

Kazak Mutfak Kültürü ve Gelişimi (Culture and Development of Kazakh Cuisine)**

* Urmanbek TAGMANOV ^a, Şevki ULEMA ^b

^a Sakarya University of Applied Sciences, Graduate School of Education, Sakarya/Türkiye

^b Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Sakarya/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 13.03.2023

Kabul Tarihi: 10.05.2023

Anahtar Kelimeler

Kazakistan turizmi

Kazak mutfacı

Mutfak gelişim tarihi

Öz

Tarih boyunca Kazakistan ulusal kimliğini korumak için farklı ekonomik ve siyasi zorluklarla karşılaşmış, kültürel etkileşimlerin değişim yönündeki baskısına maruz kalmıştır. Kazakistan topraklarında asırlardır çeşitli farklı etnik kökenden insanlar yaşamakta ve bunların kültürleriyle yakın temasta olan Kazak kültürü zenginleşerek ve çeşitlenerek gelişimine devam etmektedir. Kazak mutfak kültürünün bu tür bir etkileşimden çok etkilendiğini söylemek mümkündür. Çağdaş Kazak mutfak kültürünün anlaşılabilirliği için Kazak mutfak tarihini ve bir bütün olarak Kazak toplumunun gelişim ve oluşumunun araştırılmasında fayda vardır. Bu çalışmada, Kazakistan turizmi ve Kazak mutfacının tarihsel gelişimi araştırılmıştır. Kavramsal değerlendirme yöntemi kullanılan çalışmada Kazakistan turizmi ile Kazak mutfacının tarihi ve gelişimi üzerinde ayrıntılı bilgiler sunulmuştur. Çalışma, Kazak mutfak kültürü üzerinde araştırma yapanlara ve kökenleri Orta Asya'ya dayanan Türk mutfak kültürünü araştıranlara katkı sağlayacağı için önemli görülmektedir.

Keywords

Kazakhstan tourism

Kazakh cuisine

Culinary development history

Abstract

Throughout history, Kazakhstan has faced different economic and political challenges in order to preserve its national identity, and has been subjected to the pressure of cultural interactions to change. People of various ethnic origins have been living on the territory of Kazakhstan for centuries, and the Kazakh culture, which is in close contact with their cultures, continues to develop by enriching and diversifying. It is possible to say that Kazakh culinary culture has been greatly influenced by this kind of interaction. In order to understand the contemporary Kazakh culinary culture, it is useful to research the history of Kazakh cuisine and the development and formation of Kazakh society as a whole. In this study, Kazakhstan tourism and the historical development of Kazakh cuisine are investigated. In the study, which uses conceptual evaluation method, detailed information on the history and development of Kazakhstan tourism and Kazakh cuisine is presented. The study is considered important as it will contribute to those who do research on Kazakh culinary culture and those who research Turkish culinary culture, whose origins are based in Central Asia.

Makalenin Türü

Kavramsal Makale

* Sorumlu Yazar

E-posta: urmanbek.tagmanov1@ogr.sakarya.edu.tr (U. Tagmanov)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1235

**Bu çalışma "Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi Kazakistan Örneği" isimli doktora tezinden türetilmiştir.

GİRİŞ

Kazakistan, coğrafi olarak büyük ve çok uluslu bir ülke olması nedeniyle çeşitli milletlerin tarihsel ve kültürel mirasına ev sahipliği yapmaktadır. Kültürel mirasın bir bölümü de turizm açısından önem taşıyan gastronomiye ilişkin öğelerdir. Gastronomi turizmi, bir ülkenin yöresel mutfağını tanımak amacıyla olan turistlere yönelik bir turizm türüdür. Dünyada gelişen bir turizm türü olan gastronomi turizmi Kazakistan'da da önemli bir gelişme potansiyeline sahiptir. Kazak mutfağının tarihi ve bir bütün olarak Kazak toplumunun gelişimi ve oluşumu ile ayrılmaz bir şekilde bağlantılıdır (Sandybayev, 2019: s. 3).

Bu çalışmada Kazak mutfak kültürünün tarihsel gelişiminin ve günümüze yansımalarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Kazak mutfak kültürünün gelişim tarihine ilişkin az sayıda çalışma bulunmaktadır. Bir ülkenin mutfak kültür geçmişi bilinmeden bugününü anlamak mümkün değildir. Ayrıca tarihte aynı coğrafyada yaşayan çeşitli topluluklarla Kazakların paylaştığı kültürel öğeler de ortaya konabilmektedir. Örneğin Orta Asya'dan göç ederek Anadolu'ya gelen Türklerle Kazaklar arasındaki ortak mutfak kültür mirası konusunda ipuçları elde edilebilecektir.

Kavramsal Çerçeve

Bir ülke olarak tarihi 15. yüzyıla dayanan Kazakistan, Orta Asya ve Avrasya tarihinde önemli bir yer tutmaktadır ve Kazaklar en eski etnik gruplardan biri durumundadır. Göçebe Kazaklar, Batı ve Doğu'nun bir sentezi olarak kendi düşünce ve sosyal örgütlenme biçimlerini geliştirmişlerdir. Bu sentezin bir sonucu olarak Kazak toplumu; kendi özgün yaşam biçimini, seyahat yapısını, mutfak kültürünü, tarım ve hayvancılık uğraşlarını geliştirmişlerdir (Danyarova, 2011: s. 31).

Kazakistan topraklarında gezginlerin (turistlerin) seyahatlerine ilişkin izler çok eski dönemlere kadar uzanmaktadır. Bunlar Büyük İpek Yolu'nun oluşumundan başlayarak Kazakistan'ın bağımsızlığını elde edene kadar devam eden süreçte gözlemlenebilir. Kazakistan topraklarından geçen gezginler için kervansaraylar ve yiyecek içecek yerleri büyük önem taşımıştır. Özellikle, yiyecek içecekler, insanların günlük yaşamı için temel bir gereklilik olduğundan ayrıca önemlidir. Dolayısıyla, insan faaliyetlerinin çoğunlukla tarımsal ve hayvansal gıda üretimi ve tüketimine yönelik olduğunu söylemek mümkündür. Kazakların ve Orta Asya'da yaşamış olan Türklerin yiyecek içecek kültürü (Alimbai, 2011: s. 203) göçebe yaşantıya bağlı olarak temelde hayvancılığa dayalıdır. Yüzyıllar boyunca Orta Asya'da yaşayan Kazakların asıl mesleğinin hayvancılık olmasına rağmen tarım her bölgede farklı aşama ve dönemlerde gelişmiş, zamanla kaybolmaya yüz tutmuş ve sonra yeniden canlandırılmıştır. Kazakların yaşadığı toprakların ana geçim kaynağı olarak hayvan yetiştiriciliğine daha uygun olduğu bilinmektedir. Aynı zamanda göçebe kültür geleneğinin hareketli yapısı, hayvancılığa dayalı toplumsal yapının sağladığı çevre ve ekosistem ile yakından ilgili olmuştur. Bu bağlamda, Kazakistan toprakları gelişmiş hayvancılık ve tarıma sahip eski devletlerden biri olmuştur (Katran, 2002: s. 16-18).

Kazak mutfağının oluşmasında bazı faktörler önemli rol oynamıştır. Bunların ana etkenlerinden biri göçebelik kültürüdür. Bu kültür neredeyse tüm Kazak yiyecek içeceklerinin oluşumunun temelidir. Göçebelikte kıştan bahara, yazdan sonbahara geçiş süreçleri mutfak menüsünde ve üretim teknolojilerinde (kurutma, tuzlama, buharda pişirme, kızartma) temel etkindir. Uzun bir kışın ardından ilkbahar veya sonbahara hazırlık için özel olarak üretilmiş bazı yiyecek türleri bulunmuştur. Diğer bir etken ise Kazakistan'ın güney ve kuzeyinin doğal ve iklimsel özelliklerinin farklı olmasıdır. Örneğin, kuzey bölgesinde kurutma ve ıslama teknolojisi gelişmişken güneyde sıcak nedeniyle bu

teknolojiler fazla kullanılmamaktadır. Tütsülenmiş ve kurutulmuş gıda ürünleri güney bölgelerinde fazla tüketilmemiştir (WEB-1).

Kazaklar tarihte Orta Asya ve Avrasya'nın genellikle kurak bölgelerinde ve kimi zaman da ılıman bölgelerinde yaşamıştır. Bölgenin tabiat özelliklerine, mevsimlerin değişmesine, toprağın ve suyun şartlarına, tabiatın sertliği veya uygunluğuna bağlı olarak yaşam biçimi oluşmuş ve bunların sonucunda "Kazak mutfak kültürü" ortaya çıkmıştır. Gıda ürünlerinin yetiştirilmesinde, işlenmesinde, depolanmasında, üretiminde ve tüketilmesinde zengin bir deneyim birikimi meydana gelmiştir. Bu doğrultuda, Kazak yaşam biçimini oluşturan bu deneyimlerin bilim ve eğitimle geliştirilerek zenginleştiğini söylemek mümkündür (Musagazhinova vd., 2019: s. 26). Rus araştırmacı Levşin "Kazakların yürüttüğü tüm faaliyetler ve toplumsal yapı hayvan yetiştiriciliğine dayanmaktadır. Bu nedenle hayvancılıkta oldukça deneyimlidirler. Özel olarak eğitilmişlerdir ve çiftlik hayvanlarının bakımı konusunda yetkindirler. Hayvancılığı sadece meslek olarak yapmamışlar, bu uğraşlarını inançlarına, gelenek ve göreneklerine de yansıtmışlardır" sözleriyle bu durumu özetlemiştir (aktaran Bikenov, 2010: s. 145).

Kazak toplumunun ulusal yiyecek içeceklerinin kökeninin, Kazak bozkırlarının en eski sakinleri olan Sakalar zamanına kadar uzandığı çeşitli araştırmacılar tarafından bildirilmektedir. Kazakistan'da yürütülen arkeolojik kazıların sonucunda Sakaların et dışında peynir, süzme peynir, kurut gibi süt ürünlerini kullandıkları kanıtlanmıştır. Ayrıca nehir ve göl çevrelerinde yaşayan göçebelerin balık türlerini kullandıkları da ortaya çıkarılmıştır (Sanik, 2017: s. 333). Sanik ve Zeynollakızı'na (2016) göre de günümüze kadar ulaşan Kazak ulusal menüsü; et, süt, balık, tahıl, sebze, soğuk, sağlıklı yemekler ve sefer (göç, av akını, askeri akın) yemekleri olarak sınıflandırılabilir. Tüketildiği yere göre yiyecek içecekler "ev yemekleri" ve "bozkır/step yemekleri" olarak ikiye ayrılmaktadır. Ev yemekleri evde yenilirken bozkır yemekleri ise avcılar, gezginlerin, göçebelerin yolda yedikleri yemeklerdir. Askeri seferlerde yenen yemekler de bu gruba girmektedir.

