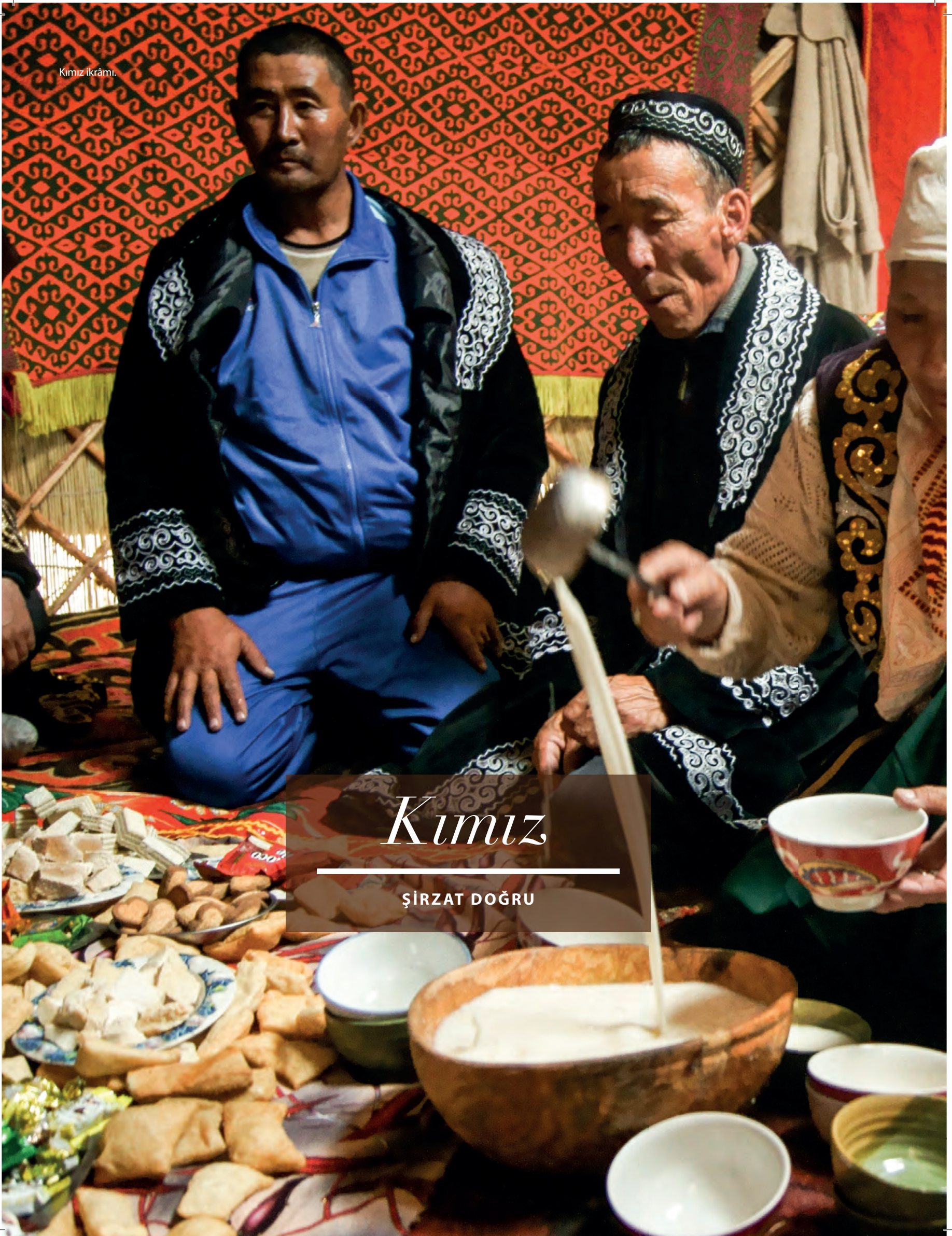


Kimiz ikramı.

Kimiz

ŞİRZAT DOĞRU





K

İMİZ, Orta Asya'da yaşayan Türk boylarının hepsinde içilen ve geçmişî tarihimize başlayan, Türk'ün millî ve ortak içkisidir. Kımızı içki olarak Ziya Gökalp şöyle târif etmiştir: *"Atamın içkisi köpüklü kımız, içme dedi arpa suyu bir Kırgız."*

Kımız üretimi, göçebe şeklinde yaşayan Türk boylarında binlerce yıldan beri bilinen geleneksel yöntemlerle yapılmaktadır. Hazırlanması çok emek ister.

