

KIRGIZ HALK KÜLTÜRÜNDE KUTSAL BİR İÇECEK OLARAK KIMIZ

Araştırma Makalesi

İlknur BAYRAK İŞCANOĞLU*

Geliş Tarihi: 02.10.2024 | Kabul Tarihi: 21.12.2024 | Yayımlanma Tarihi: 23.12.2024

Özet: Toplumların tükettikleri yiyecek ve içecekler; yaşadıkları coğrafya, geleneksel yaşam biçimleri ve kültürel ritüellerle şekillenir. Bu öğeler, aynı zamanda dinî inanışlar tarafından da etkilenir ve bu inanışlar, yiyecek ve içeceklerin kültürel bir kimlik kazanmasında önemli bir etken olur. Türk boylarının zengin söz varlığında sıkça yer bulan ve Türklere özgü millî ve tarihî bir içecek olarak kabul edilen kımız, eski Türk inanışları, göçebe yaşam tarzı ve hayvancılığın etkisiyle sosyal ve toplumsal yaşamda özel bir konuma sahip olmuştur. Şamanist inanışlarda, tanrılara kansız kurban olarak sunulan yiyecek ve içecekler, kutsal bir anlam taşır ve "saçı" olarak adlandırılır. Bu anlayış, Türk kültüründe yiyecek ve içeceklere ritüelistik ve kutsal bir boyut kazandırmıştır. Fermente bir süt ürünü olan kımız, sadece besleyici bir içecek değil, aynı zamanda dinî ve sosyal ritüellerin ayrılmaz bir parçası olarak ön plana çıkmıştır. Bu çalışmada, kımızın Kırgız halk kültüründeki yerini çok boyutlu bir bakış açısıyla ele alıyoruz. Kımız, Kırgız sofralarının vazgeçilmezi, ritüellerde kutsal bir içecek, halk inanışları ve uygulamalarında kültürel bir öğe, Kırgız Türkçesinde derin bir söz varlığı, halk hekimliğinde tedavi edici bir yöntem ve Türk mitolojisi ile epik algısında anlam yüklü bir sembol olarak incelenmiştir. Çalışma, özellikle Kırgız halkı arasında gözlemlenen ritüeller ve günlük pratikler aracılığıyla, kımızın toplumsal ve kültürel değerlerini detaylı bir şekilde ortaya koymaktadır. Kımızın, tarihsel süreç içindeki evrimi ve bu evrimin Kırgız toplumundaki yansımaları üzerine de özel bir vurgu yapılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Beslenme kültürü, halk kültürü, Kımız, Kırgız Türkleri, Kutsallık.

KOUMISS AS A SACRED DRINK IN KYRGYZ FOLK CULTURE

Research Article

Received: 02.10.2024 | Accepted: 21.12.2024 | Published: 23.12.2024

Abstract: The foods and beverages consumed by societies are shaped by their geography, traditional lifestyles, and cultural rituals. These elements are also influenced by religious beliefs, which play a significant role in conferring a cultural identity on these items. Frequently found in the rich lexicon of Turkic tribes and recognized as a national and historical beverage of the Turks, Kumiss occupies a special place in social and communal life due to the influence of ancient Turkic beliefs, a nomadic lifestyle, and livestock farming. In Shamanistic traditions, offerings of food and beverages as bloodless sacrifices to deities carry sacred significance and are referred to as "saçı." This perspective gives these items a ritualistic and sacred dimension within Turkic culture. Kumiss, a fermented dairy product, not only serves as a nutritious drink but also emerges as an integral part of religious and social rituals. This study examines the role of kumiss in Kyrgyz folk culture from a multidimensional perspective. Kumiss is evaluated as an indispensable element of Kyrgyz dining, a sacred beverage in rituals, a significant cultural symbol in folk beliefs and practices, a rich lexical component of Kyrgyz Turkic, a therapeutic tool in folk medicine, and a meaningful figure in Turkic mythology and epic narratives. This study extensively presents the social and cultural values of kumiss, particularly through the rituals and daily practices observed among the Kyrgyz people. Special emphasis is also placed on the historical evolution of kumis and its reflections in Kyrgyz society.

Keywords: Nutrition culture, Folk culture, Koumiss, Kyrgyz Turks, sacredness.

* Doç. Dr.; Gazi Üniversitesi, Gazi Eğitim Fakültesi, Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi Bölümü, Türk Dili ve Edebiyatı Eğitimi Ana Bilim Dalı; ilknuriscanoglu@gazi.edu.tr  0000-0002-2849-4992

