



**BOZKIR KÜLTÜRÜNDE ALKOLLÜ İÇECEKLER**

**Delal YATKIN**

**Yüksek Lisans Tezi**

Danışman: Doç. Dr. Cihad CİHAN

Şubat 2018

Afyonkarahisar

**T.C.**  
**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**TARİH ANABİLİM DALI**  
**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

# **BOZKIR KÜLTÜRÜNDE ALKOLLÜ İÇECEKLER**

**Hazırlayan**

**Delal YATKIN**

**Danışman**

**Doç. Dr. Cihad CİHAN**

**AFYONKARAHİSAR 2018**

## YEMİN METNİ

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “**Bozkır Kültüründe Alkollü İçecekler**” adlı çalışmanın, tarafımdan bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilen eserlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanmış olduğumu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

16.02.2018

Delal YATKIN

## TEZ JÜRİSİ KARARI VE ENSTİTÜ ONAYI

### JÜRİ ÜYELERİ

Tez Danışmanı : Doç. Dr. Cihad CİHAN  
Jüri Üyeleri : Doç. Dr. Alper ALP  
: Yrd. Doç. Dr. Gülay KARADAĞ ÇINAR

İmza



Tarih Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans öğrencisi Delal YATKIN' ın "Bozkır Kültüründe Alkollü İçecekler" başlıklı tezi, 16.02.2018 günü saat 14.30'da Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Sınav Yönetmeliği'nin ilgili maddeleri uyarınca yukarıda isim ve imzaları bulunan jüri üyeleri tarafından değerlendirilerek kabul edilmiştir.

Prof. Dr. Celal DEMİR  
MÜDÜR

## ÖZET

### BOZKIR KÜLTÜRÜNDE ALKOLLÜ İÇECEKLER

**Delal YATKIN**

**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**

**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**TARİH ANABİLİM DALI**

**Şubat 2018**

**Danışman: Doç. Dr. Cihad CİHAN**

Alkollü içecekler, Türk-Moğol toplumlarının inanç ve uygulamalarını gerçekleştirmelerinde önemli bir âmildir. Alkollü içeceklerin Türk-Moğol kültürlerindeki önemine karşın bozkır kültüründeki yeri ve önemi ile ilgili birkaç eser dışında derli toplu bir çalışma bulunmamaktadır. Bu nedenle “Bozkır Kültüründe Alkollü İçecekler” adlı tezimiz bu alana katkı sağlamak ve alkolün bozkır kültüründeki önemini ortaya koymak amacıyla hazırlanmıştır. Böylelikle hem bozkır çevresinde alkollü içecekler hakkında bilgi sahibi olunmuş hem de Türk-Moğol kültürlerinin alkolle ilgili inanç ve uygulamaları değerlendirilmiştir.

Çalışmada Türk-Moğol toplumlarına ait destanlar, hikâyeler ve özellikle Çin, Arap, Fars, Grek, ve Rus kaynakları esas alınarak, Türk-Moğol toplumlarının kullandığı içkiler kültürel yapıları çerçevesinde incelenmiştir. Konuya ışık tutan kaynaklardan yararlanılarak Türk-Moğol toplumlarının ilk dönemleri ve sonrasındaki

kültürel devamlılıklarının bütün yönlerinin ortaya konulabilmesi için bozkır toplumlarının sosyal, dinî, iktisadî, kültürel, idari ve askerî yapıları incelenmiştir. Alkol, sadece tarihi bilgilerle sınırlı kalmadığı için çalışmamız boyunca tarihi eserlerin yanı sıra arkeoloji, coğrafya, tıp, dil bilimleri gibi farklı bilim dalları ile ilgili çalışmalar da incelenmiştir. Çalışmamızda bizi en çok zorlayan husus bu farklı bilim dalları ile ilgili bilgilerin özümseme tarihi bilgilerle harmanlanması ve teknik bilgilerin kolay anlaşılabilmesi için en basit şekilde aktarılması olmuştur.

Çalışmanın Giriş kısmında alkollü içeceklerin tarihi kısaca özetlendikten sonra, bozkır hayatının alkollü içeceklerin oluşmasındaki etkisine değinilmiştir. Çeşitli kaynaklardan elde edilen bilgilere göre, çalışmamız altı bölümden oluşmaktadır. Birinci Bölüm’de Türk-Moğol toplumlarının bozkır kültür çevresinde içki ile ilgili kullanmış oldukları aletler hakkında bilgiler aktarılmıştır. İkinci Bölüm’de tezimiz açısından önemli olan bozkır çevresinin hangi içkileri içtiği hakkında bilgiler verilmiştir. Araştırmamızın en kapsamlı bölümü olan Üçüncü Bölüm’de alkollü içeceklerin bozkır kültüründeki önemini ortaya koymak için Türk ve Moğol inancında yer edinmiş olan Gök Tanrı ve Şamanizm’in yanı sıra çeşitli bozkır gelenekleri ve ibadetlerinde alkollü içeceklerin rolü incelenmiştir. Bunu yaparken ilgili bilgiler tahlil edilmiş; ayin, kurban törenleri, ruhlara olan inanç, bahar ve güz şölenlerinde içkinin konumu ortaya konulmuştur. Dördüncü Bölüm’de toplumsal hayat içinde içkinin rol aldığı durumlar ve önemi ele alınmıştır. Beşinci Bölüm’de cihan hâkimiyeti ülküsü fikrini taşıyan bozkır imparatorluklarının alkollü içecekleri kullanım alanları ve çeşitli uygulamalarda içkinin mevcut durumu ile ilgili konular anlatılmıştır. Altıncı Bölüm’de ise içkinin sanatta, atasözlerinde, deyimlerinde ve ağıtlarında ve şiirlerinde kullanımı ortaya konulmuştur.

Araştırmalarımız sonucunda elde edilen bilgilerin ağırlık noktası Üçüncü Bölüm olduğu için bu bölüm diğerlerine nazaran daha çok yer almıştır. Bu durum tamamen bilgilerin konularına göre dağılımından kaynaklanmaktadır. Ayrıca konu ile ilgili bilgi olduğu sürece bozkır kültürü verilmiş, fakat bilginin yetersiz olduğu durumlarda Sibiryâ toplumları üzerinden bilgiler elde edilmiştir. Bu nedenle çoğunlukla da Sibiryâ bölgesi ile ilgili bilgiler verilmiştir. Sonuç kısmında ise tüm bu bilgilerin genel bir değerlendirmesi yapılmıştır.

Türk-Moğol kültürel yapılarının incelemesiyle alkollü içeceklerin yaşamın her alanında yer edindiği görülmüştür. Bu kadar yer edinmesinin arkasında yatan en önemli neden alkolü kutsal bularak olağanüstü güçler atfedilmesi olmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Bozkır, Türkler, Moğollar, Alkol, Rakı, Bira, Boza, Şarap.



## **ABSTRACT**

### **ALCOHOLIC BEVERAGES IN STEPPE CULTURE**

**Delal YATKIN**

**AFYON KOCATEPE UNIVERSITY**

**THE INSTITUTE OF SOCIAL SCIENCES**

**DEPARTMENT OF HISTORY**

**February 2018**

**Advisor: Assoc. Prof. Cihad CİHAN**

Alcoholic beverages are the most important reason in Turkish-Mongol society's executing their faith and applications. Despite the importance of alcohol in Turkish-Mongol cultures, there is not a detailed study about the place and importance of alcohol in steppe culture except than a few studies. That is why our thesis entitled "Alcoholic Beverages in Steppe Culture" is prepared to fill the void and state the importance of alcohol in steppe culture. Thanks to this both the information about the alcohol in steppe environment gathered and the beliefs of Turkish-Mongol cultures about alcohol is evaluated.

In the study the epics and stories, being one of the most significant sources in Turkish-Mongol history, especially from Chinese, Arabic, Persian, Greek and Russian sources, the drinks that the Turkish-Mongol societies used are examined in the cultural perspective. By making use of the resources enlightening the subject, in



order to put all aspects of Turkish-Mongol societies' first periods and following cultural continuity, steppe societies' social, religious, economic, cultural, administrative and military structures are investigated. Beyond any doubt, alcohol is not a simple topic which can be investigated just by historical documents. With this purpose, besides historical documents, archeology, geography, medicine, linguistic studies are also analyzed. The most challenging issue in our study is to combine these different subjects' findings with historical findings and simplifying the topic so as to make it understandable.

In the introduction of this study after summarizing the history of alcoholic drinks, the effect of steppe life's in the formation of alcoholic drinks is mentioned. According to the information that are gathered from the different sources, our study consists of six sub sections. In the first part, there is information about the tools that are used for alcoholic drinks in view of steppe culture of Turkish-Mongol societies. In the second part, the topic that is important about our thesis which is the drinks that are drunk in steppe culture is mentioned. The most detailed part of our study the third part is about the role of alcohol in Tengri, and Shamanism beliefs and some traditions to put forward the importance of alcohol in steppe culture of Turkish-Mongol beliefs. While doing this the relevant documents are examined, and the position of alcohol is presented in ritual ceremonies, sacrifice, beliefs in spirits and autumn festivals. In the fourth part the role of drink in social life and its importance is introduced. In the fifth part, the usage of alcoholic drinks and the statue of drink in certain topics in the steppe culture which holds the reign of world belief are presented. The sixth part is about the usage of drink in art, proverbs, idioms, requiem and poems.

The weight of the information of our research is focused on the third part, hence this part covers a bigger section than all the other parts. This is entirely about the distribution of the information by topics. Moreover, as there is information about the steppe culture it is included but when the information is not sufficient the data is gathered about the Siberia societies. For this reason, there is information mostly about Siberia region. In the conclusion part, all the information is generally evaluated.

By investigating Turkish-Mongol cultural structures it is seen that the alcoholic drinks are used in all aspects of life. The main reason why it is so spread is their considering the alcohol as holly and loading supernatural powers to it.

**Key Words:** Steppe, Turkish, Mongols, Alcohol, Raki, Beer, Boza, Wine



## ÖN SÖZ

Mayalanma sureti ile alkolün keşfedilmesiyle birçok toplumda olduğu gibi Türk-Moğol toplumlarında da alkolün birden fazla alanla ilişkisi olmuştur. Bozkır insanı, alkollü içeceklerin mayalanmasını, farklı bir tada ve şekle dönüşmesini mucize olarak görmüşlerdir. Alkol, kendinden geçirme, mutluluk hali verme gibi etkileri ile de bozkır insanına olağanüstü gelmiş ve alkolün doğaüstü güçlere sahip olduğuna inanmışlardır. Böylece alkollü içecekler, bozkır devlet geleneğine, sosyal hayatına, dinine, ekonomisine ve sanatına sirayet etmiş, dini törenlerin ve çeşitli bozkır geleneklerinin vazgeçilmez bir unsuru olmuştur. Alkolün bozkır kültüründeki bu önemine karşın konu ile ilgili bir çalışma bulunmamaktadır. Bu sebeple “Bozkır Kültüründe Alkollü İçecekler” adlı tezimiz bu alana katkı sağlamak ve alkolün bozkır kültüründeki önemini ortaya koymak amacıyla hazırlanmıştır.

Öncelikle konu ile ilgili daha önce yayımlanmış bazı çalışmalardan bahsetmekte yarar vardır. Türklerin içki kültürleri ile ilgili bize bilgi veren eserlerin başında Prof. Dr. Fuat Bozkurt’un “Türk İçki Geleneği” adlı kitabı gelmektedir. Türk içki kültürünü genel hatlarıyla ele aldığı için bu eser, çalışmamız boyunca bize fayda sağlamıştır.

Eski Türklerde kısırak sütünden hazırlanan kımız oldukça önemli bir içkidir. Bu noktadan hareketle W. Barthold tarafından Rusça yazılan ve Abdülkadir İnan tarafından Türkçeye çevrilen “17. Asırda Özbek Hanları Saraylarında Merasim” adlı makale konumuz açısından oldukça önemli olmuştur. Bu makalede kımız sunumunun ve içiminin bir tören düzeninde gerçekleştirildiği vurgulanmıştır.

Yine İlhami Durmuş tarafından hazırlanan “Türk Kültür Çevresinde Kımız” adlı makale de konumuz ile ilgili yapılan araştırmalardandır. Makalede genel olarak kımızın eski bir Türk içkisi olduğuna dair önemli bulgular paylaşılmıştır.

Yabancı literatürde de Türk-Moğol içki kültürü üzerine yayımlanmış çalışma çok azdır. Bunlar arasında en önemlisi Rus bilim adamı Leonid Potapov tarafından hazırlanan “Göçebelerin İbtidai Cemaat Hayatlarını Anlatan Çok Eski Bir Adet” adlı makaledir. Bu çalışma tarihi bilgilerin yanı sıra saha araştırması içermesi bakımından da çok önemli bilgiler ihtiva etmektedir. Potapov bu araştırması ile hem göçebelerin

hem de yerleşik Türk toplumlarının içki kültürlerinin benzer hususiyetlere sahip olduğu ve benzer işlevler gördüğü yönünde önemli bulgular paylaşmıştır.

İçerik olarak doğrudan Türk-Moğol toplumları ile ilgili olmasa da Tom Standage tarafından yazılan “Altı Bardakta Dünya Tarihi” ve Rod Phillips’in yazdığı “Alkol Tarihi” adlı eser de konumuz açısından önemlidir. Bu eserlerde genel olarak insanlarda alkole atfedilen kutsiyet vurgulamış, bunun çeşitli milletlerdeki yansımalarına yer verilmiştir.

Görüldüğü üzere Türk-Moğol toplumlarında önemli bir unsur olan alkollü içeceklerle ilgili az sayıda çalışma bulunmaktadır. Bu tezin hazırlanmasının amacı bu alandaki boşluğu doldurmak, Türk-Moğol kültürlerinde alkolün önemini ortaya koymaktır. Ancak bazı noktalarda yaşanan kaynak sorunundan dolayı tezin boyutlarında belli bir sınır getirilememiştir. Bu nedenle konu Türk-Moğol tarihinin en erken devirlerinden başlanarak yakın dönemlere dek işlenmiştir. Genel itibari ile Türk bozkır yaşamına öncelik verilmiştir. Türklerden sonra bozkıra inen Moğollarla ilgili olan bilgiler daha sonra verilmiştir. Kaynak sorunlarından dolayı bozkırla ilgili bilgilerin az olduğu noktalarda tarihi bağların ve kültürel etkileşimin olduğu Sibirya Türkleri üzerinden bilgiler verilmiştir. Fakat buna rağmen önceliğimiz her zaman bozkır olmuştur.

Burada tezin hazırlanmasında bana emeği ve katkısı geçen bazı isimleri anmam gerekmektedir. Öncelikle bana okuduğum bölümü ve çalıştığım alanı sevdiren, kendisini her zaman örnek aldığım, tez konumun tespitinde ve yazım aşamasındaki katkılarından dolayı değerli danışman hocam Doç. Dr. Cihad Cihan’a teşekkürü bir borç bilirim.

Gerek kaynak yardımlarında gerekse değerli fikirlerini almış olduğum Doç. Dr. Yahya Kemal Taştan’a, fikirleri ile yardımcı olan ve tezimin her aşamasında bana birçok alanda katkıda bulunmuş olan Arş. Grv. Mehmet Yağcı’ya şükranlarımı sunarım. Yine Rusça ve İngilizce ile ilgili bazı kaynakların çevirilerinde benden yardımlarını esirgemeyen hocam Doç.Dr. Alper Başer’e şükranlarımı sunarım. Ayrıca Uygurca bazı atasözlerinin tercümesi konusunda yardımını esirgemeyen ve bana vakit ayıran Yrd. Doç. Dr. Ahmet Karaman’a ve Kırgızca atasözlerinin tercümesi konusunda yardımını esirgemeyen Doç. Dr. Cüneyt Akın’a da

müteşekkirim. Yine kendilerinden yardım aldığım ve sağladıkları kaynaklar için Prof. Dr. Osman Karatay ve Doç. Dr. Abdullah Temizkan hocalarıma teşekkürü borç bilirim.

Değerli arkadaşım Dilara Aslan ve annesi saygıdeğer Melek Aslan teyzem tez yazım sürecinde her konuda her zaman yanımda bulunmuş, maddi ve manevi destekleri ile çalışmamı sağlamamda emek vermişlerdir. Bu sebeple kendilerine müteşekkirim. Ayrıca yazım sürecinde yanımda olmuş olan ve benden desteğini esirgemeyen değerli arkadaşım Gökhan Turgutalp'e ve birçok kaynak kitap ve belge konusunda bana Ankara'dan Afyon'a büyük destek sağlamış olan değerli arkadaşım Mazhar Narşap'a şükranlarımı sunarım. Ayrıca İngilizce bazı metinlerin çevirisinde büyük yardımlarını görmüş olduğum değerli arkadaşım Ferhat Çiftçi'ye ve İngilizce öğitmenim Metin Düzer'e çok teşekkür ederim.

Okulum nedeniyle uzun süredir bulunduğum Afyon ilinde bana kapılarını sonuna dek açan, hem abilik hem de babalık yapmış olan Aksu Kız Öğrenci Yurdu sahibi olan Ali Bayat abime çalışmam için gerekli olan desteği sağladığı için kendisine çok teşekkür ederim.

Son olarak maddi-manevi desteklerini yanıma vererek onca uzaklığa rağmen beni okutan ve bugüne getirmiş olan aileme ne kadar teşekkür etsem azdır.

Delal YATKIN

## İÇİNDEKİLER

YEMİN METNİ .....	i
TEZ JÜRİSİ KARARI VE ENSTİTÜ ONAYI....Hata! Yer işareti tanımlanmamış.	
ABSTRACT .....	vi
İÇİNDEKİLER .....	xii
KISALTMALAR .....	xvii
GİRİŞ .....	1
1.TARİHTE İÇKİ .....	1
2.MUSEVİLİK, HİRİSTİYANLIK ve İSLAM'DA İÇKİ .....	8
3.BOZKIR, KONAR-GÖÇER HAYATI ve İÇKİ .....	12

### BİRİNCİ BÖLÜM

#### İÇKİ İMALİ, SUNUMU ve MUHAFAZASINDA KULLANILAN ÂLETLER

1.İÇKİ KAYNATILAN KAZANLAR.....	16
2.İÇKİ KARIŞTIRICILARI .....	18
3.İMBİK MAKİNESİ.....	21
4.İÇKİ FIÇILARI ve İÇKİ ÇEŞMESİ.....	24
5.İÇKİ KADEHLERİ ve KAPLARI .....	25
5.1.AĞAÇTAN YAPILAN KADEH ve KAPLAR.....	29
5.2.ALTIN KADEHLER .....	34
5.3.KAFATASI KADEHLERİ.....	37
5.4.GÖK KADEHİ.....	43
5.5.KADEH KALDIRMA ve KADEH TUTMANIN ÖNEMİ.....	43
5.6.AYNI KADEHTEN İÇMENİN ÖNEMİ.....	47
6.İÇKİ TULUMLARI .....	49
6.1.SABA.....	49
6.2.TAJUUR.....	54

### İKİNCİ BÖLÜM

#### İÇKİ ÇEŞİTLERİ ve MAYALAMA

1.SÜT İÇKİLERİ .....	57
1.1.KİMİZ.....	63
1.1.1.Kımız Adı ve Anlamı.....	64
1.1.2.Kımız Mayası.....	65

1.1.3.Kımızın Yapılışı.....	67
1.1.4.Kımız Sunumu ve İçilme Şekli.....	74
1.1.5.Kımızın Tadı ve Etkileri.....	77
1.1.6.Kımızın Alkol Oranı.....	80
1.1.7.Kımız Türleri.....	83
1.1.8.Kımızın Sağlık Açısından Önemi.....	85
1.2.AYRAN İÇKİSİ.....	90
<b>2.DAMITIK İÇKİLER.....</b>	<b>91</b>
2.1.ARAKI.....	93
2.2.DARASUN (TARASUN).....	97
<b>3.TAHILDAN YAPILAN İÇKİLER.....</b>	<b>98</b>
3.1.BİRA.....	100
3.2.BOZA.....	103
3.3.BUĞDAY İÇKİSİ.....	109
3.4.PİRİNÇ ŞARABI.....	109
<b>4.ÜZÜM VE BALDAN YAPILAN İÇKİLER.....</b>	<b>111</b>
4.1.ÜZÜM ŞARABI.....	111
4.2.BAL ŞARABI.....	117
<b>5.SERT İÇKİLER.....</b>	<b>122</b>
<b>6.İÇKİ MAYALARI.....</b>	<b>126</b>

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### DİN ve İÇKİ

<b>1.GÖK TANRI DİNİNDE İÇKİ ve ÖNEMİ.....</b>	<b>129</b>
1.1.GÖK AYINLERİNDE İÇKİ.....	129
1.2.GÖĞE İÇKİNİN SAÇILMASI.....	135
1.3.YER-SU'YA İÇKİ SUNUMU.....	136
1.4.ATALAR KÜLTÜNDE İÇKİ.....	139
1.5.ALPLIK TÖRENLERİNDE İÇKİ.....	141
1.6.YEMİN TÖRENLERİNDE İÇKİ.....	143
1.7.DÖRT YÖNE İÇKİNİN SUNULMASI.....	150
1.8.ÖLÜ GÖMME ÂDETLERİNDE İÇKİ.....	151
<b>2.ŞAMANİZM'DE İÇKİ ve ÖNEMİ.....</b>	<b>154</b>
2.1.DOĞUM ve ÇOCUK ÂDETLERİNDE İÇKİ.....	154
2.2.ŞAMANİST TOPLUMLARIN ÖLÜM ÂDETLERİNDE İÇKİ.....	157

2.2.1.Ölü Gömme Âdetlerinde İçki.....	157
2.2.2.Ölü Aşlarında İçki.....	160
2.2.3.Ölünün Mezarına İçki Dökülmesi .....	162
2.2.4.Şaman Cenaze Törenlerinde İçki .....	164
<b>3.ŞAMAN ADAY MERASİMLERİNDE İÇKİ .....</b>	<b>165</b>
<b>4.ŞAMAN ve KURBAN AYINLERİNDE İÇKİ .....</b>	<b>167</b>
4.1.ÜLGEN'E YAPILAN AYINLERDE İÇKİ .....	167
4.2.ERLİK HAN'A YAPILAN AYINLERDE İÇKİ.....	169
<b>5.ŞAMAN ATALARA İÇKİ SUNUMU.....</b>	<b>170</b>
<b>6.KUTSANMA ARACI OLARAK İÇKİ.....</b>	<b>172</b>
6.1.İNSAN ve HAYVANLARIN İÇKİ İLE KUTSANMASI.....	172
6.2.ŞAMAN ALET ve MALZEMELERİNİN İÇKİ İLE KUTSANMASI .....	174
6.3.SAVAŞ TUĞLARININ İÇKİ İLE KUTSANMASI.....	175
<b>7.ŞAMANİZM'DE İÇKİNİN RUHLARA SUNUMU .....</b>	<b>176</b>
7.1.TEMİZ RUHLARA İÇKİNİN SUNULMASI.....	176
7.2.RUH KOVMA ve RUH BULMA AYINLERİNDE İÇKİ.....	177
7.3.PUT ve TASVİRLERE İÇKİNİN SUNUMU .....	178
7.4.ATEŞ KÜLTÜNDE İÇKİ .....	180
7.5.DAĞ ve GEÇİT RUHLARINA İÇKİNİN SUNUMU .....	183
7.5.1.Dağ Ayinlerinde İçki.....	183
7.5.2.Oba Kültünde İçki .....	185
7.6.EV ve ÇADIR RUHLARINA İÇKİNİN SUNUMU .....	186
7.7.ORMAN ve AV RUHLARINA İÇKİNİN SUNUMU .....	188
7.8.DEMİR RUHUNA İÇKİNİN SUNUMU .....	190
<b>8.ŞAMAN DUA ve ALKIŞLARINDA İÇKİNİN KULLANILMASI .....</b>	<b>191</b>
<b>9.GÖK CİSİMLERİNE ve OLAYLARINA İÇKİNİN SUNULMASI .....</b>	<b>192</b>
9.1.GÖK GÜRÜLTÜSÜ ve YILDIRIM OLAYLARINDA İÇKİ SUNUMU ...	192
9.2.GÜNEŞ ve YILDIZLARA İÇKİNİN SUNULMASI .....	195
<b>10.İLKBAHAR ve GÜZ MEVSİMİ TÖRENLERİNDE İÇKİ .....</b>	<b>196</b>
10.1.KIMIZ MURUNDUK BAYRAMI .....	198
10.2.ISIAH AYİNİ .....	199



## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### TOPLUMSAL YAPI İÇİNDE İÇKİ

1.SOSYAL STATÜ SİMGESİ OLARAK İÇKİ.....	200
2.İÇKİNİN SUNUMU ve İÇİLME ŞEKLİ.....	204
3.TOPLUMSAL YAPI İÇİNDE İÇKİNİN ZARARLARI .....	212
3.1.İÇKİ İLE ZEHİRLEME .....	212
3.2.SARHOŞ OLMA .....	214
3.3.KASTEN SARHOŞ ETMEK-OYALAMAK .....	218
4.HALK TAKVİMİNDE İÇKİNİN YAPILDIĞI DÖNEMLER .....	220
5.İÇKİYİ SUNAN KİŞİLER.....	222
6.MİSAFİRPERVERLİK GÖSTERGESİ OLARAK İÇKİ.....	228
7.TOPLUMSAL HAYATTA VERİLEN İÇKİ MECLİSLERİ .....	231
7.1. SIRADAN BİR GÜNDE YEME-İÇME.....	231
7.2. DOĞUM ve İSİM VERME ŞÖLENLERİNDE İÇKİ .....	233
7.3. EVLİLİK ÂDETLERİNDE İÇKİ .....	234
8.BİR NİYETİN GÖSTERGESİ OLARAK İÇKİ .....	240
9.BAZI HASTALIKLARIN TEDAVİSİNDE İÇKİ .....	243
10.KADINLARIN İÇKİ KULLANIMI VE MECLİSLERDEKİ ROLLERİ ..	246

## BEŞİNCİ BÖLÜM

### BOZKIR DEVLET GELENEĞİNDE İÇKİ

1.BİR DEVLETİN İÇTİĞİ İÇKİ İLE TANINMASI.....	250
2.TAHTA ÇIKIŞ TÖRENLERİNDE İÇKİ.....	252
3.HAN ve SULTANLARIN İÇKİ İÇME ŞEKLİ.....	255
3.1.HAN ve SULTANLARIN VERDİĞİ İÇKİ ŞÖLENLERİ .....	262
3.2.HAN ve SULTANLARIN İÇKİ KADEHLERİ .....	269
3.3.HAN ve SULTANLARIN İÇTİKLERİ İÇKİLER .....	272
3.4.İÇKİDEN ÖLEN HAN ve SULTANLAR.....	275
3.5.AKSAKALLARIN İÇKİ İÇMELERİ.....	278
4.TEŞRİFATTA İÇKİ .....	280
5.VERGİ TAHSİLATINDA İÇKİ .....	286
6.SAVAŞ HAZIRLIKLARINDA İÇKİ .....	288
7.İÇKİ İLE ÖDÜLLENDİRME .....	290