Kımızın ilk mayası "kuzu şirden"dir. Buna aynı zamanda Türk mayası da denir. Bu maya, yeni sağılmış kısırak sütüyle "saba" adı verilen, kayın ve kızılçık ağacı dumaniyle tütsülendirilmiş, atın derisinden yapılmış tulumlar içinde üretilir. Belli sıcaklıkta karıştırılıp "piskek" tâbir edilen tokmakla dinlendire dinlendire dövülür. Bu şekilde sütün mayalanması, fermente edilmesi sağlanmış olur.

Söz konusu kaba, yâni sabaya zaman zaman kısırak sütü ilâve edilerek ve dövülerek bu işlem tekrarlanır. Her defasında süt ilâve edildikçe iki saatte bir en az 5 bin kez dövülür. Bugün bu işlem, sanatoryumlarda ve büyük üretim merkezlerinde endüstriyel yöntemlerle yapılmaktadır.

Kımız yapımında kullanılan teknolojik yöntemler, geleneksel yöntemlerden çok daha farklıdır. Endüstriyel kımız yapımında süt, paslanmaz çift-cidarlı, özel yapılmış çelik tanklara konulur. Kımız mayası ilâve edilip 15-20 dakika karıştırıldıktan sonra, vücut sıcaklığında 2-3 saat fermantasyona bırakılır. Tekrar fermantasyonu ve gaz oluşumu için bırakılır. Kıvâma geldiği, kokusundan anlaşılır. Kımız artık şişelenmeye ve içilmeye hazır duruma gelmiştir. Kımız -1 ve +7 sıcaklıkta 3 ay müddetle muhâfaza edilebilir.

Kımız, beyaz renkte, süte göre daha akışkan, daha homojen bir yapıya sâhip olup pıhtı içermez. Kendine özgü tat ve kokuya sâhiptir. Yabancı bir koku bulundurmaz. Kımızı ilk içenler, kekremsi bir tat hissederler. Damakta hoş bir lezzet bırakır.

Orta Asya'daki Türkler, bilhassa Kazak-Kırgız Türkleri, atlarla haşır



neşir oldukları için, her yaştaki ata isim vermişlerdir. Meselâ üç yaşındaki erkek kısrak yavrusuna “kunan”, dört yaşındaki yavruya “dönen”, beş yaşındaki yavruya “besti” denmiştir.

Kımızın kalite ve derecesi de bu tayların yaşına göre değerlendirilir ve ölçülür. Meselâ kunan kımız “tatlı”, dönen kımız “orta-sert”, besti kımız ise “çok sert” demektir.

Orta Asya’da yaşayan Türkler, kımız içmekten büyük zevk duyarlar. Kımız yediden yetmişe herkesin içeceği olmakla berâber, daha çok toylarda, bayramlarda ve şölenlerde içilir. Kımızın neşe ve dinçlik kaynağı olarak cesâret ve yiğitliği arttıran özellikler taşıdığı kabul edilir. Başta Türk cumhûriyetleri ve Rusya olmak üzere birçok ülkede yapılan araştırmalar kımızın sağlık açısından faydalarını ortaya koymuştur.

Kımız içerdiği vitamin ve minerallerle bedene güç verir. Damar sertliğine iyi gelen tam değerli aminoasitleri en uygun bileşimde bünyesinde bulundurur. Asit-karbon içeriğiyle mîde hastalıklarında, karbonhidrat içeriğiyle ishalde ve idrar yolu hastalıklarında tedâvi edicidir. Güçlü bir antiseptik ve antibiyotik olduğu için vücuttaki mikropları yok eder, hastalara direnç ve bağıışıklık kazandırır.

Bir araştırmacı kımızın etkilerini üç kelime ile özetler: “*Besler, kuvvetlendirir, yeniler.*” Kazaklar, “*Kımız içen evin uçuğu bile olmaz.*” derken yanılmamışlardır. Kımızın da katkısıyla yüz yaşına kadar yaşayan Kazak Türklerinin millî şâiri Cambil Cabayoğlu, kımızı şöyle tanımlar:

“*Tadı damakta kalan, saf altın gibi sarı kımız, Sağlıklı kişiye kuvvet veren, dertliye devâ kımız.*”

Atalarımız anne sütü alamayan bebekleri tâze kısrak sütüyle büyütmüşlerdir. Bugün aynısını Avrupalılar yapmaktadır. 60-80 yaşlarında çocuk sâhibi olabildikleri, hatta sâhip oldukları erkek çocuklarının isimlerini de “Altmışbay”, “Yetmişbay” ve “Seksenbay” diye koydukları bilinmektedir. Kımızın insan hücrelerini yenileyici olduğunu tespit eden Avrupa ülkeleri, günümüzde kımızla gençleşme kürleri yapmakta ve tedâvi merkezleri oluşturmaktadır.