Göçebeler etleri çoğunlukla kazan (Kazakça ve Türkçede eş anlamlıdır) adı verilen tencerelerde pişirmiştir (Kenzheakhmetuly, 2010: s. 139). Sanik, (2017) ve Alimbai (2012) Kazakların seramik kaplarda et hazırlama yöntemlerini de iyi bildiğini ifade etmektedir. Bu durum antik şehirlerde (örneğin Otırar, Sauran, Taraz gibi antik şehirlerde) yapılan arkeolojik araştırmalar tarafından da doğrulanmaktadır. Ancak eski göçebe kavimlerin günlük yaşam alışkanlıklarının durağan bir yaşamdan çok sürekli hareketliliğe dayandığı bilinmektedir. Bu nedenle eski dönemlerdeki yemek kültüründe çabuk hazırlanabilen ve uzun süre saklanabilen yiyecek içecekler ayrı bir öneme sahip olmuştur. Valihanov'un 18. Yüzyıl Kahramanları Hakkında Tarihi Efsaneler adlı eserinde sefer (seyahat) için özel olarak hazırlanan yiyecek içecekler hakkında "Rusya'dan kaçan Torgutları (bir etnik grup) takip eden Kazaklar sefer kazanında kurutulmuş at etini pişirmiş, suyla dolu torsk'ı (sıvıları depolamak ve taşımak için deriden yapılmış kap) kurt (Türkçe kurut, bir tür kuru peynir) eritmişlerdir. Bu şekilde günlük yiyecek içeceklerini lezzetli hale getirmiş ve güç toplamışlardır" açıklamaları geçmektedir (WEB-2). Buna örnek olarak Şekil 1'de verilen Caydak (Türkçe: Çardak) ateşi çizimi, göçebelerin sefer sırasındaki duraklarında yiyecek içecekleri ısıtmalarını göstermektedir. Bu pişirme yöntemi avcılar tarafından karaciğer ve böbrek gibi çabuk pişen sakatatları yemek için de kullanılmaktadır. Yangın tehlikesinden korunmak için çaydak ateşinin etrafına üç adet taş konulmuştur (Alimbai, 2012: s. 163).



Şekil 1. Caydak (Çardak) Ateşi (Alimbai, 2012: s. 163).

Bir Turizm Destinasyonu Olarak Kazakistan

Kazakistan zengin kültürel mirasa ve eşsiz doğal yapılara, doğa koruma alanlarına, göllere, çöllere, ormanlara sahip bir destinasyondur. Kazakistan topraklarının büyüklüğü 2,7 milyon km² dir ve tüm dünya yüzölçümünün %2'sini, Asya topraklarının %6,1'ini oluşturmaktadır. Rusya, Kanada, Çin, ABD, Brezilya, Avustralya, Hindistan ve Arjantin'den sonra dünyanın coğrafi açıdan en büyük 10 ülkesi arasında yer almaktadır. Kazakistan, Avrasya kıtasının merkezinde olup Avrupa ile Asya'yı birleştirmektedir. Küçük bir kısmı Avrupa'da ve büyük kısmı ise Asya'dadır. Kazakistan toprakları Batıda Volga Nehri'nin alt kesimlerinden doğuda Altay dağlarına kadar 3.000 km; Kuzeyde Batı Sibirya ovasından Güneyde Tanrı Dağlarına (Han-Tanrı/Tien-Şan) kadar 1.700 km uzanmaktadır. Kazakistan, Çin Halk Cumhuriyeti, Kırgızistan, Türkmenistan, Özbekistan ve Rusya Federasyonu ile sınır komşudur. Kazakistan topraklarının yarısından fazlası ovalar, bozkırlar, çöller ve yarı çöller halinde iken dörtte biri alçak ve orta dağ bölgeleridir. Onda biri ise güneyden, güneydoğudan ve doğudan ülkeyi çevreleyen Tanrı Dağları (Han-Tanrı), Alatau ve Altay gibi yüksek dağ bölgelerinden oluşmaktadır (National Atlas of the Republic of Kazakhstan, 2010: s. 91).

Kazakistan Güney, Kuzey, Batı, Doğu ve Orta olmak üzere beş turistik bölgeden oluşmaktadır. Her bir bölge tarihi alanlar, çekici manzaralar, doğal güzellikler, eşsiz göller ve kültürel miras varlıkları ile büyük bir turizm potansiyeline sahiptir (Kuralbayev vd., 2017: s. 263). Şekil 2'de Kazakistan'ın turistik haritası yer almaktadır.



Şekil 2. Kazakistan'ın Turistik Haritası (WEB-3).

Kazak halkının geleneksel konukseverliği, iletişime ve farklı kültürlerle etkileşime açık sosyal yapı, istikrarlı siyasi ve ekonomik durum, uluslararası barışı ve işbirliğini güçlendirmeyi amaçlayan diplomasi anlayışı, altyapıyı geliştirmeyi amaçlayan ekonomik politikalar Kazakistan'ın iç ve dış turizmi geliştirmesine önemli faktörler olarak sıralanabilir. Bu bağlamda anılan faktörler; eşgüdümlü planlama, düzenleme ve kontrol unsurları güçlü bir yönetim temelinde turizm gelişimini desteklemek için önemli rol oynamaktadır.

Kazakistan Turizminin Tarihsel Gelişimi

Kazakistan'da turizm sektörünü dünya standartlarına uygun olarak geliştirmek için turizmin gelişim sürecini incelemek önem taşımaktadır. Farklı ülkelerde turizm gelişiminin yarattığı olumlu sonuçlar Kazakistan'da da turizmin geliştirilebilmesi amacıyla izlenmesi gereken yol için örnek niteliği taşımaktadır. İnsan hareketlerinin tarihin her döneminde oluşturduğu etkiler turizme dâhil edilmektedir. Bu nedenle dünya genelinde ve yerel ölçekte uygarlıkların oluşmasında seyahat hareketleri önemli bir faktör olarak düşünülmektedir (Myrzabekova, 2019, s. 66). Bu doğrultuda, Kazakistan'ın turizm gelişiminin tarihsel olarak araştırılması Kazakistan ekonomisine, siyasetine ve kültürüne katkısını belirlemek ve karşılıklı yarar sağlayan uluslararası sosyal-ekonomik ve kültürel işbirliği beklentilerini değerlendirmek için önem taşımaktadır (Kanagatova, 2022: s. 9). Yerdautetov (2015: s. 79-83) Kazakistan turizminin tarihsel gelişiminin aşağıda belirtildiği gibi beş dönemden oluştuğunu öne sürmektedir.

- İlk dönem olan Büyük İpek Yolu'nun gelişimi; Moğol öncesi dönem (M.Ö. 3-M.S. 13 yüzyıllar) ile Moğol ve Timur İmparatorluğu dönemi (13-15. yüzyıllar) olarak iki kısımdan oluşmaktadır. Moğol öncesi dönem; Batı ve Doğu'yu birleştiren ticaret ve ulaşım sisteminin, düzenlenen seyahat faaliyetlerinin, çeşitli ülkelerde doğal, kültürel anıtlar ve tarihi yerler hakkında bilgi sistemlerinin, uzun yolculuklar için hazırlık süreçlerinin, yolculuklar sırasında insan eylemlerine ilişkin kuralların oluşturulmasını içermektedir. Moğol ve Timur İmparatorluğu dönemi ise Büyük İpek Yolu boyunca insanların ve ticari malların rahat ve güvenli bir şekilde ulaşımını sağlamak için altyapı oluşturulmasını kapsamaktadır. Kazakistan topraklarında Tatar-Moğol

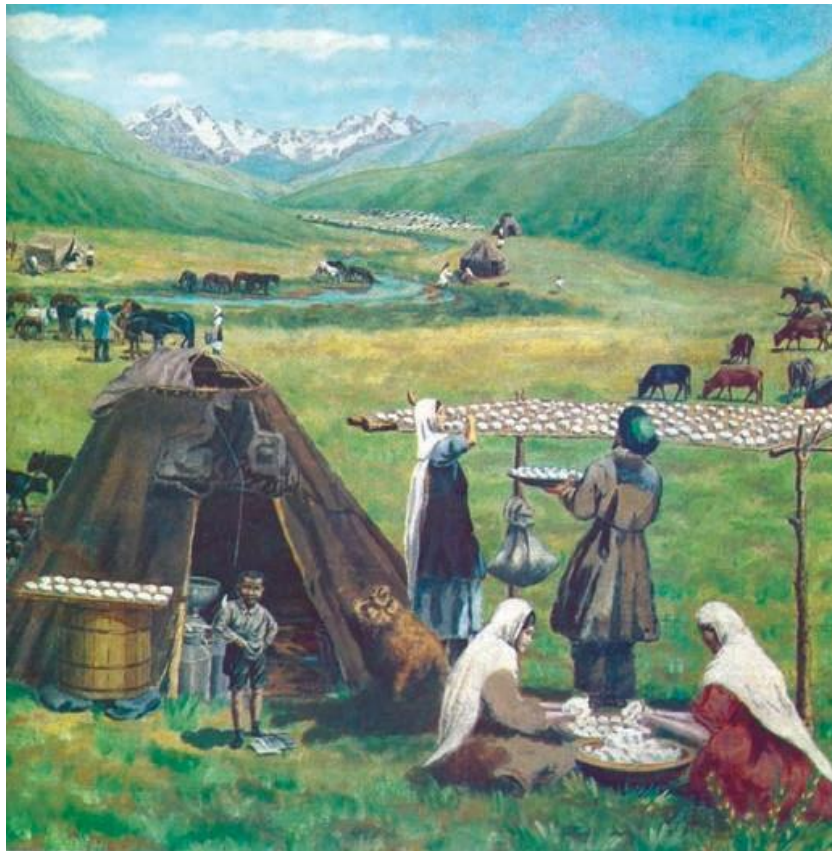
istilas sırasında nehirler ve boğazlar boyunca yollar ve köprüler inşa edilmiştir. Her 30-40 kilometrede gezginler ve yük hayvanları için istasyonlar oluşturulmuştur ve 20 ila 100 askerden oluşan koruma birlikleri yerleştirilmiştir. Bu bölgelerde artan ulaşım olanakları ve güvenlik sistemleri sayesinde ticaret ve girişimcilik merkezleri kurulabilmiştir. Bu dönemde sadece ticaret amacıyla değil hac, sağlık ve eğitim amacıyla da geziler yapılmıştır.