8.İÇKİ YASAKLARI ve DEVLET .....	292
9.DEVLET İÇİNDE İÇKİDEN SORUMLU KİŞİLER.....	295
10.TABİİYET SEMBOLÜ OLARAK İÇKİ .....	296
11.ESİR EDİLEN İNSANLARIN ELİNDEN İÇKİ İÇMENİN DEVLET GENEĞİNDE ÖNEMİ .....	298

#### ALTINCI BÖLÜM

#### EDEBİYATTA ve SANATTA İÇKİ

1.ATASÖZLERİ ve DEYİMLERİNDE İÇKİ.....	300
2.AĞITLARDA İÇKİ .....	307
3.TEKERLEME ve BİLMECELERDE İÇKİ .....	309
4.BENZETME SANATINDA İÇKİ .....	311
5.HEYKEL ve TASVİRLERDE İÇKİ.....	312
SONUÇ.....	315
BİBLİYOGRAFYA .....	319

## KISALTMALAR

<b>a.g.e.</b>	:	Adı Geçen Eser
<b>a.g.m.</b>	:	Adı Geçen Makale
<b>a.g.t.</b>	:	Adı Geçen Tez
<b>Az.</b>	:	Azeri Lehçesi
<b>Bkz.</b>	:	Bakınız
<b>Bşk.</b>	:	Başkurt Lehçesi
<b>C.</b>	:	Cilt
<b>Çev.</b>	:	Çeviren
<b>DLT.</b>	:	Divan-ı Lûgat-it Türk
<b>DİA.</b>	:	Diyanet İslam Ansiklopedisi
<b>Ed.</b>	:	Editör
<b>Haz.</b>	:	Hazırlayan
<b>İ.A.</b>	:	İslam Ansiklopedisi
<b>Kaz.</b>	:	Kazak Lehçesi
<b>Kır.</b>	:	Kırgız Lehçesi
<b>MGT</b>	:	Moğolların Gizli Tarihi
<b>MEB.</b>	:	Milli Eğitim Bakanlığı
<b>Öz.</b>	:	Özbek Lehçesi
<b>s.</b>	:	Sayfa
<b>ss.</b>	:	Sayfadan sayfaya
<b>S.</b>	:	Sayı
<b>Tat.</b>	:	Tatar Lehçesi
<b>T.D.V.</b>	:	Türkiye Diyanet Vakfı
<b>TDVİA.</b>	:	Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi

<b>Trkmn.</b>	:	Türkmen Lehçesi
<b>T.T.K.</b>	:	Türk Tarih Kurumu
<b>T.D.K</b>	:	Türk Dil Kurumu
<b>vb.</b>	:	Ve benzeri
<b>Uyg.</b>	:	Uygur Lehçesi
<b>Yay. Haz.</b>	:	Yayına Hazırlayan



## GİRİŞ

### 1.TARİHTE İÇKİ

Tarihte doğal bir hadise olan mayalanma dolayısıyla alkol ilk devirlerden itibaren biliniyor olmalıdır. Bazı araştırmacılara göre içkinin ortaya çıkması insanoğlu için bir zorunluluktur. Nitekim ilkçağlardan beri insan, var olabilmek için çeşitli içecekler üretmiştir. Çünkü susuzluk, açlıktan daha acımasızdır. Canlı kalmak söz konusu olduğunda, nefes almaktan sonra en önemli şey yemek değil, içmektir. Yiyeceksiz birkaç hafta yaşayabilirsiniz ama sıvısız birkaç günden fazla yaşama şansı yoktur. On binlerce yıl önce, toplu halde yaşayan insanlar suya olan ihtiyaçlarını kesintisiz karşılamak için pınar, nehir ve göl kenarlarına yerleştiler. Çünkü suyu depolama ya da taşıma olanakları olmamıştı. Su bu nedenle insanoğlunun ilerlemesini yönlendirdi. İşte içkiler o zamandan beri yani başlangıçtan beri insan tarihini şekillendirmeye devam etmiştir. Ancak son on bin yılda içkiler ortaya çıkıp suyun üstünlüğüne meydan okumuştur. Doğada hazır halde bulunmayan bu içkiler, bilinçli bir çabayla elde edilmiştir. Bu yeni içkiler insan yerleşmelerindeki kirli, hastalık yuvası su kaynaklarına daha güvenli seçenekler sunmanın yanı sıra, çeşitli roller de üstlenmişlerdir. Çoğu zaman dinsel ayinlerde kullanılmış, bazen para yerine geçmiş, kimi zaman siyasal simge rolünü üstlenmişlerdir. Kimi zamanda felsefi ve sanatsal esin kaynağı olmuşlardır. Bazen de seçkinlerin gücünü ve konumunu vurgulamaya, mazlumlara boyun eğdirmeye ya da onları yatıştırmaya hizmet etmiştir<sup>1</sup>.

İnsan eliyle yapılan alkollü içeceklerin kökeni, dokuz bin yıl öncesine, MÖ. 7000 yıllarına kadar uzandığı tahmin ediliyor. Buna rağmen insanların bundan binlerce yıl önce meyve ve dutgiller yoluyla alkol tükettikleri biliniyor. Meyveler ve dutgiller tazeliklerini ve tatlılıklarını yitirip çürümeye başladıkları zaman yabani maya bu meyvelerin içlerinde doğal olarak bulunan şekeri tüketerek kendiliğinden oluşan bir mayalanma (fermantasyon) süreciyle alkol üretmeye başlamaktadır. Çürüyen meyvelerin etinde ve suyunda bu şekilde oluşan alkol çoğu zaman % 3-4 düzeyine ulaşır. Bazen de % 5'i geçerek, bugünkü biralara benzeyen bir alkol gücü

---

<sup>1</sup> Tom Standage, *Altı Bardakta Dünya Tarihi*, Çev. Ahmet Fethi, Kırmızıkeçi Yayınevi, İstanbul 2015, s.11.

verir<sup>2</sup>. Buna göre, ilk insanlar doğada kolayca yetişebilen ve yere düşerek olgunlaşmış olan meyvelerin mayalanmaya başlamasıyla tesadüfen ve düzenli olarak alkol tüketmiş olabilirler.

Buna karşın alkolün, çürüyen meyve ve dutgillerdeki mayalanma ile başlayan doğal seyrine insan unsuru en az 9.000 yıl önce hatta çok daha önce eklendi. Binlerce yıl önce birileri, bir yerlerde muhtemelen kuzey doğu Çin ve Batı Asya'da tarihe geçecek bir gözlem yapmıştı. Meyve suyunun ya da suyla bal karışımının veya işlenmiş tahılın yeterince sıcak ortamda kısa bir süre bırakılınca köpürmeye veya kabarmaya başladığını görmüştü. Kabarma yatıştığında ortaya çıkan içecek, küçük miktarlarda tüketildiği zaman hoş bir duyguya, o başlangıçtaki küçük miktarları daha fazla izlediği takdirde de başka bir dünyada olma hissine yol açıyordu<sup>3</sup>.

O andan itibaren dünya eskisi gibi olmamış, bazı insanlar için alkolün ve onu üretme yöntemlerinin keşfi, sağlık ve zevk açısından yeni fırsatlar ortaya koymuştur. Alkolün asırlar boyunca dünyanın farklı yerlerinde içmek için kullanılan kirli sulardan daha güvenli ve besleyici olduğu anlaşıldı. Bununla kalmadı, tüketicilerde mutluluk duygusu yaratıyordu ve hızla keyif, bereketlilik ve dinsel gibi olumlu özellikleri ile benimsendi. Buna karşılık kimileri alkolün zararlı etkilerini ön plana sundu. Onlara göre alkolün icadıyla birlikte insanlık tarihi uzun bir akşamdan kalma haline dönmüştü. Hatta alkole uzun bir süre sosyal yozlaşma, şiddet, suç, günah, ahlaksızlık, fiziksel ve ruhsal hastalıklar ya da ölüm gibi olumsuz nitelikler atfediliyordu<sup>4</sup>.

Neolitik (Cıvalı Taş) devrinde yaklaşık 10000-4000 yılları arasında, insanlar sabit yerleşim birimleri kurmaya, tahıl ve başka ürünler ekmeye ve çiftlik hayvanları yetiştirmeye başlayınca her şey değişmeye başladı. Bu olay bundan yaklaşık on bin yıl önce Yakındoğu'da gerçekleşti. Buna, biranın basit bir biçiminin ortaya çıkması eşlik etti. 5000 yıl sonra Mezopotamya ve Mısır'da tahıllar depolanarak ekme ve bira olarak tüketildi. Dönemin tamamlayıcı içkisi olan bira, ilk kentlerin sâkînlerini

---

<sup>2</sup> Rod Phillips, *Alkol Tarihi*, Çev. Dilek Berilgen Cenkçiler, Maya Kitap, İstanbul 2016, s.16.

<sup>3</sup> Phillips, *a.g.e.*, s.18-19.

<sup>4</sup> Phillips, *Aynı yer*.

ve ilk yazılı belgelerin yazarlarını besledi<sup>5</sup>. Buna göre birçok türde ıslah edilmiş bitkilerin yetiştirilmeye başlanması bira yapımının önünü açmıştır.

Tüm bu tarihçelere rağmen kasıtlı olarak ilk alkolü kimin yaptığı bilinmemektedir. Alkolün tarihi bu nedenle ne kadar geri götürülürse o kadar kurumsallaşmaktadır. Buna rağmen gözlemlenmiş bir mayalanma sonucunda başlamış olabilir. Bu durumda bu işlem, üzüm, nar, alıç ya da tatlı olması nedeniyle baldan gerçekleşmiş olabilir. Bunlar dışında arkeologların da tespit ettiğine göre ilk alkollü içeceklerin bir kısmında arpa ve pirinç gibi birçok tahıl kullanılmıştır. Üzümleri, meyveleri veya dutgilleri toplayıp saklayan ve tesadüfen içkiyi yapan kişi mayalanmış içkiden bir iki yudum içip mutluluk veren etkilerini yaşadıkdan sonra gerçekleşen biyolojik sürecin hiç farkına varmadan mayalamayı tekrarlamış olabilir. Keyif veren bu içeceğe dönüşen suyu üretmek amacıyla üzümleri ve diğer meyveleri birçok kez bir kabın içine koyduktan sonra, sadece tüm bunları eliyle ya da ayağıyla ezerek süreci kısaltmış, böylece üretilen şarabın hacmini arttırmış olabileceği düşünülmektedir. Fakat yapımında kullanılan tahıllar çok az fermente edilebilir şeker içerdiğinden, bira yapmak çok daha karmaşık bir iş olmalıydı. Çünkü mayanın alkole dönüşmesi için çözünebilir hale getirilmesi gerekiyordu<sup>6</sup>. Buna göre meyve ve balın mayalanması daha kolay olduğu için meyve ve dut kökenli şarabın ya da bal likörünün biradan önce yapıldığı düşünülebilir.

Bu çeşitli mayalanma hikâyeleri gösteriyor ki ilk kasıtlı alkol üretimi bilinmemektedir. Bilinmeyi açıklama dürtüsü ağır bastığı için alkollü içkilerin kökenini açıklayan hikâyeler ve efsaneler üretilmiştir. Bu hikâyelerden bazıları şarabın ve biranın icadını insanlara değil, tanrılara atfetmektedir. MÖ. 1800'lü yıllarda bir şarkıda, Sümer bira tanrıçası Ninkasi, biranın nasıl yapıldığını ve bira içmenin ne kadar keyif verdiğini anlatmıştır. Mısır'da ölümler dünyasının tanrısı ve yeryüzündeki yaşamın kaynağı olan Osiris'in şarabı ve birayı insanlara hediye etmiş olduğuna inanılmıştır. Yunanistan'da şarap Dionysus'la Roma'da Bacchus'la özdeşleştirilmiştir. Diğer tarafta, Yahudiler ve Hıristiyanlar Nuh'un Ağrı dağının eteklerinde asmalar diktiğine inanmış ve şarabın kökenini bu nedenle ölümlü biri olan Nuh'a dayandırmışlardı. Oysa Tufan hikâyesinin Babil versiyonunda, Tufan

---

<sup>5</sup> Standage, *a.g.e.*, s.12.

<sup>6</sup> Phillips, *a.g.e.*, s.19.

hadisesi yaşanmadan önce gemiyi inşa eden işçilere şarap ve bira verildiği anlatılmıştır. Müslümanlar ise bunu Hz. Âdem'in cennetteki hayatına kadar götürmüşlerdir. Medineli ünlü fıkıh bilgini Saîd b. Müseyyeb ve Yezîd b. Kasid gibi Bunların iddiasına göre Hz. Âdem yasak meyveyi Havvâ'nın verdiği içkinin etkisiyle yemiştir<sup>7</sup>. Buna göre içkinin verdiği sarhoşluk etkisi ve zararı en eski dönemlerden beri bilinmektedir. Farslar ise şarabın mucidi olarak Pers hükümdarı olan Cemşid'i görmüşlerdir. Bir öyküde onun üzümü çok sevdiği için kavanozlara sakladığını ve kavanozlardaki üzümün tatlılığını yitirmesi üzerine ne olduğunu anlamayan hükümdar üstüne “zehir” diye yazdırmıştı. Kısa bir süre sonra haremindeki kadınlardan birinin şiddetli baş ağrısına dayanamayıp bu zehri içmeye karar vermesiyle alkol de keşfedilmişti. Uyuyakalan kadın uyandığında baş ağrısı geçtiği için bu mucizevi ilacı hemen hükümdara haber verdi. Böylece Cemşid daha fazla üzümün mayalanmasına izin verir. Buna karşılık Çinlilerin anlattığı öyküde, ilk mayalanan ürün pirinçti ve bu kenara ayrılan pirinçlerden oluşmuştu. Boş bir sandıkta uzun süre bekletilen pirinç mayalanarak yoğun bir koku vermiş ve alkol oluşmuştu. Tüm bu hikâyeler alkolün tarihsel kökenini belirlemede bizi bir sonuca götürmemiştir. Ancak bu tür anlatılar kültürel bağlantılar olan din ve tıbbi özellikler hakkında bilgiler sunmaktadır<sup>8</sup>.

Alkolün en eski tarihini oluşturan bulgular yaklaşık olarak MÖ. 7000'den, Hıristiyanlığın başlangıcı olan milada, yani 2000 yılı biraz aşkın bir süre öncesine kadar sürekli değişen bir öykü ortaya koymaktadır. Arkeologlar, tarihçiler, kimyagerler ve diğer bilginler düzenli olarak, alkolün farklı yönleri ile ilgili en eski örnek olduğu iddia ettikleri kanıtları sunmuşlardır. Herhangi bir alkollü içecek türüne ilişkin en eski kanıt Kuzey Çin'de bulunmuş. Ayrıca hava almayan bronz kazanlarda saklanan ve şaşırtıcı bir şekilde 4000 yıl öncesine ait olduğu tespit edilen ilk sıvı alkol Çin'in orta kesiminde bulunmuştur. Bilinen en eski şarap üretim tesisinin bugünkü Ermenistan'da olduğu belirtilmektedir. Alkolün arıtılmasına ilişkin ilk kanıtın, bugün Pakistan ve Kuzey Hindistan'ı kapsayan bölgede bulunduğu ileri sürülmüştür. İlk ticari bira imalathanelerinden biri Peru'da bulunmuştur. Bunun dışında uzun süre bira, şarap ve damıtılmanın doğduğu yer varsayılan ve Arapça

<sup>7</sup> Nebi Bozkurt, “İçki”, *TDVİA*, C.XXI, TDV Yayınları, İstanbul 2000, s.455.

<sup>8</sup> Phillips, *a.g.e.*, s.20-21.



kökenli “alkol” kelimesini dilimize kazandıran Orta Doğu’da alkole dair epey eski bilgiler tespit edilmiştir<sup>9</sup>.

Buna rağmen yeni teknikler geliştirildikçe ilk alkol tarihinin seyri de değişmektedir. Fakat alkollü içkiye dair en eski kanıt, Kuzey Çin’deki Henan eyaletinde MÖ. 7000-6500 tarihinden kalma Jiahu isimli ilk Neolitik köyde bulunan bir düzine çömlek kavanozdaki içki tortusudur. Tortuya bakıldığında söz konusu içkinin, pirinç, bal ve meyve karışımından muhtemelen üzüm veya alıçtan yapıldığı düşünülmektedir. Çünkü ikisinde de yüksek derecede tartarik asit vardır. Mevcut olan bu bilgidен anlaşılıyor ki Çin alkol üretimine bundan 9000 yıl önce çeşitli ürünlerden yapılan mayalı bir içkiyle başlamış ve XXI. yüzyılda gelişmekte olan şarap sanayisi ile halen bunu sürdürerek en uzun süre aralıksız içki üreten ülke olduğunu kanıtlamıştır. Bilinen en eski alkolün üretiminden, yani Çin’den üç dört bin yıl sonra başlayan Irak, İran, Türkiye, Ermenistan ve Gürcistan’ın bulunduğu Batı Asya’da çok eskiden beri yaygın bir şekilde alkol ürettildiğine dair kanıtlar da vardır<sup>10</sup>.

Bugünkü İran ve Irak sınırı boyunca ilerleyen Zagros Dağlarında bir yerleşim birimi olan Hajji Firuz’da bulunan Batı Asya’nın en eski alkol üretiminin kanıtı, günümüzden yaklaşık 7000 yıl öncesine yani MÖ. 5400-5000 yıllarına dayanmaktadır. Burada çömlek fiçilerde bulunduğu belirtilen tortular hem bira hem de şarap yapıldığını göstermektedir. Bira yapıldığı, mayalama işleminde kavanozun iç kısmında yaygın olarak rastlanan bir tortu olan oksalat iyonunun varlığından ve aynı yerde kömürleşmiş arpa bulunmasından anlaşılmaktadır<sup>11</sup>.

Hajji Firuz’un güneyinde bir ticaret merkezi ve askeri üs olan Godin Tepe’de, ise MÖ. 3500-3000 yıllarından kalma şarap kaynaklı tartarik asit içeren başka şarap küpleri de bulunmuştur. Bu küplerin her biri 30 ile 60 litre arasında şarap barındırmaktaydı. Küplerin iç yüzeyde bulunan lekelerin dikey izleri, küplerin günümüzde mantarla kapatılan şişeler gibi, kil tıplarla sıkıca kapatıldığını ve sonra yan yatırıldığını göstermektedir. Arkeologlar aynı yerleşim yerinde üzüm suyu muhtemelen mayalama için kullanılmış olabilecek büyük bir çanak ve şarap

---

<sup>9</sup> Phillips, *a.g.e.*, s.21.

<sup>10</sup> Phillips, *a.g.e.*, s.22-23.

<sup>11</sup> Phillips, *a.g.e.*, s.23.

yapımında kullanılmış olabilecek bir huni de bulmuşlardır<sup>12</sup>. Fakat tüm bunlar başka yerlerde de bu kadar eski zamanlarda alkol üretilmediği anlamına gelmemektedir. Alkol üretimi çok daha eskilere gidebilir ama eldeki bu veriler MÖ. 7000-3000 yılları arasına gelerek bundan 5000-9000 yıl öncesi hakkında kesin kanıtlar sunduğu için kabul görmektedir.

Antik kültürlerde içkinin birçok kullanım alanı mevcuttu. Şarap antik Mısır'da sadece üst sınıfların beslenme düzeninin parçası olarak tüketilmekle kalmıyor törenlerde kullanılıp, dualar okunurken toprağa dökülüyordu. Bira, yağ, bal ve su da törenlerde toprağa dökülebiliyordu ama antik dünyanın her tarafında şarabın dinsel veya manevi değerlerle daha fazla ilgisi vardı. Firavun III. Ramses, tanrı Amon-Ra'ya asma dikmek dışında hayatı boyunca 59,588 küp şarap sunduğunu ifade etmiştir<sup>13</sup>.

Antik Yunanistan'ın kent devletlerinde gelişip boy gösteren kültür; felsefede, siyasette, bilimde ve edebiyatta, hâlihazırda modern Batı düşüncesinin temelini oluşturan gelişmelere kaynaklık etti. Şarap, bu Akdeniz uygarlığının yaşam kaynağı ve Yunan düşüncesinin yayılmasına yardımcı olan deniz ticaretinin temeli olmuştu. "Symposion" denilen resmi içki partilerinde siyaset, şiir ve felsefe tartışılırdı. Bu partilere katılanlar ortak bir tasla sulandırılmış olan şarabı içerlerdi. Şarap içme böylece Romalılar döneminde de yaygınlaştı. Şarap ve şarap cinslerinin titiz bir biçimde düzenlenmiş olan değer sıralaması, Roma toplumunun hiyerarşik yapısını yansıtmıştı<sup>14</sup>.

Yunanlılar ve Romalıların yoğun şarapla geçen altın çağlarına gelinceye kadar biraya karşı olumsuz bir yaklaşım olmamıştır. Yunanlılar ve Romalılar biranın kesinlikle şaraptan değersiz olduğunu düşünüyordu. Şarabı daha uygar bulan Yunan ve Roma, birayı barbarlara uygun bir içki olarak buluyorlardı. Fakat Yunanlılar ve Romalılar, çoğu antik toplumda elitlerin aslında şaraptan çok bira içmiş olabileceği gerçeğini göz ardı etmişlerdir<sup>15</sup>.

---

<sup>12</sup> Phillips, *a.g.e.*, s.24.

<sup>13</sup> Phillips, *a.g.e.*, s.29.

<sup>14</sup> Standage, *a.g.e.*, s.13.

<sup>15</sup> Phillips, *a.g.e.*, s.29.

Romanın çöküşünden bin yıl sonra, kâşifler Müslümanların Doğu ticareti üzerindeki tekeli aşmak üzere, batıda Amerika kıtasına, doğuda Hindistan ve Çin'e doğru yol almışlardı. Küresel deniz yolları açıldı ve Avrupalı uluslar yeryüzünü paylaşma yarışına girmişlerdi. Bu keşifler çağında, antik dünyada bilinen fakat büyük ölçüde Arap bilginler tarafından geliştirilen damıtma yolu ile elde edilen yeni bir içki yelpazesi ile tanıştılar. Böylece damıtık içkiler deniz yoluyla yapılan ticaretin önemli bir unsuru haline geldi, Çünkü az yer kaplıyorlardı ve diğer içkilere göre daha dayanıklıydılar. Avrupa'da damıtık içkiler öylesine büyük etkiler yaratmıştı ki brendi, rom ve viski gibi damıtık içkileri para yerine kullanarak köle satın aldılar ve Kuzey Amerika sömürgelerinde popüler hale getirdiler. Amerika Birleşik Devletleri'nin kurulmasında kilit bir rol oynayacak kadar da siyasal tartışma konusu oldular<sup>16</sup>.

Alkolün tarihî rolü kutlama ile de yakından ilişkili olmuştur. Bu nedenle alkol üstün bir konuma koyulmuştur. Mesela tarih boyunca ziyafetler, etkinlikler, ölüm, önemli politik olaylar ve sosyal ilişkileri kurma ve sağlamlaştırma, toplumsal yükümlülükler oluşturma ve sosyal farklılıkları gösterme amacıyla kullanılmıştır. Antik dünyada tüm alkollü içeceklerin, fark edilen mayalanma mucizesini ve en hafif sarhoşluğun bile yaratabileceği öteki dünyaya ilişkin duyguları yansıtan dinî bir anlamı olmuştur. Şarabın ender bulunması daha çok elitler tarafından tüketilmesine neden olmuştur. Mezopotamya'daki, Mısır'daki ve diğer başka yerlerdeki elitlerin tanrılara sadece kendilerinin erişebildiklerini şarapla vurgulamaları şaşırtıcı değildir. Şarap onlara tanrılarla, hiçbir kitlenin yapamayacağı kadar yakınlık ve samimiyet kurma imkânı tanıyordu. Bazı kültürlerde bu kutsiyet bala atfedilmiştir. Balın nadir bulunması ve arıların kutsal olduğu şeklindeki inanç bal likörüne kutsallık sağlamıştır<sup>17</sup>.

Alkol sadece dinî bağlamda etkin bir unsur değildi. Çoğu zaman kendi başına ya da tedavi özelliği olan farklı şifalı bitkilerle birlikte bir ilaç olarak kullanılmıştır. Çin'de ve Orta Doğu'da bulunan Neolitik Çağ'a ait alkollü içeceklerin çoğu bu türdendi. Mısır bu konuda çok kapsamlı bilgiler sunmuştur. Örneğin mide sorunlarında yaygın olarak kişniş, şeytan şalgamı denen çiçekli bir bitki, kendir ve

---

<sup>16</sup> Standage, *a.g.e.*, s.13.

<sup>17</sup> Phillips, *a.g.e.*, s.30.

hurma ile demlenmiş bira tedavisi uygulanıyordu. Yine şarap şişkinlikleri azaltan bir merhem görevi görmekteydi. Çin tıbbında ise şarap önemli bir ilaç, antiseptik, uyuşturucu, idrar söktürücü ve Taoist Dönem’de uzun ömür iksiri olarak kullanılıyordu<sup>18</sup>.

İnsanlar, alkolün tüm bu olumlu yanlarına karşın tarihte de şimdi olduğu gibi zararları olduğunu farkındaydılar. Her şeyden önce aşırı tüketimden kaynaklı sorunlar vardı. Aşırı içki alışkanlığı, kraliyet saraylarında bile yaygınlaşmıştı. Bu nedenle Çin’de Shang hanedanının (MÖ. 1750-1100) yıkılmasına neden olduğu söyleniyordu. Buna tepki olarak, daha sonra gelen hükümdarlar aşırıya kaçanları uyarmakla kalmamış, bu suçu işleyenlerin ölümle cezalandırılmasını sağlamıştı. Mısır’daki mezar sahnelerinden anlaşıldığı kadarıyla kutlamalar sırasında içki içilmesi hoş bir davranıştı, hatta teşvik edildiği anlaşılmaktadır. Fakat festivallerde ve diğer etkinliklerde aşırı içme ve taşkınlıklara neden olma ihtimaline karşıydılar. Bu nedenle Mısırlı bir bilge olan Ani, bir sarhoştan bahsederken, “Konuştuğun zaman ağzından saçmalıklar dökülüyor, eğer düşüp kolunu bacağını kırarsan, hiç kimse senin yardımına gelmez” demiştir<sup>19</sup>.