Bozkırda yaşayan göçebe Türk boylarının kızları ve gelinleri kısrak sağarken, sütün köpüklerini yüzlerine sürerlerdi, ciltleri kırıışmaz, pürüzsüz görünürdü. Şimdi bunun farkına varan Batı ülkeleri, kozmetik sanâyi dalında kısrak sütünden pahalı cilt kremi, şampuan ve sabun üretmektedirler.

Anadolu Türkleri, kımız tarih kitaplarından veya târihî romanlardan biliyorlar. Kımızın nasıl ve neden yapıldığını bilenler pek azdır. Türkiye'ye kımızın fiilen gelişi şöyle olmuştur: 1949'da ana yurdumuz Doğu Türkistan'ı Çin'in işgal etmesiyle bir kısım Kazak Türkleri Alibeg Hakim'in önderliğinde yarı hayvan sırtında, yarı yaya olarak iki yıl süren yorucu bir yolculuk sonucu Taklamakan çölünü geçer. Çölde su yerine hayvan kanı, Himalaya dağlarını aşarken de oksijen yetersizliğinden dolayı ilâç yerine insan idrarı içilmek zorunda kalınır. Yolda çok sayıda insan kaybedilerek Hindistan'a ulaşılır. Daha sonra bu gruplar 1954 yılında Anadolu'ya gelip yerleşirler. Yakın târihimizde bu hâdiseye "Büyük Kazak Göçü" denilmektedir. Bendeniz de bu göçle gelenlerdenim.

Türkiye'ye geldiğimizde ata içkimiz kımızın Anadolu'da unutulduğunu gördük. Kımızın özlemine çeken Alibeg Hakim, kendi sınırlı imkânlarıyla Salihli'de kımız yaptı ve Türkiye'de kımız yavaş yavaş duyulmaya başladı. Orta Asya'da kımızla büyüyen rahmetli Ord. Prof. Dr. Zeki Velidi Togan ve Prof. Abdulkadir İnan, Salihli'ye zaman zaman gelip kımız içerek hasretlerini giderirlerdi.

Unutulmaya yüz tutmuş bu ata içeceğimizi tekrar Türkiye'mize kazandırmak amacıyla, İzmir Kemalpaşa'da Nif dağı eteklerinde, Altay dağları ve yaylalarına benzer bir vâdî seçtim ve "Alaş Kımız Üretme" adında bir çiftlik kurdum. Dağlık arâziye uyumlu, süt verimi yüksek, Kazakistan'daki "cabı" adındaki kısrağa benzer, Avusturya kökenli Haflinger ırkı kısrağın getirerek kımız üretimine başladım.

Ayrıca bütün Türk boylarının buyurduğu yurdu andıran, betonarme bir otağ inşa ettim. Bu otağda kımız içiliyor, Orta Asya'daki Türk boylarının yemekleri ikram ediliyor. Vâdîde atalarımız gibi ata binme usûlü öğretiliyor. Bu şekilde örf ve âdetlerimizi tekrar canlandırıyor, gelecek nesle devretmeye çalışıyoruz. Bu vâdîye "Kazak Vâdîsi" deniyor.

Bir yıllık beslemek, kısrağın sağmak, kımız yapmak gerçekten bugünün hayat



Kımız içen Kırgızlar, gravür.

şartlarında gerçekten zor iştir. Fakat kaybolan bir kültürün tekrar canlanmasını görmek de büyük bir zevktir. Zahmete katlanılırsa, ata kültürümüze âit kaybolan birçok şeyi tekrar kazanmamız mümkündür. Millî şâirimiz Mağcan Cumabayoğlu'nun kımızla ilgili bir şiiriyle sözlerimi tamamlıyorum:

*Al işing-der
Bul kımız
Bul kımızding
Arğı atasın sarar sang
Kulaşa ku-uluk biye sütü edi
Tomsargan er türktüng ası edi
Bul kımızdı kim işsin?
Bul kımızdı
Aylı künü aynalğan
Bulttu günü tolğanan
Kuruğın kuv nayzaday tayangan
Tom sarğan er türktün özü işsin*

(Türkiye Türkçesiyle)

*Ey baylarım, baylarım
Bu kımızı içmeye
Kim Türk der?
Bu kımızın aslını sorarsan
Bahadır Türk'ün can dostu
Kısrağın sütüdür.
Bu kımızı kim içer?
Bu kımızı,
Düşmanı gece gündüz bekleyen,
Süngüye dayanarak uyuyan
Kahraman Türk'ün evladı içer.*

