. *Millî Folklor*, 14(56), 53-74.
- Özdemir, N. (2005). *Cumhuriyet dönemi Türk eğlence kültürü*. (1. Baskı), Akçağ Yayınları.
- Özdemir, N. (2006). *Türk çocuk oyunları*. 1. Cilt, (1. Baskı), Akçağ Yayınları.
- Özdemir, N. (2009). Kültür ekonomisi ve endüstrileri ile kültürel miras yönetimi ilişkisi. *Millî Folklor*, 21(84), 73-86.
- Özdemir, N. (2012a). *Kültür ekonomisi ve yönetimi*. (1. Baskı), Hacettepe Yayıncılık.
- Özdemir, N. (2012b). *Medya, kültür ve edebiyat*. (2. Baskı), Grafiker Yayınları.
- Özdemir, N. (2017). *Kültür bilimi ve yönetimi*. (1. Baskı), Grafiker Yayınları.
- Özdemir, N. (2018). Geleneksel bilgi ve kültür ekonomisi. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 18(1), 1-28.
- Özdoğan, M. (2018). Neolitik adlamasının dünden bugüne değişen tanımı. *Azərbaycan Arxeologiyası*, 21(1), 12-39.
- Özel, S. (2019). Dede Korkut hikâyelerinde kadın ve aileye verilen önemin incelenmesi. *Bilim Armonisi Dergisi*, 2(2), 53-62.
- Özer Pınarbaşı, S. (2012). Türk kültüründe kuşa dönüşen kadınlar. *ACTA TURCICA-Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, IV(2-1), 96-103.
- Özgener, Ş. (2000). Ekonomik sistemler ve ahlak. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 5(1), 175-190.
- Özhekim Atış, D. ve Eroğlu, M. A. (2011). *İvrindi çevresinde çuval dokumacılığı*. I. Uluslararası Kazdağları ve Edremit Sempozyumu-Bildiriler ve Özetler, R. Efe, M. Öztürk ve İ. Atalay (Ed.), (1. Baskı), Meta Basım, s. 60-69.
- Özkan, İ. (2009). Ergenekon Destanı hakkında. *Türk Yurdu Dergisi*, 29(265), 43-47.

- Özkartal, M. (2012). Türk Destanlarında hayvan sembolizmine genel bir bakış (Dede Korkut Kitabı'ndan örnekler). *Millî Folklor*, 24(94), 58-71.
- Özkul, K. (2019). *Gelenekten geleceğe bakır işlemeciliği ve Urfa*. 6. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresi Bildirileri, s. 137-152.
- Özmen, İ. (1998). *Alevî-Bektaşî şiirleri antolojisi (13.-14.-15. yüzyıl)*. Cilt I, (1. Baskı), Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Öztelli, C (1970). *Karaca Oğlan: Bütün şiirleri*. (Birinci Baskı), Milliyet Yayınları.
- Öztürk, A., (2012). *Çağlar içinde Türk destanları*. S. Akpunar (Ed.), (1. Baskı), Pozitif Yayınları.
- Öztürk, M. (2019). Osmanlı Devleti'nde hayvancılığın iktisadî boyutu. *BELLEK/Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü Dergisi Uluslararası Tarih ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 28-44.
- Öztürk, O. (2009). *Folklor ve mitoloji sözlüğü*. (1. Baskı), Phoenix Yayınevi.
- Pala, İ. (1992). Belîğ, Mehmed Emîn. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, B. Topaloğlu vd. [Ed.], 5. Cilt, (1. Baskı), İslam Araştırmaları Merkezi (İSAM) Yayınları, s. 417.
- Pamuk, Ş. (2017). *Osmanlı-Türkiye iktisadî tarihi*. (1. Baskı), İletişim Yayınları.
- Parlatır, İ. (2008). *Atasözleri ve deyimler sözlüğü: Atasözleri*. Cilt I, (1. Baskı), Yargı Yayınevi.
- Parlatır, İ. (2008). *Atasözleri ve deyimler sözlüğü: Deyimler*. Cilt II, (1. Baskı), Yargı Yayınevi.
- Pehlivan, G. (2015). *Dede Korkut Kitabı'nda yapı, ideoloji ve yaratım -dresden ve vatican nüshalarının mukayeseli bir incelemesi-*. (1. Baskı), Ötüken Neşriyat.
- Pekcan, A. (2003). İhtiyaç kavramı ve İbn'i Haldun'un Umran Teorisi'ne etkileri. *İslamî Araştırmalar Dergisi*, 16(4), 525-526.
- Pırlanta, İ. (2014). Büyük Selçuklular Döneminde Horasan'da tarım ve hayvancılık. *Turkish Studies-International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 9(4), 985-1004.
- Polanyi, K. (2013). *Büyük dönüşüm: Çağımızın siyasal ve ekonomik kökenleri*. (16. Baskı), (A. Buğra, Çev.), İletişim Yayınları.
- Potapov, L. P. (2012). *Altay Şamanizmi*. (M. Ergun, Çev.), (1. Baskı), Kömen Yayınları.

- Pürad, V. (2010). *Mükemmel yemek kitabı*. (1. Baskı), (T. Tovmasyan, Çev.), A. Margosyan (Haz.), Aras Yayıncılık.
- Radcliffe-Brown, A. R. (1965). *Structure and function in primitive society essays and addresses*. (1st Edition), The Free Press.
- Radloff, W. (1999). *Türklerin kökleri, dilleri ve halk edebiyatından denemeler*. I. Cilt, (A. Ekinci ve Y. Ünlü, Çev.), (1. Baskı), Eğitim ve Kalkınma Vakfı (EKAV) Yayınları.
- Radloff, W. (2000). *Türklerin kökleri, dilleri ve halk edebiyatından denemeler*. III. Cilt, (Z. İsmail ve E. Zeytin, Çev.), (1. Baskı), Eğitim ve Kalkınma Vakfı (EKAV) Yayınları.
- Rasonyi, L. (1971). *Tarihte Türklük*. Ö. A. Uğurlu (Ed.), (H. Z. Koşay, T. Andaç ve N. Uğurlu, Çev.), (Birinci Basım), Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Redfield, R. (1947). The Folk Society. *The American Journal of Sociology*, 52(4), 293-308.
- Rıza Tevfik [Bölükbaşı]. (1914) [1329]. Folklor: Folk-lore. *Peyam: Edebî İlâve*, (20).
- Roux, J. P. (2005). *Orta Asya'da kutsal bitkiler ve hayvanlar*. (A. Kazancıgil ve L. Arslan, Çev.), M. Köpüşoğlu (Haz.), (Birinci Basım), Kabalcı Yayınevi.
- Roux, J. P. (2006). *Orta Asya: Tarih ve uygarlık*. (İkinci Basım), (L. Arslan, Çev.), Kabalcı Yayınevi.
- Roux, J. P. (2012). *Eski Türk mitolojisi*. (M. Y. Sağlam, Çev.), (2. Baskı), BilgeSu Yayıncılık.
- Roux, J. P. (2018). *Türklerin tarihi*. (A. Kazancıgil ve L. Arslan Özcan, Çev.), (Üçüncü Basım), Kabalcı Yayıncılık.
- Rubin, P. H. (2003). Folk economics. *Southern Economic Journal*, 70(1), 157-171.
- Sabbağ, Ç. ve Yarullina Yıldırım, R. (2017). Anadolu ve Kazan Tatar Türk geleneklerinde yeme içme kültürünün yeri. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(51), 1344-1355.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies-International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(4), 2675-2695.
- Saintyves, P., (1951). *Folklor elkitabı*. (B. A. Yanıkoğlu, Çev.), (Birinci Basım), Haşet Kitabevi.

- Sakalauskaite, J. (2012). *Lif sanatının kavramsal sanatla ilişkisi*. 1. Uluslararası Moda ve Tekstil Tasarımı Sempozyumu Bildirileri, Akdeniz Üniversitesi, s. 36-39.
- Sakaoğlu, S. ve Duymaz, A. (2017). *İslamiyet öncesi Türk Destanları (incelemeler - metinler)*. (12. Basım), Ötüken Neşriyat.
- Sakaoğlu, S. (1973). *Gümüşhane masalları-metin toplama ve tahlil*. (Birinci Basım), Sevinç Matbaası.
- Sakaoğlu, S. (1980). *Anadolu-Türk efsanelerinde taş kesilme motifi ve bu efsanelerin tip kataloğu*. (1. Basım), Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Sakaoğlu, S. (1993). Türkiye’de mahallî fıkra tipleri. *Marmara Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türklük Araştırmaları Dergisi*, 7, Âmil Çelebioğlu Armağanı, s. 501-515.
- Sakaoğlu, S. (2004). *Karaca Oğlan*. (1. Baskı), Akçağ Yayınları.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun son döneminde İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü. *Türk Mutfağı*, A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), (1. Baskı), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, s. 199-219.
- Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2014). *Samsun yemekleri*. (1. Baskı), Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Yatırım İzleme Koordinasyon Başkanlığı Yayını.
- Samuelson, P. A. and Nordhaus, W. D. (2005). *Economics*. (18th Edition), McGraw-Hill/Irwin.
- Saracel, N. ve Aksoy, I. (2020). Toplum 5.0: Süper akıllı toplum. *Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi*, 9(2), 26-34.
- Sarı, İ. (2016). *Dede Korkut dergahı*. (Birinci Baskı), Net Medya Yayıncılık.
- Sarıca, B. (2017). Van gölü çevresinde kuşlarla ilgili sözcükler. *Kuş Kitabı*, E. G. Naskali ve A. Şeker (Ed.), (1. Baskı), Kitabevi Yayınları, s. 315-330.
- Sarioğlu, H. ve Özdemir, M. (2012). Savunma silahlarından deri kalkanlar: Harbiye askerî müzesi koleksiyonu. *Sanat Dergisi*, (22), 85-97.
- Schmandt-Besserat, D. (1978). The earliest precursor of writing. 238(6), 50-59.
- Schoemaker, G. H. (1990). *The emergence of folklor in everyday life*. (First Edition), Trickster Press.
- Sepetçioğlu, M. N. (1990). *Karşılaştırmalı Türk destanları*. M. Yerlikaya (Ed.), (Birinci Baskı), Akran Yayıncılık.