- Kazak Hanlığı'nın hüküm sürdüğü Kazakistan topraklarında turizm gelişiminin ikinci dönemi, 15. yüzyıldan başlayarak Kazak Hanlığı'nın Rus İmparatorluğu'nun bir parçası haline geldiği 1731 yılına kadar süren dönemi kapsar. Bu dönemin belirgin özelliği, Büyük İpek Yolu'nun Kazakistan'a ait bölümünün gerilemesi ve bununla bağlantılı olarak tarihi rota üzerinde ticaret seyahatlerinin çok azalmasıdır. Gezginler ara sıra yaptıkları gezilerde tüccarlarla birlikte seyahatler gerçekleştirmişlerdir. Bu dönemdeki seyahatler genellikle inanç turizmi kapsamında değerlendirilebilir. Az sayıda da olsa düzenli bir şekilde Mekke, Medine ve Türkistan bölgesindeki Hoca Ahmet Yesevi türbesine ziyaretler düzenlenmiştir.
- Seyahat ve turizmin üçüncü dönemi, Kazakistan'ın Rus İmparatorluğu'nun bir parçası olduğu 1731 yılından 1917 yılındaki Bolşevik Devrimine kadar olan süreci kapsamaktadır. Bu dönem doğal, tarihi ve kültürel zenginliklere dair bilgi toplamak için bir araştırma dönemi olmuştur. Bu çalışmalar; Rus Coğrafya Derneği, Rusya Bilimler Akademisi, Rus Arkeoloji Derneği Doğu Şubesi, Rusya Etnografya Müzeleri, Antropologlar ve Etnografya Derneği'nin faaliyetleriyle yoğun araştırmalar gerçekleştirilmiştir. Coğrafya çalışmaları sadece doğayı değil aynı zamanda yerel halkın kültürünü, yaşamını, gelenek ve göreneklerini, toplumun karşılıklı ilişki ve etkileşimlerinden doğan olguları incelemeyi gerektirmiştir.
- 1917 yılından 1991 yılına kadar olan süreç, Sovyetler Birliği'nin bir ülkesi olan Kazakistan'ın seyahat ve turizm gelişiminin dördüncü dönemini oluşturmaktadır. Tüm Sovyet ülkelerinde olduğu gibi Kazakistan'daki kitlesel turizm faaliyetleri 1920'li yılların sonunda başlamıştır. Bu faaliyetlerin çok önemli bir unsuru olan ve 1928 yılında kurulan devlet girişimi niteliğindeki "Sovyet Turist" adlı şirket tüm Sovyetler Birliği'nde ve Kazakistan'da turizmin gelişmesini sağlamıştır. Aynı zamanda, "İnturist" topluluğu ve "Gorelnik" turizm merkezi Kazakistan'da turizmin gelişmesine katkıda bulunmuştur.
- Sovyetler Birliği'nin dağıldığı 1991'de bağımsızlığına kavuşan Kazakistan'da turizm gelişiminin beşinci dönemi başlamıştır. 1991'den 2023 yılına kadar olan süreç iki ayrı kısım olarak incelenebilir. Bu dönemin ilk kısmı olan 1991-2001 arasındaki 10 yıllık süreç "Turizm gelişiminin kriz dönemi" olarak adlandırılabilir. Bu yıllarda iç turizmden daha çok dış turizm hareketleri artmış, turizmin gelişimine yönelik kamu yatırımları sınırlanmış, sosyal ve bağımsız turizm gelişimi büyük ölçüde azalmış, aileler ve gençler turizme katılamaz hale gelmişlerdir. 2001 yılından 2023'e kadar olan süreç "Kriz sonrası turizm gelişimi dönemi" olarak nitelendirilmektedir. Bu süreçte turizm endüstrisinin gelişimine yönelik ekonomik reformlar yapılmış ve özel sektör girişimleri teşvik edilmeye başlanmıştır. Bu dönemin getirdiği yenilikler; turizme yönelik yeni yasal değişikliklerin kabul edilmesi, tekellerden rekabetçi turizm ekonomisine geçilmesi, turizm ve rekreasyon alanlarında yapısal düzenlemeler yapılması, turizm türlerinin çeşitlendirilmesi, turizm endüstrisindeki alt sektörlerin geliştirilmesi, küçük ve orta ölçekli turizm işletmelerinin desteklenmesi, doğal çekiciliklerin ve kültürel mirasın turizm amaçlı kullanımının artırılması vb. gibi gelişmeleri kapsamaktadır.

Kazak Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi

Kazak mutfak kültürünün tarihsel gelişiminin dönemsel olarak incelenmesinin Kazakistan'ın gastronomi turizmi ürünlerinin geliştirilmesinde ve araştırılmasında önem taşıdığını söylemek mümkündür. Kazak mutfak kültürünün gelişimi, Kazakistan'ın turizm gelişim dönemleri dâhilinde incelenebilir. Bu doğrultuda, Egizbaeva (2012) Kazak halkının somut kültürel öğelerini, tarihini, ekonomisini, etnografisini betimleyen antik ve orta çağ dönemlerine ait verilere dayalı yazılı çalışmalar bulunduğunu belirtmektedir. Bu eserlerde o dönemlerdeki giyecek, barınma, ev aletleri incelenmiş ancak yiyecek içeceklerle ilişkin bilgiler kısa açıklamalar şeklinde verilmiştir.

Büyük İpek Yolu'nun Moğol İstilasından önce (M.Ö. 3–M.S. 13. yy.) ile Moğol ve Timur dönemi (13–15. yy.) Kazak mutfak kültürünün tarihsel gelişiminin birinci dönemini yansıtmaktadır. Orta Asya'da M.Ö. 7. ve 8. yüzyıllarda tarım ve hayvancılık için üretken çiftliklerin ortaya çıkması, gıdası ve beslenme açısından büyük bir değişimi beraberinde getirmiştir. İnsanlar evcil hayvanlar beslemeye başlamıştır. İlk olarak koyun ve keçi gibi küçükbaş hayvanlar yetiştirilirken büyükbaş hayvanlar ise ancak birkaç yüzyıl sonra evcilleştirilmeye başlanmıştır (Katran, 2002, s. 16). Musagazhinova ve diğ. (2019: s. 29) göre M.Ö. 2. yüzyılda büyükbaş hayvanlardan etle birlikte süt de üretilmeye başlandığı belirtilmiştir. Aynı zamanda, Kazakistan'ın güney, güneydoğu, güneybatı ve diğer bölgelerinde nehir ve göllerin yakınında tarım yapıldığı da belirlenmiştir. Bu dönemde insanlar darı, buğday, arpa ve yulaf gibi tahıl ürünleri yetiştirmişlerdir (Alimbai, 2012: s. 12). 6-7 yy. bölgede yaşayan Hunlar gıda ürünlerini saklamak için küpler ve testiler kullanmışlardır. Ekinleri pişmiş kilden yapılmış fıçı benzeri kaplarda depolamışlardır (Egizbaeva, 2012: s. 100-101).



Şekil 3. Bozkır, Dağ Eteğinde Göçebe Kazak Halkının Yaşam Tarzı ve Kazak Mutfak Kültüründe Süt Ürünleri Hazırlanışının Geleneksel Yolları (Alimbai, 2011: s. 113).

Kazakistan'da yiyecek içecek üretimi ile ilgili ilk bilgiler İpek Yolu'nun başladığı ve daha spesifik olarak Taraz, Sayram (İspidjab) gibi büyük şehirlerin olduğu döneme dayanmaktadır. Taraz şehri 6. yüzyılda Kazakistan'ın en eski şehirlerinden biridir. Taraz 7. yüzyılda Büyük İpek Yolu üzerinde önemli bir şehir olmuştur. Kentte çeşitli özellikteki çarşılara gelen tüccarlara kent evlerinde barınacak yerler (konaklama) ve yiyecek içecekler sağlanmıştır. Ziyaretçilere konaklama ve yiyecek içecek hizmetleri dışında gezginlerin ihtiyaç duyduğu diğer hizmetler de Taraz şehrinde sunulabilmektedir. Arkeolojik kazılarda hamamın ve su şebekesinin keşfedilmesi, o zamanlar Taraz'ın zaten gelişmiş olduğunu da kanıtlamaktadır. Taraz şehrinde 10-12. yüzyıllarda kurulan 200 kadar yerleşim yerinde çarşı, kervansaray, atölye ve dükkânlar bulunmuştur. 7. Yüzyıla tarihlenen yazılı kayıtlarda bahsedilen Sayram şehri de Orta Çağ'ın başlarında (10-12. yüzyılın başları) İpek Yolu boyunca önemli bir merkez haline gelmiştir. Şehirde Buhara ve Semerkant tüccarlarına ait olan birçok kervansaray inşa edilmiştir (Uvarova, 2015: s. 28). Arap coğrafyacısı el-İstahri'nin 9. yüzyılın ilk yarısında yazdığı “Kitâbü'l-Mesâlik ve'l-Memâlik” eserinde Sayram'ın (İspidjab) büyük bir şehir olduğunu, şehrin bahçelere ayrıldığını, çok sayıda köprü bulunduğunu, evlerin kerpiçten inşa edildiğini, suyunun bol, çarşısının kalabalık ve çeşitli meyvelerle dolu olduğunu belirtilmiştir. Bu şehirler dışındaki yerel halkın da üretken olduğunu belirtmek mümkündür. Hayvancılıktan sonra tarım da önemli bir uğraştır. Örneğin nehir vadilerinde yerleşik olarak yaşayanlar ile çölde ve çöl olmayan bölgelerde yarı yerleşik ve göçebe olarak yaşayan Kazaklar yaşadıkları bölgelerde tarımı geliştirmişlerdir. Hazar denizi, Aral ve Balkaş göllerinin kıyılarında yaşayanlar da balıkçılıkla uğraşmışlardır (Şalekenov, 2017: s. 26-27).

10-13. yüzyıllarda Ile Vadisinde yoğun bir köy yerleşimi olmuştur. Ile Alatav ile Congar Alatav eteklerinde Talğar, Kaskeleng, Şelek, Köksu, Karatal, Lepsi vadileri ve şehir merkezlerinde onlarca yerleşim yeri ortaya çıkmıştır. Yerleşim yerlerinin ortaya çıkmasıyla birlikte özellikle ticaret gelişmiştir. Bu durum İpek Yolu'nun kollarından birinin Ile Vadisi üzerinden Orta Kazakistan'a ulaşmasından kaynaklanmıştır. Söz konusu ticaret yolunun güzergâhı, arkeologlar tarafından keşfedilen ve incelenen eski orta çağ şehirlerinin ve kervansaraylarının konumu ile belirtilmiştir. Bunların en büyüğü, yaklaşık 30 hektarlık bir alanı kaplayan eski bir şehir olan Talğar olmuştur. İpek Yolu şehri tam ortadan ikiye bölerek geçmektedir. Küçük ve Büyük Almatı, Vesnovka ve Aksay nehirlerinin kıyısında, Almatı bölgesinde birkaç kasaba bulunmuştur. 13. yüzyılda burada meydana gelen Tatar-Moğol istilasından sonra şehirlerdeki yaşam dramatik bir şekilde değişmiştir. Şehirlerin çoğu yıkılmış ve geri kalanı ticaret durduktan sonra canlılığını yitirmiştir (Uvarova, 2015: s. 28-29).