Giriş

Beslenme, insan yaşamının devamı için temel gereksinimlerden biridir ve yaşanan coğrafyanın beslenme üzerinde önemli bir etkisi bulunmaktadır. Coğrafyaya göre sofralardaki yiyecek ve içeceklerin çeşitliliği ve hayvansal ya da bitkisel kaynaklı oluşları farklılık göstermektedir. Ayrıca toplumların hayatlarında besinlerin toplanması ve saklanması, sıcak veya soğuk havada muhafaza şekli, sofradaki sunumu, misafire ikramı, gündelik ya da özel günlerdeki durumu gibi özellikleri ile besinlerin kültürel bir olgu haline geldiği gözlenmektedir. Besinlerin tüketilmesi ya da tüketilmemesi konusunda, dolayısıyla yemek kültüründe dinin etkisi bulunmaktadır. Eliade'ye (2016, s. 63) göre beslenmek sadece fizyolojik bir eylem değildir, aynı zamanda dinsel bir eylemdir. Yine aynı şekilde ilkel toplumlarda bile bazı hayvanların ya da bitkilerin yenilmemesi, buna karşılık bazılarının ise yenilebilir olması besinler üzerinde dinî inanışın etkisini göstermektedir (Irmak, 2024, s. 487). Ayrıca Antik Yunan (Uncu, 2011, s. 75) ve Mezopotamya gibi farklı kültürlerde de dinin etkisiyle çeşitli yiyecek ve içeceklerin törensel mahiyette kullanıldığı ve tanrılara sunulduğu bilinmektedir (Uncu, 2011, s. 24). Türk kültüründe de yiyecek ve içecekler çeşitli ritüellerde yer almıştır. Özellikle Şamanizm, Gök Tanrı, Atalar Kültü ve Doğa Kültü gibi inanışlar, Türklerin yiyecek ve içecek kültürlerinde etkili olmuş (Güngör ve Küçük, 1997, s. 3305); çeşitli yiyecek ve içecekler çeşitli ritüellerde, farklı anlamlar ile yerini almıştır. Türk kültüründeki “iye” inanışı neticesinde de insanlar iyelere kurbanlar sunmak istemiş, adaklar adanmış, saçılar saçmış ve ziyafetler vermişlerdir (Usta ve Yaman, 2018, s. 1023-1024). En basit hâli ile bazı yiyecek ve içeceklerin etrafa saçılması şeklinde tanımlanabilecek “saçır”, Şamanizm’de dinî ritüellerin önemli bir parçasıdır (Kabak, 2012, s. 2). Türk toplumlarında gerçekleştirilen ritüellere bakıldığında bu törenler sırasında insanların tanrılara yiyecekler sundukları görülür (Usta ve Yaman, 2018, s. 1023). Farklı ritüellerde, farklı görevler ve anlamlar taşıyan yiyecek ve içecekler arasında bir içecek olarak “kıımız” dikkat çekmektedir. Bu çalışmada Kırgız halk kültüründe Eski Türk inanışlarının etkisiyle olduğu düşünülen ve kıımız etrafında oluşmuş çeşitli inanışlar ve uygulamalar üzerinde durulmuş ve Kırgız Türkçesinde kıımız ile ilgili gelişmiş söz varlığından örnekler verilmiştir. Bir sağaltma yöntemi olarak halk hekimliğinde kıımızın kullanım amaçlarına değinilerek Türk mitolojisi ve epik algısında çeşitli eserlerde yer alan kıımız örneklerine ve Kırgız halk kültüründen hareketle Türk kültüründeki kıımızın görünümüne değinilmiştir. Alan yazını taranarak bulguların çözümlenmesi, betimlenmesi ve yorumlanması aracılığıyla kıımızın, Kırgız halk kültüründeki görünümü açıklanmaya çalışılmıştır.

1. Araştırmanın Amacı

Bu çalışmanın temel amacı, Kırgız halk kültüründe kutsal bir içecek olarak kabul edilen “kıımız”ın toplumsal, kültürel, tarihsel ve sağlıkla ilgili yönlerini kapsamlı bir şekilde incelemektir. Araştırma, kıımızın Kırgız Türkleri arasında nasıl bir anlam taşıdığını, tarihsel süreç içinde nasıl evrildiğini ve bu evrimin kültürel pratiklere nasıl yansıdığını ortaya koymayı hedeflemektedir. Ayrıca kıımızın mitolojik ve ritüelistik kullanımları, sosyal ritüellerdeki fonksiyonları ve halk hekimliğindeki yerini detaylı bir şekilde ele alarak, bu geleneksel içeceğin çok boyutlu değerini analiz etmek ve anlamak amaçlanmaktadır. Çalışma,

kımızın Kırgız halk kültüründeki yerini ve önemini belirleyerek bu bilgileri kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Bu şekilde, kımızın kültürel bir simge olarak korunması ve tanıtılması için bilimsel bir temel oluşturulması hedeflenmektedir.

2. Yöntem

Bu çalışma, Kırgız halk kültüründeki kımızın tarihsel, kültürel ve mitolojik önemini derinlemesine incelemek amacıyla betimsel bir araştırma yöntemi kullanılmaktadır. Araştırma, geniş kapsamlı bir literatür taraması yaparak, tarihsel belgeler ve mevcut bilimsel kaynakları analiz ederek kımızın çeşitli yönlerini aydınlatmıştır. İlgili literatür, kımızın kültürel ve ritüelistik fonksiyonlarının, sosyal yaşamdaki yerinin ve sağlıkla ilişkili kullanımlarının detaylı bir şekilde incelenmesini sağlamıştır.

Araştırmada, kımızın Kırgız Türkleri arasındaki algılanış biçimlerini, kullanım alanlarını ve toplumdaki etkilerini belirlemek için nitel veri toplama tekniklerine de başvurulmuştur. Gözlemler ve tarihî metin analizleri, kımızın toplumsal ve kültürel değerlerini ortaya koymakta kullanılan başlıca yöntemlerdir. Bu yaklaşım, kımızın Kırgız halk kültüründeki derin anlam ve işlevlerinin kapsamlı bir biçimde ele alınmasını ve yorumlanmasını mümkün kılmıştır.