- Sepken Yar, H. (2008). *Osmanlı sarayında mutfak kültürü ve sofraya gelenekleri*. (Yüksek lisans tezi), Beykent Üniversitesi.
- Sever, M. (1999). Türk mitolojisinde kuşlar. *Millî Folklor*, 11(22), 83-88.
- Sever, M. (2004). *Türk halk şiiri*. (1. Baskı), Kurmay Basım Yayın Dağıtım.
- Sever, M. (2017). Türk mitolojisinde kuşlar. *Kuş Kitabı*, E. G. Naskali ve A. Şeker (Ed.), (1. Baskı), Kitabevi Yayınları, s. 5-14.
- Sever, M. (2017). *Türk İrfân ve medeniyetinin yazılı kaynakları*. (1. Baskı), Barış Kitap.
- Sevim, F. (1978). *Dünya Uygarlığı ve Türk sosyo-ekonomik tarihi*. (Birinci Baskı), İpek Yayınevi.
- Seyitdanlıoğlu, M. (2009). Eski Türklerde devlet meclisi ‘toy’ üzerine düşünceler. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 28(45), 1-12.
- Sheraw, D. (1975). *Successful duck and goose raising*. (First Edition), Strombergs Chicks & Pets.
- Siikala, A. L. (2002). *Mythic images and shamanism: A perspective on Kalevala poetry*. (1st Edition), Finnish Academy of Sci & Letters.
- Silah, M. (2000). *Sosyal psikoloji (davranış bilimi)*. (1. Baskı), Gazi Kitabevi.
- Sinan, M. (2007). *Kars Destanı*. Kars 2. Kent Kurultayı: Kafkasya’da Ortak Geleceğimiz Uluslararası Sempozyumu Bildirileri, O. Belli (Ed.), (İlk Basım), Scala Basım Yayın Tanıtım, s. 401-403.
- Smith, A. (2007). *An inquiry into the nature and causes of the wealth of nations*. Books I, II, III, IV and V, S. M. Soares (Ed.), (First Edition), Metalibri Digital Library Press.
- Solmaz, Y. ve Dülger Altın, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Sowerby, R. (2012). *Yunan kültür tarihi: Homerik çağ, tarih, din, sosyal yaşam, spor, edebiyat, mitoloji, felsefe ve sanat*. (1. Baskı), (Ö. U. Hoşafçı, Çev.), S. Davis (Ed.), İnkılâp Kitabevi.
- Stoeltje, B. J. (1992). Festival. *Folklore, Cultural performances and popular entertainments*, R. Bauman (Ed.), Oxford University Press, p. 261-271.
- Sümer, F. (1972). *Oğuzlar (Türkmenler): Tarihleri-boy teşkilâtı-destanları*. (İkinci Baskı), Ankara Üniversitesi Basımevi.

- Şahin, N. (2017). Dede Korkut Hikâyeleri'ndeki metaforlar. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 6(1), 84-114.
- Şahin, S. (2009), *Kuzeydoğu kültüründe Kars manileri (derleme-araştırma-inceleme)*. (1. Baskı), Yıldız Kağıtçılık Matbaacılık.
- Şahin, S. (2012a). *Kars müziğinin mutfak kültürüne yansımaları*. III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu Bildirileri, O Belli (Ed.), (İlk Basım), Zafer Ofset, s. 386-399.
- Şahin, S. (2012b). *Kars yemek kültüründe mani ve Türkü geleneği*. II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu Bildirileri, O Belli [Ed.], İlk Basım, Mavi Ofset, s. 187-194.
- Şahin, S. (2012c). *Kuzeydoğu Anadolu Bölgesi'nde mani ve Türkü geleneği*. II. Uluslararası Aras Havzası Sempozyumu Bildirileri, O. Belli ve V. E. Belli (Haz.), (İlk Basım), Zafer Ofset, s. 284-293.
- Şemseddin Sami. (2006). *Kâmûs-ı Türkî*. (1. Baskı), Çağrı Yayınları.
- Şen, A. B. (2012), *Iğdır ve çevresinde geleneksel halk hekimliği*. II. Uluslararası Aras Havzası Sempozyumu Bildirileri, O. Belli ve V. E. Belli (Haz.), (İlk Basım), Zafer Ofset, s. 437-447.
- Şen, M. A. ve Ekinci, E. (2020). Kocaeli'de Kars kaz gecesi. *Gastronomi Araştırmaları*, H. Çetiner (Ed.), (1. Baskı), İksad Yayınevi.
- Şener, A., Sofuoğlu, C. ve Yıldırım, M. (2016). *Yüce Kur'an ve açıklamalı – yorumlu meâli*, (1. Baskı), Türkiye Diyanet Vakfı Yayınevi.
- Şener, C. (1997). *Şamanizm: Türklerin Müslümanlıktan önceki dini*. (1. Baskı), AD Yayıncılık.
- Şentürk, Ü. (2008). Modern kontrol: Tüketim. *Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 32(2), 221-239.
- Şimşek, A. (2012). *Manavgat halk mutfağı*. M. Özçelik (Ed.), (1. Baskı), Fakülte Kitabevi Yayınları.
- Talas, M. (2005). Tarihî süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (18), 273-283.
- Tan, N. (2018). Çoban kültürü söz varlığı üzerine bir sözlük. *Türk Dili*, 68(797), 90-97.

- Tanrıkulu, M. (2015). *Türkiye coğrafyasında genel kültür, alt kültür ve mozaik kültür*. TÜCAUM VIII. Coğrafya Sempozyumu Bildirileri, Türkiye Coğrafyası Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayını, s. 473-480.
- Taşagıl, A. (2016). *Kök Tengri'nin çocukları (Avrasya Bozkırlarında İslam öncesi Türk tarihi)*. (5. Basım), Bilge Kültür Sanat.
- Taşkın, A., Karadavut, U. ve Camcı, Ö. (2017). Kırşehir ilindeki damızlık kaz yetiştiriciliğini etkileyen faktörlerin belirlenmesi. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 4(2),138–144.
- Taşlıova, M. M. (2014). Stüdyoya taşınan âşıklık veya 'stüdyo tipi' âşıklığa doğru: sözlü <doğal> ve dijital <elektronik> icra yapıları üzerine mukayese. *Türkbilig*, (27), 79-104.
- Taştemür, E. (2017). Arkeolojik veriler ışığında camın tarihsel süreci. *Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 7(13), 67-91.
- Tek, R. (2017). Safranbolu masallarında kuşlar. *Kuş Kitabı*, E. G. Naskali ve A. Şeker (Ed.), (1. Baskı), Kitabevi Yayınları, s. 195-216.
- Tekbalkan, M. (2017). Yöresel yemeklerin bölge turizmine katkısı: Samsun kaz tiridi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4),155-169.
- Teke, T. (2020). *Özbek sahası Kürk destanlarında kadın*. (Doktora tezi), Bartın Üniversitesi.
- Tekin, O. (2014). *Eski Yunan ve Roma tarihine giriş*. M. Bayka (Ed.), (8. Baskı), İletişim Yayınları.
- Tekin, T. (2010). *Orhon yazıtları*. (4. Baskı), Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Temur, N. (2015). Türk edebiyatının tarihî dönemleri ve temsilcileri. *Türk Kültürü El Kitabı*, İ. Çapcıoğlu ve H. Beşirli (Ed.), (1. Baskı), Grafiker Yayınları, s. 189-214.
- Tezcan, M. (1982). *Türklerde yemek yeme alışkanlıkları ve buna ilişkin davranış kalıpları*. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara.
- Tezcan, M. (1995). *Sosyolojiye giriş: Temel kavramlar*. (4. Baskı), Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. (1. Baskı), Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Tezel, N. (1969). *Türkiye folklor ve etnografya kılavuzu*. (Birinci Basım), Millî Eğitim Basımevi.