Kazakistan topraklarından geçen Büyük İpek Yolu'nun bozulması, yoğunluğun azalması ve Kazak hanlığının kurulması (15. yy. – 18. yy.) Kazak mutfak kültürü gelişiminin ikinci dönemini kapsamaktadır. Moğol istilalarından etkilenen Kazakistan topraklarında 13. yüzyılın sonu-14. yüzyılın başında Otrar, Türkistan ve diğer bölgelerde tarım kültürünün ve şehirlerin restorasyonu ile birlikte kademeli bir şekilde ekonomik olarak canlandığı ifade edilmektedir. Bölgede 14. yüzyıldan itibaren göçebe ve yarı göçebe sığır yetiştirme faaliyetleri gelişmeye, Kazak topraklarında ve Orta Asya'nın diğer ülkeleriyle ticari ilişkiler yeniden kurulmaya başlanmıştır (Bulut & Ayten, 2021: s. 612).

Kazak Hanlığının oluşumu karmaşık, uzun vadeli ve çok yönlü bir süreci içermektedir. Doğu Deşt-i Kıpçak ve Türkistan'ın (Güney Kazakistan) geniş topraklarındaki sosyo-ekonomik ve etno-politik gelişmelerin doğal bir sonucu olarak Kazak Hanlığı ortaya çıkmıştır. Hanlık, Kazak bozkırlarında var olan toplulukların birleşmesinin bir devamıdır. Bu birleşme 15. yüzyılın ikinci yarısında Kazak Hanlığı'nın tarih sahnesinde yeni bir ekonomik, politik, sosyal ve kültürel unsur olmasını sağlamıştır. 14-15. Yüzyıllarda, daha önce göçebe hayvancılık, kentsel ticaret ve

tarım faaliyetleri yürüten bölgelerin, doğal bütünleşme temelinde tek bir siyasi yapıya dönüşerek bütünsel bir ekonomik bölgenin oluşum koşulları hazırlanmıştır (Mukhatova, 2014: s. 218-219; WEB-4).

15. yüzyılın sonlarında ve 16. yüzyılın başlarında, Kazak Hanlığı ekonomik olarak güçlenmiş ve Kazakların yaşadığı toprakların önemli bir kısmı dâhil olmak üzere bölgesel olarak genişlemiştir. Bağımsız bir Kazak Hanlığının kurulması özellikle Kazakistan'ın güneyinde ekonomik ve sosyal durumun iyileşmesine, tarım ve hayvancılığın gelişmesine de olanak sağlamıştır (Bulut & Ayten, 2021: s. 612-613). Kazaklar ağırlıklı olarak koyun, at ve deve yetiştirmiştir. Sığırlar, yıl boyunca otlatma gerektirdiği ve özellikle zorlu geçen kış koşullarına uygun olmadıkları için Kazak ekonomisinde önemli bir yer tutmamıştır. Kazaklar arasında ekonomik açıdan en önemli hayvan koyun olmuştur. Koyun eti ve sütünden yiyecek içecek için yararlanılırken deri ve yünü ise giysi, ayakkabı, mutfak ve diğer birçok ev eşyası yapımında kullanılmıştır. Kazaklar koyun yağı ve kokulu otların küllerinden siyahımsı bir renge sahip olan çamaşır sabunu üretmişlerdir (Mukhatova, 2013: s. 87).

Göçebe hayvancılık ekonomisi, birçok bakımdan Kazak ailesinin temel ihtiyaçlarını karşılamıştır. Göçebe kazakların konut (yurt) ve ev eşyaları hayvancılık ürünlerinin işlenmesiyle elde edilmiştir. Esas olarak hayvancılık hammaddelerinin (et, süt, deri, yün, kemik) işlenmesi olmak üzere ev ticareti ile uğraşmıştır. Bunlardan keçe, halı, giysi, ayakkabı, mutfak eşyaları, koşum takımları vb. yapmışlardır. Göçebe kazakların ekonomisi çoğunlukla kendine yeterli olmasına rağmen, aynı zamanda yerleşik şehir sakinleri ve çiftçiler tarafından üretilen mal ve ürünlerle değiş tokuş etmek için fazladan üretim de sağlanmıştır. Göçebeler geçmişten bugüne Türkistan adıyla anılan bölgenin Sıgnak ve Savran gibi şehirlerdeki pazarlara hayvan, deri, yün ve onlardan yapılan ürünle ile kesici alet ve silahlar, ahşap ürünler, kürklü giysiler ve şapkaları değiş tokuş yapmak üzere getirmişlerdir. Karşılığında ise pamuklu ve ipek kumaşlar, çanak çömlek, metal ürünler, deriden mamul ürünler ve silahlar almışlardır. Bu alışverişler sürecinde göçebe Kazaklar yerleşik tarım ve şehir kültürünü öğrenmişlerdir. Bozkır bölgelerinin göçebe ekonomisi ile yerleşik tarım alanlarının ve şehir ekonomisinin sürekli bağlantısı, Kazak toplumunun ekonomik yaşamının ayrılmaz bir özelliği olmuştur. Dolayısıyla göçebeler kışlama yerlerinde tarım faaliyetlerine başlayarak önce yarı yerleşik ve sonrasında da yerleşik hale gelmelerine neden olacak yerleşim merkezlerini oluşturmaya başlamışlardır (WEB-4).

Kazak tarım ekonomisinde en yaygın olan tarımsal ürün türü darı olmuştur. Kazaklar sulama gerektiren darıyı iklim koşullarının uygun olduğu dönemlerde iki defa ekmiş ve darıyla birlikte buğday da yetiştirmiştir. Kazak Hanlığı döneminde; tarım aletlerinin ve toprak işleme yöntemleri oldukça gelişmiştir ve iyi düzenlenmiş sulama tesislerine sahip olunan bölgelerde tahılların verimi oldukça yüksek olmuştur. Bununla birlikte, Kazak Hanlığı topraklarında tarım ana uğraş olarak yaygınlaşmamış, ancak her zaman ek bir faaliyet olarak görülmüştür (Timor vd., s. 238). 17.-18. yüzyıllarda Kazaklar yavaş yavaş yerleşik hayata geçince arpa, buğday, darı ve pirinç gibi tahıl ürünlerinin yanı sıra sebze ve meyvelerle de tanışmışlardır. Elma, kuru üzüm, nar, çilek, armut gibi meyvelerle sarımsak ve karabiber sıkça tüketilmiştir. Genel olarak dönemin Kazak mutfağında patates ve domates, özellikle güney yerleşim bölgelerinde de kavun, karpuz ve pancar kullanılmaya başlanmıştır. 18.-19. yüzyıllarda Kazak milli mutfağı birçok yönden zenginleşmiştir. Ama Ruslarla ve diğer uluslarla iç içe yaşanan dönemlerde bu kültürlerden büyük etkilenme olmuş ve böylece Kazak mutfağı birçok asıl öğesini kaybetmeye başlamıştır (Pokhlebin, 2004: s. 253).

18. yüzyılın ilk çeyreğinde kuzey ve batı bölgelerinde kış mevsiminin kötü hava koşullarına rağmen Türkistan bölgesindeki sulu tarım geleneği hinterlandı olan topraklarda sürdürülmüştür. Tarım ürünleri, yalnızca besi hayvanı olmayan yoksul aileler için belirleyici bir öneme sahip olmuştur. Kışın Kazaklar daha çok et, undan yapılan yemekler,

kuru peynir ve irimşik-kurt (Türkçe: peynir-kurut) tüketmişlerdir. Orta Asya tarım deneyimi, ülkenin farklı bölgelerindeki doğal ve iklimsel koşullardan dolayı Kazaklar arasında daha da gelişmiş ve kendine has nitelikler kazanmıştır. Bu nitelikler, Kazakların yetiştirdiği tahılların çeşitliliğinden ve bunlardan yapılan ulusal yemeklerden anlaşılmaktadır (Bikenov, 2010: s. 145).

Kazakistan'ın Rusya İmparatorluğu hâkimiyetine girmeye başladığı dönem (1731-1917 yıllar) Kazak mutfak kültürü gelişiminin üçüncü dönemini kapsamaktadır. 18. yüzyılın ikinci yarısından sonra Kazak toprakları yavaş yavaş Rusya İmparatorluğu'na katılmıştır. O zamana kadar genel olarak göçebe bir yaşam tarzına sahip olan Kazakların mutfak kültüründe önemli değişiklikler meydana gelmiştir. Rusya İmparatorluğu'na katılımsan sonra Kazaklar ticaret ve eğitim amacıyla Rusya seyahat etmeye başlamışlardır. Bu durum, kültür ve bilim alanlarında aktif bir deneyim paylaşımına yol açmıştır. Yeni şehirler ortaya çıkmış ve Kazakların bir kısmı yarı göçebe, bir kısmı da yerleşik bir yaşam tarzına geçmiştir. Şehirlerle birlikte ilk restoranlar ve oteller de ortaya çıkmıştır (Uvarova, 2015: s. 29).

Yerleşik hayata geçiş; Orta Asya, Doğu Türkistan (günümüzdeki Çin'in Sincan Eyaleti), İran, Rusya ve Çin gibi ülkelerle üretim, ticaret ve taşımacılık faaliyetlerinin gelişmesine neden olmuştur. 18. yüzyılın ortalarında başlayan Kazak-Rus ticaretinin sürekli büyümesi yağ, şeker, un ve diğer tahıl ürünlerinin Kazaklar arasında yayılmasına neden olmuştur. Aynı zamanda, Kazakların geleneksel beslenme sistemi, Rus İmparatorluğu tarafından Kazak nüfusu dengeleme politikası amacıyla Rusya'nın Avrupa kesiminden Kazakistan'a göç ettirilen farklı etnik gruplardan oluşan köylülerden de etkilenmiştir. Kuzey ve Doğu Kazakistan'daki Rusların ve göçmen köylülerin ana faaliyetleri buğday, arpa, yulaf gibi tahılların üretimi, bahçecilik, sığır, domuz, kümes hayvanları yetiştiriciliği ve arıcılık olmuştur. Güney Kazakistan Kazaklarının beslenme kültürü Cedisu (Türkçe: Yedisu) bölgesine göç eden Dungan ve Uygur halklarından da büyük ölçüde etkilenmiştir. Kısıtlayıcı faktörlerin rolü, dini tabular, geleneksel yemek tercihi ve yabancı yiyecek içecek türlerine ilişkin oluşan görüşler de yemek kültürünün değişimi üzerinde etkili olmuştur (Egizbaeva, 2012: s. 115-116).