## 2.MUSEVİLİK, HİRİSTİYANLIK ve İSLAM’DA İÇKİ

Alkolün aşırı kullanılması sonucu oluşturduğu olumsuzlukların ortadan kalkması için aşırı içkiyi önleme girişimleri olmuş, hatta tamamen yasaklanmasına neden olmuştur. İlahi dinler bu bağlamda bazı kurallar çerçevesinde alkolün belli oranlarda içilmesine izin verirken bazen de tamamen yasaklama yoluna gitmişlerdi.

Yahudilikte birçok ritüelin içinde yer alan alkole bakılırsa pratikte içki içmenin sınırlandığı fakat yasaklanmadığı görülür<sup>20</sup>. Tevrat’a göre Nuh, bağıcılık yaptığı için bu bağın üzümünden şarap yaparak içmişti. Bu olayla şarap bir içecek olarak bu dine girmiştir. Yahudiler böylece dualarında ve dinî ayinlerinde şarabı önemli bir unsur olarak görmüşlerdir. Ola\* ve Şelamin\* kurbanlarının ayrılmaz bir

---

<sup>18</sup> Phillips, *a.g.e.*, s.31.

<sup>19</sup> Phillips, *a.g.e.*, s.32.

<sup>20</sup> Demirci, *a.g.m.*, s.457.

\* Ola Kurbanı: Yükselen kurban anlamına gelmektedir. Sunak üzerinde tamamı yakılan ve duman halinde yükselen kurban çeşididir.

parçası olan şarap, bazı Yahudi bayramlarının, kutlamalarının ayrılmaz bir parçasıdır. Buna en güzel örnek Şabat\* sofrasında bulunan şaraptır. Şabat'ın ilk gecesi şarapla kutlanırken, ikinci akşamın yemeğinde ve onu takip eden diğer akşam yemeklerinin duaları yapılırken, üzümden yapılan şarap olması şart değildir. Şarap yoksa bira, rakı veya benzeri içkiler olabilir. Şabat'ın dışında Pesah Bayramı'nda\* da kutlama amacı olarak şarap yer almaktadır. Yine Seder\* kutlaması sırasında dört bardak şarap içilir. Şarap, Yahudilikte geleneksel neşe, esenlik, bereket ve hayatın zevklerinin sembolü olarak kabul edilir. Bu nedenle en çok Yahudilerin Purim Bayramı'nda\* şarap çok tüketilir. Yahudilerin en önemli bayramlarından biri olan Sukot'un\* ilk iki günü, akşam çardağa girildiğinde şarap dolu bardak alınır ve gerekli dualar okunduktan sonra yemek yenilmeden önce bardaktaki şaraptan en az 87 gr içilmesi dinî uygulamalar arasındadır. Ayrıca dinî bayramlar dışında doğum, sünnet ve evlenme gibi geçiş dönemlerinde şarap içilmesi geleneği vardır<sup>21</sup>. Bu durum alkolün Yahudilikte tanrının bir armağanı olarak algılandığını göstermektedir.

Fakat Yahudilikteki Kaşer\* kuralları gereği, bizzat Yahudiler tarafından üretilmeyen ve üzerinde kaşer damgası bulunmayan şarap, şampanya, martini, vermut gibi içeceklerin içilmesi yasaktır. Aynı yasaklama, içeceklerin şişelere doldurulması ve dolu şişenin kapağının açılmasında da geçerlidir. Bu nedenle Yahudi gözetiminde şişelenmeyen ve bizzat Yahudi tarafından kapağı açılmayan şarabın içilmesi uygun görülmemiştir. Üstelik Yahudi tarafından açılmış şarap şişesine, Yahudi olmayan biri dokunduğunda şişe içindeki şarabın kaşer özelliğini yitirdiğine inanılır<sup>22</sup>.

---

\* Şelamin: Yahudilerin, Tanrıya teşekkür etmek için yaptıkları bağış kurbanıdır. Tanrıya olan sevgiyi ve minnettarlığı bu bağış kurbanı ile gösterirler.

\* Şabat: Yahudilerin üretime yönelik işlere ara verdikleri ve dinlenme günleri olan Cumartesi gününü ifade eder. Yahudiler için önemli bir gündür. Şabat günü için tüketilecek her türlü gıda Cuma günü güneş batmadan önce hazırlanır.

\* Pesah Bayramı: Fısıh veya Hamursuz Bayram olarak da anılır. Mısır'da kölelikten kurtulan Yahudilerin göç hikâyesini anlatılmaktadır.

\* Seder: Yahudilerin kölelikten özgürlüğe kavuştuklarını anlatan kutlama yemeğinin adıdır.

\* Purim Bayramı: Birinci sürgünde İran'da bulunan Yahudilerin kral Ahaşveroş ve veziri Haman'ın zulmünden kurtuluşlarının anısına şubat ve mart ayının on dördüncü günü kutladıkları bayramdır.

\* Sukot: Mısır'dan çıktıktan sonra çölde açlık içinde yaşayan İsrail oğullarını hatırlamak için kutlanan bayramdır. Çadır veya Çardak bayramı olarak da bilinir.

<sup>21</sup> Sami Kılıç, *İlahi Dinlerde Yiyecek ve İçecekler*, Sarkaç Yayınları, Şubat 2011, s.74 vd.

\* Kaşer: Yahudiliğe göre; yenilmesi ve kullanılmasında dinen bir sakınca bulunmayan helal ürünlere koşer veya kaşer denir.

<sup>22</sup> Kılıç, *a.g.e.*, s.120.

Hıristiyanlık dünyasında bazı marjinal gruplar dışında içki içme âdeti oldukça yaygındır. Hıristiyanlıkta içki içilmemesi konusunda herhangi bir şerî emir yoksa da kural olarak sarhoş olacak kadar içmemek gerektiği kabul edilir<sup>23</sup>.

Hıristiyanlıkta yiyecekler hususunda olduğu gibi bazı içecekler de ibadetin ve kutlamanın bir parçası sayılmıştır. Bu nedenle şarap ayin esnasında içilen içecek durumundadır. Ayinde içilen şarap, İsa'nın kanını temsil etmektedir. Zira İsa, son akşam yemeğinde şarap kâsesini eline alarak havarilerine bundan içmeleri gerektiğini ve şarabın kanı olduğunu söylemiştir. Bu nedenle evharistiyada (ekmek-şarap ayini) İsa'nın bedenini temsil eden ekmek yenirken, kanını temsil eden şarap içilerek ona iman edildiği gösterilmektedir. Bu şarap tüm Hıristiyanlar tarafından kabul edilen, üzümden yapılmış kırmızı şaraptır. Hıristiyanlıkta şarabın, ibadet aracı olmasının yanı sıra, tedavi edici özelliği de dikkat çekicidir. Zira Aziz Pavlus; “*Artık yalnız su içmekten vazgeç; miden ve sık sık baş gösteren rahatsızlıkların için biraz da şarap iç*” sözleriyle şarabın mide ve sık sık baş gösteren rahatsızlıklara iyi geldiğini bildirmiştir<sup>24</sup>. Fakat Pavlus tedavi amaçlı şaraba izin verirken sarhoşlarla bir arada oturulmaması için öğüt vermiştir<sup>25</sup>. Bu durum tıpkı Yahudilikte olduğu gibi Hıristiyanlıkta da içkinin dinî ritüellerde kullanımına izin verildiğini gösterir. Ancak bu görüş birliğine karşın onlar sarhoşluğa karşıdırlar.

Neredeyse insanlık tarihi kadar uzun bir geçmişi bulunan ve hemen hemen bütün dönem toplumlarında görülen içki, Hicaz ve Arap toplumlarında büyük ölçüde zevk ve eğlencenin bir uzantısı olarak tüketiliyordu. İçki, Arap şiir ve edebiyatın ana temalarından birini de teşkil ediyordu. Arap toplumunda içki üretimi, içki türleri ve içki meclisleri ile ilgili zengin bir kültür geleneğinin bulunduğu bilinmektedir. İslâm içkiyi haram kılarken diğer birçok hükümde olduğu gibi ikna edici ve tadrîcî bir metot takip etmiştir. Belli safhalardan sonra kesin bir yasaklama getirmiştir<sup>26</sup>

İslam, yenilmesi mübah olan meyve ve bitki sularının sıkılmak suretiyle içilmesine herhangi bir yasaklama getirmemiştir. İslamiyet'te haram kılınan içecekler hakkındaki bilgiler Kur'an'da yiyeceklerin aksine genel olarak bitkisel içecekler

---

<sup>23</sup> Demirci, *a.g.m.*, s.458.

<sup>24</sup> Kılıç, *a.g.e.*, s.147 vd.

<sup>25</sup> Demirci, *a.g.m.*,s.458.

<sup>26</sup> Mustafa Baktır, “İslam'da İçki”, *DİA*, C.XXI, İstanbul 2000, s.458.

üzerinde yoğunlaşmıştır. Gerek bitki gerekse meyve sularının bekletilerek mayalanması, köpüklenmesi veya birtakım kimyasal maddeler ile değiştirilerek alkollü ve uyuşturucu özellikler kazandıktan sonra içilmesini yasaklamıştır<sup>27</sup>.

Arap toplumunda içki içmek ve ondan faydalanmaya alışık olunması yasağa giden yolu yumuşatmış ve tedricilikle davranılarak bu durumun uzantısı olarak içki hakkında dört ayet indirilmiştir<sup>28</sup>.

Kur'an ve hadislerde hamr olarak geçen ve Türkçeye şarap veya içki olarak çevrilen kelime aslında sarhoşluk veren tüm alkollü içecekleri içine almaktadır. İslamiyet'te alkollü içeceklerin yasaklanma gerekçesi, zararı faydasından fazla olması, sarhoşluk verici olması nedeniyle insanın sağlıklı düşünmesini engellemesi, şeytan işi pislik olması ve şeytanın içki vasıtasıyla insanlar arasına kin ve düşmanlık sokması olarak gösterilmiştir<sup>29</sup>.

İçki, Kur'an'da ve Hz. Peygamber'in hadislerinde kesin bir üslupla yasaklanmış olmasına rağmen İslâm toplumlarında her dönemde çeşitli şekillerde varlığını korumuştur. İçki tüketim alışkanlığı bu nedenle fıkıh literatüründe önlenmesi, tedavi edilmesi gereken ferdi ve içtimaî bir zaaf ve belirli durumlarda cezalandırılması gereken bir suç olarak ele alınmıştır<sup>30</sup>.

Sonuç olarak çok eski devirlerden beri ortaya çıkan alkolün oluşturduğu sosyal, ekonomik ve dinî durum bugüne dek sürmektedir. Tarih boyunca taş devri insanlarından, Çin, Yunanistan, Mısır, Mezopotamya medeniyetlerine dek farklı mekân ve zamanlarda, farklı kültürlerde farklı içkiler ortaya çıktı. Alkollü içecekler, doğumları kutlamak, ölüleri anmak, tanrılarla iletişimi sağlamak, sosyal ilişkileri kurmak ve güçlendirmek, zihni oyalamak, hastalıkları tedavi etmek gibi alanlarda sıkça kullanıldı. Ölçülü tüketim her çağda kabul edilmiştir, fakat içki, bazen de olumsuzluklarının daha fazla olmasından dolayı yasaklandı. Tarihin farklı çağlarında olduğu gibi bugün de sağlık ve keyif için içmek bazı toplumlarda iyi görülmektedir.

---

<sup>27</sup> Kılıç, *a.g.e.*, s.201-202.

<sup>28</sup> Nahl 16/17, Bakara 2/219, Nisâ 4/43, Mâide 5/90-91, ayetleri ile alkol yasaklanmıştır. Necdet Ünal, "Kur'an'ın İçki Yasası Tedriciliği Üzerine Bir Araştırma" *Kelam Araştırmaları Dergisi*, C.9, S.2, 2011, s.157.

<sup>29</sup> Kılıç, *a.g.e.*, s.201-202.

<sup>30</sup> Baktır, *a.g.m.*, s.459.

### 3. BOZKIR, KONAR-GÖÇER HAYATI ve İÇKİ

Günümüzde çeşitli nedenlerle içilen ve çeşitli seçenekler sunan içkilerle, tarihin farklı coğrafyalarında ve zamanında içilmiş olan alkollü içecekler farklıdır. Bu sebeple farklı coğrafyaları ve buna bağlı olarak farklı milletlerin içmiş oldukları içkileri incelerken, coğrafya, din, kültür gibi benzer ve farklı noktaları incelemek gerekir.

Bu noktada konumuz açısından çok önemli olan bozkır ve göçebe kavramlarını açıklamak gerekir. Türk Dil Kurumu'nun tanımlamasında bozkır kelimesi kurakçıl otsu bitkilerden oluşan, sıcak ve ılıman iklimlerdeki ağaçsız doğal alan anlamına gelmektedir<sup>31</sup>. İlimden kaynaklı bu durum bölgeye özgü bitki ve hayvan türünü de beraberinde getirmiştir. Dolayısıyla bitki ve hayvan türleri yeme-içmede belirleyici bir konuma sahiptir.

Anatoly M. Khazonov'un yaptığı pastoral\* göçebelik türleri içerisinde yarı göçebe pastoralizm tanımı tam olarak inceleyeceğimiz bozkır göçebe hayat tarzını ifade etmektedir. Buna göre bu türün en belirgin özelliği, iktisadi yapı, yıl boyu veya yılın çoğunda düzenli ve teşkilatlı otlak alanlara göçülmesidir. Doğal olarak hayvancılık birinci planda tutulurken, bunun yanında ikinci uğraş olarak tarım da üretime etki etmektedir<sup>32</sup>. Bu da göstermektedirki sanılanın aksine bozkır insanı tarımla da uğraşmıştır. Dolayısıyla tahıl ürünleri beslenme ihtiyaçlarında yer edinmiştir. Bunun örneklerini ve kanıtlarını ilerideki bölümlerde vereceğiz.

Bozkır göçebeleri bu nedenle orman, çöl ve balıkçı göçebe topluluklarından farklı olarak üretken (hayvan besiciliği ve ziraat) bir yapıyı temsil eder. Bozkır dışındaki göçebe toplulukları ise avcı kültürünü oluşturmuşlardır. Faaliyetleri ferdi olduğundan, sosyal dayanışma ve organizasyon kabiliyetleri sınırlıdır. Fakat Ural-Altay kavimlerinin dünya tarihinde ilk olarak hayvan beslemek ve atı ehlileştirmek suretiyle olağanüstü devlet kurma kabiliyeti şeklinde yerleşik kavimlere intikal ettirdikleri önemli medenî aşamalar vardır<sup>33</sup>.

<sup>31</sup> [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.59f207fa5e5c78.84804117](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.59f207fa5e5c78.84804117). (26.08.2017)

\* Pastoral Göçebelik: Tarım ve hayvancılıkla uğraşan kırsal insanlar.

<sup>32</sup> Anatoly M. Khazonov, *Göçebe ve Dış Dünya*, Çev. Ömer Suveren, Doğu Kütüphanesi Yayınları, İstanbul 2015, s.98-99.

<sup>33</sup> Aldülkadir İlgen, "Bozkır Göçebelerinde Sosyo-Ekonomik Yapı", *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi Prof. Dr. Turan YAZGAN'a Armağan Özel Sayısı*, S. 49, İstanbul, 2005, s. 824.



Konar-göçerler bu faaliyetlerinden dolayı tarihi zenginliği olan toplumlardır. Onlar tamamen zıt mâna ve mahiyette olan göçebeler değildirlere. Hayat tarzlarının oluşumunda yaşanan bölge imkânlarının yön verdiğini unutmamak gerekir. Tarıma elverişli büyük nehir vadilerindeki toplumların ziraatla uğraşması beklenirken, tarım yapılamayan fakat geniş otlaklar bulunan bölge insanların zorunlu olarak hayvancılıkla uğraşması doğal bir durumdur<sup>34</sup>.

Bu durumu göz önüne aldığımızda dünyada hemen hemen her mutfağın temel sayılacak bazı özellikleri olduğunu görürüz. Bunlar o mutfağı ötekilerden ayıran özellikler olarak tanımlanır. Çoğu zaman bunlar din ve inanışların kısıtlamaları, bölgeye özgü hayvan varlığı ve bitki varlığı ile sınırlıdır. Toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik hayat pratikleri mutfağın temel belirleyicisi konumundadır. Topluluğun tarımsal üretim esasında mı yoksa konar-göçer bir yaşam tarzı mı sergilediği, yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleri beslenme kültürünü, yiyecekleri tüketilebilir hale getirme şeklini belirleyecektir. Tahmin edilebileceği üzere konar-göçer yaşam tarzı süren ve hayvan besleyen toplulukların beslenme tarzlarında et ve süt ürünleri ağırlık oluşturmaktadır<sup>35</sup>.

Bu açılardan içeceklerin tüketiminde de hem coğrafi ve sosyal yaygınlığına bağlı olarak hem de sınıfsal ayırım itibariyle içeceğin imajından söz etmek mümkündür. Bu imajın oluşmasında tüketici sınıfın sosyo-ekonomik ve sosyo-kültürel durumu belirleyici olmuştur<sup>36</sup>.

Görüldüğü üzere bozkır kültüründe içki içmek de ekonomik üretim çevresinin sağladığı imkânlarla gerçekleşmiştir. Bozkır insanı at, koyun, deve, keçi, inek gibi hayvanların kılından, etinden, sütünden, yararlanmıştır. Ayrıca derilerinden ve kemiklerinden de faydalanarak kendilerine has bir kültürü ortaya koymuşlardır. Bu nedenle Çin, Mezopotamya ve Mısır gibi kültürlerde şarap ve bira gibi içkiler ön plana çıkarken, Türk-Moğol toplumlarında ağırlıklı olarak süt içkileri ortak bir değer kazanmıştır. Çünkü bu toplumlar ekonomik uğraşları olan hayvan sütlerinden çeşitli içkiler elde etmişlerdir. Yine hayvan derilerinden ve kemiklerinden içkinin içilmesi ve muhafazası için kadeh, kap ve tulumlar yapmışlardır.

---

<sup>34</sup> İbrahim Kafesoğlu, *Türk Millî Kültürü*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2013, s.33-34.

<sup>35</sup> Hayati Beşirli, "Yemek, Kültür ve Kimlik", *Millî Folklor*, S.87, 2010, s.161.

<sup>36</sup> Beşirli, *a.g.m.*, s.165.

Buna rağmen bozkır insanı hareketli yaşam tarzında hiçbir zaman susuzluğu sevmemiştir. Bu nedenle mümkünse tahıl içkilerini de kısmen yapmış ve yerleşik toplumlardan da içki ihtiyacını karşılamaya çalışmıştır. Bunu yaparken yine kendi imkânlarından elde etmiş olduğu ürünlerle ödeme yapmıştır. Bozkır göçbeleri komşu milletlere başta at olmak üzere canlı hayvan, konserve, deri kösele, kürk ve hayvanî gıdalar satarak karşılığında çeşitli ihtiyaçlarını almışlardır. Bilhassa Bizans ve Çin’le ticarî ilişkiler içinde bulunmuşlardır<sup>37</sup>. Bu nedenle eski göçbeler, eski çiftçilerden daha iyi beslenmiş olabilirler<sup>38</sup>. Böylece yapılan veya çeşitli yollarla alınan içkiler sosyal ve ekonomik hayatın önemli bir parçası haline gelmiştir.

Göçebe Türk-Moğol toplumlarının ve Sibiryâ toplumlarının alkollü içeceklerini, onların gerek savaşla gerekse de ticaret gibi çeşitli kültürel etkileşimler sonucu temas ettiği milletlerin yazdıklarından öğrenebiliyoruz. Bu durum bazı noktalarda iyi olmakla birlikte bize doğru bilgiye ulaşmada engel çıkartmıştır. Bozkır göçbelerinin ve Sibiryâ toplumlarının yedikleri ve içtikleri birçok araştırmacının dikkatini çekmiştir; kimisi bu durumu barbarlıkla tanımlarken kimisi de coğrafyanın bir gerçeği olduğunu belirtmiştir. Yabancılarda içilmesi çok merak uyandıran içkilerin başında kımız geldiği için en çok bu içkiden bahsedilmiştir; fakat ana kaynaklarda diğer içkilerle ilgili çok ayrıntıya girilmemiştir. Örnek vermek gerekirse müellifler eserinde bir Moğol’un ve Türk’ün içtiği içki için bahsederken nasıl yapıldığından ziyade “içki, at sütü, şarap, bira” gibi çeşitli içkiler içmektedirler ya da “balıdan bir içki, tahıldan bir içki” gibi içki isimlerinin olmadığı, yapımına değinilmediği veya alkol oranını anlamayacağımız şekilde çok genel kayıtlar almışlardır. Fakat tüm bunlar yine de farklı milletleri ve devletleri şaşırtmaya yetmiştir.

Sonuç olarak göçbelik, sebepsiz, amaçsız, başıboş bir yer değiştirme hareketi değildi. Türk-Moğol toplumları bozkır kültür dairesine mensuptu. Onlar, bozkır kültürünün temel unsuru olan at ve diğer hayvan sürülerinden çeşitli içkileri ürettikleri gibi farklı boylardan ve milletlerden de satın almışlardı. Zorlu bozkır ve Sibiryâ coğrafyasında ayakta durmak, güçlü olmak, savaşmak, göç ederek verimli otlaklar bulmak için beslenmenin getirdiği avantajları iyi değerlendirmek

---

<sup>37</sup> Kafesoğlu, *a.g.e.*, s.312.

<sup>38</sup> Peter B. Golden, *Dünya Tarihinde Orta Asya*, Çev. Yahya Kemal Taştan, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2015, s.35.

gerekmifstir. Bu nedenle onlar yemelerine dikkat ettikleri gibi içkilerine de dikkat ederek üretimini yaptıkları süt içkilerine beslenmelerinde ağırlık vermiş, daha sağlıklı ve güçlü durmuşlardır. Çünkü bozkırda askeri gücün ve teşkilatlanmanın daha hızlı ve zorlu coğrafyaya en dayanıklı şekli yeme-içmenin ne kadar iyi olduğuyla alakalıydı. Bu nedenle bozkır insanı düşmandan daha dayanıklı olup düşmandan daha uzun süre ve daha hızlı hareket ederek hem savaşlara hem de yayılacakları coğrafyaya yön vermiştir. Böylece bozkırda Türk-Moğol toplumları yeme-içme, barınma, teşkilatlanma, üretim gibi vasıflarıyla yüzyıllarca tarihe yön vermişlerdir.



## BİRİNCİ BÖLÜM

### İÇKİ İMALİ, SUNUMU ve MUHAFAZASINDA KULLANILAN ÂLETLER

#### 1. İÇKİ KAYNATILAN KAZANLAR

Kazan sözcüğü çeşitli Türk- Moğol boylarında farklı şekillerde adlandırılmıştır. İlk olarak kazan adının Uygur yazılarında ve Kaşgarlı Mahmud'un eserinde olmayışı ismin Türkçe olmadığını düşündürmektedir. Bu ismin batıya doğru yapılan göçler sonucunda İran dillerini konuşan yerli halklardan alındığı düşünülmektedir. Fakat Türklerin bu sözü ne zaman alıp kullandıkları kesin değildir. Buna rağmen Anadolu'ya gelmeden önce bu sözü bildikleri bir gerçektir. Kazan adının Tacik kavimlerden gelmiş olacağı ve bunun orijinalinin "kazgan" olacağı tahmin ediliyor. Çağataylılarda ise "kazagan" adı kullanılmıştır. Kırgız Türkleri günlük konuşma dilinde "kazan" kelimesini kullanıyordu ve kazan yapan kişilere "kazançı" deniliyordu. Orta Asya ve Kuzeydeki Altay Türklerinde kazan sözünün kazaganın kısaltılmışı olduğu düşünülüyor. Teleütler ise, kazan ve kepeceye "kazan kamış" adını vermişlerdir. Yine Harezmsahlar, Kıpçaklar ve Osmanlılarda durum değişmemiş "kazan" sözü devam etmiştir. Batı Moğollarında bronz kazanlar için "kesn", "kasn" sözleri Türklerdeki kazan sözü ile açıklanmıştır. Fakat "toko'an" ve "togan" sözü Türkçe olmayıp, Moğol dilinde kazan anlamını karşılayan deyimdir. Bu deyiş yer yer Türk toplumlarında da kullanılmıştır<sup>1</sup>.

İçkilerin hazırlanması muhtemelen "süt kazanları" ile yapılmaktaydı. Zira konar-göçer Türk toplumları için süt kazanları önem bakımından ilk sırada gelmekteydi. Evin bir kazanı ile türlü işler yapılmasına rağmen kazan, hergün süt kaynatmak için kurulurdu<sup>2</sup>.

Çin'de büyük bir hanedan kurmuş olan ve Proto-Türklerden sayılan Chou'ların (MÖ. 1050-247) da ocak ve üçayaklı kazanları içki yapımında kullandıklarını ve bu kazanlara önem verdiklerini görüyoruz. Chou devlet adamları göksel tanrıları olan gök, ay, güneş, yıldızlara ateşte yakılmış veya pişmiş et verirken, su ruhlarına, yer ruhlarına ve atalara kan ve çiğ et gibi sunular

<sup>1</sup> Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C.IV, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1978, s.235 vd.

<sup>2</sup> Ögel, *a.g.e.*, s.258.

sunulmaktaydı. Bu yemekler ve şaraplar Çince *Ting* (Türkçe küzeç), *li*, *kuei* gibi adları olan, çeşitli şekilde üçayaklı kazan ocakları; fil veya kuşbaşı şeklinde tepesi olan kaplara koymaktaydılar. Ocak-kazanların dokuz tanesi, hükümdarlık simgesi olarak devletin merkezinde korunurdu. Ocak-kazanların kaybolması Chou devletinin sonunu haber vermişti<sup>3</sup>. Görüldüğü üzere bu kazanlar sadece dinî anlamda bir değer taşımamış, Türk devlet geleneğinde de önemli bir yere sahip olmuştur.

Chou'ların yemek ve içki kazanlarına vermiş oldukları önemin benzer şekillerini çeşitli Türk boyları arasında görmek mümkündür. Radloff (1837-1918), Altaylılar arasında yapmış olduğu seyahatte görmüş olduğu rakı kaynatma kazanından bahsetmektedir. Kaydedildiğine göre Altaylıların çok sık yaptığı süt rakısının kaynatılması işlemi *taşır* adı verilen kazanlarda yapıyordu. Altaylıların en çok kullandığı mallar arasında olan bu eşya kadınları alakadar edip, çuval içinde yatağın sağ tarafındaki duvar diplerinde muhafaza ediliyordu<sup>4</sup>.