3. Bulgular

3.1. Kımızın Kökeni ve Tarihçesi

Kımız; eski bir millî içecek olarak bilinmektedir ve kısrak sütünden elde edilen fermente bir süt ürünüdür (Karaçıl ve Tek, 2013, s. 169). Kımızla ilgili Türk kültüründe en erken dönemdeki bilgilere *Kutadgu Bilig* ve *Dîvânu Lugâti't-Türk*'ten ulaşılır. *Dîvânu Lugâti't-Türk*'te deri içerisinde kısrak sütü bekletilerek mayalanır şeklinde tanımlanan kımız ifadesi divanda bir de *kımız almıla* “ekşi elma” şeklinde geçmektedir (Erdal, 2009, s. 293-297). Bu durum divan içerisinde kımızın ekşi anlamında da kullanıldığını göstermektedir. Ancak Anetshofer (2023, s. 35) kımız sözcüğünün geçtiği ilk yazılı kaynak olarak Fars tarihçi Gardîzî'nin *Zayn al-ahbâr* (1050 civarında) adlı eserinden bahseder ve bu eserden yaklaşık 20 yıl sonra Yusuf Has Hacib'in eseri *Kutadgu Bilig* ve Kaşgarlı Mahmud'un *Dîvânu Lugâti't-Türk* adlı eserinde “kımız” sözcüğünün yer aldığını ifade eder. Yapılan çeşitli çalışmalar neticesinde kımızın sadece Altay halklarında değil, farklı kültürlerde de olduğu görülmektedir. Kımız ile ilgili ilk yazılı kaynaklar İran, Eski Yunan ve Eski Çin'de görülür (Anetshofer, 2023, s. 38). Erdal (2009, s. 293-297) “What did the Old Turks call fermented mares' milk?” isimli çalışmasında kımızın farklı kültürlerdeki tarihinden bahseder. Bu çalışmaya göre Yunan tarihçi Herodot, İskitler döneminde İskitlerin bu fermente süt ürünü ile eğlendiklerini belirtir. 13. yüzyılda Moğolistan'a yaptığı seyahatleri ile tanınan William Rubrock da Moğollarla ilgili olarak Moğolların sütü yayık yaparak suyunu ve özünü birbirinden ayırdıklarını, yayık sonucunda ortaya çıkan tortuların da çok beyaz renkte olduğunu söyler. Yine aynı çalışma, yakın zamanda 2009 yılında Exeter Üniversitesi Arkeoloji Bölümü tarafından yapılan bir kazıda, MÖ 3700'lü yıllarda Kuzey Kazakistan'da atları evcilleştirmeleri ile tanınan Botai kültürüne ait çömlek parçalarında kımız kalıntılarında

rastlanıldığına yer verir ve Botai halkından bugün yazılı belge kalmadığını ve yaşadıkları bölgenin de Hint-İran kavimlerinin yaşadıkları bölge olduğunu belirtir. Tüm bu bilgiler ışığında kımızın insanlık tarihinde ayrı bir yeri olduğu anlaşılmaktadır. Türk dünyasında da Altay, Başkurt, Kazak, Kırgız gibi Türk boylarında eskiden beri varlığı bilinen (Sagınbayeva, 2017, s. 198), tarihî bir geçmişe sahip bir içecek olarak kımız; Türk tarihinde çeşitli anlamlar taşır. Kımızın tarih içerisinde özellikle Oğuzlarda ve Moğollarda bazı gelenek ve ritüeller içerisinde yer aldığı görülmektedir (Anetshofer, 2023, s. 43). Örneğin, eski dönemlerde Türklerde, “saçı” geleneğinde kımızın kansız kurban olarak sunulduğu (Koç ve Dönmez, 2020, s. 3305) ve Türk dünyasında Kazak ve Kırgız Türkleri’nde “Kımız Bayramı” diye bir bayramın kutlandığı bilinmektedir (Üstün, 2009, s. 247-248).

3.2. Türk Mitik ve Epik Algısında Kımız

Türk mitolojisinde sütle ilgili çeşitli anlatılar ve sütün bu anlatılarda çeşitli anlamlara sahip olduğu görülür. Bir süt ürünü olduğu düşünüldüğünde kımızın bünyesinde sahip olduğu anlamların derinliğini Türk mitolojisinde bulmak mümkün görünmektedir. Altay destanlarından “Er Samır” destanında Er Samır, abisi Katan Mergen’i bulmak için yer altına indiğinde, onun kendisini kötülüklerden korumak için etrafa süt saçtığını görür:

Yedi Kara kütüğün,
Kötülüğü tuttuğunda,
Büyük fırtına koparıp,
Erlik Biy’in yerine,
O bırakmıyormuş.
Yedi kütüğe vardığında,
Er Samır gördü ki
Katan Mergen kütüklere,
Ak bez bağlamış,
Ak süt saçıp dua etmiş.
Yedi kütük yol verip,
Onu bırakmış (Dilek, 2002, s. 96).

Altay Türkçesinde cennet anlamına gelen “ak” sözcüğünden hareketle cennette “Süt Ak Göl vardır.” ve Altay anlatılarına göre tüm insanların hayatı ve ruhları bu göle bağlıdır. Bir çocuk doğacağı zaman Tanrı Ülgen oğluna söyler ve o da “Yayuçı” yani yaratıcılardan birine söyler. Yaratıcı da Süt Ak Göl’den ruh alır ve doğan çocuğa verir (Ögel, 2010, s. 571). Altaylıların cenneti olarak görülen Süt Ak Göl, süt gibi ak göldür ve Altay Türklerine göre de dünyaya yeni gelen bütün çocukların ruhları bu gölden gelir (Ögel, 2010, s. 595). Ak sütün çocuğa ruh verdiği inancı Altay anlatılarında görülmektedir.

Türk mitolojisinde sütün derin anlamlara sahip olması, Türk dünyası destanlarında, süt ürünü olan kımız ile ilgili derin ve anlamlı yansımaların ortaya çıkmasını sağlar. Bir süt ürünü olarak kımız ile Oğuz Kağan Destanı (Ögel, 2010, s. 118), Kırgız destanlarından Manas, Coodarbeşim, Er Eşim, Mendirman destanları ve Kazak destanlarından Kambar Batır Destanında karşılaşılmaktadır (Lehçediz, 2024). Bu destanlarda kımız; bir içecek, eğlence unsuru, düğün sofralarının bir parçası, eski Türk inanışlarının neticesinde saçı uygulamasında saçılan içecek, şifa verici bir sağaltma unsuru gibi özellikleri ile bulunmaktadır. Örneğin, Er Töştük destanında kımızın, eğlence unsuru ve hastalık giderici özelliği ile yer aldığı görülür:

Opsoloj ataj oorudu baldar!

Cesur baban hastalandı, çocuklar!

Oylosom kuday toorudu, baldar'

Düşünsem şeytana uymuşum çocuklar!

Kımız degen aş içtim, baldar.

Kımız denen aş içtim çocuklar (Yeşildal, 2015, s. 611).

Aykırık Salsın cutunup,

Eğlensin bağırıp,

Kımızın içsin kuturup,

Kımızını içsin kudurup,

Kıykırık salsın cutunup.

Eğlensin haykırıp (Yeşildal, 2015, s. 926).