Şekil 4. Kazak Geleneklerine Göre Sofra (Alimbai, 2011: s. 210).

Komşusu olan Özbek, Karakalpak ve Türkmen halklarından etkilenen Kazaklar; patates, salatalık, soğan, pancar ve havuç başta olmak üzere bahçecilik yapmaya başlamışlardır. 19. yüzyılın sonlarından itibaren Kazaklar; Rus ve Türk halklarıyla etkileşimleri sırasında kavun, balkabağı ve karpuz yetiştirmeye başlamışlardır (Bimikova, 2014: s. 146).

Bütün bunlar Kazak halkının mutfak kültüründe önemli değişiklikler meydana getirmiştir. Geleneksel et ve süt ürünlerinin yanında unlu ve bitkisel besinler de kullanılmaya başlamıştır. Boursak (Türk mutfağında pişi benzeri bir hamur işi) ve mayasız bazlamanın yanı sıra iki tava ile kapatılan ve kızgın kül arasında pişirilen taba nan (Türkçe: tava ekmeği) gibi ekmek türleri ortaya çıkmıştır. Ruslarla komşu olan Kazaklar hamur mayalamayı öğrenmiş ve Rus tipi fırınlarda mayalı ekmek pişirmiştir. Bu ekmekler bülke nan (Türkçe: somun ekmek) ve kalaş adını almıştır. Mayasız hamurdan erişte kesilerek süt veya et suyunda pişirilmiştir. Et için sos yapımı öğrenilmiştir. Yaşlılar için Rus kreplerine benzer kuymak isimli ince ekmek pişirilmiştir. Krepler Başkurtlar, Tatarlar ve Nogaylar gibi pişirilmiştir. Ruslarla kültürel ve ekonomik ilişkilerin güçlenmesi nedeniyle Kazaklar arasında buğday unu yaygınlaşmaya ve ardından değirmenlerde buğday unu üretilmeye başlamıştır. 19. yüzyılın sonlarında ve 20. yüzyılın başlarında Kazaklar buğdaylarını Rus değirmenlerinde öğütürlerken daha sonra Rus değirmenlerine benzer kendi değirmenlerini inşa etmişlerdir. Nehir ve göl kenarlarında yaşayan Kazaklar hamurda balık pişirmeyi öğrenmişler ve buna baliş (Türkçe: tepsi böreği) adını vermişlerdir. Semey (Kazakistan'da bir şehir) askeri valisinin raporuna göre, 1887 yılında Doğu Kazakistan Kazaklarının 457.416 kile/pud (1 kile=176 kg.dır) ekmek satın aldığı belirtilmiştir (Egizbaeva, 2012: s. 116-117).

19. yüzyılın ikinci yarısında balıkçılığın gelişmesiyle birlikte İrtis, Zaysan ve Markaköl yakınlarındaki Kazak aileleri arasında balığın yemeklik olarak kullanımı ve özellikle balık çorbası yaygınlaşmıştır. Zaysan gölü yakınlarındaki balıkçılar, Rus yöntemini kullanarak balıkların nasıl kurutulacağını ve kurutulmuş balıkları yemeklerde kullanmayı öğrenmişlerdir. Balıkçılığın Kazaklar arasında gelişmesiyle birlikte Amurderya (Ceyhun) ve Sirderya nehirlerinin beslediği Aral gölü balık bolluğuyla yerleşimcileri cezbetmiştir. Aynı dönemde çeşitli yemeklerde katkı maddesi olarak karanfil, sarımsak ve biber kullanılmaya da başlamıştır. Karpuz ve kavun Kazaklar tarafından tatlı olarak tüketilmiştir. Patates püresi sütle karıştırılıp çayın yanında tüketilmiş ya da et çorbasında pişirilip yenilmiştir. Kazak köylerinde yerleşen fakir insanlar tereyağı bulunmaması nedeniyle ikame olarak ayçiçek yağı kullanmışlardır (Bimikova, 2014: s. 145-146).

Ticaretin gelişmesiyle birlikte şehirlerdeki pazarlardan satın alınan şeker, bal, çay, kuru ve yaş meyveler Kazak bozkırlarına getirilerek mutfakta yaygınlaşmaya başlamıştır. Zengin Kazaklar semaverde çay demlemeyi öğrenmiştir. Çay küçük bir çaydanlıkta servis edilmiş ve buna beyaz çaydanlık denilmiştir (Egizbaeva, 2012, s. 117). Çoğu zaman çaya şeker katılarak misafirlere ikram edilmiştir. Bütün bunlar şekerin 19. yüzyılın ortaları ve 20. yüzyılın başlarında Kazak köylerinde yaygın olarak kullanıldığı göstermektedir (Bimikova, 2014: s. 146). O zamana kadar çay Kazaklar arasında ender bulunan ve çok pahalı ürünlerden biri olmuştur. Ancak bundan önce Kazakların çay içmediği düşünülmemelidir. Çayın daha önceleri (17.-18. yüzyıllarda) sadece Han saraylarında ve zenginler arasında tüketildiğini gösteren kayıtlar bulunmaktadır (Musagazhinova vd., 2019: s. 30). Kazak toplumunda çay; günlük yaşamda, geleneksel ritüellerde ve bazı törenlerde yavaş yavaş güçlü bir konuma sahip olmaya başlamıştır. Genel olarak çay içmek özel bir ev konforunu, yakın bir aile çevresinde samimi, telaşsız iletişimi sağlarken, Kazakların genel kültürüyle uyumlu bir şekilde birleşmiştir. Dönemin çay dışındaki başlıca diğer içecekleri şalap,

köje (Türkçe: göce), kımıran ve kımız (fermente edilmiş kısrak sütü) ile şubat (fermente edilmiş deve sütü) sayılmaktadır. Boza (Türkçe ile eşanlamlı) ve bira ise nadir tüketilmiştir. (Beknazarov, 2009: s. 60).

Sovyet Birliği hâkimiyeti (1917-1991 yıllar) Kazak mutfak kültürünün gelişiminin dördüncü dönemini kapsamaktadır. Kazak mutfak kültürünün kapsamlı gelişiminin tarihi, Rusya tarihi ile yakından bağlantılı olduğu bilinmektedir. Çünkü Kazakistan uzun süre Çarlık Rusyası ve ardından Sovyetler Birliği'nin bir parçası olmuştur (Uvarova, 2015: s. 29). Ekim Devrimi'nden (1917-1923 yıllara arası) sonraki dönemde Kazak halkının mutfak kültürünün birçok değişikliğe uğradığını söylemek mümkündür (Egizbaeva, 2012: s. 117). 1917 yılında mutfakların organizasyonu, faaliyetlerinin kontrolü ve gıda stoklarının dağıtımı hakkında Kararname imzalanmıştır. Sonraki yıllarda Kazakistan'da yeni konaklama tesisleri, restoranlar, kantinler inşa edilmiş ve toplu yiyecek içecek sektörü gelişmeye başlamıştır (Uvarova, 2015: s. 29).

1930 yılının ortalarından itibaren gıda endüstrisi işletmeleri; et fabrikaları, balıkçılık tesisleri, değirmenler, süt fabrikaları inşa edilmeye başlamıştır. Zamanla buralarda üretilen ürünlerin yerel nüfusa dağıtım faaliyetleri yürütülmüştür. İkinci Dünya Savaşı sırasında Rusya'nın Avrupa kısmı ve diğer bölgelerdeki nüfusun tahliyesi nedeniyle Alman, Polonyalı, Koreli, Kırım Tatarları, Çeçenler gibi ulusların Kazakistan'a göç etmesi Kazak halkının mutfak kültürü ve beslenme düzeni üzerinde büyük bir etki yaratmıştır (Egizbaeva, 2012: s. 117).

İkinci dünya savaş sonrası yıllarda, halka açık yiyecek içecek tesisleri büyük ölçüde genişlemiştir ve 1955 yılına kadar 118 bin birime ulaşmıştır. Yiyecek çeşitleri artmış, teknolojik soğutma ekipmanlarına sahip tesislerin kapasitesi artmış ve kamu hizmeti kültürü gelişmiştir. Restoranlarda genellikle gündüzleri kafe akşamları ise yemekli eğlence yerleri olarak hizmet verilmiştir. Her zaman dolu oldukları için insanların restorana girmesi zorlaşmıştır. Restoranlar Kazak Sovyet'indeki toplum yaşamının önemli bir parçası olmaya başlamıştır. Restoranlar Kazak halkı için ev mutfaklarının alternatif haline gelmiştir (Uvarova, 2015: s. 29). Bununla birlikte Aktöbe, Şımkent, Cambıl, Temirtau, Şu ve Almatı şehirlerinde kurulan et işleme tesisleri, süt, ekmek, şeker ve margarin yağı fabrikalarında üretilen ürünlerle yiyecek içecek sektörü gelişmeye başlamıştır (Omarbekov vd., 2016: s. 405). Modern üretimin tekniklerinin ve ürünlerin artmasına rağmen örneğin kımız gibi geleneksel ürünlerin üretimi devam etmiştir.



Şekil 5. Kazak Mutfak Kültüründe Geleneksel Kımız Üretimi (Alimbai, 2011: s. 114).

Kazakların mutfak kültüründe undan yapılan yemeklerin çeşitliliği artmıştır. 1950 ve 1960 yıllarda, yeni kurulan devlet ve toplu çiftliklerin çoğu tahıl ekimine girişmiştir. Kazak kadınları ekmek fırınlarında ekşi mayalı ekmek pişirmenin yanı sıra krep, turta, ince krep ve daha fazlasını da pişirmişlerdir. Soba (Türkçe: ocak) evin içinde ve kapının önünde yerleştirilmiştir. Güney Kazakistan bölgelerinde ekmek fırınlarının yanı sıra kapı önlerinde ince ekmek pişirmek için tandırlar mevcuttur (Egizbaeva, 2012: s. 117-118).