- Thoms, W. J. (2019). Folklor. (S. A. Cengiz, Çev.), *Halk biliminde kuramlar ve yaklaşımlar*, 2. Cilt, M. Ö. Oğuz ve S. G. Teke (Haz.), (Dördüncü Baskı), Geleneksel Yayıncılık, s. 14-15.
- Tiryaki, K. A. (2011). *Kütahya halk mutfağı*. (Yüksek lisans tezi), Dumlupınar Üniversitesi.
- Togan, Z. V. (1981). *Tarihte usul*. (3'üncü Baskı), Enderun Yayınları.
- Togan, Z. V. (1982). *Oğuz Destanı: Rşideddin Oğuznâmesi, tercüme ve tahlili*. (2. Baskı), Modern Ofset Basımevi.
- Toparlı, R., Vural, H. ve Karaatlı, R. (2007). *Kıpçak Türkçesi sözlüğü*. (2. Baskı), Öncü Basımevi.
- Toprak, L. (2015). *Mardin ve yemek kültürü*. (1. Baskı), Mardin Müze Müdürlüğü Yayını.
- Tosun, M. ve Yalvaç, K. (1975). *Sumer, Babil, Assur Kanunları ve Ammi - Şaduqa Fermanı*. (1. Baskı), Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Toygar, K. ve Berkok, N. (1997). *Kardeş mutfaklar-Türk Dünyası yemeklerinden örnekler: Azerî-Kazak-Kırgız-Özbek-Türkmen*. (Birinci Baskı), Tapu-Kadastro Vakfı (Takav) Yayıncılık.
- Tozun, H. ve Çınar, N. (2020). Kültürel miras bağlamında derilerin fiziksel özellikleri ve ham derinin işlenmesi. *Sanat Tarihi Dergisi*, 29(2), 371-397.
- Tökin, İ. H. (1990). *Türkiye köy iktisadiyatı*. (2. Baskı), İletişim Yayıncılık.
- Tuna, E. (2000). *Şamanlık ve oyunculuk*. L. Bozkurt (Ed.), (1. Basım), Okyanus Yayıncılık.
- Tural, S. (2006). *Zamanın elinden tutmak*. (5. Baskı), Yüce Erek Yayınevi.
- Turan, B. ve Akoğul, E. (2019). Gastronomi turizmine arz kaynağı oluşturabilecek ürünlerin belirlenmesi: Erzurum mutfağı örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(92), 370-384.
- Turan, F. (2001). *Eski Oğuzca sözlük: Bahşayış Lügati (Eski Oğuzca satır arası tematik sözlük: Bahşayış lügati-dilbilim incelemesi, metin, sözlük, tıpkıbasım)*, (1. Baskı), Bilim Anahtarı Yayınları.
- Turan, R. ve Kırpık, G. (2016). Selçuklu dönemi Türklerde sosyal ve ekonomik hayat. *Selçuklu Tarihi El Kitabı*, R. Turan (Ed.), (3. Baskı), Grafiker Yayınları, s. 19-47.

- Turhan, M. (1969). *Kültür değişimleri: Sosyal psikoloji bakımından bir tetkik*. (Birinci Basım), Millî Eğitim Basımevi.
- Tutar, H. (2011). *Serhat illerinin fırsat ve gerçekleri*. Uluslararası Kaşgar'dan Endülü's'e Türk-İslam Şehirleri Sempozyumları: Gazi Kars Şehrengizi Bildiriler Kitabı, C. Alyılmaz, İ. Demirci ve İ. Terzioğlu (Ed.), (1. Baskı), İ. Aygöl Ofset, s. 51-63.
- Tülay, A. S. (2014). İlkçağlardan günümüze çoban kültürü. *Sözlük Cilt I*, Afyonkarahisar Belediyesi Kültür Yayınları.
- Türk Halk Bilgisi Derneği. (1928). *Halk bilgisi toplayıcılarına rehber*. Sayı: 1, (Birinci Basılış), Türk Halk Bilgisi Derneği Neşriyatı.
- Türk, Ö. F. (2013). Moğolistan'ın jeopolitiği, ekonomisi ve dış politika stratejisi. *Bilge Strateji*, 5(9), 105-123.
- Türker, Ö. (2020). Kazak' adının tarihî ve etimolojik kökenleri. *SDÜ Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (50), 189-201.
- Türkeş-Günay, U. (2012). *Türklerin tarihi: Geçmişten geleceğe*. (4. Baskı), Akçağ Yayınları.
- Türkmen, F., ve Arıkan, M. (2011). *Kazak Destanları VIII: Alpamış Batır * Kambar Batır*. (Birinci Baskı), Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Türkmen, M. N. (2009). Osmanlıda av seferleri. *ACTA TURCICA - Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, 1(1), 22-32.
- Türkyılmaz, A. (2013). İslamiyet öncesi Türklerde su kültü ve günümüze yansımaları. *Bilim ve Kültür-Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, 01(04), 83-100.
- Türkyılmaz, D. (2007). *Türk dünyasında bilmece*. (Doktora tezi), Hacettepe Üniversitesi.
- Tylor, E. B. (1871). *Primitive culture: Researches into the development of mythology, philosophy, religion, art and custom*. Volume 1, (First Edition), John Murray, Albemarle Street.
- Uğurcan, F. Z. (2016). *Altay destanları üzerine bir inceleme: -yaratılış, yaşam, öte dünya-*, (Yüksek lisans tezi), Yıldız Teknik Üniversitesi.
- Uhri, A. (2011). *Boğaz derdi: Arkeolojik, arkeobotanik, tarihsel ve etimolojik veriler ışığında tarım ve beslenmenin kültür tarihi*. (1. Baskı), Ege Yayınları.
- Uhri, A. (2016). *Arkeolojik, arkeometrik, dilsel, tarihsel ve etnolojik veriler ışığında anadolu mutfak kültürünün kökenleri*. (1. Baskı), Ege Yayınları.

- Uludağ, S. (2008). Ricâlü'l-Gayb. *Türkiye Diyanet Vakfı (TDV) İslâm Ansiklopedisi*, B. Topaloğlu vd. (Ed.), 35. Cilt, (1. Baskı), İslam Araştırmaları Merkezi (İSAM) Yayınları, s. 81-83.
- Uluışık, Y. P. (2015). *Türk destanlarında yeraltı dünyası (Sibirya sahası)*. (Doktora tezi), Gazi Üniversitesi.
- Ulusal Ekonomi ve Arttırma Kurumu. (1940). *Halk için iktisadî bilgiler: Türkiye ekonomisi*. Cilt II, (Birinci Basım), Ulusal Ekonomi ve Arttırma Kurumu Neşriyatı.
- Uraz, M. (1994). *Türk mitolojisi*. (İkinci Baskı), Düşünen Adam Yayınları.
- Uygunkan, S. B. (2005). Kültürleme kavramı ve televizyon. *Kurgu*, 21(1), 198-206.
- Uzun, M. C. ve Afşar, B. (2019). Osmanlı ekonomisinin temel unsurlarının ekonomik yaklaşımlar çerçevesinde değerlendirilmesi. *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (3), 55-93.
- Üçer, M. ve Pekşen, F. (2001). *Divriği'de mutfak kültürü: Yemekler, gelenekler, inançlar, atasözleri*. M. Güler (Haz.), (Birinci Baskı), Sivas Valiliği Kültür Yayını.
- Üçer, M. (2006). *Anamın aşısı tandırın başı-Sivas mutfağı: İl merkezi ve ilçe yemekleri-gelenek, görenek, inançlar ve sözlü kültür*. (1. Baskı), Kitabevi Yayınları.
- Ünal, O. (2010). *Kodeks Kumanikus 1A-55A (giriş-metin-dizin)*. (Yüksek lisans tezi), Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi.
- Ünal, T. (1977). *Türk'ün sosyo ekonomik tarihi*. (İkinci Baskı), Emel Yayınları.
- Ünalan, İ. (2016). *Kültürlerarası ilişki bağlamında Türk ve Arap mutfak kültürü*. Kültürlerarası İletişim ve Öğrenci Sempozyumu Bildiriler Kitabı, S. Özsoy (Ed.), (1. Baskı), Eser Ofset Matbaacılık, s. 58-69.
- Ünver, S. (1982). *Selçuklular; Beylikler ve Osmanlılarda yemek usulleri ve vakitleri*. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Van Gennep, A. (1939a). *Kılavuz kitaplar: Folklor*, Cilt 2, (P. N. Boratav, Çev.), (Birinci Basılış), Ulus Basımevi.
- Van Gennep, A. (1939b). Folklor. (P. N. Boratav, Çev.), *Ülkü Halkevleri Dergisi (Kültür Mecmuası)*, M. Fuad Köprülü (Drkt.), 72(XII), 499-504.
- Vardan, N. (2018). *Macaristan'daki Kumanların kültürel hayatı*. (Doktora tezi), İstanbul Üniversitesi.