Kırgız kültüründe önemli bir yeri olan Manas destanında da kımız, cenazeyi defnetme âdetinde geçmekte ve bir âdet olarak kımız ile cenazenin yıkandığından bahsedilmektedir (Akmataliyev vd., 2003, s. 332). Kımız ile cenaze yıkama âdetinin geçtiği Köketay Han'ın Aş'ında Köketay Han çok hastadır ve etrafında bulunanları toplayarak vasiyetini bildirir. Vasiyetinde etrafındakilerden kendisini kımızla yıkamaları isteğinde bulunur. Köketay Han "Beni kımızla yıkayın, etimi kemiğimden ayırıp zırhımı giydirin. Birlik ve beraberlik içinde yaşayın, Bokmurun'u dışlamayın, Endican'daki Manas'ı da yerime getirin." diye vasiyet ederek vefat eder (Kaya, 2015, s. 22). Kımız ile cenazenin defnedilmeden önce yıkanması, Türk kültürü açısından dikkate değer bir uygulamadır ve halk arasında var olan kımızın temizleyici özelliği ile ilişkilendirilebilir.

3.3. Kırgız Halk Kültüründe ve Kırgız Türkçesinin Söz Varlığında Kımız

Kırgız halk kültüründe doğum, evlilik gibi önemli günlerde bir kutlama içeceği olarak Kırgız sofralarının önemli bir parçası olan kımız etrafında gelişmiş pek çok inanış ve uygulama bulunmaktadır. Kırgız halkı için kımız kutsaldır. Kırgız halk kültüründe kımıza verilen bu kutsallığın izlerini eski Türk inanışlarında bulmak mümkündür. Eski Türkler, kımızı bir Tanrı içeceği olarak görmüşlerdir (Karaçil ve Tek, 2013, s. 169). Kırgız halk kültüründe de bu inanışın bir devamı olarak kımızın tek bir damlası bile çok kıymetli görülmüş, sosyal ve toplumsal hayatta kımızla ilgili bazı davranışlar ve uygulamalar da halk kültürü içerisinde yerini almıştır. Kırgız halkı, kımızın bir damlasını bile yere düşürmeye çekinmektedir. Örneğin, ikram edilen kımızın tamamını içmemek ya da içip bitirilen kımızın kalan damlalarını bile etrafa saçmak çok ayıp ve günah olarak görülmektedir (Moldokulova, 2016, s. 90). Kırgız halk kültüründe kımızı bu kadar değerli kılan unsurlar arasında Eski Türk inanışlarının yanı sıra hayvancılık ve göçebe yaşamın doğal bir sonucu olarak hayvanın insan yaşamındaki önemi de görülebilir. Aslında Kırgız halk kültüründe sadece kımıza değil, süttten

yapılmış yiyecek ve içeceklere de iyi muamalede bulunulur. Kırgız halkı, süt ürünlerinin hepsine “ak” der. Ak sözcüğü, Kırgız Türkçesinde renk anlamının dışında süt ürünleri anlamına da sahiptir (Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi, 2024). Ak olarak nitelendirilen ayran, süt ya da kımız aniden yere döküldüğünde yere dökülen ak, yani süt ürününden üç kere alıp döken kişinin kıyafetinin yakasına “Ak calgasın!” (Ak korusun!) diyerek sürülür. Yine aynı şekilde kişinin kıyafetine ak döküldüğünde de iyiye işaret olarak düşünülür ve yine yere süt ürünü döküldüğünde söylendiği gibi “Ak calgasın!” denilir (Moldokulova, 2016, s. 102). Süt ürünlerinin kutsallığının göstergesi olarak Kırgız halk kültüründe yer alan kımızın bir iyi niyet sembolü olduğu inanişini, göçebe yaşama dayalı bir uygulamada da görmek mümkündür. Halk arasındaki inanişına göre bozüyün (geleneksel Kırgız çadırı) içerisine yanlışlıkla giren yılanı dışarı çıkarmak için yılanın üzerine süt ve kımız gibi içecekler serpilir. Ak çaçuu (Ak serpmeye) denilen bu uygulamanın temelinde yılanın karşı sütün ve kımızın rengi gibi, ak niyet yani iyi niyet beslendiği ve yılanın da kendilerine zarar vermeden dışarı çıkmasını istedikleri inanişi yer almaktadır (Orozobaev, 2012, s. 7). Kımızı kutsal gören Kırgız halk kültüründe bu kutsallığın neticesinde, kımız ikramı sırasında da birtakım törenler beraberinde gelmiştir. Bu törenlerde kımız ikram eden ev sahiplerine toplumun ileri gelenlerince ve kımız içenler tarafından dualar edildiği, iyi dileklerde bulunduğu görülür. Halk arasında kısrağı olan kişinin, kımızını gelen misafirden esirgememesi gerekmektedir. Kımız yapılan eve gelindiğinde kımız kalmadıysa ve eve gelen kişiye, ev sahibi kımızı bu sebeple ikram edemediyse, ev sahibi misafirine karşı kendini borçlu hisseder, kımızın konulduğu tulumun dibinde kalan kımız kalıntılarını misafirlerine sunar (Moldokulova, 2016, s. 90). Yine kımız ikramı ile ilgili sosyal ve toplumsal hayatta yer edinmiş bir uygulamaya göre de kımız mayalanan eve sabah olunca köydeki kadın, erkek, çoluk-çocuk gelir. Ev sahibi gelen misafirlere bir kere değil, gelen misafirler doyuncaya kadar kımız ikram eder. Gelenler için kımız az olur ve gelen kımıza doymazsa bu durum, halk arasında çok ayıp olarak karşılanır. Kımıza doyanlar da ev sahibine dualar ederler. Bu dualar içerisinde kımız çeşitlerinden tunguç kımız içildiğinde edilen dualarda evin sahibine bolluk, bereket, uzun ömür, sağlık ve halk arasında itibar dilenmektedir:

Colborstay sürdüü bol,

Acıdaarday zaarduu bol,

Karışkırday kaarduu bol.

Buudayday butakta,

Talday şakta.

Karaganday zuulda,

Arçaday kögör.