Radloff dışında Altaylılar arasında araştırmalar yapan L. P. Potapov (1905-2000) da rakıyı hazırladıkları kazan hakkında bilgiler vermiştir. Buna göre, rakı hazırlanırken kulübede ateş yakılır, üzerine demirden bir kazan (tagan) konur, içine mayalanmış süt dökülürdü. Bunu âdet üzere, içkiyi hazırlayan kadına “kazan askankiji” denirdi. Çoğunlukla evin sahibesi, kızı veya gelini *kazan askankiji* olurdu. Önceleri ise zengin ailelerde bunu hizmetçi kadın yapardı<sup>5</sup>. Öyle anlaşılıyor ki sosyal sınıf farkı kazanı asan yani rakıyı kaynatan kişilerde de kendini gösteriyordu. Altaylılar arasında süt içkilerinin genellikle kazanlarda yapıldığı görülmüştür. Bu âdetin farklı seyyahlar tarafından benzeri şekillerde anlatılmış olması, eski bir âdet olduğunu göstermektedir.

Altaylılarda kazanla ilgili çeşitli inanışlar da kendini göstermiştir. Örneğin, kazanın temizlenmesi onlar için tehlikeli sayılırdı. Kazan çalkalanırsa genç hayvanlar ölür, süt kapları yıkanırca ineklerin sütü azalır inancı çok yaygındı. Bu kurallara harfiyen dikkat edilirdi. Kazanda birçok iş yapıldığı halde bu kural bozulmazdı. Kazanda çay kaynar, sonra et pişer, süt kaynar ve yine aynı kazanda rakı hazırlanırdı. Bu işlerden sonra içindeki malzeme boşaltılır ve sadece bir bez parçası ile içi silinip

<sup>3</sup> Emel Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş*, Kabalcı Yayınları, İstanbul 2001, s.94.

<sup>4</sup> W. Radloff, *Sibirya'dan*, Çev. Ahmet Temir, MEB. Yayınları, C.II, İstanbul 1994, s.27.

<sup>5</sup> L.P. Potapov, “Göçebelerin İbtidai Cemaat Hayatlarını Anlatan Çok Eski Bir Adet”, Çeviren: Rasime Uygun, *İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Tarih Dergisi*, C. XI, S.15, 1960, s.74.

alınırdı<sup>6</sup>. Kazan içinde rakı yapılması işi yine Altay Türklerinin halk inançlarında yer edinmiştir. Onlar “*Arakı askan kazan küüleze arakı çıkpas temdek*” derler. Yani, rakı yapılan kazandan ses çıkması rakı olmayacağıın işaretidir<sup>7</sup>.

Kazanla ilgili inanç ve uygulamalar diğer Sibiryalı halklarında da kendini göstermektedir. Hakas düğün âdetlerinde düğününün son bölümlerinden biri olan “hazan hırıina” (kazana çıkmak/gelmek/), kazan simgesi altında yapılır. Saç örgüleri açıldıktan sonra gelin, arakı (rakı) ve et dolu kazanların bulunduğu bahçeye çıkarılır. İlk olarak sağdıç arakıdan bir bardak alır ve şenliklerin başlama işaretini vermiş olur. Daha sonra şenlik onun evinde devam eder. Bu arada kazan başında sadece ihtiyarlar kalır. Bu nedenle de ziyafetin bolluk içinde geçtiğini belirtmek için: “*Kazan başında şu kadar ihtiyar kaldı*” denir. Bu geleneksel formül, kazanı basit yiyecek kabından bolluğun ve refahın sembolik göstergesi haline getirmektedir. İster günlük yaşamda, isterse de törenlerde olsun kazan, ateşten ayrılmaz bir parça olmuştur<sup>8</sup>.

Görüldüğü üzere içkinin kaynatıldığı ve yemeklerin hazırlandığı kazanlar sosyal hayatta derin anlamlar taşımaktadır. Bu nedenle Türk toplumlarının vazgeçilmez araç ve gereçleri kazan ve üçayaklar olmuştur. Türk toplumları kazanlara sıradan eşya gözü ile bakmamıştır. Kazanlar bolluk ve refahın göstergesi olmuştur. Kazan asan ve kaynatan kişiler vardı ve bunlar kişilerin zenginliğine göre değişebiliyordu.

## 2. İÇKİ KARIŞTIRICILARI

Birçok Türk-Moğol boyunun kültürel geleneğinde kaşık, kepçe ve başka karıştırma araçları önemli göstergelere sahiptir. Aile ilişkileri, dinî törenlerinde ve mitolojilerinde bu nesnelere özel yere sahiptirler. Bunlara gösterilen önem kültürün özelliklerini yansıtması bakımından önemlidir.

Bozkır Türkleri bu karıştırıcılar sayesinde severek içtikleri içkilerin son halini alması için tulumdaki içkiye ya vuruyor ya da karıştırıyordu. Bozkırda en kolay temin edilen içeceğin kırmızı olması nedeniyle kırmızıla ilgili birçok karıştırıcı ve kapların bulunduğunu görmekteyiz. Bunlar içinde en çok öne çıkan “bişkek”tir. Kırmızı karıştırmaya yarayan uzun sopa şeklindeki çubuğa “bişkek-bışkak” denir. İyi

<sup>6</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.62.

<sup>7</sup> İbrahim Dilek, “Altay Türklerinde Halk İnançları”, *Bilig*, S.3, 1996, s.101.

<sup>8</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.166.

kımız yapmanın yolu onu iyi bir şekilde karıştırmaktan geçer. Bu nedenle kısrak sütünün karıştırılması önemlidir. Temiz süzgeçlerde süzülen kısrak sütü, sabalara konulur. Saba bulunmazsa, kayın ağacı kütüğünden yapılan yayıklar kullanılır. Süte maya katıldıktan sonra, süt bişkek sopası ile dövülür. Bu işlem yarım saat sürer ve ardından kısrak sütü dinlendirilmeye bırakılır<sup>9</sup>.

Kırgızların millî içeceği sayılan kımız, Kırgız kültürünün her alanına yansımıştır. Bişkek adının anlamı kımız yapımında kullanılan tokmaktır ve Kırgızlar başkentlerine, bu yayık tokmağının adını vermişlerdir. Kırgızeli’nde yine Tokmak diye ikinci büyük bir kent de vardır<sup>10</sup>.

Kazak Türkleri kımızı karıştırmak ve kâselere doldurmak için ağaçtan yapılan bir tür kepçe kullanmaktadırlar. Buna “ojav” derler. Ojav, güzel ve süslü olarak uzun saplı ağaç parçasından yapılır. Ojavı, elle tutulmak için sapı çeşitli şekillerde süslenerek işlemler yapılır. Sapı bazı yerlerde kısa ve dik olarak da yapılır. Ojav, şaranın\* ikizi gibidir ve ona çok yakışır. Bundan dolayı ikisi birlikte yapılır, birlikte kullanılır ve birlikte saklanır<sup>11</sup>.

Başkurtların kepçeleri de içki kültürlerinde yer almıştır. Başkurtlarda “aldır” ve “ijau” denilen kepçe kımız ve ası bal dedikleri alkollü içkilerini alıp kâselere doldurmak için kullanılmıştır. Bu içki kepçeleri çoğu zaman ağaç yumrularından, bilhassa kayın yumrusundan ve ağaç kökünden yapılır. Başkurt kepçesi oldukça güzel ve zarif bulunur. Başkurt kepçeleri düz, uzunca şekilde olup, emziği yukarıya doğru hafif kıvrıktır. Kepçenin kulpuna her zaman özel şekil verilmiştir. Çoğu zaman arkasından aşağı doğru yönlendirilen çengeli vardır. Bu çengel onu asmak içindir. Başkurt kepçeleri için oymalı kulplar alışılmış olmasına rağmen, basit nakış ile de bazen süslenmiştir<sup>12</sup>.

Bazı nesnelere bozkır kültür çevresinde ilahi anlamlar yüklendiği için bunların var olmaları ya da yok olmaları ulusun refah ve mutluluğu ile yakından ilgilidir. Örneğin, Moğollar arasında Cengiz Han’ın kımız karıştırıcısına sahip olmasıyla ilgili bir rivayet bilinmektedir. Buna göre, ülkede “hayvan zenginliği süt

<sup>9</sup> Fuat Bozkurt, *Türk İçki Geleneği*, Kapı Yayınları, İstanbul 2006, s.18.

<sup>10</sup> Bozkurt, *a.g.e.*, s.19.

\* Şara: Kımız servisi için kullanılan ağaç kaptır.

<sup>11</sup> Jannat Erqalieva ve Nurhat Şakuzadauli, *Kazak Kültürü*, Al-Farabi Kitabevi, Almatı 2000, s.178.

<sup>12</sup> Sergey İvanoviç Rudenko, *Başkurtlar*, Çev. Roza-İklil Kurban, Kömen Yayınları, Konya 2001,s.183.

bolluğu ve dolayısıyla sağlık ve refah” onun varlığına bağlanmıştır. Ancak Cengiz Han’ın kötü ruhlu oğlu karıştırıcıyı batıya götürmüş ve yeni ulusun kökünü atmış. Moğolların o günden sonra fakirleştiğine inanılmaktadır<sup>13</sup>. Cengiz Han’ın kötü ruhlu oğlu olarak kastedilen Cuci’dir. Cengiz’in ilk eşi olan Börte’nin Merkitlere esir düşmesini Moğollar unutmamıştır. Cuci’nin de Merkitlerden olduğunu düşünen Moğollar görüldüğü üzere bunu hatırlamaktadırlar. Cengiz dönemi Moğolların yapılan seferler neticesinde birçok ganimet elde etmesiyle Moğollar gerçektende zenginlik ve refah içinde yaşamışlardı. Fakat Cengiz Han’dan sonra taht kavgaları olmuş ve uluslar ayrılarak, Cengiz’in kurduğu düzen bozulmuştur. Bunun bir sonucu olarak da batı önem kazanmış ve Cuci soyundan gelenler Altın Orda hanlığını kurmuşlardı. Böylece ana yurttan kopmalar başlamış ve Moğollar giderek dağılmışlardı.

Kımızın Moğol kültür çevresinde en başından beri bişkek denilen sopalarla dövülmekteydi. Gizli Tarih’in verdiği bilgilere göre Cengiz dönemi öncesi Moğollar kımız yaparken kımızı sopalarla dövmekteydiler. Cengiz Han’ın Taiçuudlardan kaçarken Sorhon-şar’ın evine yönelmesinin nedeni onun evinde gece boyunca süt kaynatılıp, kımız dövmelerinden dolayı gelen sesler olmuştu. Bu sesin o eve ait olduğunu bilen ve eve yönelen Cengiz Han bu şekilde kurtulmuştu<sup>14</sup>.

Batı Moğollarında (Oyratlar) ise kımız karıştırıcısı *bulur* olarak adlandırılır. Düğün ziyafetinin sonunda damadın babası, tüfek çubuğu ile arkasında gelinin bulunduğu perdeyi aralar ve şöyle seslenir: “*Boğa derisinden deri kap (arhat) hazırla ve bizim yerimizde otur; fil derisinden arhat yap, zansan ağacından kımız karıştırıcısı (bulur) yap ve bizim yerimizde otur.*” Daha sonra gelinin yüzündeki duvağı kaldırır ve şunları söyler: “*Aç gözlerini ve serbest bak*” böylece içkilerin hazırlanması için gerekli olan tüm nesnelere arasında kımız karıştırıcısı da sayılmış olur. Bunu yapmış olmak, akraba çevresine dâhil olmak ve evin sahibi olmak anlamına gelir<sup>15</sup>.

Diğer Türk toplumları da çok sevdikleri kımız için birçok karıştırıcı ve kepçe kullanmaktadırlar. Altay Türkleri arasında kayın ağacından yapılmış olan kaplara

<sup>13</sup> E. L. Lvova, İ. V. Okyabrskya, A. M. Sagalayev, M.S. Usmanova, *Sibirya Türklerinin Geleneksel Dünya Görüşleri*, Çev. Metin Ergun, C.II, Kömen Yayınları, Konya 2013, s.142.

<sup>14</sup> *Moğolların Gizli Tarihçesi*, Çev. Ekrem Kalan, Kabalcı Yayıncılık, İstanbul 2011, s.37.

<sup>15</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.158.



özel bir itina ve saygı gösterilmektedir. Onlar bu özen ve saygıyı aynı şekilde sekiz köşeli sarı arpa (segiz kurlu sarı arpal) denilen ve karışımları karıştırmak için kullanılan “pışkı” içinde sergilemişlerdir<sup>16</sup>.

Sahalar (Yakutlar), kımızı çırpma için kullanılan, işlemeli, uzun tahta çubuğa benzeyen alete “hamnatar”<sup>17</sup> derler. Ucundaki şapkaya benzer kısımda üç-dört delik bulunur. Hamnatar, yukardan aşağıya, aşağıdan yukarıya doğru hareket ettirilerek kullanılır. Kaşık olarak, “ebirhamiyah” kullanılır. Bu, kalın kayın ağacından kesilerek yapılan büyük bir kaşıktır. Bu kaşıkla “Isiah” denilen bahar bayramında kımız kabı olan “coroon”dan kımız alınarak etrafa dağıtılmaktadır. Kepçe olarak “uhaayah” kımız için kullanılır. Diğer büyük olan ağaç kepçeye de “baaa” derler<sup>18</sup>.

Sonuç olarak içki karıştırıcıları Türk-Moğol toplumlarının kültürünü yansıtan unsurlar arasında yer alır. Bu aletler sosyal ve ekonomik alanlarda yer edinerek bereket, saygı, kutsallık gibi inançları da oluşturmuştur.

### 3. İMBİK MAKİNESİ

Türk-Moğol toplumlarında damıtık içkilerin yapımını ve bazı çevrelerde çok içilmesinin nedenini anlamak için imbik makinesinin tarihi sürecini açıklamakta fayda vardır.

Bir sıvıyı bileşenlerine ayırıp arıtmak için önce buharlaştırmak, sonra yoğunlaştırmak gerekir. İşlemin kökeni hayli eskidir. Kuzey Mezopotamya’da MÖ. 4. binyıla tarihlenen basit bir damıtma donanımına rastlanmıştır. Anlaşıldığına göre bu donanım parfüm yapımında kullanılıyordu. Yunanlılar ve Romalılar da bu tekniğe yabancı değildi. Daha sonraları VIII. yüzyılda, Arap dünyasında Arap bilgin Cabir bin Hayyan damıtma tekniğini düzenli bir biçimde şaraba uygulamış ve damıtma aygıtını geliştirmiştir. Şarabı damıtmak bu şekilde onu daha da sertleştirdi. Şarap yavaş yavaş ısıtılınca, sıvı kaynamaya başlamadan çok önce buhar yüzeye çıkmaya başlar. Alkolün kaynama noktasının daha düşük olması nedeniyle, bu buhar

<sup>16</sup> A. V. Anohin, *Altay Şamanlığına Dair Materyaller*, Çev. Dr. Zekeriya Karadut- Jannet Meyermanova, Kömen Yayınları, Konya 2006, s.36.

<sup>17</sup> X harfi “h” olarak yazılmıştır.

<sup>18</sup> Yuriy Vasilyev- Cargıstay, “Saha (Yakut) Kültüründe At ve Atçılık”, Ed. Emine Gürsoy Naskali, *Türk Kültüründe At ve Çağdaş Atçılık*, Resim Matbaacılık, İstanbul,1995,s.307.

kaynatılmadan önceki sıvıdan çok daha az su içerir. Bu buharın alınıp yoğunlaştırılması ile şaraptan çok daha fazla alkol içeren bir sıvı üretilmiş olur<sup>19</sup>.

Türk-Moğol toplumlarında bu yolla yapılmakta olan içkilerin tüketildiği görülmüştür. Örneğin Hakaslar içkiyi imbikten süzme-geçirme, damıtma işlemine “arağasıba” derler<sup>20</sup>. Moğollarda yine çeşitli içkiler damıtılmaktaydı ve Moğollar içki damıtmada kullandıkları koni şekilli varile “bürkeger” demişlerdir<sup>21</sup>.

Özellikle Altay Türkleri arasında bu içki işleminin yoğun olarak yapıldığı görülmüştür. Altaylılarda süt rakısı olarak bilinen bu içki bugünkü rakıdan tamamen farklı bir rakıdır. Altay Türklerinin ekonomik uğraşlarının hayvancılık olduğunu göz önüne alırsak şarap değil de kendi ürünleri olan sütün şarap yerine geçmesi ve sütün damıtılması doğal bir sonuçtur. Daha önce ifade ettiğimize göre Altay Türkleri bu süt içkisine arakı derler. Yapım aşamasında ise bazı araç ve gereçler özenle kullanılıyordu. Kazanda kaynatılan rakı daha sonra imbikten geçiriliyordu. İmbikten geçirilen içki alkol oranını arttırdığı için imbik makinesi yüksek alkollü bir içki içmek için önemliydi.

Radloff’un Altay rakısının yapılması ile ilgili verdiği bilgilerden anlaşılıyor ki Altay Türklerinde rakı kazanı imbik aleti olarak da kullanılmıştır. Kaydedildiğine göre, Altaylılar süt rakısını yapmak için kazanın üzerini, kenarlarına tamamiyle uyan iki parçadan ibaret bir kapakla örterlerdi. Kenarda kalan açıklıklar çamurla gübre karıştırılması suretiyle sıvanırdı. Dar bir zaviye teşkil eden “çorgo” adındaki borular kısa uçları kapaktaki deliklere ve uzun uçları da, içerisinde soğuk su ile yerde bulunan kaptaki (teskur) iki çöleğe sokulacak şekilde paralel olarak yerleştirilirdi. Kazanın altında yanan hafif ve devamlı ateşin tesiriyle sıvı yarı kaynar vaziyette tutulurdu. Bu sıvıdan çıkan alkol ile su buharı soğuyarak çöleklerde toplanırdı. Bu süt rakısı çok zayıf olduğundan, sert bir içki için iki defa kaynatılması lazımdı<sup>22</sup>. Bu bilgilere göre bir ocak aracılığı ile ısıtılan sıvı buharlaşarak borular aracılığı ile soğutucuya aktarılmıştır. Buhar ise yeniden yoğunlaşarak alkol oranı yüksek bir sıvıya dönüşmüştür. Dolayısıyla Altaylılar kazan aracılığı ile imbikten geçirilen alkol oranı yüksek bir süt rakısı içmişlerdir.

<sup>19</sup> Standage, *a.g.e.*, s.98.

<sup>20</sup> Ekrem Arıkoğlu, *Hakasça -Türkçe Sözlük*, Akçağ Yayınları, Ankara 2005, s.77.

<sup>21</sup> Ferdinand D.Lessing, *Moğolca-Türkçe Sözlük*, Çev. Günay Karaağaç, TTK Yayınları, C.I, s.315.

<sup>22</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.56.

Altay bölgesi üzerinde önemli araştırmalar yapmış olan Anohin'de (1869-1931) Altaylılar arasında içki yapımında kullanılan bir aletten söz etmiştir. Anohin, Altaylıların temiz ruhtar için kanlı ve kansız kurbanlar verdiklerini ve kansız kurbanların genellikle yapılmış olan içkiler olduğuna değinmiştir. Bu içki hiç kullanılmamış taze arakı olup, bunu “algıy” denilen özel bir aletle yapmaktaydılar<sup>23</sup>. Algıyın sütün damıtılması ve rakı haline getirilmesi için kullanılan bir alet olmasından dolayı imbik görevi gördüğü ifade edilebilir.

Potapov da Altaylıların yazın günlük işlerinin önemli bir kısmının rakının imbikten çekilmesi işlemi olduğunu tespit etmiştir. Buna göre Altaylılar günlük süttten ekşi süt yapmak için rakıyı haftada iki-üç defa imbikten çekerler ve yazdan, bütün kışa yetecek miktarda hazırlarlardı. Altaylarda ekşi süttten yapılan rakı imbikten çekildikten sonra kalan peynirimsi maddeden hazırlanan kurut\* da rakıya meze\* olarak kullanılırdı<sup>24</sup>. Altaylılar rakıyı akşam güneş batarken, hayvanların son sağılışından sonra içerlerdi. Bu Altaylılarda yaygın olan bir âdetti. Bu rakı merasiminden önce kazanlar kuruluur, imbik makinesi hazırlanırdı. Rakı hazırlanan kulübede bir ateş yakarak, üzerine demirden bir kazan (tagan) konur, içine mayalanmış süt döküldükten sonra imbik makinesi kurulurdu<sup>25</sup>. Potapov, bu imbik makinesinin tam olarak şeklini anlatmamıştır. Radloff'un verdiği bilgilere göre Altay Türklerinin rakı kazanını aynı zamanda bir imbik makinesine dönüştürdüklerinden bahsetmiştik. Yine bu bilgilere göre kazan haricinde bir imbik makinesi kurulmuşsa yukarda Anohin'in bahsettiği algıy adlı alet Altay Türklerinde imbik makinesi görevini görmüş olabilir.

Farklı Rus seyyahların verdiği bilgilerden şu sonuçlara varmak mümkündür: İmbik makinesi rakının hazırlanması açısından önemli bir araçtı. Özellikle alkol oranı düşük olan süt içkilerini imbikten geçirince istenen alkol ve tat elde edilmiş olunuyordu. İlk olarak kaynatılan rakı imbikten geçirildikten sonra tam olarak bir alkollü içki halini alıyordu. İmbikten kıımız ve ekşi ayran ya da inek sütü de damıtılırdı. Bu süt içkileri damıtma sonucu rakıya dönüşürdü. Alkollü içeceğin daha

---

<sup>23</sup> Anohin, *a.g.e.*,s.125.

\* Kurut: Kurutulmuş süt ürünü.

\* Meze: İçki içerken yanında yenilen şey.

<sup>24</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.74.

<sup>25</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.75.

fazla tesir etmesi için imbikten iki ya da daha fazla kez damıtmak gerektiğinden imbik makinesi önemliydi.

#### 4. İÇKİ FİÇILARI ve İÇKİ ÇEŞMESİ

Bozkırda kullanılan bazı içki fiçıları zenginliğin ve bolluğun göstergesi olarak kullanılmaktaydı. Bu fiçılara Gök-Türklerde rastlanmaktadır. 568 yılında Bizans tarafından Gök-Türklerle elçi olarak gönderilen Zemarkhos, İstemi Kağan'ın otağında altından yapılmış birçok eşya gördüğünü kaydetmiştir. Bizanslıların kabul edildiği bölümleri anlatan tarihçi, burada altın içki fiçularından da bahsetmiştir<sup>26</sup>. Gök-Türk devletinin zenginliğini ve refahını simgeleyen bu altın içki fiçuları, bozkırın gündelik hayatında ağaçtan yapılmış olanları kullanılmaktaydı. Zira Başkurtlar, türlü büyüklükte olan içki fiçularına “tepen” demektedirler. Bu fiçılar ıhlamur ve nadiren de akağaç gövdesinden yapılır. Bu fiçi, su saklamada, kırmızı veya ası bal içkisini sofraya getirmede kullanılmıştır<sup>27</sup>. Yine Hakas Türklerinde “odırt çahidis” içki fiçısı demektir<sup>28</sup>.

Zamanla bozkırda değişen hayat şartları beraberinde farklı içkileri içme imkânını sağlamıştır. İçkilerin çeşitli olmasına bağlı olarak bunların muhafazası ve kullanımını kolaylaştırmak adına bazı aletler icat edilmiştir. Bu çabaların amacı içki çeşitlerini arttırmaktır. Böylece bu alet sayesinde içkileri çeşitlendirmek ve hepsini bir araya toplamak kolaylaşmaktaydı. Bu aynı zamanda kültürel açıdan bir zenginliğin ve gelişmişliğin işareti olmuştur.

Bu tür bir aleti en güzel tasvir eden seyyah Wilhelm Von Rubruk (1215-1270) olmuştur. Buna göre, süt ve diğer içecek tulumları Moğol sarayına taşındığı zaman sarayın girişi hoş bir görüntü arz etmediğinden, Parisli Wilhelm Usta adında biri büyük bir gümüşlü kütük yapmıştır. Bu kütüğün köklerinde gümüşten dört aslan bulunuyordu. İçinde beyaz kısrak sütünün dökülebilmesi için bir boru yer almaktaydı. Ağacın içinde yukarıya doğru dört boru bulunuyordu. Bunlar, dışarıya doğru bitiminde yeniden aşağıya doğru bükülmüşlerdi. Bu boruların her birinin sonlarında aynı şekilde, kuyrukları ağacın gövdesine sarılmış bir altın yılan tasviri

<sup>26</sup> Edouard Chavannes, *Çin Kaynaklarına Göre Batı Türkleri*, Çev. Mustafa Koç, Selenge Yayınları, İstanbul 2013, s.301.

<sup>27</sup> Rudenko, *a.g.e.*, s.183-184.

<sup>28</sup> Arıkoğlu, *a.g.e.*, s.262 vd.

yer almıştı. Bu borulardan birincisinden şarap, ikincisinden mayasız kısrak sütü, üçüncüsünden bal içkisi, dördüncüsünden de pirinç şarabı akıyordu<sup>29</sup>.

Yine Rubruk, içkilerin nasıl içilebileceğinden bahsetmiştir. Her bir içkiyi alabilmek için kütüğün ayağında gümüş bir alet yapılmıştı. Kütüğün yukarıdaki ucunda elinde trompet tutan bir melek heykeli yapılmıştı. Kütüğün altında bir insanın kalabileceği genişlikte kovuk bırakılmıştı. Buradan meleğe giden boru çıkmaktaydı. Ustanın kullandığı körük yeterli rüzgâr sağlamamaktaydı. Sarayın dışında içeceklerin saklandığı bir depo odası vardı, orada, meleklerin çaldığını duyunca içkileri dökmeye başlayan hizmetçiler görev yapıyorlardı. Kütüğün dalları, yaprakları ve meyveleri gümüştendir. En büyük sâkî, bir içkiye ihtiyacı olduğu zaman meleğe seslenir, bunun üzerine melek trompeti çalardı. Bunu kovukta yerleşmiş olan adam duyar ve kuvvetlice meleğe giden boruya üflerdi. Melek trompeti ağzına götürür ve çok kuvvetli bir şekilde çalardı. Bunu depolarda bulunan hizmetkârlar duyunca her biri kendi içkisini ilgili boruya dökerdi. Böylece içki önce yukarı doğru sonra aşağı doğru kendi haznesine akardı. Sonra sakiler buradan içkiyi alarak saraydaki kadınlara ve erkeklere götürürlerdi<sup>30</sup>.

Şarap, bal içkisi ve pirinç şarabının Moğollarda kısrak sütünün yanında içildiği görülüyor. Ancak bu içkiler Moğolların asıl içkileri değildi. Moğolların asıl içkileri kısrak sütü olan kımızdı. Zamanla değişen şartlar, farklı coğrafyalar ve farklı milletlerle etkileşim içilen içkileri de değiştirmiş ve bu şekilde çeşitlendirmiştir. Bu alet bir refahın ve zenginliğin göstergesi olmuştur. Bozkırın diğer halkı olan Türklerde benzer bir alete rastlanmamıştır ama Moğollardaki bu örnek bize konu ile ilgili bilgiler vermesi açısından önemlidir.