- Veren, E. (2019). *Kocakarı soğuklarından zemheriye: Anadolu halk takvimi – inceleme-araştırma*. (1. Baskı), Doğan Egmont Yayıncılık.
- Vico, G. (2007). *Yeni bilim*. (S. Önal, Çev.), T. Takış ve Ş. Korkusuz (Haz.), (1. Baskı), Doğu Batı Yayınları.
- Weber, M. (2014). *Toplumsal ve ekonomik örgütlenme kuramı*. (Ö. Ozankaya, Çev.), (2. Basım), Cem Yayınevi.
- Wells, C. (1984). *Sosyal antropoloji açısından insan ve dünyası*. (E. Onur, Çev.), (Birinci Basım), Remzi Kitabevi.
- Yağbasan, M. (2010). Kültürlerarası etkileşim bağlamında Türkçe ve Yunanca'daki ortak sözvarlığının değerlendirilmesi. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(1), 367-388.
- Yakıcı, A. (2007). *Halk şiirinde türkü: -tanım-tasnif-inceleme-metin-*. (1. Baskı), Akçağ Yayınları.
- Yavuz, K. ve Saraç, M. A. Y. (2003). *Âşık Paşazade – Osmanoğulları'nın tarihi*, (1. Baskı), Koç Kültür Sanat Tanıtım.
- Yavuz, K. (2007). *Gülşehri'nin Mantıku't-Tayrî -metin ve aktarma-*. (1. Baskı), Kütüphaneler ve Yayınlar Genel Müdürlüğü Yayını.
- Yayan, G. ve Kılıç, A. (2014). *Kahramanmaraş sandıklarında kullanılan motiflerin ve sembollerin dili*. (1. Baskı), Kahramanmaraş Belediyesi, Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü Yayını.
- Yazıcı, N. (1996). Lonca sisteminin işsizlik sigortasıyla ilgisi üzerine bazı düşünceler. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, XXXV, 155-165.
- Yazır, M. H. (2018). *Kur'ân-ı Kerîm ve yüce meâli*, L. Cebeci ve S. Kılıç (Sad.), (1. Baskı), Ayfa Basın-Yayın-Dağıtım.
- Yener, E. (1960). *Etnografya kılavuzu (halk sanat ve geleneklerini derleme kılavuzu)*. Cilt I, (Birinci Basım), Doğu Matbaası.
- Yılбір, S. (2006). *Türk destanlarında inanç ve inanışlar*. (Yüksek lisans tezi), Sakarya Üniversitesi.
- Yıldırım, Ç. (2020). *Dünyada ve Türkiye'de kazlar*. E. Gürbüz (Ed.), (1. Basım), Minel Yayın.
- Yıldırım, D. (1976). *Türk edebiyatında Bektaşî tipine bağlı fıkralar*. (1. Basım), Kültür Bakanlığı, Millî Folklor Araştırması Dairesi Yayınları.

- Yıldırım, D. (1983). Türkiye’de folklor araştırmalarının gelişme devreleri. *Millî Folklor*, 3(21), 2-15.
- Yıldırım, D. (1989). Sözlü gelenek kültürü. *Millî Folklor*, 1(1), 6-7.
- Yıldırım, D. (1992). Fıkra. *Türk Dünyası el kitabı: Edebiyat*. Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü (Haz.), (Üçüncü Cilt), Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları, s. 332-340.
- Yıldırım, D. (1998). *Türk bitiği: Araştırma/inceleme yazıları*. (1. Baskı), Akçağ Yayınları.
- Yıldırım, K. ve Yıldırım, E. (2015). *Doğu Türkistan seyahatnâmesi: Kaybolanların izinde*, (Birinci Baskı), Bilgeoğuz Yayınları.
- Yıldırım, Y. S. (2010). *Metropolis buluntuları ışığında Batı Anadolu’daki Hellenistik-Roma Dönemi mutfak kültürü*. (Doktora tezi), Dokuz Eylül Üniversitesi.
- Yıldız, N. (1995). *Manas Destanı (W. Radloff) ve Kırgız kültürü ile ilgili tespit ve tahliller*. (1. Baskı), Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Yılmaz, E., Demir, N. ve Küçük, M. (2013). *Kıyas-ı enbiya (metin, sözlük-dizin, notlar)*. (Birinci Baskı), Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Yılmaz, S. ve Gökbel, F. M. (2020). Seramik pişirme, yeme-içme ve saklama kaplarının ergonomik gelişim süreci. *Ulakbilge Sosyal Bilimler Dergisi*, (55), 1516-1530.
- Yolcu, M. A. (2018). Nevşehir yöresinde ailelerin geleneksel kış hazırlıkları. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 7-22.
- Yörükân, Y. Z. (2014). *Müslümanlıktan evvel Türk dinleri: Şamanizm (Şamanizm’in diğer dinler ve Alevîlik üzerindeki etkileri)*. T. Yörükân (Haz.), (5. Basım), Ötüken Neşriyat.
- Yurteser, S. T. ve Erdi, S. (2007). *Dîvânü Lugâti’t-Türk – Mahmûd el-Kâşgarî*. (1. Baskı), Kabalcı Yayınevi.
- Yüce, M. (2021). İslâm ekonomisinde temel ilkeler. *İlahiyat Akademi*, (13), 57-96.
- Yücel, A. ve Yozgat, S. (2018). Türk mitolojisindeki kuş sembollerinin günümüz logo tasarımlarına yansımaları. *Turkish Studies*, 13(18), 1477-1493.
- Zaim, S. (2020). *İslâm ekonomisinin temelleri*. A. Esen, T. Koç ve M. Y. Çakır (Haz.), (1. Baskı), İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Yayını.
- Zaripova Çetin, Ç. (2009). *Tatar Türklerinin gelenek ve görenekleri*. (1. Baskı), Karadeniz Dergisi Yayınları.

- Ziya Gökalp. (1913) [1329]. Halk medeniyeti I: Başlangıç. *Halka Doğru*, (14), 107-108.
- Ziya Gökalp. (2015). *Türk medeniyeti tarihi*. A. Duymaz (Haz.), (1. Basım), Ötüken Neşriyat.
- Ziya Gökalp. (2016). *Çınaraltı yazıları*. S. Çonoğlu (Haz.), (Birinci Baskı), Ötüken Neşriyat.
- Ziya Gökalp. (2017). *Türk töresi*. H. İ. Şahin (Haz.), (5. Basım), Ötüken Neşriyat.
- Ziya Gökalp. (2018a). *Türk medeniyeti tarihi*. A. Duymaz (Haz.), (4. Basım), Ötüken Neşriyat.
- Ziya Gökalp. (2018b). *Türkçülüğün esasları*. S. Çonoğlu (Haz.), (7. Basım), Ötüken Neşriyat.

B. İNTERNET KAYNAKLARI

- Anadolu Ajansı. (2020). *Enstitüde yetiştirilecek kazlar “Türk kazı” olarak tescillenecek*, <https://www.aa.com.tr/tr/ekonomi/enstitude-yetistirilecek-kazlar-turk-kazi-olarak-tescillenecek/2381644> - adresinden 3 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.
- Antoloji, (2013). *Tarihî Vardar ovası türkümüz*. <https://www.antoloji.com/tarihi-varدار-ovasi-turkumuz-siiri> - adresinden 3 Kasım 2021 tarihinde alınmıştır.
- Antoloji. (2003). *Mahkeme meclisi icat olduğu*. <https://www.antoloji.com/mahkeme-meclisi-icat-oldugu-siiri/> - adresinden 10 Kasım 2021 tarihinde alınmıştır.
- Aslanapa İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü. (2020). *Aslanapa kaz festivali*. aslanapa.meb.gov.tr/www/Aslanapa-kaz-festivali/icerik/588 adresinden 29 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.
- Bozok Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi. (2020). *Kaz yetiştiriciliği kursu*. bozok.edu.tr/bosuyam/duyuru/kaz-yetistirciligi-kursu,tr-2889.aspx – adresinden 25 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.
- Bünyan 38 Haber. (2020). *Arabaşı (ara aş) tekerlemesi* <https://bunyan38.blogspot.com/2018/arabas-tekerlemesi.html> - adresinden 20 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

- Etkinlik. (2017). *İstanbul, kaz eti festivali*. <https://www.etkinlikistanbul.net/kaz-eti-festivali.html> - adresinden 21 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.
- Garanti BBVA. (2015). *Garanti BBVA ile kadın girişimcilik, yöresinde fark yaratan kadın girişimci*. <https://www.garantibbvakadingirisimci.com/basari-hikayeleri/nuran-ozyilmaz> - adresinden 23 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.
- Gezi-Yorum. (2021). *İstanbul Kazlıçeşme*. <https://www.gezi-yorum.net/etiket/kazli-cesme-ismi/> - adresinden 5 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.
- Goose Production. (2002). *Animal production and health paper*. <https://www.fao.org/common-pages/search/en/?q=geese> - adresinden 30 Haziran 2021 tarihinde alınmıştır.
- Institut national de la recherche agronomique. (2019). *Learn and understand*. <https://www.inrae.fr/en/learn-understand> - adresinden 17 Haziran 2021 tarihinde alınmıştır.
- İncil. (t.y.) *Denizden çıkan canavar*. <https://incil.info/kitap/Vahiy/13> - adresinden 15 Kasım 2020 tarihinde alınmıştır.
- İncil. (t.y.) *Tohum benzetmesi*. <https://incil.info/Kitap/Matta13> - adresinden 28 Aralık 2020 tarihinde alınmıştır.
- Kalkınma Kütüphanesi. (2018). *Türkiye kaz yetiştiriciliği çalıştay ve kaz günü etkinliği sonuç raporu*. <https://www.kalkinmakutuphanesi.gov.tr/dokuman/turkiye-kaz-yetistirciligi-calistayi-ve-kaz-gunu-etkinligi-sonuc-raporu/1656> - adresinden 25 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.
- Kozabirlik. (2020). *İpek böcekçiliği*. <https://www.kozabirlik.com.tr/tarihce.html> - adresinden 15 Şubat 2021 tarihinde alınmıştır.
- Kozan Bilgi. (2020). *Kaz yetiştiriciliği*. <http://www.kozanbilgi.net/kaz-yetistirciligi.html> - adresinden 9 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2020). *Pazar*. <https://tokat.ktb.gov.tr/TR-141050/pazar.html> - adresinden 7 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.
- Mimarlık Dergisi. (2016). *Kırdan/kentten: Kepsut: "toprak ev"den günümüze*. www.mimarlikdergisi.com/index.cfm?sayfa=mimarlik&DergiSayi=404&RecID=3959 - adresinden 1 Mayıs 2021 tarihinde alınmıştır.