Bu dönemde bölgeler itibarıyla Kazakların mutfak kültürü üzerinde çeşitli ulusların etkisi olduğu söylenebilir. Güney bölgelerinde Özbek, Uygur ve Kore; batı, kuzey, orta ve doğu bölgelerinde Rus ve Ukrayna mutfağının büyük etkisi olmuştur. Örneğin Rus ve Ukraynalı ailelerle komşu olarak bir arada yaşayan Kazak ailelerin kadınları pancar başta olmak üzere çeşitli çorbalar ve mantı yapmayı öğrenirken Güney Kazakistan'da ise Özbek ve Uygur yemekleri (pilav, mantı, lağman) pişirmeye başlamışlardır. Kazak mutfak kültürünün değişmesinin yanı sıra karma evlilikler Kazak topluluğunda yaygınlaşmaya başlamıştır. Örneğin, Kazak erkeklerinin Rus, Ukraynalı, Alman ve Moldovalı kadınlarla evlenmesi bu ailelerdeki yemek kültürünün değişmesine neden olmuştur (Egizbaeva, 2012: s. 118; Chemodanov vd., 2015: s. 190).

Bahçecilik birçok alanda yaygınlaşmıştır. Bu nedenle Kazak mutfak kültüründe patates, domates, salatalık, soğan, havuç, lahana gibi ürünler daha çok kullanılmaya başlanmıştır. Sebzeler et ve rosto gibi ulusal yemeklerde de kullanılmıştır. Kuzey, Güney ve Doğu Kazakistan'daki Kazaklar kışlık olarak salatalık ve domatesi tuzlayarak hazırlamışlardır (Pokhlebin, 2004: s. 255; Egizbaeva, 2012: s. 118-119).

Güney Kazakistan'da sonbaharda bol miktarda kavun ve karpuz yetiştirilmiş, hatta kurutarak (kavun kak) tüketilmiştir. Önceleri sadece zenginlerin tüketebildiği hamur işleri, şekerler, kurabiyeler, reçeller, yoğunlaştırılmış sütler, bal, bakkaliye ürünleri (çeşitli tahıllar, makarnalar, eriştelere), gastronomi ürünleri (konserveler, sosisler, peynirler) artık herkesin sofralarında görülebilir olmuştur. Sovyet yönetimi sırasında köylerde tavuk, ördek, kaz ve hindi gibi kümes hayvanları yetiştiriciliği başlamıştır. Böylece et ve yumurta kümes hayvanı ürünleri yemeklerde

yaygın olarak kullanılabilmektedir. Böylece Rus İmparatorluğu döneminde başlayan Kazak halkının yiyecek içeceklerinde ve günlük mutfak eşyalarındaki değişim Sovyet döneminde de devam etmiştir (Pokhlebkın, 2004: s. 255; Temerbaeva vd., 2019: s. 171; Egizbaeva, 2012: s. 119).

Rus İmparatorluğu ve Sovyet döneminde yaşanan değişikliklere ilişkin bilgiler ışığında; 18. ve 20. yüzyıl Kazak mutfağındaki yiyecek içecekler ana türlerine göre şöylece tasnif edilmektedir (Kasımanov, 1977: s. 6).

- Et: Pişirilmiş et, kurutulmuş et, kazı (at bağırsağı ile yapılan sucuk), kavurdak.
- Süt: Kaymak (pişmiş veya çiğ süt kaymağı), ayran, katık (yoğurt), çökelek ayranı, köpük, peynir, irimşik.
- Yağ: Sarı yağ, yağ köpüğü, don yağı, bitki yağları.
- Tahıl: Kavrulmuş tahıl yemekleri (buğday, darı), kavrulmuş un, ekşili çorba, çorba, pilav.
- Ekmek: Tava ekmeği, baurısak, kavdirlek, hamur kızartması, ince ekmek, yuvarlak ekmek, tokaş, baterşi-yırtpak.
- Tatlı: Kak (meyvenin kurutulmuş hali), bal, şeker.
- Meyve: Kayısı, elma, üzüm.
- İçecek: Kımız, şubat, suluca ayran, çay vb.

Beşinci dönem olarak adlandırılabilir Bağımsız Kazakistan döneminde Kazak mutfak kültürünün gelişimi; turizm faaliyetlerinin gerileme süreci (1991- 2000 arasındaki kriz yılları) ile turistik alanda reformların uygulanması ve canlanma süreci (2000 yılı sonrası yıllar) olmak üzere iki ayrı dönem halinde değerlendirilebilir. 1990'lı yılların ilk yarısında, SSCB'nin dağılmasından ve Kazakistan'ın bağımsızlığına kavuşmasından sonra, hızlı ve kontrolsüz bir şekilde piyasa ekonomisi sistemine geçilmiştir. Sovyetler dönemindeki planlı ekonomiden Sovyet sonrası piyasa ekonomisine geçiş, o dönemde halka açık yiyecek içecek işletmelerinin gelişmesinde keskin bir dönüşe neden olmuştur. Kendi kendine yeten, yüksek hizmet düzeyine sahip, kaliteli yemek pişiren, niteliğin öncelikli olduğu işletmeler yaratma yoluna gidilmiştir. Bu durum temiz ve taze yiyecek içecek ihtiyacı, yüksek hizmet kalitesi talebi, ulusal mutfak ürünleri ve toplu yiyecek içecek pazarının hızla gelişmesine yol açmıştır. Gün geçtikçe sayıları hızla artarak yetenekli aşçılara ve nitelikli servis elemanlarına ihtiyaç duyulmuştur. Kârlı bulunduğu için restoran yatırımları hızla artmıştır, hatta günümüzde de yatırımlara devam edilmektedir (Uvarova, 2015: s. 31-32). Artan yatırımların bir sonucu olarak Kazakistan'da hızlı yiyecek (fast food) sektörünün de gelişmesi hız kazanmıştır. Bununla birlikte, küresel yiyecek içecek şirketleri de Kazakistan'a yatırım yapmaya başlamıştır.

Kazakistan'daki ilk hızlı yiyecek restoranı olan “Şegis” 1991 yılında Almatı'da açılmıştır. Açılış törenine dönemin Cumhurbaşkanı Nursultan Nazarbayev'in katılması yiyecek içecek sektörüne verilen önemi göstermektedir. Güney Koreli bir iş adamının açmış olduğu bu restoran 6-7 yıl boyunca yeni nesli hızlı yiyecek sistemine alıştıran belli merkezlerden biri olmuştur. 1999 yılında ise Almatı'da Mc Burger kafesi açılmıştır. 2001-2002 yıllarında aynı adı taşıyan restoranlar diğer büyük şehirlerde de açılmaya başlamıştır. Aynı dönemde Amerika'dan Burger King ve KFC, Rusya'nın “Rostiks” ve “Rostiks-KFC” şirketleri kendi tesislerini açarak Kazakistan'ın büyük şehirlerinde faaliyetlerine başlamışlardır. Günümüzde Kazakistan'da birçok hızlı yiyecek restoranı bulunmaktadır (Turganbayev, 2019: s. 7). Hızlı yiyecek tesisleri başta olmak üzere diğer ülke etnik restoranlarının (Çin, Turandot, Lanzhou; Kore, Korean House, BAO Sushi & Noodles Bar; İtalyan Chechil Pub Almaty, Local Coffee & Pizza ve Türk, Bosphorus, Ziyafet Steak House restoranları) kısa zamanda Kazakistan'da yaygın hale gelmesi; bir bütün olarak Kazak mutfak kültürünün, özellikle de yiyecek içecek çeşitlerinin, üretim yöntemlerinin ve sunum tarzlarının önemli ölçüde

değişmesinin temel nedenidir. Aynı zamanda, Kazak halkının günlük beslenme veya toplu yeme-içme alışkanlıkları üzerinde de etkisi bulunmaktadır.

Kazak mutfak kültüründe günlük menüde, son birkaç on yılda yaygınlaşan çeşitli içecekler, tatlılar, sebze ürünleri, ev tipi konserveler ve reçellerin tüketimi sürekli olarak artmaktadır. Düğün törenleri bazı bireysel eklemeleri hariç tutmak kaydıyla yiyecek içecek açısından geleneksel şeklini, düzenini ve ritüellerini sağlam bir şekilde korumaktadır. Eski dönemlerden farklı olarak bayramların ve düğünlerin kafe ve restoran gibi tesislerde kutlanması yaygınlaşmıştır. Ancak bir arada yeme-içmenin geleneksel düzeni korunmuştur. Kişilerin yaş ve cinsiyet özelliklerine bağlı olarak, sofradaki düzende sadece küçük değişiklikler olmuştur (Katran, 2002: s. 152-153).

Kazakistan'da yaşayan farklı halkların, hatta her bölgenin kendi mutfak ve menü özellikleri bulunmaktadır. Yiyecek içecekler tek bir mutfağa ait olabileceği gibi bir karışım halinde de tüketilebilmektedir. Bu bakımdan, Kazakistan'da menü türleri açısından bakıldığında ilk sırada farklı mutfakların bir karışımı olan yiyecek içecekler (siparişlerin %40'ı), Güneydoğu Asya (Kore, Çin mutfağı-%17), Avrupa mutfağı (%13), İtalyan mutfağı (%10), ulusal ve komşu mutfaklar (Kazak, Asya, Uygur-%10), yer almaktadır. Dolayısıyla işletmeler en az iki veya üç ulusal mutfağı bünyesinde bulundurmak zorunda ve bu durum ek malzeme ve uzmanlık maliyetleri gerektirmektedir (Yerdauletov, 2015: s. 390).



Şekil 6. Modern Kazak mutfak kültürü (WEB-5).

Ülkenin sürekli gelişen büyük kentleri olan Astana ve Almatı şehirlerinde modernize edilmiş geleneksel Kazak yiyecek içeceklerini insanlara sunma fikri ortaya çıkmıştır. Yöresel restoranlar, halkın ve turistlerin yoğun talebiyle, yeniden canlanan Kazak kimliğine uyan yerler haline gelmeye başlamıştır. Ulusal Kazak yiyecek içecekler hemen hemen her yerde lezzetli bir şekilde pişirilip sunulabilmektedir. Restoran girişimcilerinin ve çalışanlarının çabaları sayesinde, yüksek nitelikli Kazak yiyecek içecekleri geliştirilmiş ve bunlar da Kazakistan gastronomi turizmi için ana faktör olma konumuna ulaşmıştır. Aynı zamanda, geleneksel Kazak yiyecek içeceklerinin özgünlüğü ve sadeliği, ünlü Kazak şefleri ve restoran sahipleri için bir yükselişin başlangıç noktasıdır. Yüksek mutfak teknolojisi ve şeflerin geniş bilgi birikimiyle (çeşitli yiyecek içeceklerin moleküler kimliğine kadar) unutulmaya yüz tutmuş ve eski yiyecek

içecek konsepti canlandırılmaktadır (WEB-5). Örneğin, “Sandyk” (WEB-6), “Tary” (WEB-7) “Baurdak” (WEB-8), “Abay” (WEB-9), “Bozjyra” (WEB-10), “Boursak city” (WEB-11), “Qurt & Wine” (WEB-12), “Sarqyt” (WEB-13) gibi Kazak ulusal restoranları ile kafeler Kazak mutfak kültürünün modernleştirilmesinde önemli katkılar sağlamaktadır. Ayrıca, bu işletmeler gastronomi turizmi açısından önemlidir ve turistlerin uğrak yerleridir.