## 5. İÇKİ KADEHLERİ ve KAPLARI

İçkinin içiliş biçimi ve kabı toplumdan topluma farklı özellikler taşımaktadır. İçki kadehlerle içilir. Günümüzde kadeh adı ile anılan içki bardağına Türkçede çeşitli adlar verilir. Eski sözcüklerden biri de ayak sözüdür<sup>31</sup>. Divan-ı Lûgat-it Türk'te ayak kelimesi kadeh ve sürahi anlamına gelmektedir. Ayrıca bu ayaklar ayakçı tarafından

<sup>29</sup> Wilhelm Von Rubruk, *Moğolların Büyük Hanına Seyahat*, Çev. Ergin Ayan, Ayışığı Kitapları, İstanbul 2001, s.105.

<sup>30</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.105.

<sup>31</sup> Bozkurt, *a.g.e.*, s.35-36.

sırlanıyordu<sup>32</sup>. Boyalı sırlı ayaklar ile boyasız kara-ayak çeşitleri, Kırgız Türkleri tarafından yapılıyor ve yine ayak adı ile adlandırılıyordu. Toprakta yapılan kaplar da boyanıp ve sırlanmış oluyordu<sup>33</sup>. Yine Türkler, içki kadehi karşılığında “sağrak” ve “idiş” kelimelerini de kullanıyorlardı<sup>34</sup>.

Altay Türkleri kap, kacak, çanak ve fincanlar için “ayak” sözcüğünü kullanırlar<sup>35</sup>. Dış tesirlerden uzak ve Sibiryâ'nın tundraları arasına sıkışıp kalan Yakut Türkleri de içki kadehi veya kâsesi için “ayax” diyorlardı. Moğol dünyasında ise içki kadehi “ayaga” topluluk içinde çok önemli bir rol oynuyordu<sup>36</sup>.

Kadeh ve kaplar toy şölenlerinde ve meclislerde önemli bir rol oynardı. Hem Türkler hem de Moğollar bu toy ve şölenlerini vermekteydiler. Kırgızlar düğün ziyafetlerinde kullandıkları kadehlere “kengeş ayak” diyorlardı. Yoğ aşı verilen şölenlerde de, düğün ve ziyafetlerde kullanılan kadehler kullanılmıştır. Toy, düğün ziyafetleri ile ölü aşlarında veya hakanların otağlarındaki kadehler, kâse büyüklüğünde olup, muhtemelen kaba şeyler değildiler<sup>37</sup>.

Kadeh ve kaplar, destan metinlerinde çok sık karşımıza çıkmaktadır. Örneğin destanlardaki kadeh ve kaplar çeşitli olup, renklerine ve deri mataraların büyüklüğüne göre farklı içkiler almaktaydı. Altay destanlarından biri olan Kan Kapçıkay destanında, sarayda verilen bir içki şöleninde içki kapları ve içindeki içkiler şöyle anlatılır: “*Oradaki halk, hepsi keyifle eğlendi. Kara matarayı açıp, aracan, korocon doldurdular. Kızıl renkli içki Temdü Bökö'den içildi. Kırk kızıl kadeh sarayı dolanıp bitmedi. Birbirine benzer kırk genç doldurmakla bitiremedi. Küçük mataradaki rakıyı, altın kadehi almayan, dokuz yaşındaki kara boğanın iki boynuzuna doldurup, Kan Kapçıkay ile Tenek Bökü iki boynuzu tokuşturarak, onların ikisi içtiği için, cesur neslin halkına kadeh tokuşturma geleneği kaldı*”<sup>38</sup>.

Kadehlerin çeşitli olması içkilerin de çeşitli olduğunu kanıtlar niteliktedir. Çünkü kırmızı, şarap ya da bira gibi içkiler aynı kaplardan ya da kadehlerden

<sup>32</sup> Kaşgarlı Mahmud, Divan-ı Lûgat-it Türk Tercümesi, Cilt III, Çev: Besim Atalay, TDK Yayınları, Ankara 1985, s.296.

<sup>33</sup> Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C.IV, s.169.

<sup>34</sup> DLT, C I, s. 47, 61, 296.

<sup>35</sup> Emine Gürsoy Naskali, Muvaffak Duranlı, *Altayca-Türkçe Sözlük*, TDK Yayınları, Ankara 1999, s.31.

<sup>36</sup> Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, .C.IV, s.159.

<sup>37</sup> Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*; C.IV, s.173.

<sup>38</sup> İbrahim Dilek, *Altay Destanları 2*, TDK Yayınları, Ankara 2007, s.262.

içilmiyordu. Türklerin bunlar için ayrı isimler kullandıklarını görmekteyiz. Örneğin, Çuvaşlar “körege” ismini şarap kâsesi ve yemek sırasında üzerine şarap kâseleri konulan iskemle olarak söylerler. Kâse ve kadeh ayrımı için de “kürge” derlerdi ki bu da şarap kadehi anlamındadır. İçkinin çeşitli olması ise yine isimlendirmelerle kendini göstermiş ve bira bardağı için “cəm” demektelerdir<sup>39</sup>.

Eski Türkler at toynağını da içki kadehi olarak kullanırlardı. Atlı göçebe kültürü için bu doğal bir uygulamadır. Bir yanda kutsal sayılan ata saygı, bir yanda doğada var olan bir nesneyi kullanma gereksinimine dayanan bir olaydır<sup>40</sup>. Bunun dışında boynuzdan yapılan kadehler de yok değildi. Ötüken çevresinde M.Ö. binyıldan kalma alp mezarlarında, madeni ayna ve içki boynuzu kadehi, kemere asılı silahlarla birlikte, bazen resmedilmiştir<sup>41</sup>. Çin’in kuzeyinde, Chou dönemindeki Kuzeyli göçebelerin Pi-yung’daki şölenleri birer gösteri şeklindeydi. Pi-yung’daki müzik eşliğinde yapılan okçuluk yarışmalarında, eyalet beyleri ve yüksek rütbeli alplar, mahir okçular arasından seçilirdi. Çünkü bu yarışmada müziğin işaret ettiği anda hedefi vurabilmek, yalnız ustalık değil, terbiye, doğruluk ve kut nişanesi sayılıyordu. Hedefi vuranlara kadehle, vuramayanlara boynuzla şarap sunuluyordu<sup>42</sup>. Alplar bu şekilde içki ile ödüllendirilmiş oluyorlardı. Aynı zaman da içki kapları da bir rütbe işareti olarak kendini gösteriyordu.

Kaşgarlının Divanı’nda yiğit adam tarif edilirken onun kıımız kabının üzerinde her zaman bir tas bulundurduğu belirtilmektedir. Bu şekilde olan adam cömert bir adamdır<sup>43</sup>. Kıımız içmenin ve bir başkasına tas içinde ikram etmenin o dönemde önemli bir olay olduğu görülür. Çünkü bozkır kültüründe yiğit kişiler alp olarak gösterilmektedir. Buna göre yiğit bir alpin ya da adamın kıımız sunacağı kimseler vardı. Bu aynı zamanda devam eden bir süreçtir, Türklerde hükümdar ve diğer beyler de alp olarak tasvir edilerek bu gelenek devam edilmiştir.

<sup>39</sup> H. Paasonen, *Çuvaş Sözlüğü*, Çev: TDK Çevirmenleri, İbrahim Horoz Basımevi, İstanbul 1950, s.15, 72, 79.

<sup>40</sup> Bozkurt, *a.g.e.*, s.36.

<sup>41</sup> Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş* s.125.

<sup>42</sup> Esin, *a.g.e.*, s.122.

<sup>43</sup> *DLT*, C.I, s.468.

Moğollar da bozkırdaki Türkler gibi pek çok ihtiyaçlarını sürülerinden temin ederlerdi. At ve sığır derilerinden tulumlar yaparlardı ve bir nevi yabancı koç olan *artac* adlı hayvanın boynuzlarından içki kadehleri yaparlardı<sup>44</sup>.

Moğolların içkiye olan düşkünlükleri ve içtikleri içkilerin çeşitliliği Moğolcadaki kadeh ve kap isimlerinin çoğunluğundan anlaşılmaktadır. İçki kapları, kadeh, bardak, kâse ve fincanları için farklı isimler kullanmakla birlikte, bunlar içine koyulan içkilerin bile farklı olması farklı isimlendirmelerini gerektirmiştir. Moğollar şarap kâsesi için “çomuşom”, şarap kadehi için “arakin-u”, şarap bardağının altlığı için kullanılan küçük fincan tabağına “hundagan-u”, içki bardağı ve kadehi için “hundaga”, kelimelerini kullanırlar. İçki bardakları bile şekil olarak çeşitlidir ki buna da “gurba költü” denilir. Bu üçayaklı içki bardağı anlamındadır. Tüm bu kadeh ve kapların doldurulması işine ise “hundgalah” denilir. İçkinin doldurulması işi de isimlendirilmiş ve buna da “araki” denilmiştir<sup>45</sup>.

Bozkır sosyal hayatında ve Sibiryaya toplumlarında günlük kullanımın dışında dinî yaşamda da içki kadeh ve kaplarının önemi büyüktü. Bu kadeh ve kaplara bazı anlamlar yüklenerek, onlar kutsal birer nesne konumuna getirilmiştir. Dinî hayatta adı geçen süt ürünlerini saklamaya yarayan kaplar, törensel ve mitolojik karakterli simgeleri yansıtmıştır. Bu kapların anlam alanına dinî temizlik, üreme, doğum, mevcut sosyal ilişkilerin yansıtılması, tanrılar ve kozmosun hayat kaynağına katılma düşünceleri girmiştir<sup>46</sup>.

Kımız kabı bu açıdan bazı dinî uygulamalarda kadının rahmi varsayılmıştır. Örneğin Yakut kadınları kısırılık hastalığını tedavi edebilmek için ormanda kutsal bir melez ağacının yanına giderek dualar okurlar. Ağaçtan düşecek olan ve embriyoyu ifade eden kurtçuk yağlanmış kımız kabına düşerse kadın bunu kurtçukla birlikte içer ve kımızı da ağaca serper. Bazı yerlerde ise bembeyaz bir at derisi üzerine bir değil üç tane kımız kabı koyulur. Ağaca gelen kadın onun etrafında üç kez dolaşır ve daha sonra altına otururdu. Onun yanında kadının yerine dualar okuyan şaman bulunurdu.

---

<sup>44</sup> M. Baron C. D’ohsson, *Moğol Tarihi*, Günümüz Türkçesine Aktaran ve Yayına Hazırlayan. Ekrem Kalan ve Qilyas Şükürov, IQ Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul 2006, s.23.

<sup>45</sup> Lessing, *a.g.e.*, C.I, s.315,1025,1521.

<sup>46</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II.,s.159.



Eğer “arık ruhu” (iye) kadına erkek evlat vermişse kımızın içine beyaz kurtçuk, kız evlat vermişse yeşil düşerdi<sup>47</sup>.

İçki kapları, kadehleri ve içki şişeleri şaman ayinlerinin de önemli bir parçası idi. Ağaç kaplar dışında rakı şişelerinin de kullanıldığını görüyoruz. Hakaslarda bir hastanın şifa bulması ot, taş, çalılık ve su gibi birçok doğal nesneye bağlanmaktadır. Şaman, bunun için ayinde bazı nesnelere kullanırdı. Bunlar ilaç olarak sembolize edilirdi. Örneğin, sarılık nedeniyle yapılan ayinde çeşitli nesnelere yanı sıra dokuz araka şişesi de kullanılırdı<sup>48</sup>. Rakı şişelerinin ayinde kullanılması hastanın iyileşebilmesi için gerekli olan ilaçlardan biri sayılmıştır.

İçki kapları bahar şenliklerinde bereketi getirecek olan nesnelere arasındadır. Yeni yılın başlangıcını canlandıran Yakutların İsiyah bayramında inanca göre evren yenileniyordu. Bu nedenle de bayramın nesnel düzeninde önemli konum, hayatın sonsuz kaynağı ile ilgili nesnelere verilmekteydi. Onların arasında süt ürünlerinin toplandığı nesnelere önemli yer tutar. Kımız dolu kap, özünde üremeye bereketin sırrını saklayan mitolojik süt gölünün nesnel karşılığı sayılmıştır<sup>49</sup>.

Altay Türkleri avdan sonra avcı kan bağı atası olan Kaçı-Kam’a bir ayin düzenler ve duasında sunusunu yaptığı çeşitli kapları da sayar<sup>50</sup>.

İçki kadeh ve kapları hem bozkırın hem de Sibirya Türklerinin içki kültürünü yansıtması açısından önemli olmuştur. İçkilerin içildiği bu aletler bozkır yaşamının her alanını aydınlatırken bir yandan da içki çeşitlerini ve ne boyutlarda içildiği ile ilgili bilgiler vermektedir. Bunların çeşitli olması içki kültürünün genişliğini göstermektedir. Kullanım alanları ise sosyal hayatı aydınlatmada yardımcı olmuştur.

### 5.1. AĞAÇTAN YAPILAN KADEH ve KAPLAR

Türk-Moğol halkları konar-göçer bir hayat sürdürdüğü için taşımaya ve kullanmaya elverişli kadeh, kap ve tulumları tercih etmiştir. Bir yerden bir yere göç ederken kırılmayacak ve çok yer kaplamayacak şekilde deriden yapılmış aletleri daha çok kullanmışlardır. Zira beslenen hayvan sürüleri deriden aletler yapmak için daha

<sup>47</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.86.

<sup>48</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.19.

<sup>49</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.173-174.

<sup>50</sup> L.P. Potapov, “Altay Türklerinde Avcı İnançları ve Gelenekleri” Çev. Atilla Bağcı, *Karadeniz Dergisi*, S. 15, s.13-14.

uygundu. Muhtemelen ağaçtan hazırlanan kadeh ve kaplar zamanla deriden yapılanların yerini almıştı.

Orta Asya'da yapılan kazılarda, ağaçtan yapılmış fincan ve kadehlerin olduğunu görmekteyiz. Ancak eski Türk kaynakları ağaçtan yapılmış bir kadeh çeşidinden söz etmemektedir. Bu çeşit kadehleri, etnografya bilgilerinden hareketle dış kültür tesirlerinden oldukça uzak kalmış olan Kırgız Türklerinde görebilmekteyiz. Kırgız Türklerindeki bu kadehler, boyalı ve boyasız, sırsız olarak iki çeşide ayrılıyorlardı. Ağaç kadeh ve kaplar geniş olarak boyandıktan sonra, üzerinden de bir sır geçiriliyordu. Anadolu'da da böyle bir işleme geleneği vardır. Kırgız Türklerinde ayak adı ile anılan ağaç kadeh ve kâseler şunlardır: Sır ayak: Boyalı ve sırlı ayaklar. Kara-ayak: Boyasız ve sırsız, fakat kulpu bulunan ağaç çanaklardır<sup>51</sup>.

Kazak Türkleri, kımız, şubat, çorba gibi sıvı olan yemek ve içecekler için kullanılan kâselere "ayak" veya "tostagan" derler. Ayak veya tostagan ağaçtan yapılır ve içi çukur olur. Büyük ve küçük şekillerde olmakla birlikte, dışı çeşitli şekillerde boyalı resimlerle süslenir<sup>52</sup>. Onlar, kımız servisi için şara adını verdikleri kabı kullanırlar. Şara, kımız dağıtmak için yapılan bir kaptır. Bazı yerlerde ona "tegene" derler. Şara içine on ile on beş litre kımız alabilecek büyüklüktedir. Şara, meşe, kayın gibi sert ve kuru ağaçlardan yapılır. İçi çukur olup, kendisi yuvarlak ve kenarları diktir. Dışı çeşitli desenlerle, gümüş veya kemik halkalarla süslenir. Şaranın kapağı olur, Kazak Türkleri onu da süsleyerek kullanırlar<sup>53</sup>.

Bu kımız kaplarının temizliğine Kazaklarda büyük önem verilir. Kımız hazırlanan kap, haftada en az bir kere temizlenip kurulanmalı ve melike ağacının dumanı ile tütsülenmelidir. Zamanında kurutulup gerekli olan temizliği görmemiş olan kabın içindeki kımızın tadı bozuk olur<sup>54</sup>.

Başkurt Türklerinde XIX. yüzyılın başlarında kımız yapımında kullanılan deri kaplar yavaş yavaş ortadan kalkmıştır. Bu kapların yerini ağaç kaplar almıştır. Başkurt ağaç kapkacakları iki gruba bölünür. Birincisi tek parçadan oyularak yapılan

<sup>51</sup> Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C.IV, s.166.

<sup>52</sup> Erqalieva ve Şakuzadaulı; *a.g.e.*, s.179.

<sup>53</sup> Erqalieva, ve Şakuzadaulı; *a.g.e.*, s.177.

<sup>54</sup> Erqalieva ve Şakuzadaulı, *a.g.e.*, s.41.

kapkacaklar, ikincisi takma dipli kapkacaklardır. Oyularak yapılan kapların en büyüğü en kabası “sara” ve “tabak”tır. Sara kısa ve geniş olan çamaşır teknesi türündendir, bu kaba Başkurdistanın sadece kuzey-doğu kesiminde rastlanır. Tabak 50 cm ve daha da büyük çapta olan büyük ağaç kâsedir. Kenarlarında bulunan kulak, asmak için delinmiştir. Bu kap yer yer “büyük tabak” ve “aşlau” diye adlandırılır. Fakat Başkurlarda “tustak”, “teges” veya “küçük sügete” denilen düz ağaç kâseler daha çok kullanılmıştır. Ama Başkurlar bilhassa küçük kulplu “aldır” denilen büyük ve derin kâselere daha çok değer vermişlerdir. Bu kâseler genelde iyi ağaçtan, akağaç veya melez yumrularından, seyrek olarak çam veya akağaç kökünden yapılmış ve şekli kepçeye benzemektedir. Sara ve her tür tabaklar türlü ağaç yumrularından yapılarak başlıca gıda ürünleri için kullanılmıştır. Ağaç kâseler olan tustak ve teges çoğu zaman karelya ve kayın ağacından yapılmış olup, bunlar çok pahalıdır. Bu kâseler başlıca ası bal denilen alkollü içki ve kırmızı için kullanılmıştır<sup>55</sup>.

Yine Başkurlarda kısrak sağmak için “künek” denilen takma dipli, arkasında kulağı, önünde küçük emziği olan ağaç süt kovası kullanılmıştır. Sofrada ise sıkça bir ya da iki kova kapasiteli “körege” denilen kaplar tercih edilir. Bu kaplar büyük bir titizlikle işlenmiş oymalar ile süslenmiştir. Bu ağaç köregeler ası bal veya boza yapımında kullanılmıştır<sup>56</sup>.

Ağaçlık ve ormanlık alanların yoğun olduğu Şamanist Sibiryâ toplumlarında ağaç kâseler önemli bir yer tutmuştur. Bu Türk toplumlarının destanlarında ağaçtan yapılmış olan içki kaplarından içki içmek âdeti görülmektedir. Dinî inanışlarının yansıdığı bu kaplar için “kutsal kara akağaçtan kâse” denilmektedir. Bunun yanı sıra destan kahramanlarına kadınlar rakıyı bu kabın içine ağzına kadar doldurarak sunmuşlardır<sup>57</sup>.

Türk-Moğol bozkırlarında ve Sibiryâ Türklerinde en çok içilen içki kırmızı olduğu için kırmızı kapları ve bardakları daha fazladır. Özellikle Yakut Türklerinde kırmızı ile ilgili birçok kap ve bardak ismini görmekteyiz. Yakut folklorunda çeşitli nesnelere gelenek ve göreneklerin yaratıcısı, mitolojik kültürel kahraman olarak kabul edilen ilk ata “Elley” gösterilmiştir. O ilk demirci, ilk kazancı, ilk zanaatkâr ve

---

<sup>55</sup> Rudenko, *a.g.e.*, s.182.

<sup>56</sup> Rudenko, *a.g.e.*, s.184.

<sup>57</sup> Metin Ergun ve Mehmet Aça, *Tıva Kahramanlık Destanları I*, Akçağ Yayınları, Ankara 2004, s.502.

kımız bayramı sayılan Isıah'ın ilk düzenleyicisi sayılmıştır. Elley, ilk kez bugün Yakutlar arasında yaygın olan çeşitli kımız kaplarını da yapmıştır. Örneğin, “Sirisit”, “çoron”, “hallyi”, “biseeyeh” gibi kapları o bulmuştur. Elley'in ayrıca kısırakları sağarak kımız biriktirmeye başladığına inanılır<sup>58</sup>.

Bir başka varyanta göre, Elley'in ağabeyi ve gök halkının şamanı “Labingha-Süürüh”tür. Labingha-Süürüh'ün büyük oğlu büyüdüğünde kısırak sütü için kullanılan bütün kapları toplar ve atların rengine göre “çoron”, “mataar”, “delbar”, “çaçiri”, “tütümesi” gibi kaplar tayin etmiştir<sup>59</sup>.

Yakutlarda kımız kapları kımız bayramı sayılan Isıah töreninde kullanılır. Kısırak sütünden yapılan kımızı içmek için pek çok kap kullanılır. Bunlardan “coroon”, “sielleehcoroon”, “mataarçah”, “bıridak”, “sılgıçabıçağa”, “holloğos” gibi kadeh ve kaplar ağaçtan yapılmıştır.<sup>60</sup>

Kımız hazırlamak ve saklamak için kullanılan kapların yüksek sembolik değeri günlük yaşamda da korunmuştur. Bu eşyalar Türk-Moğol halklarının yaşam mekânlarında önemli bir konuma sahiptir. Güney Sibiry Türklerinde ayran ve kımız hazırlamak için kullanılan tulum ve kaplar, çadırın kadın bölümünün üst kısmında saklanır. Yine Sibiryadaki Moğol halkları bu kapların muhafazasına büyük önem verirler. Mesela Buryatlar, bu kapları onlara göre önemli sayılan ahşap evin kuzey tarafındaki ahşap sütunun yanına yerleştirirler. Yine Batı Moğol ve Buryatları çadır girişinin karşısına, ocağın arkasına “ön köşeye” bırakırlar. Halha Moğolları, benzer kapları saygın erkek tarafına bırakırlar. Budist Moğollara gelince onlar da bu kapları, burhanların tasvirlerinin bulunduğu masanın önüne koyarlar<sup>61</sup>. Böylece bu kapların konulduğu yer, Türk-Moğol halklarının görüşlerine göre, yaşam alanlarında onlar için kutsal sayılan bölümlerdir. Yaşam alanlarının farklı olması bu durumu değiştirmemiştir. İçki hazırlamak ve saklamak için kullanılan kaplar hem çadır hayatı yaşayan Moğollarda hem de ahşap evlerde yaşamakta olan Moğollarda belirli kutsal alanlarda yer edinmişlerdir.

---

<sup>58</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.I, s.132.

<sup>59</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.I, s.132.

<sup>60</sup> Cargıstay, *a.g.m.*, s.306-311.

<sup>61</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.I, s.150.

Türklerde kayın, kutsallık atfedilen ağaçlardan biridir ve orman kültürü içerisinde yeri önemlidir<sup>62</sup>. Bu açıdan Şamanist Türklerde kayın ağacı dinî anlamlar taşıdığı için birçok kullanım amaçlı yapılan kap, fincan, kadeh gibi aletler kayın ağacındandır. Örneğin, Altaylılar kayın ağacından yapılmış olan tahta fincanlara “ağaç ayak” derler<sup>63</sup>.

Kayın ağacından yapılan içki kapları, fincanlar ya da kadehler Şamanist Türkler tarafından büyük bir özenle korunuyordu. Örneğin Altaylılar kayın ağacı kabuğundan yapılmış kaplara karşı çok dikkatli davranırlar. Bunun önemi yapılan şaman ayinlerine de yansımıştır. Altaylılar Ülgen için yapılan ayinde kurbanlık bira hazırlarlardı. Bu kurbanlık bira üç ağaç kabın içine doldurulduktan sonra şaman göğe çıkmaya başlardı<sup>64</sup>.

Bu kaplar onların ilahilerinde bile yer alır. İlahilerinde “*iki dikişli mukaddes, bereketli gülek kap*” şeklinde hem yemek hem de içki kaplarını belirtmiş olurlardı<sup>65</sup>. Kon doma Tatarları<sup>66</sup> da kayın kaplarına, su, süt, tereyağı, rakı, bal ve arpa taneleri koyarlardı. Ayrıca bundan başka çok güzel işlenmiş kayın kapları kullanırlardı<sup>67</sup>.

Altaylılarda rakı içme merasiminde daireyi döndüren içki kabına kuar denilmektedir. Bu kâse sırası gelen kişi tarafından alınarak içindeki rakı merasime uygun bir şekilde içilirdi<sup>68</sup>. Altay Türklerinin içki meclisinde tasvirler için farklı kap kullandıklarını görmekteyiz ve bu kap tahtadan olurdu. Potapov’un belirttiğine göre, daireyi döndüren kap kuar iken, put tasvirlerine saçı saçmak için rakıya mahsus, küçük tahta fincanı kullanırlardı, onlar buna “çoçoy” derlerdi<sup>69</sup>. Altay Türklerinde tasvirlere has bir fincanın kullanılması kutsala en temiz ve en özel olanı layık gördüklerini göstermektedir.

<sup>62</sup> Ülkü Gürsoy, “Türk Kültüründe Ağaç Kültü Ve Dut Ağacı”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, S.61, 2012, s.45.

<sup>63</sup> Naskalı ve Duranlı, *a.g.e.*, s.31.

<sup>64</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.100.

<sup>65</sup> Anohin, *a.g.e.*, s.36.

<sup>66</sup> Kastedilen Şor Türkleridir. Etnografya biliminde Kuznetsk Tatarları, Mrass ve Kondoma Tatarları, Abalarlar, Şorlar vb. değişik adlarla bilinen bu topluluk için Şor etnik adını ilk kez 19. yüzyılın sonunda W. Radloff kullanmıştır. Giray Saynur Derman, “Sibirya Türkleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme”, *Siberian Studies*, C.4, S.9, 2016, s.31.

<sup>67</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.116.

<sup>68</sup> L.P. Potapov, “*Göçebelerin İbtidai Cemaat Hayatlarını Anlatan Çok Eski Bir Adet*”, s.76.

<sup>69</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.75.

Kutsanmış içecekleri taşıyan kapların insanların iyi tanrılarla iletişimlerini sağladığına inanılmıştır. Onlar, tören esnasında gök bereket kaynağına benzetilirler<sup>70</sup>. Ana toprağa adanan Altay şaman dualarında şaman, büyük ve mayalanmış içeceğin olduğu kovaya dikkat çekerek Tanrı'dan bereket dilerdi<sup>71</sup>.