- Nişanyan Sözlük. (2020). *Kaz*. <https://www.nisanyansozluk.com/?k=kaz> – adresinden 5 Mayıs 2021 tarihinde alınmıştır.
- Nişanyan Sözlük. (2020). *Mutfak*. <https://www.nisanyansozluk.com/?k=mutfak> – adresinden 12 Mart 2021 tarihinde alınmıştır.
- Sahih Hadisler. (t.y.) *Borç konulu hadisler*. (<https://hadisci.com/borc-hakkinda-hadisler> - adresinden 10 Ocak 2021 tarihinde alınmıştır.
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Hayvancılık Kolları. <https://www.tarimorman.gov.tr/Konular/Hayvancilik> - adresinden 15 Ocak 2019 tarihinde alınmıştır.
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2020). *Kanatlı hayvan yetiştiriciliği*. <https://www.tarimorman.gov.tr/Konular/Hayvancilik/Kanatli-Yetistiriciligi-> adresinden 8 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.
- T.C. Zeytinburnu Kaymakamlığı. (2020). *İlçemizin Tarihi*. www.zeytinburnu.gov.tr/ilcemizin-tarihi - adresinden 5 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.
- Tarım Kütüphanesi. (2020). *Kaz yetiştiriciliği*. www.tarimkutuphanesi.com/kaz_yetistiriciligi__00117.html - adresinden 12 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.
- Tarım ve Orman Dergisi. (2021). *Baştan ayağa ekonomik kazanca dönüşüyor*. www.turktarim.gov.tr/Haber/589/bastan-ayaga-ekonomik-kazanca-donusuyor - adresinden 10 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.
- Tokat Valiliği. (2012). *Pazar*. www.tokat.gov.tr/pazar - adresinden 6 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.
- Türk Hava Yolları (2021). *Hakkımızda*. <https://www.turkishairlines.com/tr-int/basin-odasi/hakkimizda/hikayemiz/> - adresinden 13 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.
- Türkçe Sözlük. (2019). *Ekonomi tanımı*. <https://sozluk.gov.tr/> - adresinden 15 Ekim 2020 tarihinde alınmıştır.
- Türkiye Cumhuriyeti Birleşmiş Milletler Cenevre Ofisi Nezdinde Daimi Temsilciliği. (2019). *Misyon*. cenevreofisi.dt.mfa.gov.tr/Mission/ShowInfoNote/203426 adresinden 20 Mayıs 2021 tarihinde alınmıştır.
- Türkiye Cumhuriyeti Tarım ve Orman Bakanlığı Tanıtım Sayfası. <https://www.tarimorman.gov.tr> - adresinden 10 Ocak 2019 tarihinde alınmıştır.
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK). (2021). *Yıllık hayvansal üretim istatistikleri*. <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Hayvansal-Uretim-Istatistikleri-Haziran-2021-37208&dil=1> – adresinden 13 Ağustos 2021 tarihinde alınmıştır.

- UNESCO Türkiye Millî Komisyonu. (2019). *UNESCO yaratıcı şehirler ağı*. <https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yaratıcı-Şehirler-Ağı> - adresinden 18 Nisan 2021 tarihinde alınmıştır.
- Uyarlanma Örüntüleri. (2020). *Neolitik ve neolitik kültür bölgeleri*. https://cdnacikogretim.istanbul.edu.tr/auzefcontent/20_21_Bahar/sosyal_antropoloji/6/index.html#konu-3 – adresinden 23 Kasım 2020 tarihinde alınmıştır.
- Yiğitler Hayvancılık. (2020). *Kanatlı hayvancılık*. <https://yigitlerhayvancilik.com/kanatli-hayvancilik> - adresinden 9 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.
- Yüksek Öğretim Kurulu. (2020). *Yükseköğretim program atlası, kanatlı hayvan yetiştiriciliği bölümü*. <https://yokatlas.yok.gov.tr/netler-tablo.php?b=18003> - adresinden 25 Ocak 2019 tarihinde alınmıştır.
- Zebur. (t.y.) 104. Mezmur. <https://incil.info/kitap/Zebur/104> - adresinden 10 Haziran 2021 tarihinde alınmıştır.
- Zebur. (t.y.) *Bölüm 9: Müzik şefi için oğulun ölümü hakkında, Davut'un Mezmuru*. <https://christiananswers.net/turkish/bible-tr/tr-psa9.html> – adresinden 15 Kasım 2020 tarihinde alınmıştır.

C. KAYNAK KİŞİLER

- Ağyel, Hanımzar. (2021). Kars 1946, Tahsili Yok, Ev Hanımı, 20 Kasım 2021 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Ağyel, İsa. (2021). Kars 1940, Tahsili Yok, Serbest Meslek, 20 Kasım 2021 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Atalayın, Adem. (2020). Kars 1981, Lise Mezunu, Serbest Meslek (İşletmeci), 5 Eylül 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Atalayın, Özen. (2020). Kars 1987, Ortaokul Mezunu, Ev Hanımı, 5 Eylül 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Atmaca, Ayfer. (2020). Kars 1958, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 17 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Atmaca, Orhan. (2020). Kars 1951, İlkokul Mezunu, Çiftçi, 17 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.

- Atmaca, Tamer. (2020). Kars 1985, Ortaokul Mezunu, Serbest Meslek (Şarküteri İşletmecisi), 17 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Binici, İpek. (2020). Kars 1955, Tahsili Yok, Ev Hanımı, 19 Eylül 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Bozkurt, Aşır. (2020). Kars 1970, İlkokul Mezunu, Bekçi, 25 Ekim 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Bulut, Perihan. (2020). Kars 1977, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 31 Ekim 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Çakas, Gül. (2020). Kars 1963, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 18 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Demirci, Esengül. (2020). Kars 1962, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 4 Eylül 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Demirci, Güngör. (2020). Kars 1964, Lise Mezunu, Çiftçi, 4 Eylül 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Demirci, Hatice. (2020). Kars 1974, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 4 Eylül 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Demirci, Ruhanne. (2020). Kars 1960, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 4 Eylül 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Demirci, Şahsenem. (2020). Kars 1948, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 4 Eylül 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Demirci, Yaşar. (2020). Kars 1954, İlkokul Mezunu, Çiftçi, 4 Eylül 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Demirci, Zilfi. (2020). Kars 1932, Tahsili Yok, Ev Hanımı, 4 Eylül 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Diken, Bağdagül. (2020). Kars 1959, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 29 Ekim 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Diken, Evren. (2020). Kars 1981, Lise Mezunu, İşletmeci, 20 Ekim 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Diken, Evren. (2020). Kars 1983, Lise Mezunu, İşletmeci, 20 Ekim 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Diken, İbrahim. (2019). Ardahan 1951, Üniversite Mezunu, Emekli Öğretmen, 15 Ocak 2019 Tarihinde, Ankara'da Yapılan Görüşme.

- Diken, Songül. (2019). Kars 1957, Lise Mezunu, Emekli Ebe-Hemşire, 20 Ocak 2019 Tarihinde, Ankara'da Yapılan Görüşme.
- Doğanbenzer, Hanım. (2020). Kars 1930, Tahsili Yok, Ev Hanımı, 15 Ocak 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Doğanbenzer, Mustafa. (2020). Kars 1937, Ortaokul Mezunu, Emekli Astsubay, 15 Ocak 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Doğanbenzer, Zübeyde. (2020). Kars 1968, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 20 Ocak 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Ekinci, Ali Rıza. (2021). Kars 1966, Serbest Meslek, 10 Aralık 2021 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Ercan, Çiçek. (2020). Kars 1945, Tahsili Yok, Ev Hanımı, 29 Ekim 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Ercan, Ertan. (2020). Kars 1968, İlkokul Mezunu, İşçi, 30 Ekim 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Ercan, Gürsel. (2021). Kars 1965, Lise Mezunu, İşçi, 25 Ekim 2021 Tarihinde, Ankara'da Yapılan Görüşme.
- Ercan, İsmet. (2020). Kars 1946, İlkokul Mezunu, Çiftçi, 29 Ekim 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Erkaya, Erdinç. (2020). Kars 1990, Lise Mezunu, Çiftçi, 17 Eylül 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Erkaya, Gülenay. (2020). Kars 1965, Ortaokul Mezunu, Ev Hanımı, 17 Eylül 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Erkaya, Taner. (2020). Kars 1955, Lise Mezunu, Çiftçi, 17 Eylül 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Ertaş, Ayşe. (2020). Kars 1974, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 20 Eylül 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Ertaş, Erol. (2020). Kars 1960, Ortaokul Mezunu, Serbest Meslek, 20 Eylül 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Ertaş, Güllü. (2020). Kars 1950, Tahsili Yok, Ev Hanımı, 4 Ağustos 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Ertaş, Mahide. (2020). Kars 1971, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 20 Eylül 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.