Atañdın ıyktuusu bol,

Eneñdin süyüktüüsü bol.

Kalkına kadırı artkan,

Kaplan gibi heybetli ol,

Ejderha gibi öfkeli ol,

Kurt gibi hiddetli ol.

Buğday gibi dalda,

Dal gibi filizlen.

Altın başak gibi hızla olgunlaş,

Ardıç gibi göğer.

Babanın kıymetlisi ol.

Annenin sevdiği ol.

Halkında kıymeti artan,

Martabası biyik kişi bol.

Mertebesi yüce insan ol.

Oomiyin (Akmataliyev vd., 2003, s. 237).

Amin.

Halk arasında kımız ilk kez içildiğinde, kımızı içenler kımızın konulduğu tulumun yanına buğday saçarlar. Bunun da kımızın buğday gibi kızarmasını diledikleri için yapıldığına inanılır (Akmataliyev vd., 2003, s. 151). Yine halk arasında efsaneleşmiş bir inanışa göre de kımız konulan tulumun dört köşeli oluşunun sebebi dört peygamber ile ilgilidir. Halk arasındaki inanışa göre savaş yıllarındaki zorlu günlerde yayladan dört peygamber geldiğinde bir eşyaya süt koyulur ve süt sonrasında kımız olur. Bu eşyanın da kımız konulan “saba” isimli eşya olduğunun sonradan anlaşıldığı söylenir (Akmataliyev vd., 2003, s. 151). Böylece halk arasında eski Türk inanışlarından kalma kutsiyet yüklenen kımıza ve kımız konulan tulum olan sabaya, dinî bir kutsallık da verilmiş olur.

Ak batarlar “Hayır duaları” içerisinde hayvancılığın etkisiyle ortaya çıkmış Kırgız kültürüne özgü denilebilecek Celege Bata’da (Atların Bağlandığı Urgana Edilen Dua) yine kımızın yer aldığı görülür. Cele, “Atların sırayla bağlandığı iki ucu iki kazığa bağlı urgan” (Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi, 2024) Kırgız halk kültüründe kutsal görülür. Bu sebeple üzerine basılmaz. Özellikle Celege Bata’nın ev sahibine, kımız mayalandığında ve ilk kez kımız içildiğinde dua edildiği görülür (Akmataliyev vd., 2003, s. 226).

Sabañ tolsun kımızga,

Tulumun dolsun kımıza,

Çarañ tolsun uuzga,

Kabın dolsun ağız sütüne,

İrisiñ taşıp tursun

Nasibin taşsın dursun.

(Akmataliyev vd., 2003, s. 232).

Kulun, tay cörölgölüü bolsun,

Kulunun, tayın gelenekli olsun,

Kımızdı içkenge buyursun,

Kımızı içene nasip olsun,

Cele booñ keñ bolsun,

Atını bağladığın urganın geniş olsun,

Könögünj süt tolsun

Kâsen süt dolsun.

(Akmataliyev vd., 2003, s. 233).

Kırgız halkı için son derece önemli olan Manas Destanı etrafında kımız ile ilgili şekillenmiş bazı inanışlar da bulunmaktadır. Manas söylemeye başlayan Manasçıların, Manas söylemeye başlamadan önce bir rüya gördükleri ve Manasçıların da rüyalarında destan kahramanlarının birinin elinden kımız, su gibi içecekleri içmeleri neticesinde Manas söylemeye başladıklarına inanılmaktadır. Manasçı Çoyuke Ömür Uuulu’nu rüyasında bir aksakal, bir eve götürür ve ona kımız dolu derilerden kımız içirir. Kendisini kırk ev dolaştırır ve kırk evden kımız içirtir (Çeribaş, 2012, s. 81). Böylece kendisi, Manas söylemeye başlar. Halk arasında Manasçıların rüyaları sonrasında Manas söylemeye başlamaları ve bu rüyalarda Manas söylemelerinde kımız içmelerinin etkili olması, Kırgız halk kültüründe kımıza verilen kutsallıkla ilgilidir.

Dilin içinde olduğu kültürün etkisiyle söz varlığı kazandığını ve söz varlığının şekillendiğini; kültürün de dil ile etkileşim içerisinde olduğunu gösterir nitelikte Kırgız

Türkçesinde kımız ile ilgili zengin bir söz varlığı bulunmaktadır. Türk boyları içerisinde Kırgızlarda kımız, Özbeklerde kimiz, Altaylarda kımıs, Uygurlarda kemiz, Başkurlarda kumuz, Çuvaşlarda kamas ve Hakaslarda hımıs (Saginbayeva, 2017, s. 199) şeklinde yer alan kımız; çeşitleri, kımız yapımı sırasında kullanılan eşyaların isimleri ve kımız ile ilgili atasözleri ile Kırgız Türkçesinde zengin bir söz varlığı oluşturmaktadır. Kırgız Türkçesinde kımızın türlerine göre zengin bir söz varlığı ile karşılaşılır. Kımızın yapılış şekli, mayalanma süresi, içeriği, halk uygulamalarındaki ve inanışlarındaki yerine bağlı olarak çeşitli isimlendirmelere sahip olduğu görülür. “Kızıl kımız, bal kımız, baytal beenin kımızı, töö kımız, uy kımız, toğdurma kımız, saamal kımız, tunma kımız, söök kımız, çaykagan kımız, ısıtıp içken kımız, kıtkıl kımız, açıgan kımız, kuykum kımız, caş kımız, küzgü kımız, sarı kımız, ıştalğan kımız ve kımıran kımız” (Saginbayeva, 2017, s. 199-200) kımız türleri arasında yer almaktadır. Kımız türlerinin yanı sıra kımız yapımı sırasında kullanılan aletler de Kırgız Türkçesinde kımızla ilgili söz varlığı olarak dikkat çekmektedir. Kımız yapımında kullanılan “saba” (kımız koymak için büyükbaş hayvan derisinden yapılan tulum), “çanaç” (tulum, keçi derisi), “köökör” (içecek koymak için at veya deve derisinden yapılmış kap), “könök” (genellikle sulu şeyler taşımaya yarayan, kulplu kova, kâse), “Bişkek” (kımız karıştırmak için kullanılan değnek) (Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi, 2024), kımız yapımında kullanılan aletler arasındadır. Kırgız Türkçesinde kımızla ilgili atasözleri de oldukça fazladır: “Kımız kişinin kanı, et kişinin canı” (Kımız insanın kanı, et insanın canıdır.); “Kımızduu üy nazar, kızduu üy bazar” (Kımızlı ev nazar, kızlı ev Pazar.); “Kımızduu üydö-ayakçı, kızdı üydö-kıyakçı” (Kımızlı evde saki, kızlı evde müzisyen.); “Kımızdı içkenge, kızdı suraganga ber” (Kımızı içene kızı isteyen ver.) (Ibraimov, 2020) şeklindeki atasözleri Kırgız Türkçesinde yer almaktadır.