Bozkır kültür çevresinde ve özellikle Sibiry halklarında ağaçtan yapılan kadeh ve kapların sayısı diğerlerine nazaran daha çoktur. Bunun nedeni ormanlık yerlerde ağaçtan yapılanların kolaylık sağlamalarıdır. Bozkır toplumlarında bu kapların özellikle temizliğine önem verildiğini görmekteyiz. Sibiry toplumlarında bu kaplar yaşam alanlarında kutsallıkla ilişkilendirilerek dikkatle muhafaza edilmiştir. Şamanist toplumlarda ise kayın ağaçlarından yapılan içki ve yemek kaplarına büyük önem verilmiştir.

## 5.2. ALTIN KADEHLER

Bozkır kültür çevresinde altın kadehler de vardı. Altın kadehler, zenginleşen ve devlet kurmuş olan Türk-Moğol halklarında bir zenginlik ve saygı nişanesi olarak kullanılıyordu. Altın kadehlerden daha çok destanlarda söz edilmiştir<sup>72</sup>. Altın, aynı zamanda Türklerin İslamiyet'ten önce de sonra da değişmez bir hükümdarlık sembolü idi. Altın tamga, altın kemer gibi birçok hükümdarlık sembollerini buna örnek verebiliriz<sup>73</sup>. Destanlarda ve sosyal hayatı yansıtan yazılı kaynaklarda altın kadehleri ak kemiğe mensup olan hanlar, beyler, yiğit bahadır ve alplar kullanıyordu.

Destanlarda altın kadehler ile kahramanlara en iyi ve en sert içkilerden sunulur. Altay destanı olan Ak Tayçı destanında, destan kahramanı Ak Tayçı'ya hürmet edilirken altın sofrada altın kadehte lezzetli rakıdan verilir<sup>74</sup>.

İskitlerde anlatılan bir efsaneye göre altın kadeh hükümdarlık sembollerinden biridir. Efsaneye göre, İskit kralının üç oğluna birgün gökten altından bazı nesnelere düşer. Bunlardan biri de altın bir kupadır. Ancak altın nesnelere kor halinde olduğu için kardeşlerin hepsi bunu ellerine alamazlar. Nesnelere sadece küçük olan kardeş

<sup>70</sup>.Lvova, vd., *a.g.e.*, C.II.,s.149.

<sup>71</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.152.

<sup>72</sup> Ögel, *a.g.e.*, s.166.

<sup>73</sup> Ögel, *a.g.e.*, s.176.

<sup>74</sup> İbrahim Dilek, *Altay Destanları I*, TDK Yayınları, Ankara 2002, s.132.

eline alabildiği için tahta çıkacak olan kutlu kişinin küçük kardeşleri olduğunu anlarlar<sup>75</sup>.

Avrupa Hun hükümdarı Atilla, altın kadehlerin çalınmasını büyük bir saygısızlık olarak kabul etmiş ve Roma'ya bu nedenle meydan okumuştur. 448 yılında İmparator II. Theodosius (408-450) tarafından Atilla'ya gönderilen Maximinus başkanlığındaki elçilik heyetinde yer alan Priskos şöyle der: “*Attila, Roma üzerine yürümeden önce, savaş için bahane aramak gayesiyle diplomatik faaliyetlere girişti. İlk önce Sirmium'un muhasarası esnasında şehrin piskoposu tarafından altın kadehlerin emanet edildiği Sylvianus'u hırsızlıkla itham ederek, kendisine teslim edilmesini istedi.*” Priskos bu altın kadehler için İtalya'dan Atilla'ya elçiler geldiğini ifade etmektedir. Ama elçiler Priskos'a Atilla'nın kararından vazgeçmediğini, o kadehleri ve Sylvianus'un gönderilmediği takdirde savaş ilan edeceğini anlattıklarını nakletmektedir<sup>76</sup>.

Gök-Türklerde altından eşyalar devletin zenginliğini gösteren simgeler olmuştur. 568 yılında Bizans tarafından Gök-Türlere elçi olarak gönderilen Zemarkhos, İstemi Kağan'ın otağında altından yapılmış birçok eşya gördüğünü anlatır. Bizanslıların kabul edildiği bölümleri anlatan elçi, burada olan heykellerden, kağanın üzerinde uzandığı altın bir divandan, sürahiler, ibrikler, kadehler ve altın içki fiçilerinden bahsetmiştir<sup>77</sup>.

İslam sonrası dönemde ise Oğuzlarda yine altın kadehlerin Oğuz beylerinde önem taşıdığı görülmektedir. Dede Korkut destanlarında “altın ayak” denilen bu kadehlerin kullanımı beyler tarafından oluyordu. Örneğin, Bamsı Beyrek içki içtiği bir sırada bezirgânların Oğuz iline götüreceği malların çalınmasına çok üzülmüş ve Bamsı Beyrek, şarap içerken üzüntüden içmez olmuş elinden altın kadehi düşmüştür. Yine Salur Kazan'ın oğlu Uruz'un babasını kurtarmak için savaştığı sırada yanındakilere “*Atamın altın kadehinden şarap içen, beni seven attan insin, bunun kapısına birer güz vuralım*” dediği görülür<sup>78</sup>. Bunun gibi birçok örnek Dede Korkut

<sup>75</sup> Herodotos, *Tarih*, Çev. Müntekim Ökmen, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2012, s.295.

<sup>76</sup> Ali Ahmetbeyoğlu, *Grek Seyyahı Priskos (V. Asır)'a Göre Avrupa Hunları*, Türk Dünyası Araştırma Vakfı Yayınları, İstanbul 1995, s.14.

<sup>77</sup> Chavannes, *a.g.e.*, s.301.

<sup>78</sup> Orhan Şaik Gökyay, *Dede Korkut Hikâyeleri*, Kabalcı Yayınları, İstanbul 2013, s.222-223.

destanlarında yer almaktadır. Görüldüğü üzere altın kadehler ak kemikten gelen kişiler tarafından bir sembol olarak kullanılmaktaydı.

Moğol toplumlarında ise altın kadehler aynı şekilde zenginlik ve saygı sembolü olarak kullanılmaktaydı. Cengiz Han'ın Kerayitleri bozguna uğratmasının ardından Kerayit hükümdarı Tuğrul Han ve oğlu Sengüm kaçmışlardı. Sengüm seyisi ile birlikte kaçır. Seyisi onu Cengiz Han'a ihbar etmek isteyince, seyisin karısı tepkisini “*Sen altın kadehini bırak. Giderken su içecek kabın kalsın*” diyerek azarlamıştır<sup>79</sup>. Görülüyor ki seyisin elinde altın kadehle görünmesinden kaçınılmıştır. Çünkü seyisin bir asil sanılıp öldürülme ihtimali vardı.

İmparatorlukları çok geniş coğrafyalara yayılmış olan Moğollarda, han masalarında içki ve altın kadehler eksik olmazdı. Marco Polo, Kubilay Han'ın içki masasında muhteşem içki kapları olduğundan bahseder. Buna göre, bu muazzam kare biçimindeki masanın tam ortasında büyük bir kap vardı. Bu kap masanın içine gömülü ve altından yapılmıştı. Masanın ortasında gömülü bu büyük altın kaba şarap koyuyorlardı. Kubilay Han'ın masasının dört köşesinde de birer kap ve irili ufaklı içki kapları duruyordu. Bu kaplarda çeşitli hayvan sütleri vardı, mesela birinde kırmızı, birinde deve sütü, birinde başka bir içki gibi olurdu. Hemen hepsi altından yapılmış bu içki kaplarının her biri de bir hayli içki almakta ve bunlardan daha ufak olanları gümüşten yapılmıştı. İçki bu altın veya gümüş kaba boşalınca hizmetkârlar hemen dolduruyordu. Ayrıca her iki adamın arasında büyük bir altın kap koyuyorlardı; bunların içinde de şarap olurdu<sup>80</sup>. Görüldüğü üzere altın dışında gümüş gibi başka değerli madenler de han sofralarında içki kapları ve kadehleri için kullanılmıştır.

Timur döneminde han sofralarının ve han odalarının da altın kadehlerle süslenmiş olduğu anlatılır. Clavijo, Timur'un konakladığı köşklere birini anlatırken, Timur'un yattığı yeri şöyle tarif eder: “*Sarayın ortasında, yatak odalarına giden yolun ortasında iki masa duruyordu ki, dört ayaklı bu masalar altından döküm idi. Uzunlukları beş, genişlikleri üç karıştı. Bunların üzerinde, yine altından yedi şarap sürahisi duruyordu. Aralarından ikisi, inci, zümrüt ve firuze ile süslenmişti. Sürahi kapakları yakuttandı; yanlarında da altı tane altın kadeh duruyordu.*

<sup>79</sup> Moğolların Gizli Tarihçesi, s.141.

<sup>80</sup> Marco Polo Seyahatnamesi, Yayına Hazırlayan: Filiz Dokuman, Tercüman 1001 Temel Eser, s. 101-102.



*Kadehlerden birinin kenarı inci ile işlenmiş ve içi, çok hoş renkli ve iki parmak eninde yakut ile süslenmişti*<sup>81</sup>.” Altın kadehlerin bir masa üzerinde hükümdarın içmesi için hazırda bulundurulduğu görülüyor. Kadeh sayılarının bu kadar fazla olması çeşili içkilerin farklı kadehlerden içildiğini düşündürebilir. Yine hanedan ailesinden olan kişilerin içki içeceği kadehleri farklı olabilirdi.

Altın kadehler bozkır kültür çevresinde büyük devlet adamlarının ve toplumun ileri gelenlerinin kullanmış olduğu kaplardı. Altın kadehler hükümdarlık sembolü olmakla birlikte zenginlik ve saygınlığın da işareti sayılmıştır. Altın kadehler aynı zamanda yine değerli madenlerle süslenerek daha gösterişli bir hale de getirilmiştir.

### 5.3. KAFATASI KADEHLERİ

İskelet, kemikler ve özellikle bazı kemikler Şamanizm’de tıpkı kan gibi kutsal sayılan bir güçle donatılmıştır. Ancak kemikler, Şamanizm’in temel kavramını oluşturan tekrar doğuşa olanak verdiğinden, ölünün yeryüzündeki devamlılığını ve kişiyi atalarına ve gelecek kuşaklara bağlaması dolayısıyla farklı bir öneme sahiptir. Bu nedenle niteliği değişik görünen bir güçle donatıldığına inanılmaktadır. Kemiklerin bu gücünün anlaşılmasından sonra, insan kendi hizmetinde bundan yararlanmaya çalışmıştır. Fakat iskeletin bütünüyle uğraşmak kolay olmadığından bunun bir kısmının tamamı yerine geçeceğini varsaymışlardır. Böylece yontma taş çağından kalmış ve miras olarak hala “ruhun ikametgâhı” olduğu söylenen kafataslarından, içki kadehi yapılmıştır<sup>82</sup>.

Farklı inançlara göre insan kafatası çoğu kez, gizemli gücün merkezi sayılmaktadır. Bu yüzden, insan beynini yiyen ya da kafatasından içen kimsenin gizemli güç kazandığına inanılmıştır. Amerika, Afrika, Avustralya yerlilerinde insan avcılığında kafatasından kadeh yapma geleneği bu inançtan kaynaklanmıştır. Böyle bir kadehten içen kimsenin gücünün artacağına, hasta ise iyileşeceğine inanılmıştır. Kral, reis, asker, aziz vb. gibi saygın yerlerde bulunan kimselerin kafatası değerli sayıldığından bunların en büyük gizemli güçle onurlandırıldığına inanılır. Kadeh ise

<sup>81</sup> Ruy Gonzales de Clavijo, *Anadolu Orta Asya ve Timur*, (Tercüme: Ömer Rıza Doğrul), Ses Yayınları, İstanbul 1993, s.144-145.

<sup>82</sup> Jean Poul Roux, *Türklerin ve Moğolların Eski Dini*, Çev. Aykut Kazancıgil, Kabalcı Yayınları, İstanbul 2002, s.172-173.

kafatası kemiğinden yapılır ve bazen bir metalle kaplanır. Bu gelenek çeşitli toplumlarda görülmektedir<sup>83</sup>.

Eski Türklerde de kafatasından kadeh yapma geleneği vardı. Bu kuru kafalar, altın, gümüş gibi değerli madenlerle kaplanırdı. Çağdaş ölçülere göre ilkel olan bu geleneğin kökeni tartışmalı olmakla birlikte Türklerde de görülmektedir ve bu geleneğin kökeninde derin bir inanç yatar<sup>84</sup>.

Türk destanlarına baktığımız zaman bu derin inancın izlerini görmekteyiz. Mitolojide yeraltı dünyasının hanları veya ruhları insan kafatasından kadehler kullanmaktadır. Bunlar tasvir edilirken kullandıkları kadeh de vurgulanır. Ay Tayçı destanına göre, yeraltı dünyasında Erlik Biy'in yardımcısı olan Temir Kağan'ın elçisi Ködükey Kara-Uul Elçe, dokuz eklemli, kadehi insan başından, göbeği yere bağlı, çatık karakaşlı, tasvir edilmiştir<sup>85</sup>. Görüldüğü üzere kafatası kadehi burada korku veren bir simge olarak kullanılmıştır.

Kafatasları eski Türklerde içki kadehi olarak kullanılırdı. Herodot, İskitlerin öldürdükleri düşmanlarının kafatasından içki kadehi yaptıklarından bahsetmiştir. Buna göre İskitler, nefret ettikleri düşmanlarının başına en korkunç şeyi yaparlardı. Düşmanın kafatası kaşlar hizasından biçilir ve içi temizlenirdi. Dışını fakirler ham öküz derisi ile kaplarken, zenginler de bunu yapmakla birlikte, içini altınla kaplarlar ve kupa olarak kullanırlardı. Bunu kendilerinden olanlara da yaparlardı. Eğer onlardan biri ile araları açılırsa ve kralları önünde onu yenmişlerse aynı şeyi yaparlardı<sup>86</sup>. Bu örnek İskitlerin bireysel ve grupsal mücadelelerinde baş almanın toplum içinde önemli bir olay olduğunu göstermektedir. Bir düşmanı yenmek önemli olduğu kadar kendilerinden olan birine bile yenilmemek İskit savaş âdetlerini göstermesi açısından önemlidir.

İskitlerden sonra Hunlar da aynı âdeti sürdürmüşlerdi. Çin kaynaklarının verdiği bilgilere göre, Hun hükümdarı olan Mete'nin oğlu babasından sonra Hunları

<sup>83</sup> V. Beşevliyev, "Proto-Bulgar Dini", Çev. T. Acaroğlu, *Belleten*, C.IX, S.34, Nisan 1945, s.224; Bozkurt, *a.g.e.*, s.36-37.

<sup>84</sup> Bozkurt, *a.g.e.*, s.36.

<sup>85</sup> Dilek, *a.g.e.*, C.I, s.135.

<sup>86</sup> Herodotos, *a.g.e.*, s.320.

küçük gören Yüecilere ağır bir darbe vurmuştu. Hun hükümdarı Lao-shang, (MÖ. 174-160) Yüeçi kralını öldürüp onun kafatasından içki kâsesi yapmıştı<sup>87</sup>.

Bu kafatası Hunlar tarafından çok uzun süre korunmuştu. MÖ. 43 yılında Hunların hükümdarı Hu-han-ye (MÖ. 58-31) Çin elçi heyetini karşılarken, verilen ziyafette Yüeh-chih hükümdarının kafatasıyla yapılan içki kadehinden içki içmişler ve iki ülkenin dostluğu için and içmişlerdi<sup>88</sup>. Hun devletinin bu kadehi muhafaza etmiş olması İskit örneğindeki gibi savaş âdetlerinin bir devamı olup, tarihteki başarının bir simgesi konumundadır.

Jean Paul Roux, Yüe-ch'i Kralı'nın başının bir yüzyıldan daha uzun bir süre korunduğu için bu olayın bir kült olduğunu iddia etmektedir. Buna kanıt olarak Orta Asya'da bir kafatasına tapan Avarları delil olarak sunar<sup>89</sup>. Çünkü Müslüman coğrafyacı İbn Rüsteh, Avarların hepsinin bir kuru kafaya taptığını ileri sürmüştür<sup>90</sup>. Bu olay eksik ve yanlış bir bilgidir dolaylı tapınma olarak verilmiştir. Oysa bu bir tapınma değildir. Eski bozkır savaş âdetlerinin ya da devam eden bazı inançlarının Arap seyyahlar tarafından yanlış değerlendirilmesi söz konusudur. Düşmanı yenmek ya da güçlü ve önemli birinin kafasını elinde tutmak savaş geleneklerini hatırlatmada bir araç olmuştur. Bozkır devletlerinde kafataslarına tapmak yerine onlarla düşmana gözdağı verildiği ve savaştaki yiğitliklerini bu kafatasları ile gösterdiklerini görmekteyiz.

Bahaeddin Ögel ise İskitlerdeki örneğin bir kafa avcılığı olduğunu, bu örneğin Hunlarda yer almadığını ileri sürmektedir. Ögel bu bilgiyi şöyle savunmaktadır: “*Hunlarda bu olay yalnızca devlet geleneği olarak kalmıştır. Hunlar, kişilere böyle bir izin vermiyorlardı. Çünkü konu ile ilgili yazılmış bir belge yoktur. Yoksa Çinliler bunu kesin olarak yazarlardı*”<sup>91</sup>.

Kafatasının düşmanı yenmenin bir simgesi olmasını Cermen kavimlerinin Avrupa Hun hükümdarı Attila'ya bakış açılarında da görmekteyiz. Nitekim eski İzlanda dilinde yazılan Atlaquida adlı bir Edda şarkısında Atli adıyla anılan Attila,

<sup>87</sup> Ayşe Onat, *Çin Kaynaklarında Türkler Han Hanedanı Tarihinde “Batı Bölgeleri”*, TTK Yayınları, Ankara 2012, s.36.

<sup>88</sup> Nuraniye Hidayet Ekrem, *Çin Elçisi ChangCh'ien'in Seyahatnamesine Göre Orta Asyada'ki Etnik Gruplar*, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, Ankara 1999, s.88.

<sup>89</sup> Jean Poul Roux, *Eski Türk Mitolojisi*, Bilgesu Yayınları, Ankara 2011, s.49-50.

<sup>90</sup> Ramazan Şeşen, *İslam Coğrafyacılarına Göre Türkler ve Türk Ülkeleri*, TTK Yayınları, Ankara 2001, s.40.

<sup>91</sup> Bahaeddin Ögel, *Büyük Hun İmparatorluğu*, TTK Yayınları, C.I, Ankara 2015, s.140.

kötü bir karakter ve servet düşkününü olarak anlatılmıştır. Esere göre Atilla, Nibelungen hazinesinin yerini öğrenmek ister. Hazinenin yerini bilen Hagen adlı kişi ölünce kardeşi Gurdun, onun intikamını alır. Buna göre, savaş meydanından dönen Atilla'ya çocukları olan Erpe ve Eitel'in etinden takdim edilerek, ona kendi oğlunun kafatasından içki içirilmiştir<sup>92</sup>. Burada kafatası kadehi bir intikam göstergesi olarak kullanılmıştır.

Bulgarlar arasında kafatası kadehleri yapma âdetinin en güzel örneklerinden biri Tuna Bulgar devletinde görülür. 811 senesinde Bizans kuvvetleri ile Bulgarların savaşı üzerine Bizans imparatoru Nikephoros ve yanında bulunan komutanların çoğu öldürülmüştür. Nikephoros'un gümüşle kaplanan kafası bozkır âdetleri uyarınca içki kabı yapılmıştır. Kurum Han bu kafatası kadehi ile "Slav mütteliklerine" içki sunmuştur. Bu sofradaki önemli noktalardan biri de Slav yoldaşlarına onların dilinde "zdravitsa" (şerefe) diyerek kadeh kaldırmasıdır<sup>93</sup>. Kurum Han'ın Slavlara bu şekilde bir gözdağı verdiği düşünülebilir. Üstelik eski bir bozkır âdeti olan bu uygulamayı savaş gelenekleri içerisinde yaşatmış olması önemlidir.

Zamanla Slavlaşan Bulgarlarda eski bozkır savaş geleneklerinin devam ettirildiği görülmektedir. Bizans kaynaklarının aktardığına göre, İtalyan imparator Baudouin'in kendisi Bulgarlar tarafından tutsak edilmiş ve Bulgar hükümdarı İvan'ın huzuruna çıkarılmıştır. Bulgarlar onu öldürdükten sonra kafatasının içini boşaltarak, dışını kaplatmışlardır. Böylece kafatası Bulgar hükümdarı İvan tarafından şarap çanağı olarak kullanılmıştır<sup>94</sup>. Beşevliyev'e göre İvan'ın (Kaloyan) ordusunda bulunan Kuman büyüklerinin etkisiyle bu yapılmıştır. Bu nedenle belki de Kumalarda da bu âdet vardı<sup>95</sup>. Buna göre Bulgarlarda unutulmaya yüz tutmuş olan bu eski bozkır âdeti Kuman Türkleri tarafından yeniden yer edinmiş olabilir.

İskitler, Hunlar ve Bulgarlardan sonra kafatasından içki içme âdetini Peçeneklerde görmekteyiz. Bu eski bozkır geleneğinin çok uzun yıllar boyunca devam ettirildiği görülür. 972 senesinin baharında Svatoslav, büyük bir ihtimalle Bizans'ın tahriki üzerine Peçeneklerin saldırısına uğramıştı. Svatoslav ve

<sup>92</sup> Gyula Németh, *Atilla ve Hunları*, Çev. Şerif Baştaç, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, Ankara 1982, s.154-155.

<sup>93</sup> Osman Karatay, "Kurum Han Döneminde (803-814) Tuna Bulgarları", *Turan*, S.12, 2011, s.107; Beşevliyev, *a.g.m.*, s.226.

<sup>94</sup> Geogios Akropolites, *Vekayiname*, Çev. Bilge Umar, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul 2008, s.34.

<sup>95</sup> Beşevliyev, *a.g.m.*, s.227.

yanındakiler Dinyeper Nehri'nin kayalık kısmında mevsim kış olduğu için bir süre beklemişlerdi, sonra yoluna devam etmek isterken Peçenek Başbuğu Küre tarafından yakalanarak yanındakilerle birlikte kılıçtan geçirildi. Küre, Svatoslav'ın kafatasından kupa yaptırarak ziyafetlerde bunu içki kadehi olarak kullanmaya başlamıştı. Eski Rus tarihinin "İskender'i" olarak kabul edilen Svatoslav, bu suretle bir Peçenek başbuğu eliyle yok edilmişti<sup>96</sup>.

Eski Türklerde düşmanı yenmek ve onun kafasını kesmek bir savaş başarısı sayıldığı için, Kaşgarlı Mahmud, baş kesme eylemini yüceltmıştır. Eğer bir kişi baş kesmişse bu onun kahramanlığının bir kanıtı sayılmıştır. Nitekim Kaşgarlı konu ile ilgili şöyle der: "*Öfkem geldi, uğradım, aslan gibi kükredim, yiğitlerin başını doğradım. Şimdi beni kim tutar?*"<sup>97</sup>. Bu bilgilere göre Türklerde düşmanı alt etmenin bir işareti olarak baş kesilmiştir.

Kafatasından kadeh yapma geleneğinin son örneği Şah İsmail'de görülmektedir. 1509 yılında Özbek Hanı olan Şeybani ile Şah İsmail, Merv yakınlarında Murgab suyu kıyısında savaşmışlardı. Şeybani Han'ı yenen Şah İsmail, Şeybani'nin kafatasından kendine şarap kadehi yapmıştı. Kafatasının derisine ise saman doldurup güç gösterisi olarak Osmanlı sultanı II. Beyazıt'a yollamıştı<sup>98</sup>. Görülüyor ki düşmanı yenmenin en büyük kanıtı kafatası kadehleridir. Dahası başka bir düşmana gözdağı vermenin de en iyi yolu düşmanın kafatasını şarap kâsesi yapmak olmuştur.

Moğollarda ise kafatasları sosyal bir kült olmuştur. Moğol-Tunguz menşeilili kabul edilen Kitanlarda, insan kafatası ve domuz başı, bütün kabileye ait olup, bunlar kabile koruyucuları sayılmıştır. Onların inanışlarına göre kötü zamanlarda bunlar, kutsal bir insan şekline girerek, savaş hakkında veya av işleri konusunda yol gösterici olmaktadır. Kitan efsanelerine göre, onların üç atasından birincisi tıpkı bir kafatası şeklindeymiş. Bu kafatası keçe bir çadır içinde yaşayarak, halka hiç görünmezmiş. Bu ata önemli konularda insan olup, halka yardımcı olurken, işi bitince yine çadıra dönerek bir kafatası olurdu. Halkın töreyi bozup bozmadığını

<sup>96</sup> Muallâ Uydu Yücel, *İlk Rus Yıllıklarına Göre Türkler*, TTK Yayınları, Ankara 2007, s.10-11; Hüseyin Namık Orkun, *Peçenekler*, Remzi Kitapevi, İstanbul 1933, s.51; Akdes Nimet Kurat, *IV-XVIII. Yüzyıllarda Karadeniz Kuzeyindeki Türk Kavimleri ve Devletleri*, TTK Yayınları, 1972, s.51.52.

<sup>97</sup> *DLT*, C.I, s.125.

<sup>98</sup> Tahsin Yazıcı, "Şah İsmail", *MEB İslam Ansiklopedisi*, C.XI, İstanbul 1979, s.276.

kontrol edermiş. Kitanlar bu ataya beyaz bir at ve boz bir öküz kurban ederlermiş. Bu âdet Orta Asya Türk kültür çevresinden uzak olup, daha çok kuzeyde domuz besleyen Proto-Moğolların etkisi altındadır<sup>99</sup>. Bu durum kafataslarının Kitanlarda atalar kültü ile ilişkili olduğunu göstermektedir. Bozkır savaş geleneklerinden uzak olup koruyucu bir ruh olarak saygı gösterilmiştir. Fakat bir tapınma söz konusu olmamıştır.

Sonraki dönem Moğollarında ise kafataslarının bir güç taşıdığına inanıldığı için ondan bu gücü temin etme çabaları olmuştur. Moğolların Gizli Tarihi'ne baktığımız zaman Kitan efsanesine benzer bir durum karşımıza çıkmaktadır. Buna göre, Kerayit hanı Ong Han Cengiz Han'la girdiği mücadeleyi kaybedince kaçmıştır. Kendisinin Ong Han olduğunu bilmeyen biri tarafından öldürülür. Ong Han öldürülünce onun kafasını Naymanlı Tayang-han'ın anası Gurbesu, getirterek içkiler hazırlatıp bir ayin düzenlemiştir. Fakat kafanın onlara gülmesine sinirlenen Gurbesu kafayı ezmiştir.<sup>100</sup>. Bu ayinin düzenlenmesindeki en temel neden onun geçmiş dönemin en önemli hanlarından birinin kafası olmasıydı. Belki de gizemli bir gücün merkezi olarak bilinen insan kafasına yapılan bu ayinle, Ong Han'dan bir çeşit güç ya da tılsım alınacaktı. Fakat Ong Han'ın kafası ezilmiştir. Bu da gösterir ki kafaya ya da kafataslarına bir tapınma söz konusu değildir. Çünkü tapınma bir kutsallığı yani dokunulmazlığı da gerektirir. Ama Ong Han'ın kafası ayin sırasında ezilmiştir.