Kazakistan'daki ulusal yiyecek içecek sektörünün çoğu gelişmiş ülke düzeyine ulaşmadığı belirtilebilir. Bu durum hizmet kalitesi eksikliklerinden, mutfak ürünlerinin yetersizliğinden, yüksek fiyatlardan, hijyen (sağlık) norm ve kuralların ihlal edilmesinden kaynaklanmaktadır. Tüm bu engelleyici faktörlere rağmen, Kazakistan'da turizm faaliyetlerinin artması nedeniyle, yiyecek içecek sektörünün büyük kentlerde ve diğer bölgelerde hızla geliştiğini söylemek mümkündür (Uvarova, 2015: s. 35).

Sonuç

Kazakistan'ın turizm gelişim tarihi aynı zamanda Kazak kültürünün, tarım uğraşlarının ve mutfağının gelişim sürecini de kapsamaktadır. Kazakistan topraklarında Büyük İpek Yolu'nda gerçekleşen seyahatlerin, Kazakların gastronomi kültürüne büyük etkisi olduğu söylemek mümkündür. Yerdauletov'un (2015) “Kazak turizmi” araştırmasında Kazakistan'ın turizm gelişiminin Büyük İpek Yolu'ndan başladığı ve her dönemde farklı geliştiği ifade edilmiştir. Aynı zamanda Uvarova'nın (2015) “Turizmde yiyecek içecek organizasyonu” çalışmasında Kazakistan'da yiyecek içecek işletmelerinin gelişiminin de Büyük İpek Yolu'ndan başladığı ve Büyük İpek Yolu'ndan geçen güzergahlarda (şehirlerde) konaklama ile beraber çeşitli yiyecek içecek hizmetlerinin de sunulduğu belirtilmiştir. Katran (2002) “Kazak geleneksel yemek kültürü: tarihsel ve etnografik çalışma” ve Sanik (2017) “Çok ciltli eser koleksiyonu” başlıklı çalışmalarda Kazakların önce hayvancılık, sonra tarımla uğraştıkları ve yeme-içme kültürünün de bu uğraşlar sonucunda geliştiği ileri sürülmüştür.

15. yüzyılın sonunda Kazak Hanlığının kurulmasıyla birlikte yavaş bir şekilde göçebe kültürden yerleşik kültüre geçiş süreci başlamıştır. Bu durum Kazak mutfak kültüründe bazı değişikliklere neden olmuştur. Göçebe kültüründen yerleşik kültüre geçiş Rus İmparatorluğu'nun bir parçası olmasından sonra hızlanmaya başlamıştır. Bu değişim sürecinde Rusların Kazakistan topraklarına yerleşmesi ve etnografya araştırmaları yapması Kazakların mutfak kültürüne farklı gıda ürünlerinin ve yiyecek içeceklerin girmesine neden olmuştur. Egizbaeva'nın (2012) “Kazak halkının geleneksel maddi kültürü” başlıklı araştırmasında 18 yy. ortasından itibaren Kazaklar ile Ruslar arasında ticaretin gelişmesi sonucunda tahıl, un, yağ, şeker vb. yiyecek içecek ürünlerinin Kazaklar arasında hızla yayıldığı ve Kazak mutfak kültürünün daha da zenginleştiği vurgulanmıştır.

Kazak mutfak kültürünü en çok etkileyen dönemin Sovyetler Birliği dönemi olduğunu söylemek mümkündür. Bu dönemde Kazakların geleneksel kültürden uzaklaştırılmasına ve yeme-içme alışkanlarının değiştirilmesine yönelik sosyolojik, kültürel ve siyasi baskıların gerçekleştirilmesi önemli bir etkidir. Uvarova (2015) Sovyetler döneminde Kazak yiyecek içeceklerinin endüstriyellediğini, geleneksel el yapımı mutfak aletlerinin yerini fabrika üretimi olanların aldığını ve yiyecek içecek işletmelerinin yaygınlaşmaya başladığını öne sürmüştür. Bağımsız bir devlet olmasından bu yana Kazakistan küresel ölçekte ekonomik, ticari, siyasal, sosyal ve kültürel ilişkiler kurmuş ve yeni eğilimler ile tanışmıştır. Bu gelişmeler Kazak mutfak kültürünün değişmesine ve gelişmesine neden olmuştur. Yerdauletov (2015) bağımsızlık sonrası Kazakistan'a hızla giren yabancı yiyecek içecek işletmeleri Kazak mutfak kültürünün küresel düzeyde değişmesine neden olduğunu belirtmiştir. Artık sadece yerel halka değil, aynı zamanda yurtdışından gelen turistlere de kaliteli yiyecek içecek hizmeti sağlama ve onları memnun etme çabası başlamıştır.

Yaşanan süreç Kazakistan'da turizm ve gastronomi turizminin gelişiminin yeni devrimi olarak ifade edilebilir. Ayrıca, son yıllarda unutulmaya yüz tutmuş Kazak yiyecek içeceklerinin uzmanlar tarafından modernleştirilmesine yönelik çalışmalar yürütüldüğünü belirtmek gerekir. Kazak mutfak kültürünün modernize edilmesi yerel halk tarafından da destek görmekte ve Kazak yiyecek içecek ürünlerine yönelik talep artmaktadır.

Çalışmanın sonuçları doğrultusunda Kazak mutfak kültürünün gelişimine yönelik bazı önerilerde bulunmak mümkündür:

- Kazak mutfak kültürünün tarihsel gelişimi tarım ve ekonomi açısından incelenmelidir.
- Kazak mutfak kültürünün tarihsel gelişim dönemlerindeki Kazak toplumunun sosyolojik yapısı araştırılmalıdır.
- Kazakistan'ın her bölgesine ait mutfak kültürünün tarihinin araştırılması Kazak mutfak kültürüne büyük katkı sağlayacaktır.
- Kazak mutfak kültüründe yer alan yiyecek içeceklerin ortaya çıkış tarihinin, hikayesinin ve tarifinin araştırılması Kazak yiyecek içecek işletmelerinin menüsünü zenginleştirecektir.
- Kazak mutfak kültürüne ait unutulmaya yüz tutmuş ve tarihi anlamda önem taşıyan özgün yiyecek içecekler Kazak mutfak menüsüne dâhil edilmelidir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

- Әлімбай (Alimbai), Н. (2011). Қазақтың этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі (Geleneksel kazak etnografik kategorileri, kavramları ve isimleri sistemi). Энциклопедия (Ansiklopedi). 1. Том (Cilt. 1), Алматы (Almaty): DPS (yayınevi).
- Әлімбай (Alimbai) Н. (2012). Қазақтың этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі (Geleneksel kazak etnografik kategorileri, kavramları ve isimleri sistemi). Энциклопедия (Ansiklopedi). 2-Том (Cilt. 2), Алматы (Almaty), РПК Слон (Slon yayınevi).
- Бекназаров (Beknazarov), Р. А. (2009). Казахи и чай: историко-этнографическое исследование (Kazaklar ve çay: tarihsel ve etnografik araştırma). Этнографическое обозрение (Etnografik İnceleme Dergisi), (5), 51-62.
- Бикенов (Bikenov), А. (2010). Қазақтың мәтериалдық мәдениеті (Kazak maddi kültürü). Астана (Astana), Фолиант (Foliant yayınevi).
- Бимыкова (Bimikova), А. К. (2014). XIX ғасырдың ортасы-XX ғасырдың басындағы қазақ халқының тамақтану жүйесіндегі өзгерістер (19. yüzyılın ortalarından 20. yüzyılın başlarına kadar Kazak halkının beslenme sistemindeki değişiklikler). In Полевые исследования в Прииртышье, Верхнем Приобье и на Алтае (İrtiş, Yukarı Ob ve Altay'da saha araştırması.) pp. 140-147 (ss. 140-147).

- Bulut, A. & Ayten, C. A. N. (2021). Ünlü Kazak bilim adamı çökan valihanov'a göre kazaklarda tarım faaliyetleri. *International Journal of Life Sciences and Biotechnology*, 4(3), 608-622.
- Чемоданов (Çemodanov), И. В., Деришева (Derişeva), В., & Фоминых (Fominix), П. (2015). Кухня народов Средней Азии (Orta Asya halklarının mutfağı). Этнокультуры Российского Юга на Российском Севере: вопросы изучения в школе и вузе, pp. 187-194. (Rusya'nın Kuzeyindeki Güney Rusya'nın Etnokültürleri; okulda ve üniversitede çalışma konuları, ss. 187-194.).
- Даниярова (Daniyarova), А. Е. (2011). Материальная культура средневекового Казахстана (Ortaçağ Kazakistan'ın maddi kültürü). 2-е издание-Караганда: Изд-во Карагандинского государственного технического университета (2. baskı Karaganda: Karaganda Devlet Teknik Üniversitesi Yayınevi)
- Егізбаева (Egizbaeva), М.К. (2012), Қазақ халқының дәстүрлі материалдық мәдениеті (Kazak halkının geleneksel maddi kültürü). Алматы, Қазақ университеті (Almatı, Kazak Üniversitesi yayınevi).
- Кенжеахметұлы (Kenzheakhmetuly), С. (2010). Қазақтың дархан дастарханы (Kazakların zengin sofrası). Алматы (Almatı), Алматы кітап баспасы (Almatı kitap yayınevi).
- Қасиманов (Kasimanov), С. (1977). Қазақтың ұлттық тағамдары (Kazak ulusal yemekleri). Алматы (Almatı), «Қайнар» (yayınevi).
- Сәнік (Sanik), З., & Зейноллақызы (Zeynollakızı), Ж. (2016). Қазақ этнографиясы (Kazak etnografyası). Алматы (Almatı), «Ан Арыс» баспасы (An Arısı yayınevi).
- Сәнік (Sanik), З. (2017). Көптомдық шығармалар жинағы (Çok ciltli eser koleksiyonu). VII том (Cilt 7). Алматы (Almatı), «Ан Арыс» баспасы (An Arısı yayınevi).баспасы.
- Қатран (Katran), Д. (2002). Қазақтың дәстүрлі ас-тағам мәдениеті: тарихи-этнографиялық зерттеу (Kazak geleneksel yemek kültürü: tarihsel ve etnografik çalışma), Монография (Monografiya). Алматы (Almatı), ҚазМӨҒЗИ (yayınevi).
- Мухатова (Mukhatova), О. (2013). Бытовые нравы жителей Казахского Ханства (Kazak Hanlığı sakinlerinin ev gelenekleri). *Balkanica Posnaniensia Acta et studia (dergisi)*, 20, 85-94.
- Mukhatova, O. (2014). Kazakh Economy In XVII-XVIII Centuries. *Procedia Social and Behavioral Sciences*, 131, 218 – 223.
- Мусағажина (Musagazhinova) А. А., Қатран (Katran) Д. & Синявский (Sinyavsky) Ю. А. (2019). Қазақы ас: Дәстүр мен дәм (Kazak mutfağı: Gelenek ve lezzet). Нұр-Сұлтан (Nur-Sultan).
- Омарбеков (Omarbekova), Қ.С. (2016). Қазақстан (Қазақ елі) тарихы: 4 кітаптан тұратын оқулк. Қазақстан отаршылдық және тоталитарлық жүйелер қыспағында. 3-кітап (Kazakistan Tarihi (Kazak ülkesi): 4 kitapтан oluşан ders kitabı. Kazakistan sömürgeci ve totaliter sistemlerin baskısı altında. 3. kitap (Almatı Kazak Üniversitesi).
- Похлёбкин (Pokhlebkın), В. В. (2004). Национальные кухни наших народов (Halklarımızın ulusal mutfakları.). Москва (Moskova) Центрполиграф (Merkez yayınevi).