- Göral, Mihriban. (2020). Kars 1975, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 10 Ekim 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Göral, Musa. (2020). Kars 1963, İlkokul Mezunu, İşçi (Belediye İşçisi), 10 Ekim 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Gültekin, Sevim. (2020). Kars 1966, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 31 Ekim 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- İbiş, Erol. (2021). Kars 1947 İlkokul Mezunu, Serbest Meslek, 23 Ağustos 2021 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- İbiş, Nezahat. (2021). Kars 1952, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 23 Ağustos 2021 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Kaya, Rasim. (2020). Kars 1969, Lise Mezunu, Serbest Meslek (Restoran İşletmecisi), 19 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Kılıç, Türkan. (2021). Kars 1944, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 12 Kasım 2021 Tarihinde, Ankara'da Yapılan Görüşme.
- Koçak, Mehmet. (2020). Kars 1975, Lise Mezunu, Serbest Meslek, 29 Ekim 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Koçak, Pınar. (2020). Ardahan 1977, Ortaokul Mezunu, Ev Hanımı, 29 Ekim 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Özaydınlı, Cemal. (2020). Kars 1952, Lise Mezunu, İşçi Emeklisi, 20 Şubat 2020 Tarihinde, Ankara'da Yapılan Görüşme.
- Özaydınlı, Songül. (2020). Kars 1956, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 20 Şubat 2020 Tarihinde, Ankara'da Yapılan Görüşme.
- Özcan, Salime, (2020). Kars 1973, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 26 Eylül 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Özyılmaz, Nuran. (2020). Kars 1957, Lise Mezunu, Serbest Meslek (Lokanta İşletmecisi), 21 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Sadak, Alper. (2020). Kars 1988, Lise Mezunu, Serbest Meslek (Ticarî İşletme Sahibi), 20 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Sadak, Elif. (2020). Bartın 1967, Lise Mezunu, Ev Hanımı, 20 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Sadak, Esat. (2020). Kars 1986, Üniversite Mezunu, İşçi (Özel Şirket Çalışanı), 20 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.

- Sadak, Nurhayat. (2020). Kars 1960, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 20 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Sadak, Taner. (2020). Kars 1975, Ortaokul Mezunu, Serbest Meslek (Hayvancılık), 20 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Salduz, Arzu. (2020). Kars 1973, Ortaokul Mezunu, Ev Hanımı, 1 Kasım 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Samancı, Suzan. (2020). Kars 1956, Ortaokul Mezunu, Ev Hanımı, 14 Kasım 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Tepebaş, Burak. (2021). Kars 1988, Lise Mezunu, Serbest Meslek, 28 Temmuz 2021 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Tuğrul, Kenan. (2021). Kars 1945, Tahsili Yok, Çiftçi, 21 Eylül 2021 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Turan, Alkan. (2020). Kars 1969, Lise Mezunu, Serbest Meslek (Market İşletmecisi), 19 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Turan, Çiçek. (2020). Kars 1944, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 20 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Turan, İlyas. (2020). Kars 1935, Lise Mezunu, Emekli Memur (Posta ve Telgraf Teşkilatı – PTT Emeklisi), 19 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Turan, Selda. (2020). Kars 1974, Lise Mezunu, Ev Hanımı, 19 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Türk, Kadir. (2020). Kars 1952, Yüksek Okul Mezunu, İşletmeci, 14 Şubat 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Türk, Mülkinaz. (2019). Kars 1932, Tahsili Yok, Ev Hanımı, 14 Şubat 2019 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Türk, Selahattin. (2020). Kars 1957, Lise Mezunu, İşletmeci, 14 Şubat 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Uca, Öztürk. (2021). Kars 1970, İlkokul Mezunu, Memur, 31 Ekim 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Uca, Tevrat. (2021). Kars 1975, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 31 Ekim 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Yalaman, Elif. (2021). Kars 1974, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 20 Temmuz 2021 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.

- Yalaman, Selçuk. (2020). Kars 1970, İlkokul Mezunu, Kantin İşletmecisi, 31 Ekim 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Yeken, Alper. (2020). Kars 1965, Lise Mezunu, Serbest Meslek (Şarküteri İşletmecisi), 16 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Yeken, Salman. (2020). Kars 1944, Üniversite Mezunu, Emekli Öğretmen, 16 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Yeken, Saygı. (2020). Kars 1975, Lise Mezunu, Ev Hanımı, 16 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.
- Yeken, Şükran. (2020). Kars 1946, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, 16 Haziran 2020 Tarihinde, Kars'ta Yapılan Görüşme.



EKLER

EK-1: SOSYOKÜLTÜREL VE SOSYOEKONOMİK YÖNLERİYLE KAZ KÜLTÜRÜNÜN GÖRSEL BELGELERİ



Fotoğraf 1: Kazların Yayıldığı Mera Ortamı



Fotoğraf 2: Kaz Çobanı ile Kazları



Fotoğraf 3: Kaz Çiftliği



Fotoğraf 4: Kazların Beslenme Alanı



Fotoğraf 5: Kaz Kumesi



Fotoğraf 6: Kazların Su İhtiyacını Karşılama Üzere Kurulan Depo



Fotoğraf 7: Kazların Su İçmesini Sağlamak Maksadıyla Konulan Leğen



Fotoğraf 8: Geleneksel Bir Kaz Lokantası



Fotoğraf 9: Geleneksel Kaz Ürünlerinin Satıldığı Bir İşletme



Fotoğraf 10: Geleneksel Bir Kaz Lokantasının Logosu



Fotoğraf 11: Kaz Yemeklerinin Sunulduğu Geleneksel Bir Lokantada Cereyan Eden Eğlence Ortamı