Kafatasları Moğollarda büyü işleri için de çok yaygın olarak kullanılıyordu. XIII-XIV. yüzyıl Moğol çağında sihirbazlar, kafatası elde etmek için mezarları açarak ölü kafalarını alıyorlardı. Bu nedenle bir kafatası hırsızlığı başlamıştı. Çinliler bu suçu Müslüman olan hocalar ile Hıristiyan papazların üzerine atmışlardı. Gerçekte ise o zamanlar Moğol şamanları bunları mezardan çıkarıyorlardı<sup>101</sup>.

Sonuç olarak kafataslarını içki kadehi yapma âdeti Türklerde yaygın görülmektedir. Ama bu Türklerde tapınma şeklinde olmamıştır. Kafatası daha çok savaş kültü ile ilgili olup, düşmanı yenmenin verdiği gururu ve zaferi göstermenin bir simgesi olmuştur. Moğollarda ise kafataslarına saygı gösterilmiş ve atalar kültü ile ilişkilendirilmiştir. Ama bunun için ölen kişinin toplumda önemli bir konuma sahip

<sup>99</sup> Bahaeddin Ögel, *Türk Mitolojisi*, C.I, TTK Yayınları, Ankara 2014, s.603-605.

<sup>100</sup> *Moğolların Gizli Tarihi*, Çev. Ahmet Temir, TTK Yayınları, Ankara 1995, s.111.

<sup>101</sup> Ögel, *Türk Mitolojisi*, C.I, s.604.

olması gerekiyordu. Ayrıca Moğollarda şamanlar kafataslarını büyü işleri için kullanmaktaydılar. Türklerdeki gibi bir savaş âdeti Moğollarda görülmemektedir.

#### 5.4. GÖK KADEHİ

Moğollarda görülen gök kadehi “mavi kadeh” adıyla Gök Tanrı ile özdeşleştiriliyordu. Bu kadeh de sadece hükümdarlara özgü bir kadehti. Moğollarda “cung” (chung) adlı kadehle törenlerde içki içilirdi. Cung sözü de Moğollara Çince’den gelmiştir. Moğollar buna “kökücung”, yani “Gök kadeh” derlerdi<sup>102</sup>.

Gizli Tarih’te gök kadehi ile ilgili bilgiler bulunmaktadır. Cengiz’in Ong Han’la yaptığı savaşta, Camuka’yı suçlu bularak onun ikisinin arasının bozulmasına neden olduğunu söylemiştir. Camuka’ya Ong Han’ın mavi bardağından (Gök kadehinden) kendisinden önce içtiği için kıskandığını iddia etmiştir. Bu nedenle Cengiz Han, Camuka’ya şu haberi göndermiştir: “*Sen kıskançlık yüzünden han babamla aramı açtın. Bir zamanlar, bizden kim erken kalkarsa, han babamızın gök (mavi) bardağından içerdi. Ben senden daha erken kalkarak içtiğim için beni kıskandın. Şimdi siz han babamızın gök bardağını boşaltmakla meşgulsünüz, çok israf edeceksiniz!*”<sup>103</sup> demiştir. Buna göre gök kadehi kıskançlığa sebep olacak bir hanlık alametidir. Cengiz Han’ın en erken kalkan ve ilk olarak gök kadehinden içen kişi olması onun kağan olmaya en layık kişi olduğu mesajını vermesi açısından önemlidir.

#### 5.5. KADEH KALDIRMA ve KADEH TUTMANIN ÖNEMİ

En eski ve en önemli içki ritüeli kadeh kaldırmaktır. Bir içki ziyafeti sırasında karşılıklı içen iki kişi arasındaki süreci anlatmaktadır. İçki içenler kadeh kaldırarak, dostluk ve iyi niyetleri konusunda birbirlerini bu şekilde temin ederler. Bu sırada geleneksel ifadeler kullanılır. Gelsin kadehler, sağlığına içelim, benim gibi iç, bana iç, tam iç, yarım iç, ben de sana içeyim. İçki bu sözlerle böylece kutsanmış da olur. İçkinin tehditkârlığı ortadan kalkar, topluluğun, dostluğun, kardeşliğin güvencesi ve simgesi haline gelir. Eskiçağ toplumlarında kadeh tokuşturmak bugün bizim tasavvur bile edemeyeceğimiz boyutlara ulaşmıştır. Sunulan bir içkiyi kabul etmemek ya da içkiye içkiyle karşılık vermemek çok büyük bir ayıp sayılırdı. Bir toplulukta içki

<sup>102</sup> Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, s.205.

<sup>103</sup> *MGT*, s.103-104.

içmek, burada açıkça görüldüğü gibi, garip bir çelişkiyle doludur. Karşılıklı içki içenler bir yandan dostluk ve kardeşlik için kadeh kaldırırlar, bir yandan da bu ilişkide karşılıklı denetim, yükümlülük ve rekabet vardır ki bu hiç de dostane değildir. En önemli kural zedelendiğinde dostluk birden bire düşmanlığa dönüşebilirdi<sup>104</sup>.

Altay destanlarından olan Kan Kapçıkay destanında kadeh kaldırmanın halk arasında yapılan bir şölen sırasında âdet olduğu anlatılır. Destana göre, tulumlardaki rakı, dokuz yaşındaki kara boğanın iki boynuzuna doldurulmuş ve Kan Kapçıkay ile Tenek Bökü iki boynuzu tokuşturarak, içkilerini içmişti. Onlar bu şekilde içtikleri için cesur neslin halkına kadeh tokuşturma geleneği kalmıştı<sup>105</sup>. Destana göre, Altay Türklerindeki kadeh kaldırma âdetinin kaynağı bu şekilde verilmiştir.

Kadeh bazı durumlarda ikram eden kişinin elinden alınmamaktaydı, bunun da bazı kuralları vardı. Örneğin Kan Kapçıkay destanında, Buurıl Kağan'ın eşi Kan Kapçıkay'a türkü söyleyerek kadeh uzatmıştı. Türküdeki sözlerde yatan anlamları anlamamış olan Kan Kapçıkay, bu türkünün anlamını sormuştu. Kağan'ın eşi ise elinde kadehle beklemiş ve Kan Kapçıkay bir açıklama yapılmazsa bu kadehi almayıp içkisini içmeyeceğini söylemişti. Bunun üzerine eli yorulan kağanın eşi bir açıklama yapmış ve Kan Kapçıkay uzatılan kadehi almıştı<sup>106</sup>. Türkünün anlaşılmaması uzatılan kadehin dostça olup olmadığını anlamak açısından önemli bir olaydır.

Kadeh tutmak bozkır alpları için son derece önemli bir durumdu. Kadehlerde alplara sunulan içkiler en üstün alıp belirtmesi açısından önemliydi. Mesela Çin'in kuzeyinde, Chou Dönemi'ndeki Kuzeyli göçebelerin Pi-yung'daki şölenlerinde yarışlar yapılırdı. Pi-yung'daki müzik eşliğinde yapılan okçuluk yarışmalarında, eyalet beyleri ve yüksek rütbeli alplar, mahir okçular arasından seçilirdi. Çünkü bu yarışmada müziğin işaret ettiği anda hedefi vurabilmek, yalnız ustalık değil, terbiye, doğruluk ve kut nişanesi sayılıyordu. En usta okçu sayılan hükümdar, dört yöne ok

---

<sup>104</sup> Wolfgang Schivelbusch, *Keyif Verici Maddelerin Tarihi*, Çev. Zehra Aksu Yılmaz, Genesis Kitap, Ankara 2012, s.176-177.

<sup>105</sup> Dilek, *a.g.e.*, C.II, s.262.

<sup>106</sup> Dilek, *a.g.e.*, C.II, s.256.



atarak, kötü ruhları kovan bir kam görevi de görmekteydi. Hedefi vuranlara kadehle, vuramayanlara boynuzla şarap sunuluyordu<sup>107</sup>.

Moğol toplumlarında kadeh kaldırmanın ve birine kadeh tutmanın önemli olduğunu görmekteyiz. Tarih ve coğrafya âlimi olan El Ömeri, Cengiz Han'ın evlatlarının memleketlerindeki kadeh sunma şeklinin saygı ve bağlılık simgesi olduğunu belirtmiştir. Buna göre, büyük bir kişi saygı göstermek istediği zaman kişiye veya sıradan bir insan bağlılığını göstermek istediği kişiye içinde içki bulunan kadehi (ayak) sunardı. Çünkü onlar nezdinde en büyük bağlılık ve hizmet işareti bu şekildeydi<sup>108</sup>.

İlhanlı Moğollarındaki bazı uygulamalar bize konu ile ilgili önemli bilgiler vermektedir. Çağatay hanı Barak, İlhanlı hanı olan Abaka Han'a karşı savaşmak için Horasan'a yönelmişti. İki ordunun mücadeleleri neticesinde Barak üstün gelmişti. Taraflar böylece Barak ile görüşmüş ve bir araya geldiklerinde birbirlerine karşılıklı kadeh tutarak barış gösterisinde bulunmuşlardı<sup>109</sup>. Görüldüğü üzere siyasi olayların neticesi olarak kadeh tutmak bir barış ve iyi niyet amacı olarak kullanılmıştır.

Moğollarda kadeh tutmak bir yas alameti olarak da karşımıza çıkmaktadır. Abaka Han ölünce, oğlu Argun Tebriz'den Meraga şehrine geçerek, hatunlar ve şehzadelerle buluşmuştu. Burada Argun'a babası Abaka Han'ın yası için kadeh tutmuşlardı<sup>110</sup>.

İlhanlı Moğollarında saygı ifadesi olarak da kadeh tutulduğunu görmekteyiz. Gazan Han, Argun Han'ın en büyük oğludur. Gazan Han babası Argun'a saygı göstergesi olarak kadeh tutmak için Abaka Han'dan izin alarak gitmişti. Bu istek Abaka Han'ın hoşuna gitmiş ve ona bir tulum özel içki vererek ardından yollamıştı. Gazan, babasına bu içki ile kadeh tutarak geri dönmüştü<sup>111</sup>. Moğollarda kadeh tutma geleneğinin bazen özel içkilerle yapıldığını görmekteyiz.

Kapların onların hizmetkârları tarafından nasıl kullanılmış olduğu ve algılandığı saray tarihçisi ve olayın çağdaşı Kaşgani tarafından yazılmıştır. 1315

<sup>107</sup> Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş*, s.122.

<sup>108</sup> Şihabeddin Fazlullah El-Ömeri, *Türkler Hakkında Gördüklerim ve Duyduklarım*, Çev. Ahsen Batur, Selenge Yayınları, İstanbul 2014, s. 48-49.

<sup>109</sup> Reşidüddin Fazlullah, *Câmiu'tTevârih*, (Çevirenler: İsmail Aka, Mehmet Ersan, Ahmad Hesamipour Khelejani), TTK Yayınları, Ankara 2013, s.84.

<sup>110</sup> Fazlullah, *a.g.e.*, s.129.

<sup>111</sup> Fazlullah, *a.g.e.*, s.194.

Eylül ortasında, Altın Orda Hanı Cengiz Han soyundan gelen Ak Buka adına hareket eden konvoy Tebriz'e varmıştı. Emir Hüseyin Gürkan'da şehirdeydi ve Ak Buka için ziyafet hazırlatmıştı. Bu ziyafet sırasında Hüseyin, otururken kadehi Ak Buka'ya uzatmıştı, akabinde Ak Buka, sinirlenerek Moğolca “*Sen eski bir köle ve sıradan bir insansın ben nasıl senin elinden kadeh alayım? Nasıl kanunu (jasagh) (yasak) unutursun, eski gelenek (yosun) (yasa) ve ek olarak iyi davranışları ve iyi yetiştirilmeyi de mi unuttun? Çünkü geleneğe göre, Gürkan, Cengiz Han'ın soyundan gelenlere bir kadeh sunmadan önce iki adım ötede durmalısın*” diyerek kadeh tutmanın belirlenmiş kuralları olduğunu sert bir dille hatırlatmıştı. Kaşgani'nin bu pasajı bir dizi hususta bilgilendirici olmuştur. Her şeyden önce Arık Buka gibi gelenekçilere göre kadeh töreni Cengiz Han kanunlarına göre dokunulmadan yapılırdı. Bu kadeh tutma törenleri, hiyerarşi ve önceliğin kurulması için bir araçtı ki her türlü sosyal ilişki için zorunluydu, hatta aile toplantılarında ve en önemlisi saray erkânı ve törenler dışında da kullanımı yaygındı<sup>112</sup>.

Türk şair, bilgin ve devlet adamı olan Ali Şîr Nevâî'nin şiirlerinde geçen beyitlerde kadeh içinde kırmızı içilmesi merasiminin ne derece önemli olduğu dikkat çekicidir:

*“Helâl ana süti diktür ger öz bigim tutsa*

*Tapuk kılıp yükünüp tostugan içinde kırmızı”*

Beyitten, beylerin de meclis düzenledikleri ve beylerin, bazı kimseleri onurlandırmak adına kendi eliyle onlara kırmızı sundukları anlaşılmaktadır. *Tostugan*, kırmızların sunulduğu bir mecliste bey tarafından yapılan konuşmayı da içeren resmi bir törendir. *Tapuk kıl-* ve *yükün-* tabirleri mecliste hazır bulunanlara töreye uygun olarak saygı göstermek, onları onurlandırmak ve taltif etmek anlamlarında okunabilir. Şairin, bey tarafından sunulan bu *tostugan* kırmızını *helâl* olarak tavsif etmesi, bu törenlerin İslamiyet'ten sonra da kabul görüp yapılmaya devam ettiğini göstermektedir<sup>113</sup>.

Bozkır kültür çevresinde kadeh tutmak ve birine kadeh kaldırmak çok eski bir âdet olarak gösterilir. Destanlarda da geçen bu âdet, gerçek hayatta saygı, bağlılık ve

<sup>112</sup> Thomas T. Allsen, “*The Qipchags, an Alcohol History*”, Central Eurasia in the Middle Ages, Studies in Honour of Peter B. Golden, Ed. István Zimonyi-Osman Karatay, Wiesbaden, s.19-20.

<sup>113</sup> Alper Günaydın, *Ali Şîr Nevâî'nin Divanlarında İnsan Görünümleri*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türkiyat Araştırmaları Anabilim Dalı, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 2017, s.141-142.

yas alameti olarak kullanılmıştır. Hem Türklerde hem de Moğollarda kadeh tutmanın belli kuralları olmuştur. Bu nedenle bir tören düzeninde yapılırdı. Bunun nedeni ise kadeh tutmanın hiyerarşi ve önceliğin belirlenmesinde bir gösterge olmasıdır.

#### 5.6. AYNI KADEHTEN İÇMENİN ÖNEMİ

Yiyecekte farklı olarak içkiler, gerçekten de paylaşılabilir şeylerdir. Birkaç kişi aynı kaptan bira içtiklerinde, hepsi aynı sıvıyı tüketmiş olurlar. Oysa et paylaşılıp da parçalara ayrıldığı zaman, genellikle bazı parçalar diğerlerinden daha iyi görünmektedir. Sonuç olarak, birisiyle bir kaptan içki paylaşmak konukseverliğin ve dostluğun evrensel bir simgesidir. Bu içki paylaşımı aynı zamanda ikram eden kişiye güvenilebileceğinin de işaretidir. İçkinin zehirli olmadığını ya da tüketime uygun olduğunu göstermektedir. Bireysel kupalar çağından önce ilkel bir kaptan yapılan ilk içkiyi paylaşmak zorunluydu<sup>114</sup>.

Aynı kadehten içki içmek bu nedenlerden dolayı bazen kötü niyetli kişiler tarafından birini öldürmek isteği ile kullanılmıştır. Hakas destanlarından olan Huban Arığ destanında, Hara Han'ı Martha kız, büyüdü rakı ile öldürmek ister. Bir kadehten içki içmek, kişilerin aralarındaki bağın yani birlik ve beraberliklerini yansıtmaktadır. Mesela Martha kız bunu Hara Han'a hatırlatarak şu şekilde ikna etmeye çalışmıştır. *“Dost uyumlu arkadaş idik, çok kez aynı masada oturup Bir kâseden yemek yedik, bir kadehten araka içtik, çok yere beraber gittik çok toya katıldık. Ak taygada avlanıp dolaştın. Güzel eve sen girip, aş yemeği ye, Araçon aşu iç, yorgunluğun geçer, yeniden sana can girer<sup>115</sup>.”* Birisinin güvenle içki içebilmesi için, kişiye aynı kadehten içki içtiklerini hatırlatmanın ne derece etkili olduğu görülmektedir

Kozın Erkeş destanında destan kahramanlarından biri konuşmaya başlarken yedi yıl boyunca aynı sert içkiyi içtiklerini belirterek söze başlar<sup>116</sup>. Bu durum bir güven göstergesidir. Birçok destanda birlikte içmek ya da aynı kadehlerden içmek dostluk göstergesidir ve kutsal bir olaydır. Yine Közüyke destanında Karatı Kağan ve Ak Kağan adlı kişilerin hayatları anlatılırken onların ava birlikte gitmelerinden ve içkiyi birlikte içip sarhoş olmalarından bahsedilir. Onlar uzun süre sonra çocuk

<sup>114</sup> Standage, a.g.e., s.28.

<sup>115</sup> Hakas Türklerinin Kadın Yiğitlik Destanı Huban Arığ, (Türkiye Türkçesine Aktaran: Timur B. Davletov), (Destanı Anlatan: Semön İ. Şılbayev), Türksoy Yayınları, 2006, s.50 vd.

<sup>116</sup> Dilek, a.g.e., C.I, s.276.

sahibi oldukları için aynı mataradan içki içerler. Bu şekilde yaşadıkları için onların ayrılmaz birer dost olduklarına değinilmiştir<sup>117</sup>.

İskitlerde aynı kaptan içki içmek kan kardeşi olabilmek ve ant içmek için çok önemli bir ritüeldi. Güney Rusya’da kurganlarda, bu âdet ile alakalı pek çok kıymetli eser ele geçirilmiştir. Hem Kul-Oba’da hem de Voronez kurganında ve daha birçok yerlerde sık sık rastladığımız bir altın varak üzerinde bir İskitli, sağ elinde fazla süslü ve kıymetli madenden yapılmış olarak bir “kan çanağı” olabilecek dinî karakterli bir kap tutmaktadır. Sol eli ise bir ok çıkarmak için “okdanlığa” uzanmıştır. Yine Kul-Oba’da bulunmuş olan başka bir altın kabartma üzerinde, birbirine sarılmış iki İskitli, tek bir kaptan bu “mukaddes kan içkisini” içmektedirler. Aynı sahne Solochoa kurganında da görülmüştür<sup>118</sup>. Yine Hippokrates, İskitleri biraz mübalağalı olarak anlatarak onlar için şişman, çok yiyen, şakacı ve bütün vaktini tek bir kaptan şarap içerek geçiren, eğlenceye düşkün insanlar olarak belirtmiştir<sup>119</sup>.

Katanov, Yenisey vilayetinin Minusin yöresindeki Sagay Türklerinin ölü gömme âdetlerinden bahsederken, ölüyü gömmeden hemen önce herkesin aynı şişeden votka içtiğini ve bu içki şişesinin mezarda ölünün sağ eline verildiğini nakletmiştir<sup>120</sup>. Ölünün hatırası için yapılan bu dinî uygulamadaki amaç, muhtemelen yaşarken birlikte içtikleri içkileri ölümlerde de hatırlatmak olmalıdır.

Altay Türklerinin rakı içme merasimlerinde aynı kadehten içildiği ve bunun bazı ifadeler kullanılarak gerçekleştirildiği görülmüştür. Potapov, Altaylıların rakı içme âdetlerini anlatırken, Altaylıların hatırı sayılır bir erkek misafirin kendisine sunulan ilk fincanı, ev sahibesi olan ve rakı kazanını asan kişi olan “askan kijiye” yani “kazan asan kişiye” sözleriyle takdim ettiğini kaydetmiştir. Eğer misafir olan erkek bu sözlerle taktim ederse onun bu nezaketine karşı, evin sahibesi ve orada bulunan kadınların hemen hemen hepsi bu erkeğe kendi kadehinden rakı ikram ederdi<sup>121</sup>. Altaylılarda genellikle ev hanımının rakıyı hazırlayan kişi olduğu düşünüldüğünde onun bu emeği de bu şekilde unutulmamış olup, ona saygı ifadesi olarak kadeh kaldırılıyordu. Ev sahibesi ve yanındaki bütün kadınların da o kişiye

<sup>117</sup> Dilek, *a.g.e.*, C.I, s.306-309.

<sup>118</sup> Taner Tarhan, “İskitlerin Dini İnanç ve Âdetleri”, *İstanbul Üniversitesi Tarih Dergisi*, S.23, İstanbul 1969, s.159.

<sup>119</sup> Tarhan, *a.g.m.*, s.160.

<sup>120</sup> N.F.Katanov, *Türk Kabileleri Arasında*, Çev. Atilla Bağcı, Kömen Yayınları, Konya 2004, s.65.

<sup>121</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.77.

kendi kadehlerinden içki vermesi, karşılıklı teşekkürün ve saygının ifadesini göstermektedir.

Gizli Tarih'e göre Cengiz Han, Ong Han'ı yenince onun bütün içki ve sofrta takımlarını bütün hizmetçileriyle birlikte ödül olarak Badai ve Kişilih'a vermiştir. Bundan başka kendileri gibi kadehten içmek hakkını da verdiğini ve bunun nesiller boyu devam edeceğini vurgulamıştır<sup>122</sup>. Bu hem bir ödül hem de sadakatin ve güvenin bir göstergesi olmuştur.

Ziyaretçilere ortak bir fıçından bira içmek için kamış vermek artık âdet olmaktan çıktığı halde, hâlâ ortak bir demlikten çay ya da kahve, ortak bir şişeden bir kadeh şarap ya da damıtık içki ikram edilmektedir. Sosyal bir ortamda içki içildiğinde kadehlerin tokuşturulması, kadehlerin tek bir kap biçimine girdiğini ve birleştiğini simgeler. Tüm bunlar kökleri çok eskilere dayanan geleneklerdir<sup>123</sup>. Bu gelenekler Türk-Moğol toplumlarında da önemini aynı şekilde korumuştur.

## 6. İÇKİ TULUMLARI

### 6.1. SABA

Saba, genellikle 100 litre kadar kapasitesi olan, kırmızı veya şubat (deve sütünden içecek) hazırlamak ve muhafaza etmek için kullanılan kaptır. Alt tarafı dörtgen şeklinde geniş, üst tarafı ise dardır. Süt, bu dar olan ağzından dökülür. Ayrıca oradan ağaçtan yapılmış bir değnek (bişkek) sokulur ki, onunla süt karıştırılır. Saba için özel altlık olan sabayak yapılıdır. Bu sabayağın özelliği çoğu hallerde sütün ekşimemesi, ısıdan korunması ve rüzgârdan etkilenmemesini sağlamaktır. Ağaç değneğin üst kısmı, çoğu zaman gümüş desenlerle süslenir. Saba, haftada bir kere çayır ağacının dumanına tabi tutulur ve tereyağıyla yağlanır. Birkaç yüz litrelik sabalar da mevcuttur. Kazaklarda buna “tay cüzgen” denir<sup>124</sup>.

Saba hem Türk kültür çevresinde hem de Moğollarda *saba* şeklindedir. Büyük deri tulum, deri torba ve kırba olarak kullanılır<sup>125</sup>. Çeşitli hayvanların derisinden yapılıdır ve büyüklüklerine göre farklı isimler almıştır.

<sup>122</sup> MGT, s.109.

<sup>123</sup> Standage, *a.g.e.*, s.28.

<sup>124</sup> Erqalieva ve Şakuzadavli, *a.g.e.*, s.176.

<sup>125</sup> Lessing, *a.g.e.*, C.I, s.767.

Eski zamanlardan beri bozkırda büyük yemeklere, düğünlere, bayramlara, çeşitli kutlama ve merasimlerine giden herkes sabalarını kımızla doldurarak ve bir hayvan keserek gitmiştir. Bu; büyük hürmetin, efendilik ve zenginliğin işareti olarak kabul edilmiştir. Eskiden hanlar ve zengin kişiler, kımız ile sabaya büyük önem vererek onları kişilik, saygınlık nişanı saymışlardır. Kimin sabası daha büyük olursa onun mertebesi de, azameti de, halkın gözünde statüsü de yüksek bir konumda sayılmıştır<sup>126</sup>. Nitekim Divan'da at derisinden yapılan tulum için "kasuk" adı kullanılmıştır. Kımız tulumuna sahip olmak önemli bir zenginlik göstergesi olacak ki bunun için de "kasuklug er" denmiştir<sup>127</sup>.

Kazaklarda ise "süretpe", "torsuk", "könek" gibi kaplar deriden yapılır. Süretpe, kımızın taşınması için deriden yapılmış olan altı geniş ve üstü dar, sabadan çok daha küçük kaptır. Süretpe at, deve veya diğer büyükbaş hayvanların boyun kısmındaki derisinden dikilerek yapılır. Süretpenin bir çeşidi olan "mes", keçi derisinden yapılır. Onun diğer çeşidi olan torsuk, genellikle yolcu ve çobanların kımız kabı olarak kullandıkları 3-4 litrelik kaptır. Süt kovası olarak farklı bölgelerde farklı kaplar kullanılmıştır. Örneğin könek, dış biçimiyle çaydanlığa benzeyen deriden yapılmış süt sağma kovasıdır<sup>128</sup>.

Başkurtlar deriyi giyside kullandıkları gibi deriden bilhassa dana ve kırkılmış koyun ve keçi derisinden yünü ters çevirip kırba (sarma) dikmişlerdir. Bu kırbalar her türlü erzağı saklama ve taşıma için kullanılmıştır. Doldurulan kırbalar armut şeklinde olup, oldukça büyüktüler. Doldurulan kırba, kenarından geçirilen kayış ile sıkıştırılıp bağlanmıştır. Bu şekilde hazırlanan kırba daha kalın kayışlarla birleştirilip eyere yüklenmiştir. Kırba göç eden Başkurtların hemen hemen hepsinde bulunmuştur. Bilhassa Güney Ural ve Ural dağlarının doğu yamacında yaşayan Başkurtlar bunu oldukça fazla kullanmışlardır<sup>129</sup>.