3.4. Halk Hekimliğinde Bir Sağaltma Yöntemi Olarak Kımız

Sütün mitolojik anlatılardaki kutsallığına benzer bir şekilde Türk kültüründe halk arasında da kutsal görüldüğü; doğum, evlilik gibi ritüellerdeki çeşitli uygulamalarda bu önemli günleri kutsamak amacıyla, çeşitli uygulamalarla süte yer verildiği gözlemlenmiştir. Sütün Türk kültüründe kazandığı kutsallık özelliğinin yanı sıra, bir diğer önemli özelliği ise şifa vericiliğidir. Süt ve süt ürünleri göçebe yaşamda en fazla kullanılan besinlerden biri olmakla beraber, süt ve süt ürünlerinin Türk kültüründe sağlık için de tüketildiği bilinmektedir. Örneğin, Turfan bölgesinde bulunan, Uygur döneminden kalma tıbbi bir metinde sütün; mide rahatsızlıklarına, solunum yolu rahatsızlıklarına, kuru öksürüğe iyi geldiği belirtilmiş ve Karahanlı dönemi eserlerinden *Kutadgu Bilig*'de de sütle alakalı sağlıklı beslenme ve yeme-içme ile ilgili bilgilere yer verilmiştir (Acar, 2022, s. 23-27). Tarihte olduğu gibi bugün de Anadolu'da, hayvansal kaynaklı sütün şifa verici özelliği halk arasında devam ettirilmiştir. Anadolu'da sütün çeşitli halk hekimliği uygulamalarında kullanıldığı görülür. Sütün doğrudan ya da farklı ürünlerle karıştırılması şeklinde yapılan bu uygulamalarda sütün şifa verdiğine inanılır. Örneğin, Anadolu'da, sütün özellikle bazı otlarla karıştırılması ile karın ağrısı şikâyetlerine iyi geldiği bilinmektedir (Doğru, 2013, s. 124).

Türk kültüründe sütün şifa verici özelliği neticesinde, bir süt ürünü olan kımızın da Kırgız halk kültüründe şifa verici özelliğe sahip olduğu görülür. Örneğin, Kırgız halkı arasında,

hapşırıldığında kişiye uzun ömür dilenirken kımızın bu kalıp ifadeye yer aldığı görülür. Hapşırıdıktan sonra söylenen iyi dilek içerisinde kımızın yer alması Kırgız halk kültüründe kımızın bir diğer fonksiyonu olan şifa verici ve hastalık iyileştirici özelliğinin bir yansımasını akla getirmektedir:

Ak çüç, *Hayırlı hapşır,*
Ayran iç. *Yoğurt ye.*
Kırğa çık, *Vadiye çık,*
Kımız iç *Kımız iç.*

(Akmataliyev vd., 2003, s. 306).

Şamanist dönemde Şaman'ın pişen süt ile ölüyü dirilttiğinden bahseden anlatılar bulunmaktadır (Güngör ve Küçük, 1997, s. 10). Ayrıca Kırgız halk hekimliği uygulamalarında bir süt ürünü olarak kımızın temizleyici özelliği ile de karşılaşılmaktadır. Örneğin, halk hekimliğinde kullanılan yılanı temizlemenin, yani insan vücudu için zararlı olabilecek maddelerinden yılanı ayırmanın yollarından biri de yılanı kımız içerisinde bekletmek olarak görülür. Buna göre yılan yakalandıktan sonra ölü ya da diri olarak kımız dolu bir bidonun içerisine atılır ve yılan bu şekilde on iki gün boyunca kımızın içerisinde bekletilir (Orozobaev, 2012, s. 10). Kırgız halk hekimliğinde uygulanan bu yöntem, kımızın temizleyici bir özelliği olduğuna inanıldığını göstermektedir. İnsana güç ve sağlık veren bir içeriğe sahip olduğuna inanılan kımız, özellikle geçmiş dönemlerde Türkleri yaşam şartlarının zorluklarına karşı korumuştur. Bu sebeple Kırgız halkı yılın belli dönemlerinde kımız içerek hastalıklardan korunmaya çalışır (Kiyat, 2023, s. 29). Bugün Kırgızistan'da kımız, çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılan yöntemlerden biri durumundadır ve kımızı merkeze alan bazı “kurort”lar bulunmaktadır. Almanca kökenli bir kelime olan kurort, tatil yerlerinde doğal şifalı kaynakların tedavi amaçlı kullanılması için kurulan merkezler olarak dikkat çekmektedir (Gündoğdu, 2024, s. 1159). Kımız da bu “kurort”larda kullanılan tedavi yöntemlerinden biridir. Özellikle Suusamır Vadisi'ndeki “Baytur Kımız Tedavi Merkezi” dikkat çeken bir “kurort”tur. Burada mide, ülser, gastrit, huzursuz bağırsak sendromu, hipertansiyon, damar sertliği gibi hastalıkların tedavisinde kımız kullanılmaktadır (Gündoğdu, 2024, s. 1165).