- Sandybayev, A. (2019), Innovative Gastronomic Tourism as a New Trend. Evidence from Kazakhstan. *International Journal of Research in Tourism and Hospitality*. Vol. 5, Issue 1, 1-7.
- Шәлекенов (Şalekenov), У.Х. (2017). Қазақ өркениеті (Kazak uygarlığı). Алматы: Қазақ университеті (Almatı Kazak Üniversitesi).
- Темербаева (Temerbaev), М. В., Абимильдина (Abdulina), С. Т., & Темербаева (Temerbaeva), А. А. (2019). Особенности технологии Казахской национальной кухни (Kazak ulusal mutfağı teknolojisinin özellikleri). In *Качество продукции, технологий и образования (Ürün, teknoloji ve eğitim kalitesi dergisi)*, pp. 169-173 (ss. 169-173).
- Timor, A. N., Bayramlı, G., & Kapan, K. (2018). Geçmişten günümüze Kazakistan'da tarım faaliyetleri. *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (15), 233-255.
- Turganbayev, A. (2019). Kazakların geleneksel mutfak kültürü ve hızlı yemek sistemi (fast food), I. Uluslararası Türk Dünyası Tarım ve Gıda Sempozyumu, 19-21 Aralık 2019, İzmir.
- Уварова (Uvarova), А.К. (2015). Туризмде тамақтандыруды ұйымдастыру (Turizmde yiyecek içecek organizasyonu). Алматы, «Бастау», (Almatı, «Bastav» yayınevi).
- Ердаулетов (Yerdauletov), С. Р. (2015). Қазақстан туризмі (Kazakistan turizmi). Алматы, “Бастау” (Almatı, “Bastau” yayınevi).
- WEB-1 (2021). Қазақ тағамдарының өзіндік тарихы, қалыптасу кезеңі бар (Kazak mutfağının kendine has bir tarihi ve oluşum dönemi vardır. <https://matritca.kz/old/news/99087-aza-taamdaryny-zndk-tarihy-alyptasu-keze-bar.html>, adresinden 10 Kasım 2022 tarihinde alınmıştır.
- WEB-2 (2019). Түрік әлемі: көне тағамдар (Türk dünyası: Kadim yemekleri). https://e-history.kz/kz/news/show/1090/?sphrase_id=32896, adresinden 4 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.
- WEB-3. <https://abasayyoh.com/pages/485>, adresinden 10 Kasım 2022 tarihinde alınmıştır.
- WEB-4 (2013). Социально-экономическое и политическое положение Казахского ханства в XVII – н. XVIII вв. (Kazak hanlığının 17.-18. yüzyılda sosyo-ekonomik ve politik konumu) <https://e-history.kz/ru/history-of-kazakhstan/show/9175/>, adresinden 1 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.
- WEB-5. Жоғары сапалы қазақ тағамдары: қандай тағамдардың дәмдерін міндетті түрде татып көру қажет? (Kaliteli Kazak mutfağı: Hangi yemeklerin tadına bakılmalı?) <https://kazakhstan.travel/publications/kk/44/kazakh-haute-cuisine-traditional-dishes-you-should-try-while-in-kazakhstan>, adresinden 19 Kasım 2022 tarihinde alınmıştır.
- WEB-6. <https://sandyq.kz/>, adresinden 4 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.
- WEB-7. <https://taplink.cc/tarycoffee>, adresinden 4 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.
- WEB-8. <https://glovoapp.com/kz/ru/almaty/bauyrdaq-qazaq-fastfood/>, adresinden 4 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.
- WEB-9. <https://koktobe.com/abay>, adresinden 4 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.
- WEB-10. <https://bozjyra.com/>, adresinden 4 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.

WEB-11. <https://restoran.kz/cafe/82921-baursak-city>, adresinden 4 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.

WEB-12. https://glovoapp.com/kz/ru/oskemen/restorany_1/, adresinden 4 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.

WEB-13. <https://sarqytqazaqstan.taplink.ws/>, adresinden 11 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.

Culture and Development of Kazakh Cuisine

Urmanbek TAGMANOV

Sakarya University of Applied Sciences, Institute of Graduate Programs, Sakarya/Türkiye

Şevki ULEMA

Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, Sakarya/Türkiye

Extended Summary

Kazakhstan is home to the historical and cultural heritage of various nationalities because it is a geographically large and multinational country. A part of the cultural heritage is the gastronomy-related items that are important in terms of tourism. Gastronomy tourism is a type of tourism for tourists who want to get to know the local cuisine of a country. Gastronomic tourism is a developing type of tourism in the world, and also has significant development potential in Kazakhstan. It is inextricably linked with the history of Kazakh cuisine and the development and formation of Kazakh society as a whole (Sandybayev, 2019: p. 3).

Traces of travelers' travels on the territory of Kazakhstan date back to very ancient times. These can be observed in the process starting from the formation of the Great Silk Road until the independence of Kazakhstan. Caravanserais and places to eat and drink were of great importance for travelers passing through the territory of Kazakhstan. In particular, food and beverages are also important as they are a basic necessity for people's daily life. Therefore, it is possible to say that human activities are mostly directed towards agricultural and animal food production and consumption. The food and beverage culture of the Kazakhs and the Turks who lived in Central Asia (Alimbai, 2011: p. 203) is based on animal husbandry, depending on the nomadic life. Although the main occupation of the Kazakhs living in Central Asia for centuries was animal husbandry, agriculture developed in different stages and periods in each region, it was on the verge of disappearing over time, and then it was revived. It is known that the lands where Kazakhs live are more suitable for animal breeding as their main source of livelihood. At the same time, the active structure of the nomadic culture tradition has been closely related to the environment and ecosystem provided by the social structure based on animal husbandry. In this context, the territory of Kazakhstan has become one of the former states with developed livestock and agriculture. Because the strive experience, habits, traditions, behaviors, and beliefs of the Kazakhs were born from these main occupations (Katran, 2002: p. 16-18).

Some factors played an important role in the formation of Kazakh cuisine. One of the main factors of these is the nomadic culture. This culture is the basis for the formation of almost all Kazakh food and drinks. The transition processes from winter to spring and from summer to autumn in nomadism are the main factors in the cuisine menu and production technologies (drying, salting, steaming, frying). After a long winter, certain types of food have been found specially produced for preparation for spring or autumn. Another factor is that the natural and climatic characteristics of the south and north of Kazakhstan are different. For example, while drying and wetting technology has developed in the northern region, these technologies are not used much in the south due to the heat. Smoked and dried food products are not consumed much in the southern regions (WEB-1).

It is possible to say that periodic study of the historical development of Kazakh culinary culture is important in the development and research of gastronomic tourism products of Kazakhstan. The development of Kazakh culinary culture can be examined within the tourism development periods of Kazakhstan:

- The Great Silk Road's pre-Mongolian Invasion (3rd–13th century BC) and the Mongol and Timurid periods (13-15th centuries) reflect the first period of the historical development of Kazakh cuisine.
- The deterioration of the Great Silk Road passing through the territory of Kazakhstan, the decrease in density, and the establishment of the Kazakh Khanate (15th century - 1731 years) covers the second period of the development of Kazakh cuisine culture.
- The period when Kazakhstan began to come under the domination of the Russian Empire (1731-1917 years) covers the third period of the development of Kazakh culinary culture.
- The domination of the Soviet Union (1917-1991 years) covers the fourth period of the development of Kazakh culinary culture.
- The development of Kazakh culinary culture in the independent Kazakhstan period, which can be called the fifth period; can be evaluated in two separate periods the regression period of tourism activities (crisis years between 1991-2000) and the implementation of reforms in the tourist field and the revival period (years after 2000).

The tourism development history of Kazakhstan also covers the development process of Kazakh culture, agriculture, and cuisine. It is possible to say that the travels on the Great Silk Road in the territory of Kazakhstan had a great impact on the gastronomic culture of the Kazakhs. With the establishment of the Kazakh Khanate at the end of the 15th century, the transition process from nomadic culture to settled culture began. This situation has caused some changes in Kazakh's culinary culture. The transition from the nomadic culture to the settled culture began to accelerate after it became a part of the Russian Empire. In this process of change, the Russians' settling in Kazakhstan and their ethnographic research led to the introduction of different food products and food drinks into the Kazakh culinary culture.

It is possible to say that the period that most affected Kazakh culinary culture was the Soviet Union period. In this period, the realization of sociological, cultural, and political pressures the removal of Kazakhs from traditional culture, and changing their eating and drinking habits are important factors. Since becoming an independent state, Kazakhstan has established economic, commercial, political, social, and cultural relations on a global scale and met new trends. These developments have caused the Kazakh cuisine culture to change and develop. The process experienced can be expressed as a new revolution in the development of Kazakhstan's gastronomic tourism. In addition, it should be noted that experts have been working on the modernization of Kazakh food and beverages, which have sunk into oblivion in recent years. The modernization of Kazakh culinary culture is also supported by the local people, and the demand for Kazakh food and beverage products is increasing.