Fotoğraf 12: Geleneksel Bir Kaz Restoranı



Fotoğraf 13: Kaz Etinin Kızartıldığı Tandır



Fotoğraf 14: Kaz Figürlü Çömlek



Fotoğraf 15: Kaz Eti Üzerine Söylenmiş Bir Tekerleme Örneği



Fotoğraf 16: Yemek Menülerinde Kaz



Fotoğraf 17: Kazlara Özel Olarak Tasarlanan Minyatür Bir Hayvanat Bahçesi



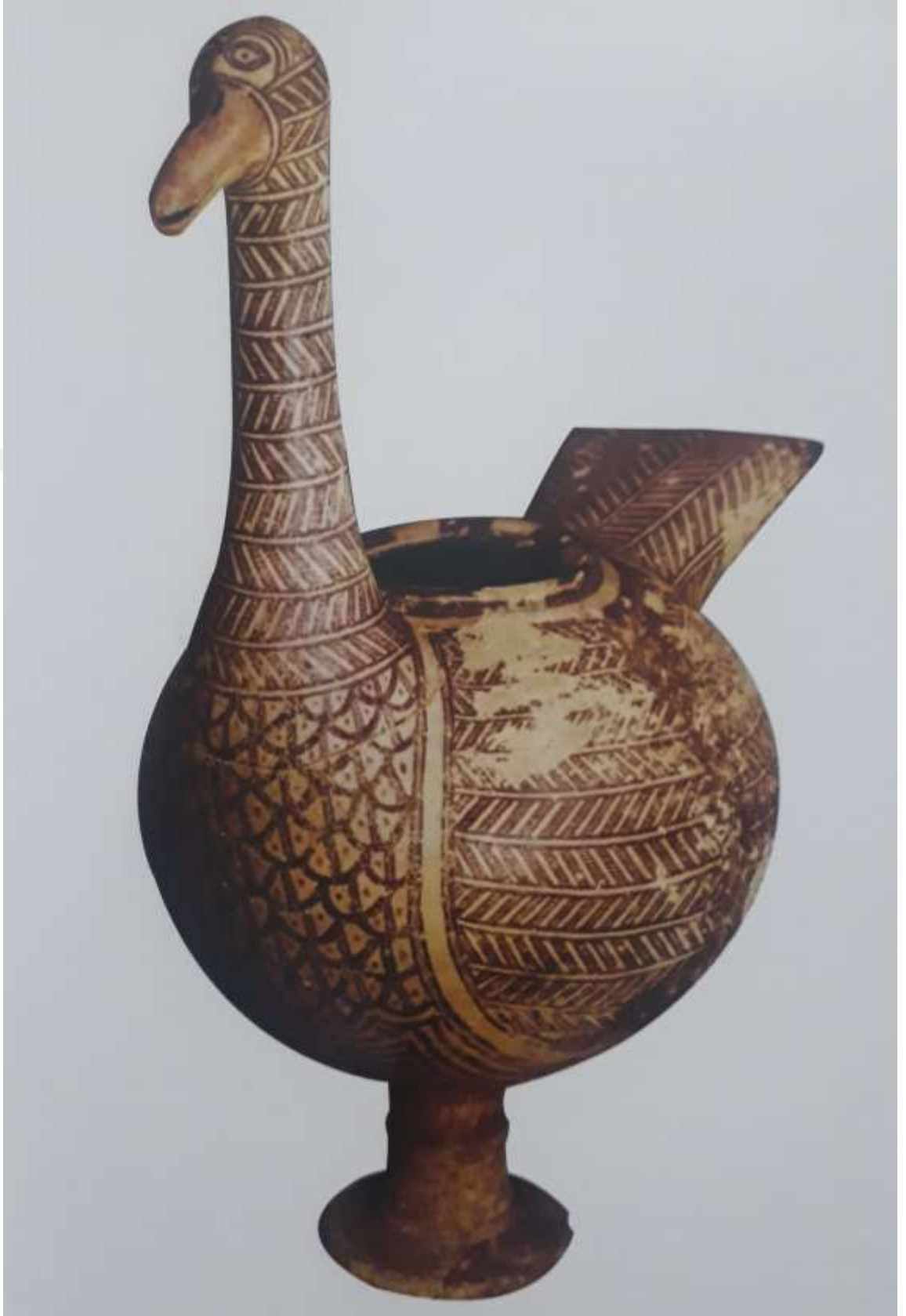
Fotoğraf 18: Kaz Çobanı Çadırı



Fotoğraf 19: Kadın Bir Kaz Çobanı



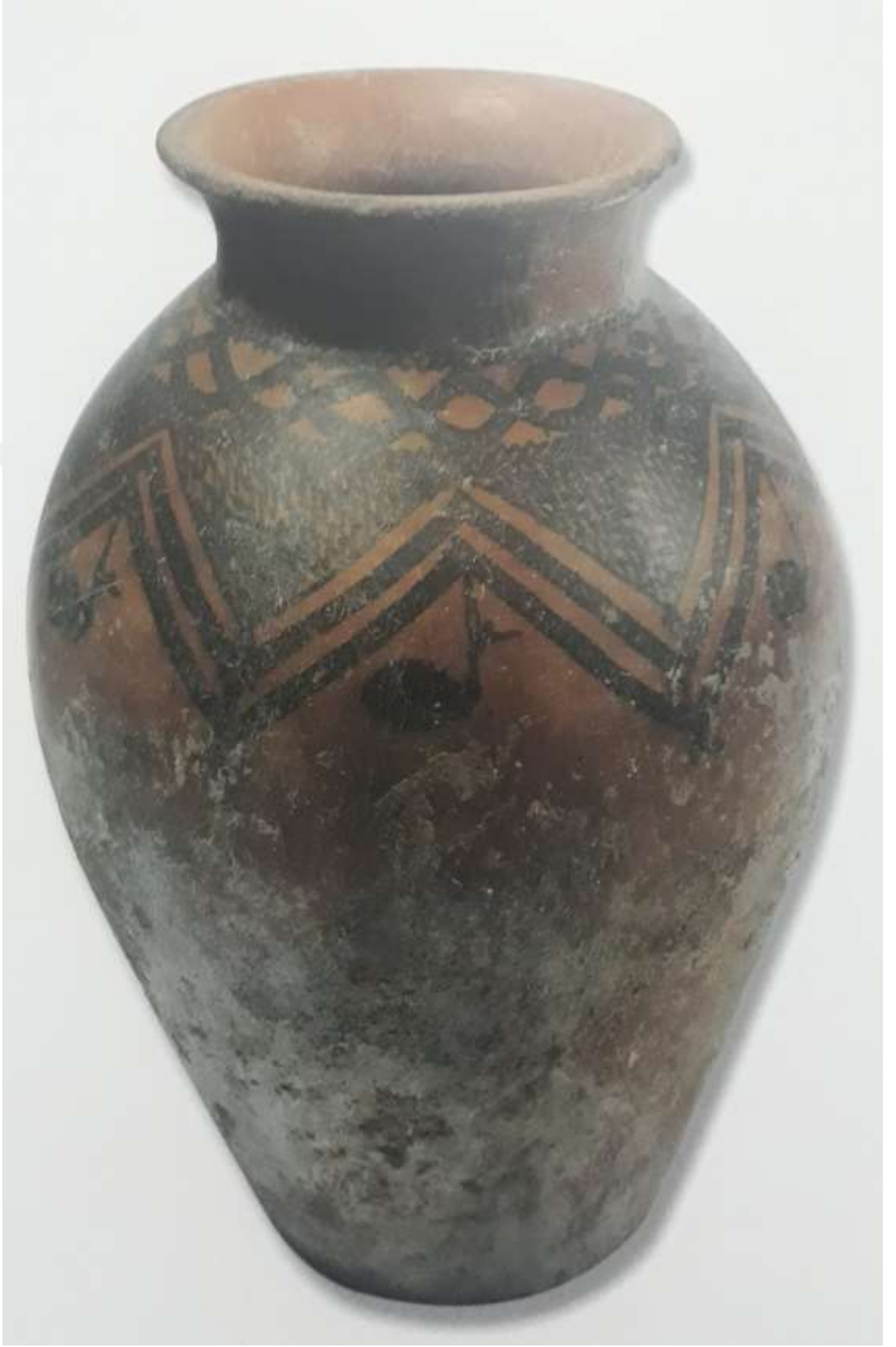
Fotoğraf 20: Otlakta Yayınlan Kazlar



Fotoğraf 21: Kaz Biçimli Bir Çömlek



Fotoğraf 22: Üzerinde Kaz Resmi Bulunan Bir Çömlek



Fotoğraf 23: Kaz Motifli Bir ömlek



Fotoğraf 24: Kesim Sonrası Asılan Kazlar



Fotoğraf 25: Kara Yatırılan Kazlar



Fotoğraf 26: Kaz Eti Pazarlayan Ticarî Bir İşletme



Fotoğraf 27: Ss Eşyalarında Kaz



Fotoğraf 28: Organik Ürünlerde Kaz



Fotoğraf 29: Menülerde Kaz Yemeği Çeşitleri



Fotoğraf 32: Kaz Etinin Asıldığı Geleneksel Bir Tandır



Fotoğraf 33: Kardan Yapılmış Bir Kaz Heykeli



Fotoğraf 34: Kazlıçeşme



Fotoğraf 35: Kesim Sonrası Bekletilen Kazlar



Fotoğraf 36: Kaz Kesim Aşaması



Fotoğraf 37: Kaz Temizleme Aşaması



Fotoğraf 38: Geleneksel Bir Kaz Gecesi



Fotoğraf 39: Minyatür Bir Kaz Heykeli



Fotoğraf 40: Kaz Yağı



Fotoğraf 41: Eski Zamanlarda Kaz Kültürü



Fotoğraf 42: Kuluçkaya Yatan Kazlar



Fotoğraf 43: Kaz Etinden Yapılan Misafir Yemeği



Fotoğraf 44: Hediyeelik Eşyada Kaz Tasarımı



Fotoğraf 45: Selçuklu Yıldızı İçindeki Kaz Figürü



Fotoğraf 46: Yöresel Bir Sembol Olarak Kaz



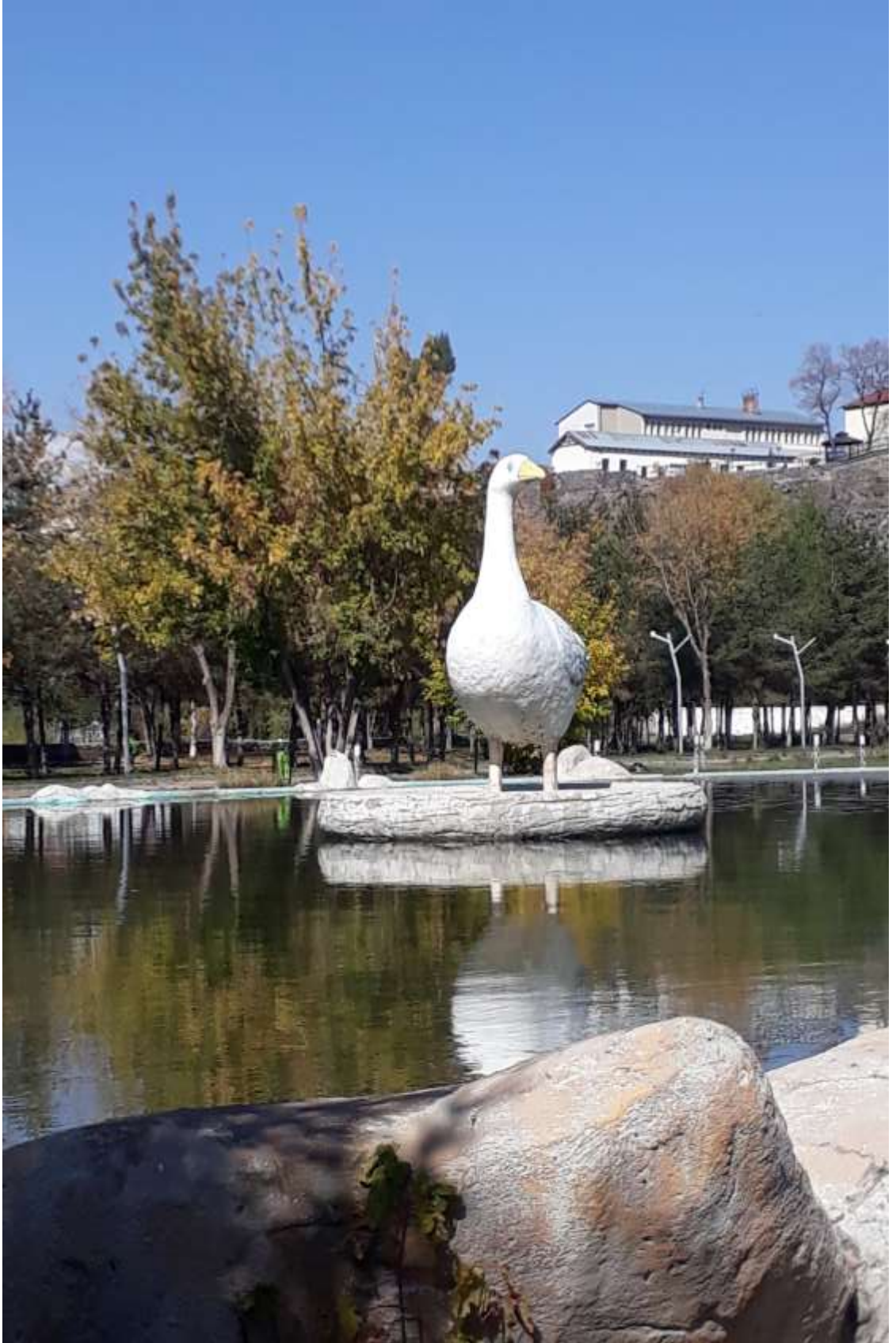
Fotoğraf 47: Tandırda Kaz Çekmesi



Fotoğraf 48: Kaz Tüyü Yastık



Fotoğraf 49: Bir Kaz Heykelciği



Fotoğraf 50: Kaz Heykeli



Fotoğraf 51: Sarıkız Heykeli (Mitolojik Bir İmge Olarak Kaz)



Fotoğraf 52: Kızartılmış Kaz Ciğeri

EK-2: DOKTORA TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

 HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ DOKTORA TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ TÜRK HALKBİLİMİ ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞI'NA
Tarih: 26/02/2022
Tez Başlığı: Halk Ekonomisi ve Geleneksel Mutfak Kültürü Bağlamında Kaz Yukarıda başlığı gösterilen tez çalışmamın a) Kapak sayfası, b) Giriş, c) Ana bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 1051 sayfalık kısmına ilişkin, 26/02/2022 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda işaretlenmiş filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı %5'tir. Uygulanan filtrelemeler: 1- ☒ Kabul/Onay ve Bildirim sayfaları hariç 2- ☒ Kaynakça hariç 3- ☐ Alıntılar hariç 4- ☒ Alıntılar dâhil 5- ☒ 5 kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esasları'nı inceledim ve bu Uygulama Esasları'nda belirtilen azami benzerlik oranlarına göre tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim. Gereğini saygılarımla arz ederim.
Tarih ve İmza 26.02.2022
Adı Soyadı: Hasan Ali DİKEN Öğrenci No: N15243257 Anabilim Dalı: Türk Halkbilimi Programı: Türk Halkbilimi Statüsü: ☒ Doktora ☐ Bütünleşik Dr.
<u>DANIŞMAN ONAYI</u> UYGUNDUR. _____ Prof. Dr. Metin ÖZARSLAN

EK-3: Ph. D. DISSERTATION ORIGINALITY REPORT

 HACETTEPE UNIVERSITY GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES Ph.D. DISSERTATION ORIGINALITY REPORT										
HACETTEPE UNIVERSITY GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES TURKISH FOLKLORISTICS DEPARTMENT										
Date: 26/02/2022										
Thesis Title: Goose in the Context of Folk Economy and Traditional Kitchen Culture										
According to the originality report obtained by myself/my thesis advisor by using the Turnitin plagiarism detection software and by applying the filtering options checked below on 26/02/2022 for the total of 1051 pages including the a) Title Page, b) Introduction, c) Main Chapters, and d) Conclusion sections of my thesis entitled as above, the similarity index of my thesis is 5%.										
Filtering options applied: 1. ☒ Approval and Declaration sections excluded 2. ☒ Bibliography/Works Cited excluded 3. ☐ Quotes excluded 4. ☒ Quotes included 5. ☒ Match size up to 5 words excluded										