Sonuç ve Öneriler

Millî ve tarihî bir içecek olarak tanımlanan; arkeolojik çalışmalar sonucunda MÖ 3700'lü yıllarda Botai kültüründe bile olduğu ortaya çıkan; Moğol, İran, Çin gibi çeşitli kültürlerde de görülen; Hakas, Başkurt, Kırgız, Kazak gibi pek çok Türk boyu tarafından bilinen; Türk boylarının söz varlığında yer alan; atlı göçebe yaşamın süt ürünlerinden olan kımız, Eski Türk inanışlarından Şamanizm ve iye inanışları neticesinde Türk kültüründe kutsallık kazanmış ve böylece Türk kültüründe yerini almış, önemli ve bünyesinde derin anlamlar barındıran bir içecek durumundadır. Şamanist dönemlerdeki süte verilen kutsiyet ile tanrılara sunulan ve saçı geleneğinde kullanılan kımız; hem sofralarda hem atlı göçebe hayatta sağlığı korumada hem de çeşitli ritüellerde eski Türk inanışlarının etkisiyle bugünlere kadar varlığını sürdürmüştür. Eski Türk inanışlarının bir devamı neticesinde kımız, Kırgız halk kültüründe de kutsal görülmüş, bu kutsallık neticesinde kımızın yapılışından misafire ikramına bir törensel mahiyet geliştirilmiş, toplum hayatı içerisinde kımızla ilgili âdeta kurallar ortaya çıkmıştır. Kırgız halk kültüründe ritüelistik bir içecek olarak tanımlanabilecek kımız, Kırgız Türkçesinin

söz varlığına da etki etmiş ve kımızla ilgili atasözleri, kımız çeşitleri ve kımız yapımında kullanılan eşyaların isimleri ile Kırgız Türkçesinde yerini almıştır. İnsanlık tarihi kadar eski sayılabilecek bir tarihe sahip kımız içeceği, Kırgız halk kültürünün önemli bir unsuru olarak inanış ve uygulamalarla varlığını hâlâ devam ettirmektedir.

Bu araştırmanın sonuçları, kımızın Kırgız halk kültüründe derin köklere sahip olduğunu ve geleneksel olarak sağlık uygulamalarında, ritüellerde ve sosyal etkileşimlerde önemli roller üstlendiğini göstermektedir. Bu bağlamda, kımızın kültürel miras olarak korunması ve tanıtılması için şu hususlara dikkat edilmesi önerilmektedir:

- Kırgız halk kültürünün bir parçası olarak kımızın üretimi, kullanımı ve kültürel önemi hakkında bilgi veren eğitim programları düzenlenmeli, programlar okullarda ve topluluk merkezlerinde sunularak genç nesillere aktarılmalıdır.
- Kımız ile ilgili kültürel etkinlik ve festivaller ile yerel ve uluslararası ziyaretçilere bu özgün içeceği deneyimleme ve öğrenme fırsatı sunulmalıdır.
- Kımızın tarihçesi ve kültürel etkileri üzerine daha fazla araştırma yapılmalı; bu konuda akademik makaleler, kitaplar ve belgeseller hazırlanmalıdır.
- Halk kültürünü yansıtan ve Türk kültürüne etki eden diğer unsurlar da benzer şekilde ele alınmalı, yapılacak çalışmalarla alan yazını zenginleştirilmelidir.

Kaynakça

- Acar, H. V. (2022). Orta Asya Türk tıbbının Anadolu'ya bıraktığı miras. *Anadolu Tıbbi Dergisi*, 1(1), 1-13.
- Akmataliyev, A., Kırbaşev, K., Ömür Bay Uulu, M. ve Şarşenaliyev, Ö. (2003). *Kaada-Salıtta Ak Batalar, El Adabiyatı Seriyasınının 29-Tomu*. Kırgız Respublikasının Uluttuk İlimder Akademiyası.
- Anetshofer, H. (2023). The Turkic word qımız “fermented mare’s milk”: Early historical textual evidence and origin. *Zemin: Literature Language and Cultural Studies*, (6), 34-81.
- Çeribaş, M. (2012). *Kırgız Türklerinde manasçılık geleneği ve manasçılar*. Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Dilek, İ. (2002). *Altay destanları I*. Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Doğru, M. (2013). *Türk halk anlatmalarında süt* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Selçuk Üniversitesi.
- Eliade, M. (2016). *Mitlerin özellikleri*. (S. Rifat, Çev). Kuram Yayınları.
- Erdal, M. (2009). What did the Old Turks call fermented mares’ milk? Z. Dingjing & A. Yakup (Eds.), In *Studies in Turkic Philology* (pp. 293-297). China Minzu University Press.
- Gündoğdu, İ. (2024). Kırgızistan’daki sanatoryum ve kurtortlarda sunulan hizmetler ve tedaviler. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(3), 1158-1169.

- Güngör, H. ve Küçük, A. (1997). *Milli bütünlüğümüzün kaynakları Asya'dan Anadolu'ya taşınanlar*. Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Ibraimov, M. (2020). *Kırgız atasözleri ve deyişler*. Web: <https://new.bizdin.kg/media/books/makaldar.pdf> adresinden 24 Ekim 2024 tarihinde alınmıştır.
- İrmak, Y. (2024). Türk kültüründe tören yemekleri ve işlevsel bir yaklaşım. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 17(46), 486-515.
- Kabak, T. (2012). Şamanizmden Aleviliğe dini ritüellerde rakı ile kımızın işlev ve önemi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(16), 1-11.
- Karaçıl, M. Ş. ve Tek, N. A. (2013). Dünyada üretilen fermente ürünler: Tarihsel süreç ve sağlıkla ilişkileri. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27(2), 163-174.
- Kaya, D. (2015). *Kırgız destanları*. Salkım Söğüt Yayınları.
- Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi (2024). *Kırgızca-Türkçe sözlük*. Web: <http://sozduk.manas.edu.kg/index.php> adresinden 15 Ekim 2024 tarihinde alınmıştır.
- Kiyat, A. (2023). Kırgız mutfak kültüründe kış hazırlığı: Gıdalar, kaplar ve muhafaza mekânları. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(1), 26-39.
- Koç, D. E. ve Dönmez, Ö. Ç. (2020). Türk mitolojisi ritüellerinde yer alan yiyecek ve içecekler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 3303-3318.
- Lehçediz (2024). Tarih ve edebiyat metinleri bağlamalı dizin ve işlevsel sözlüğü. Web: <https://lehcediz.com> adresinden 15 Ekim 2024'te alınmıştır.
- Moldokulova, D. (2016). *Kırgızdardın Salttik Cürüm-Turum Madaniyatı XIX. Kılımdın Ayagı-XX. Kılımdın Başı*. Kırgız Respublikasının Bilim Berüü Cana İlim Mnistiligi.
- Orozobaev, M. (2012). Kırgız halk inancı ve halk hekimliği uygulamalarında yılan. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(15), 1-17.
- Ögel, B. (2010). *Türk mitolojisi (kaynakları ve açıklamaları ile destanlar) (1. Cilt)*. Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Saginbayeva, B. (2017). Kırgız dünyö taanımında “Kımız” kontsepti. *Nauka, Novie Tehnologiyi İnnovatsii Kırgızistana*, (2), 198-201.
- Uncu, E. (2011). *Eski Mezopotamya ve Yunan dünyasında din ve tanrılar* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Pamukkale Üniversitesi.
- Usta, S. ve Yaman, M. (2018). Türk mitolojisinde ve inanışlarında yiyeceklerin yeri. *Atlas International Refereed Journal on Social Sciences*, 4(12), 1022-1028.
- Üstün, Ç. (2009). Eski bir Türk içeceği: Kımız (Koumiss). *TÜBAR*, (26), 247-255.
- Yeşildal, Ü. Y. (2015). *Er Töştük Destanı* (Yayımlanmamış doktora tezi). Gazi Üniversitesi.

Araştırmacıların Makaleye Katkı Oranı Beyanı: 1. yazar katkı oranı: %100
Çıkar Çatışması Beyanı: Herhangi bir çıkar çatışması yoktur.
Finansal Destek veya Teşekkür Beyanı: Bu çalışma için herhangi bir kurumdan finansal destek alınmamıştır.
Etik Kurul Onayı: Çalışma etik kurul izni gerektirmemektedir.

Extended Abstract

The variety of foods and drinks consumed in societies is related to geography and lifestyle. Food and drinks are both basic needs for the continuation of life and one of the cultural phenomena of societies. Religion has a great influence on foods and drinks that become a cultural phenomenon in societies. In addition, the way foods and drinks is stored, consumed, whether they are edible or not, ceremonial, daily situations and their presentation styles are also cultural phenomena related to food. It is possible to say that food and drinks have different functions and deep meanings under the influence of ancient Turkish beliefs. The deep meanings of food and drinks in Turkish culture have been formed around Shamanism, “Gök Tanrı”, Ancestor cult and Nature cult. In the Shamanist period, foods and drinks are offered to gods as bloodless sacrifices and used as “saçı”. The same understanding of foods and drinks are also carried out in Turkish culture. Koumiss, which is defined as a fermented dairy product and seen as a historical and national beverage in Turkish culture, is also mentioned in Divanü Ligati't Türk and Kutadgu Bilig, which are important works of Turkish culture. In addition, the word koumiss is also found in ancient Chinese, ancient Greek and Iranian written sources. Research has shown that koumiss has deep meanings in human history, especially in Turkish culture. Koumiss, which can be found even in pottery remains dating back to 3700 BC, is encountered in many Turkish tribes. Koumiss is a drink that takes place in the vocabulary, literature, mythology, beliefs, tables and important days of Turkish tribes. One of the Turkish society who attributes deep meanings to koumiss is the Kyrgyz Turks.

Kyrgyz culture gives importance to animal products due to the influence of both the animal husbandry-based lifestyle and the beliefs thought to have been inherited from ancient Turkish beliefs. Dairy products, especially those called “ak”, have been considered sacred among the people and many practices and beliefs related to dairy products have taken their place among the Kyrgyz. In Kyrgyz folk culture, the preparation of koumiss, serving koumiss to guests, the guest praying to the host and koumiss, the respect shown to a drop of koumiss, the belief that koumiss is protective against wild animals in nomadic life, the belief that koumiss is a source of healing as a method of treatment, and the sanctity of koumiss are all related to the Old Turkish Belief. In addition to the beliefs, practices, and ceremonies related to koumiss in Kyrgyz folk culture, the vocabulary related to koumiss in Kyrgyz Turkish is also quite remarkable. Proverbs and idioms, formulaic expressions in which koumiss is included; the way koumiss is made, its content, and the storage period, and the names it takes according to its place in beliefs, as well as the names of the items used in the production of koumiss, have

an important place in Kyrgyz Turkish. In addition, koumiss is also included in Turkish mythological narratives, epic texts, and many works considered important in various periods of Turkish literature as a part of the table, a sacred element that protects from dangers, and a means of entertainment.

It is also possible to see beliefs and practices related to koumiss in the Manas Epic, which has an important place among the Kyrgyz Turks and is an important part of the Kyrgyz national identity. While the practice of washing the dead person with koumiss in a death-related practice in the Manas Epic brings to mind the cleansing properties of koumiss, as in folk medicine practices, there is also a belief among the people that “Manaşçı” chants Manas after drinking koumiss in their dreams. With this belief, koumiss is understood to have a divine sanctity exists among the people.

This study examines the appearance of koumiss in Kyrgyz folk culture. The types of koumiss, the names of the ingredients used in making koumiss, proverbs and idioms related to koumiss, the fact that koumiss is a vocabulary element, that it is used as a source of cleansing and healing in folk medicine practices, that it is an important part of important days and ceremonies, that not a single drop is dropped on the ground among the people, that it is protective in nomadic life, and that koumiss is a ritualistic and sacred drink in folk beliefs, and that it has been stated that milk has gained deep meanings in Turkish mythology and literature, and thus, the appearance of koumiss in Turkish culture has been tried to be explained based on Kyrgyz folk culture.