I declare that I have carefully read Hacettepe University Graduate School of Social Sciences Guidelines for Obtaining and Using Thesis Originality Reports; that according to the maximum similarity index values specified in the Guidelines, my thesis does not include any form of plagiarism; that in any future detection of possible infringement of the regulations I accept all legal responsibility; and that all the information I have provided is correct to the best of my knowledge.										
I respectfully submit this for approval.										
Date and Signature 26.02.2022										
<table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;">Name Surname:</td> <td>Hasan Ali DİKEN</td> </tr> <tr> <td>Student No:</td> <td>N15243257</td> </tr> <tr> <td>Department:</td> <td>Turkish Folkloristics</td> </tr> <tr> <td>Program:</td> <td>Turkish Folkloristics</td> </tr> <tr> <td>Status:</td> <td> ☒ Ph.D. ☐ Combined MA/ Ph.D. </td> </tr> </table>	Name Surname:	Hasan Ali DİKEN	Student No:	N15243257	Department:	Turkish Folkloristics	Program:	Turkish Folkloristics	Status:	☒ Ph.D. ☐ Combined MA/ Ph.D.
Name Surname:	Hasan Ali DİKEN									
Student No:	N15243257									
Department:	Turkish Folkloristics									
Program:	Turkish Folkloristics									
Status:	☒ Ph.D. ☐ Combined MA/ Ph.D.									
<u>ADVISOR APPROVAL</u> APPROVED.  Prof. Dr. Metin ÖZARSLAN										

EK-4: TEZ ÇALIŞMASI ETİK KOMİSYON MUAFİYETİ FORMU

 HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ TEZ ÇALIŞMASI ETİK KOMİSYON MUAFİYETİ FORMU
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ TÜRK HALKBİLİMİ ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞI'NA
Tarih: 28/01/2022
Tez Başlığı: Halk Ekonomisi ve Geleneksel Mutfak Kültürü Bağlamında Kaz Yukarıda başlığı gösterilen tez çalışmam: 1. İnsan ve hayvan üzerinde deney niteliği taşımamaktadır, 2. Biyolojik materyal (kan, idrar vb. biyolojik sıvılar ve numuneler) kullanılmaması gerektirmemektedir. 3. Beden bütünlüğüne müdahale içermemektedir. 4. Gözlemsel ve betimsel araştırma (anket, mülakat, ölçek/skala çalışmaları, dosya taramaları, veri kaynakları taraması, sistem-model geliştirme çalışmaları) niteliğinde değildir. Hacettepe Üniversitesi Etik Kurullar ve Komisyonlarının Yönergelerini inceledim ve bunlara göre tez çalışmamın yürütülebilmesi için herhangi bir Etik Kurul/Komisyon'dan izin alınmasına gerek olmadığını; aksi durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim. Gereğini saygılarımla arz ederim.
Tarih ve İmza 28.01.2022
Adı Soyadı: Hasan Ali DİKEN Öğrenci No: N15243257 Anabilim Dalı: Türk Halkbilimi Programı: Türk Halkbilimi Statüsü: ☐ Yüksek Lisans ☒ Doktora ☐ Bütünleşik Doktora
<u>DANIŞMAN GÖRÜŞÜ VE ONAYI</u> Uygundur. _____ Prof. Dr. Metin ÖZARSLAN
Detaylı Bilgi: http://www.sosyalbilimler.hacettepe.edu.tr Telefon: 0-312-2976860 Faks: 0-3122992147 E-posta: sosyalbilimler@hacettepe.edu.tr

EK-5: ETHICS COMMISSION FORM FOR THESIS

 HACETTEPE UNIVERSITY GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES ETHICS COMMISSION FORM FOR THESIS
HACETTEPE UNIVERSITY GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES TURKISH FOLKLORISTICS DEPARTMENT
Date: 28/01/2022
Thesis Title: The Goose in the Context of Folk Economy and Traditional Kitchen Culture My thesis work related to the title above: 1. Does not perform experimentation on animals or people. 2. Does not necessitate the use of biological material (blood, urine, biological fluids and samples, etc.). 3. Does not involve any interference of the body's integrity. 4. Is not based on observational and descriptive research (survey, interview, measures/scales, data scanning, system-model development). I declare, I have carefully read Hacettepe University's Ethics Regulations and the Commission's Guidelines, and in order to proceed with my thesis according to these regulations I do not have to get permission from the Ethics Board/Commission for anything; in any infringement of the regulations I accept all legal responsibility and I declare that all the information I have provided is true. I respectfully submit this for approval. Date and Signature 28.01.2022 Name Surname: Hasan Ali DİKEN Student No: N15243257 Department: Turkish Folkloristics Program: Turkish Folkloristics Status: ☐ MA ☒ Ph.D. ☐ Combined MA/ Ph.D.
<u>ADVISER COMMENTS AND APPROVAL</u> Approved. Prof. Dr. Metin ÖZARSLAN