Yine Başkurtlarda XX. yüzyılın başlarına dek deri tulumlar ağırlık oluşturmuştur. Başkurtlarda çeşitli kımız tulumları at derisinden yapılmıştır. At derisinin gövde kısmından kımız yapımında kullanılan *haba* denilen büyük tulum yapılmıştır. Bu kaba sekiz ile daha fazla kova kımız sığabilmekteydi. Kımızı sofraya

<sup>126</sup> Jannat Erqalieva ve Nurhat Şakuzadauli, *a.g.e.*, s.176.

<sup>127</sup> *DLT*, C.I, s.382-497.

<sup>128</sup> Arıkoğlu, *a.g.e.*, s.389; Erqalieva ve Şakuzadauli, *a.g.e.*, s.177.

<sup>129</sup> Rudenko, *a.g.e.*, s.175-176.

taşımada kullanılan “körege” denilen büyük tulumda deriden yapılmıştır. Atın baş derisinden de “başkünek” denilen ve sofrada kımız içmeye yarayan tulum dikilmiştir. Atın ön ayak derisinden ise “kullık”, “kulas”, “murtay” ve arka ayak derisinden, *botlok*, *dömbey* gibi tulumlar yapılmıştır. Bu tulumlar yine kımız taşımak için kullanılmıştır. Başkurlarda XIX. yüzyılın başlarına dek küçük hayvan derilerinin tek parçasından *turhık*, dana derisinden “körege” ve “başkünek” denilen birbirine benzer tulumlar kullanılmıştır. Fakat körege daha çok büyük ölçüde olmuştur. Yeni yapılan tulumlar ise hemen kullanılmamıştır. Duman kokusunu gidermek için önce bir müddet içine mayalanmış süt doldurulmuştur. Sonrasında kullanım sırasında duman kokusu daha kolay yok olmaktadır. XX. Yüzyıla gelindiğinde Başkurlarda deri tulumlara daha az rastlanmıştır. Genelde sadece kımız koymak için kullanılmıştır<sup>130</sup>.

Bozkır çevresinde deriden yapılan içki tulumlarının farklı isimlerle dinî inanış ve uygulamalarda yer aldığını görmekteyiz. Özellikle yeni bir sosyal alanın oluştuğu düğün âdetlerinde içki tulumlarının rolü dikkat çekicidir. Örneğin, Başkurların düğün merasiminde kımız kabı sabaya özel bir yer ayrılır. Toplu ziyafet şeklinde yapılan “saba toplama” (düğün sabantuyu) töreni iki aile arasında ilişkinin ve akrabalık bağlarının kurulmasını simgeler. S.N. Şitova’dan aktarıldığına göre, kendine katmanın anlamı, gelin yakınlarının damadın boyuna katılması anlamını taşımaktadır. Damadın gelini götürmeye hazırlanması töreninde, kabın ailenin temsilcisi olarak rolü ortaya çıkar. İ. G. Georgi’den aktarılan bilgilere göre, gelin aile ocağından ayrılmadan önce baba evindeki kımız tulumuna sarılır. Kendisini yıllar boyu beslediği için tulum şükranlarını sunar ve onun üzerine küçük bir hediye takar. Bu durumda kap yemek, terbiye ve hayat veren ailenin büyüğü niteliğine bürünür. S. N. Şitova haklı olarak tulumun (kabın) birliği, geniş anlamda ise boya ve akrabalara olan bağlılığı ve birliği simgelediğini belirtmiştir<sup>131</sup>.

Moğollarda içki ve diğer sıvılar için kullanılan deri çanta veya deri tulum “kökügür” adıyla adlandırılır. Batı Moğollarında ise “arhat” adındadır. Batı Moğollarında görülen deri tulum arhatın rolü dikkat çekicidir. Ona adanan alkıştan sonra gelin, ancak damadın ailesinin eşit haklı üyesi olabilmektedir. Düğün ziyafetinin sonunda damadın babası tüfek çubuğu ile arkasında gelinin bulunduğu perdeyi aralar ve

<sup>130</sup> Rudenko, *a.g.e.*, s.178.

<sup>131</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II. s.157-158.

şunları der: “Boğa derisinden deri kap (arhat) hazırla ve bizim yerimizde otur; fil derisinden arhat yap, zansan ağacından kımız karıştırıcısı (bulur) yap ve bizim yerimizde otur.” Daha sonra gelinin yüzündeki duvağı kaldırır ve şunları söyler: “Aç gözlerini ve serbest bak.” Böylece “arhat yapmak”, eve girmek, akraba çevresine dâhil olmak ve evin sahibi olmak anlamına gelir<sup>132</sup>. Düğün adetleri sırasında aileye yeni girmiş birisi için deri içki tulumlarının önemi kendini göstermiştir. Yabancı birinin aileye kabulü bir çeşit törenle gerçekleştirilmiş olup, gelinin deri tulum yapmasının önemi vurgulanmıştır.

Sibirya Türkleri için de bu deri kaplarının önemli olduğunu görmekteyiz. Yakut Türklerinde hazırlanan birçok içki kabı özellikle kımız kapları deriden yapılırdı. Bunlardan bazıları şu şekildedir: Kımızı koymak için su geçirmez öküz derisinden dikilen büyük, fiçıya benzer kaba “siriihit”, bu kaba otuz kova kadar kımız konulabilir. Kımız taşımak ya da kısa süre muhafaza etmek için kullanılan küçük deri kaba “simiirceh”, kımız taşımak için ya da muhafaza etmek için kullanılan, en küçük deri kap olanına “simiirceheen”, kımız yapmak için kana bulanmış, at derisinden yapılan büyük kaba “köğüörsimiir” derler<sup>133</sup>. Yakutlar, İsyah töreni sırasında bu deri tulumları kullanırlar. Törene katılanlar bu bayram sırasında kullanılan deri kaplara ilahi rahmet indiğine inanır. Bu nedenle halk ilk kımız serpildikten sonra deri kapların etrafına oturur ve ilk doldurulan bardaktan herkes aynı anda içer<sup>134</sup>. Hakaslar ise deriden içki kaplarına “puthunca” demişlerdir<sup>135</sup>.

Saba terimi Kırgız-Kazak, Başkurt gibi birçok halkta kımız hazırlanması ve saklanması için kullanılan dar boğazlı büyük deri kap anlamına gelmektedir. Arkıt (arhit) adı verilen buna benzer kap, Güney Altaylılarda çegen denilen ekşi sütü hazırlamak için kullanılmaktaydı. Ancak Altaylılarda saba adı, akağaçtan yapılan büyük bir kap olan fiçı ve onun içinde hazırlanan kurbanlık içki “braga” (bira) için kullanılıyordu.<sup>136</sup>

Saba ile yeni ailenin kurulması ilişkisi hakkındaki inançlar Altaylıların düğün dualarına da yansıtılmıştır: “Önünde bebeklerin, arkanda hayvanların, uzun ipin

<sup>132</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II. s.159.

<sup>133</sup> Cargıstay, *a.g.m.*, s.307.

<sup>134</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II. s.153.

<sup>135</sup> Arıkoğlu, *a.g.e.*, s.389.

<sup>136</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.279.



(hayvanları bağlamak için) kısılmasın, insan sayısı azalmasın, zengin saba azalmasın, zenginliklerin azalmasın” diye dua ederler. Zengin saba (tükenmeyen deri kürk), insan soyunun tükenmezliğinin simgesidir<sup>137</sup>. Dolu bir saba aile mutluluğunun simgesi olmuştur. Altay şamanları da ayin sırasında deri kapları için dua ederlerdi. Altay şamanı kurbanlık hayvanı yüce tanrılara gönderirken şöyle der: “Bedenlerimizin başına daha başlar eklensin, Beyaz şaltrak verilir mi? Dar durak genişler mi? Ayrılan büyük arkıt (deri kap) tükenmez olur mu?”<sup>138</sup>.

Diğer bir duada ise mayalanmış olan içkinin bolluğunu şaman istemektedir. Ana toprağa adanan Altay şaman dualarında içki kovalarının bereketli olması için dua edilir. İnsan soyunun geniş refah ve bereket tablosunun bir unsuru olan arhıt (saba), duada doğal bolluğun ve ona bağlı aile refahının bir çeşit göstergesidir<sup>139</sup>.

Bozkır toplumlarının kullanmış olduğu içki tulumları ekonomik uğraşın özellikle hayvancılık olduğunu ve bunun içki kültürünün her alanına yansıtılmış olduğunu göstermektedir. İçki çeşitleri için kullanılan tulumlar, at, öküz, koyun, keçi ve boğa gibi hayvanların derisinden yapılmıştır. Bu deri tulumlar, büyüklüklerine ve şekillerine göre hem bozkırda hem de Sibiryaya Türklerinde farklı isimler almıştır. Sosyal hayatın her alanında kendini gösteren sabalar, zenginliğin ve sosyal statünün nesnel birer simgesi olmuşlardır. Bu âdet eski çağlardan beri Türk ve Moğol kültür çevrelerinde devam etmiştir. Sabanın büyük olması, kişinin yalkı sürüsü ile de ilgili bir durum olmuştur. Saba, aynı zamanda refahın bir teminatı olmuştur. Düğün âdetleri sırasında yapılan dualarda sık sık sabaya değinilmesi bunun bir kanıtıdır. Saba düğünlerde ilişkileri kuran bir araç olmuş ve aileden ayrılmakta olan gelin için onu besleyen, doyuran olduğu için teşekkür edilen önemli bir araçtır. Düğün ve şenliklerde, inançlara göre saba, mutluluk ve bereket getiren ilahi bir güçle dolmaktadır. Bu nedenle düğün, bayram, ayin gibi dönemlerde sabalar yanlarından ayrılmamıştır.

---

<sup>137</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.158.

<sup>138</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.159.

<sup>139</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.152; Arıkoğlu, *a.g.e.*, s.370.

## 6.2. TAJUUR

Tajuur içki matarası demektir. Matara, Tuvaca, “kögeer”; Hakasça, “arağalıgplege”, Altayca- Teleütçe, Telengitçe, “tajuur” şeklindedir<sup>140</sup>. Bunlar deriden yapılırdı ve birçok geleneğin uygulanması sırasında büyük bir özenle kullanılırdı.

Çoğu halk destanında destan kahramanların yanlarından hiç ayırmadıkları nesnelere biri deri mataraları olmuştur. Deri mataralar onların inançlarından da izler taşımaktaydı. Örneğin, Altay destanlarından olan Er Samır destanında, kahraman ay ve güneş desenli olan matarasından zayıf düştüğü bir zamanda rakı içerek kendine gelir ve kendini daha güçlü hisseder<sup>141</sup>. Destan kahramanına bu derece güç veren içkinin yanından ayrılmaması, bu mataralarla sağlanmıştır. Ay ve güneşin kutsal sayıldığı Altay Türklerinde bu olay içki mataralarına da işlenmiştir.

Matara tutmak tıpkı kadeh tutmak gibi önemli bir olguydu. Sevinçli bir olayda ve bir zaferin kutlanması sırasında destan kahramanlarına matara tutuluyordu. Er Samır destanında, kahramana sürekli rakı ikramı matara tutularak yapılmıştır. Bu ikramlar bir şölen havasında olup, yüz teke eti kaynatılarak ve yüz matara tutularak yapılmaktaydı<sup>142</sup>.

Bozkır Başkurtlarında deri mataralar göçün ayrılmaz bir parçasıdır. Yine diğer deri tulumlar geniş ağızlı matara şeklinde olup, taşımak ve asmak için iki yanına kulaklar takılmıştır. Göç sırasında bu kapların ağız bir tutam ot ile tıkanmıştır<sup>143</sup>.

Deri mataralar, tajuur insan ilişkilerinde bir araç olarak kullanılıyordu. tajuurun hediye verilmesi ya da değiştirilmesi kişilerin kendi aralarında konuştuğu bir dil gibidir. Bu dilin aktarıcısı nesnelere olmuştur. Eşya dili, ilk kez çadırın kapısından giren bir yabancıya gelenekleri bildiğini ve iyi niyetli olduğunu gösterme fırsatı tanımaktadır. Bu hal, iletişim kurmak için gerekli kuraldır ve bu yolla potansiyel düşman dost olabilmektedir. Yabancıya eve, aileye ve ocağa alıştırılması, karşılıklı değer değişimi töreni ile başlar. Türk dünyasında süt ürünlerinin ikramı,

<sup>140</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.186.

<sup>141</sup> Dilek, *a.g.e.*, C.I, s.42.

<sup>142</sup> Dilek, *a.g.e.*, C.I, s.87.

<sup>143</sup> Rudenko, *a.g.e.*, s.178.

pipo ve arakı dolu deri matara değişimi büyük önem taşımaktadır. Matara tajuur, folklorla da yansımış olan geleneksel saygın bir ikram olarak kabul edilir. Altay masalı Ak-Bok Oğlu Kan-Taji'nın kahramanı, Alaş, kamın yanına gelerek altın direğin yanında atından iner. Altın şapkasını eline alıp çadıra girerek; beyaz kalay tajuuru alır ve uzatır. Yine Altaylılarda bütün saygı ziyaretleri tajuur uzatılması ile başlamış olurdu. Misafir önce deri matarasını açar ve bir dizinin üzerine eğilerek ev sahibine uzatırdı. Ev sahibi ateşe saçı adar; misafir ise ardıç (arçın) dalı koyardı<sup>144</sup>.

Düğün merasiminin çeşitli evrelerinde deri mataranın kullanılması, Altay Tuva ve Telengitlerde çok yaygındır. Tuva'nın Süt-Höl bölgesindeki kız isteme töreninde gelin tarafına büyük araka tulumu "kögeer" hediye edilmesi zorunludur. Eğer kız verilmezse harcamalar karşlanır. İçine su doldurulmuş kögeerin geri verilmesi ise aşığlayıcı ret cevabı sayılır<sup>145</sup>. Evlilik âdetlerine de yansımış olan tajuurun içinin içki ile dolu olması gerekmektedir. Bu iyi niyetin dışa vurulmuş şeklidir.

Telengitlerde kız isteme töreninin ilk evrelerinde tajuurların verilmesi, kız isteme merasiminin gidişatını belirleyen bir unsur olmuştur. "Ayıldap kirer tajuur" (misafir olarak girilen tajuur) diye isimlendirilen tajuur, gelin evini ilk ziyaretini ifade eder. İkinci kızı isteyenler "kadaktu tajuurla" (kadaklı tajuur), yani ağızına mavi ipek bağlanan tajuurla gelirlerdi. Üçüncü gelişte "kudaningtajuuru" (dünürlerin tajuuru) sunulurdu. Bu tuluma dokunmak, akraba olma rızası anlamına gelirdi. Bazen tajuurların verilme süreci uzardı. Eğer kızın babası yine de tajuuru alırsa, o önce arakıyı bir bardağa süzüp saçı yaptıktan sonra eşine ve akrabalarına uzatırdı. Ancak bundan sonra dünürler evin saygın bölümüne geçebilirlerdi<sup>146</sup>.

Bir kişinin ilk evrelerinden itibaren yanından ayırmayacağı bir nesne konumunda olan içki mataraları, hediyeleşme aracı olarak da kullanılmıştır. Güney Altaylılara göre, işlemeli deri matara tajuur, insana bütün hayatı boyunca eşlik eder. Onların hazırlanışı, bazen bebeğin doğumuyla ilişkilendirilmiştir. Nesne, toplumun yeni üyesinin doğuşunu belirtir ve onun hakkında bilgiler taşır. İlk saç kesiminde çocuk, dayısına (dayı-tay) özel olarak hazırlanmış küçük bir matara hediye ederdi.

---

<sup>144</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.186.

<sup>145</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.187.

<sup>146</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.190.

Hediyelerini alan dayı, çocuğun saçını kestikten sonra aynı şekilde cevap verirdi. Hediye değişimi, her iki tarafa mutluluk getirmesi vesilesi ile yapılırdı. Bu durumda kap, bereketle ve refahla ilişkilendirilmekte ve aynı zamanda akraba topluluğuna yeni bir üyenin dâhil olduğunu simgelemektedir<sup>147</sup>.

Ölü gömme âdetlerinde bile tajuur unutulmamıştır. Telengitlerde en yaygın gömme yöntemlerinden biri olan, tepeye defnetmek ve mezarın üzerine yerleştirilen iki çatallı kazığa arakılı tajuurun asılması âdettir<sup>148</sup>.

Kişinin doğumu ile başlayan tajuur sahibi olma anlayışı sosyal hayatın bir simgesidir. Tajuur, özellikle düğün törenlerinin vazgeçilmez bir aracı olmuştur. O bir çeşit ödeme hediyesi olmuş ve onun verilmesi, nikâh bağı ile aile bağına güçlendirmiştir. Tajuur sıradan bir nesne olmamış ve uzlaştırıcı bir konumda kendine toplum içinde yer edinmiştir. Bununla birlikte o sahibiyile özdeşleşmiştir. Bir kişinin yanından ayırmadığı ve her aşamada kendi ile taşıdığı bir araç olmuştur.

---

<sup>147</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.190.

<sup>148</sup> Lvova vd., *Aynı Yer*.

## İKİNCİ BÖLÜM

### İÇKİ ÇEŞİTLERİ ve MAYALAMA

#### 1. SÜT İÇKİLERİ

Göçebe hayatın bir gereği olarak içkinin bozkır yaşayışında besledikleri hayvan sürülerinin sütünden elde edilmesi gerekiyordu. Bu durum coğrafyanın ve buna bağlı olarak sosyal hayatın bir gerekliliği idi.

Göçebe hayatın yetiştiricileri olan bozkır insanı için süt ve süt ürünleri toplumsal bir değer olarak algılanır. Birçok Türk-Moğol halkında süt ve süt ürünleri, boyun kutsal varlığı ve paylaşılabilen mülkiyeti sayılmaktadır. Yabancıya yoğurt mayasını verme, misafire süt ikram etme (ki bu, sembolik olarak yabancının boya kabul edilmesi anlamına gelir) yasağı, ayranın, sütün ve süt votkasının kurban adama törenlerinde kullanılması süt ve süt ürünlerine verilen önemin göstergesidir. Türk boyları süt ürünlerini kendi kültürlerinin bir parçası olarak algılamaktadırlar. Anlam bakımından sütü, yaşamın koruyucusu sayılan boyun kutsal ateşiyle karşılaştırabiliriz<sup>1</sup>.

Birçok kaynakta Türklerin en çok süt ürünlerinden yapılan içkileri tükettiklerinden bahsedilir. Örneğin Proto-Türklerle ilgili olarak, Basmların, Kırgızların bütün kabilelerinde ve Gav-Çığ'ların kımız<sup>2</sup> içtiğini Çin kaynakları haber vermektedir<sup>3</sup>. Kımız göçebelerin kısrak sütünden yaptıkları ve en çok tükettiği süt içkisi olmuştur. Yine aynı kaynaklar, bize Hunların göçebe hayatı yaşayıp kımız içtiklerini haber vermektedir. Onların ardından gelen Gök-Türkler de yine onlar gibi göçebe bir hayat sürüp, kımız içkisini içmişlerdir<sup>4</sup>. Uygur Türkleri ise Manihaizm'e geçtikten sonra et yemeyi ve kımız içmeyi terk etmeye başlamışlardır<sup>5</sup>. Bu durum dinlerin içilen içkiler üzerindeki etkisini göstermektedir. Uygurların yeni dinleri hayvansal gıdaları yasaklamaktaydı.

<sup>1</sup> E. L. Lvova, İ. V. Okyabrskya, A. M. Sagalayev, M.S. Usmanova, *Sibirya Türklerinin Geleneksel Dünya Görüşleri*, Çev. Metin Ergun, C.III, Kömen Yayınları, Konya 2013, s.27-28.

<sup>2</sup> Bozkır toplulukları olan Türk-Moğol halkları en çok kımız içkisini içmişlerdir. Kısrak sütünün mayalanarak yapılması ile elde edilen içkiye kımız demişlerdir. İlerleyen kısımda konu üzerinde ayrıntılı olarak durulacaktır.

<sup>3</sup> W. Eberhard, *Çin'in Şimal Komşuları*, Çev. Nimet Uluğtuğ, TTK Yayınları, Ankara 1996, s.65, 69, 73.

<sup>4</sup> Eberhard, *a.g.e.*, s.76-87.

<sup>5</sup> Eberhard, *a.g.e.*, s.74.

Yine Arap kaynaklarından aktarıldığına göre, Türkistan'da Türklerin gıdasının kısrak sütü olduğunu belirtilir<sup>6</sup>.

Kımız, Orta Asya bozkır göçebeleri olan Kırgız Türkleri tarafından en eski zamanlardan beri en çok tüketilen içki olmaya devam etmiştir. Hüsamettin Tuğaç anılarını anlatırken bu göçebe içkisine de değinmiştir. Kendisi Ruslar tarafından Sibirya'ya sürgün edilince yeniden cepheye geçerek savaşmak için Ruslara yakalanmadan kaçma planları yapmıştır. Bu sırada Orta Asya bozkırlarında iken göçebelerin çadırlarında kımızın ikram edildiğini ayrıca bunun yemekten sonra da bolca içildiğini belirtir. Kendisi Kırgızların bunu çok içtiğini ve fazlasının içildiği takdirde insana keyif verdiğini yani sarhoşluk yarattığından söz eder. Kaydedildiğine göre, göçebeler sofraya oturmuşlarsa içki olarak kımız içilirdi. Kımız, güzel süslü ve sırlı çanaklar içinde içiliyordu<sup>7</sup>.

Kımız ve diğer birçok süt ürünleri Orta Asya coğrafyası ile sınırlı kalmamıştır. Anadolu coğrafyasında göçebe olarak yaşayan Türklerin yedikleri ve içtikleri ağırlıklı olarak süt ürünleri olduğu için bu durum Bizans yöneticilerinin de dikkatini çekmiştir. Karadenizin kuzeyinden gelerek Bizas sınırlarında yaşayan ve birçok eski âdeti devam ettirmekte olan Türklerin, yiyip içtikleri ile ilgili bilgileri Bizans kaynakları haber vermektedir. Yine bu kaynağa göre konar-göçer olan Türkler, tıpkı Bizans hizmetinde bulunan Peçenekler gibi sadece süt içip, et yemektedirler<sup>8</sup>.

1250-1517 yılları arasında Mısır, Suriye ve Hicaz'da hüküm sürmüş olan Memlükler devletinde kımız yine içilen içkiler arasında yer almıştır. Bu içeceğe karşı vatanını terk eden birçok Kıpçak paralı asker ve köle askerler büyük bir susuzluk ve istek duymaktaydı. Bunu nakledenlerden biri de Memlük devletinin kurucusu Baybars'tır. Baybars, lezzetini koruyan mayalanmış kısrak sütünü içerek gün sonunu getirmekteydi. Allsen, Baybars'ın küçük yaşta Mısır'a köle olarak gelmesinden beri kımızın tadını bildiği yani anne sütü ile kısrak sütü içmek arasında pek bir zaman

<sup>6</sup> Ramazan Şeşen, *İslam Coğrafyacılarına Göre Türkler ve Türk Ülkeleri*, s.189.

<sup>7</sup> Hüsamettin Tuğaç, *Bir Neslin Dramı*, Çağdaş Yayınları, İstanbul 1975, s.149-150-152.

<sup>8</sup> *Ioannes Kinnamos'un Historia'sı (1118-1176)*, (Yayına Hazırlayan: Işın Demirkent), TTK Yayınları, Ankara 2001, s.9.

farklılığı olmadığı çıkarımını yapmaktadır<sup>9</sup>. Bu durum Kıpçakların farklı coğrafyalarda bile eski dinleri ve kültürleri üzerinde olduklarını göstermektedir.

XVII. yüzyılın ünlü seyyahlarından Evliya Çelebi'nin bilgi verdiği topluluklardan biri de Nogay Türkleridir. Buna göre, Karadeniz'in kuzeyindeki coğrafyada yaşamakta olan Nogaylar ekmeğe yememekteydiler. Onlar, "talkan" adını verdikleri darıyı kavurup un haline getirdikten sonra bunu at sütü ve deve sütü ile karıştırıp içerdiler. Bu açlığı gidermekle birlikte sarhoşlukta vermekteydi<sup>10</sup>.

Nogay Türklerinin sonraki dönemlerde de ekmeğe pek itibar etmediklerini görmekteyiz. XVIII. yüzyılda Karadeniz'in kuzeyine giden ve konu ile ilgili bilgi veren Baron De Tott, Kırım şehrinde gördüğü Nogayların ekmeğe çok kısrak sütüne itibar ettiklerinden bahseder. Nogaylar, su, kızarmış darı ve kısrak sütünden hazırlanmış olan kurutulmuş peynir topaklarından bir çeşit bulamaç yapmaktaydılar. Kendisi bunu çok lezzetli bulmuş ve kısrak sütünü de içerek, bu süte karşı ön yargılı olduğu için pişmanlığını dile getirmiştir<sup>11</sup>. Tott, kımızın Nogaylar için geleneksel bir gıda maddesi olduğunu da belirtmiştir<sup>12</sup>. Göçebe hayat tarzının yiyecek ve içeceklerde ne derece önemli olduğunu görmekteyiz. Nogaylar diğer pek çok Türk boyu gibi süt içkilerini her zaman tercih etmişlerdir. Süt aynı zamanda ekmeğin yerini almıştır, ekmeğe yerine ekmeğe kıvamında hazırlanmış olan bulamacın yenildiği görülmektedir. Nogay Türklerinin Müslüman oldukları bu dönemde bile sarhoşluk verecek kadar süt içkileri tükettikleri görülür. Bu alışkanlığın devamlılığı coğrafya ve göçebeliliğin etkisiyledir.

Moğollar da tıpkı Türkler gibi bozkırda hayvancılıkla uğraştıkları için süt ürünleri yine Moğollarda da ağırlıktaydı. Moğolların besledikleri hayvanlara bağlı olarak süt ve süt içkileri diğer içkilere göre daha fazla olmuştur.

Çin kaynakları Proto-Moğollarla ilgili olarak Vu-Huanların kımız içip rakı yaptıklarını haber vermektedir<sup>13</sup>. Kımız yapma geleneği yalnızca bu Proto-Moğol

<sup>9</sup> Thomas T. Allsen, "The Qipchags, an Alcohol History", Central Eurasia in the Middle Ages, Studies in Honour of Peter B. Golden, Ed. István Zimonyi-Osman Karatay, Wiesbaden s.11.

<sup>10</sup> Seyit Ali Kahraman, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, C.II, 7. Kitap, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2011, s.433-434.

<sup>11</sup> Baron De Tott, *Türkler ve Tatarlara Dair Hatıralar*, Tercüman 1001 Temel Eser, s.145-146.

<sup>12</sup> Tott, *a.g.e.*, s.153.

<sup>13</sup> Eberhard, *a.g.e.*, s.48-49.

kesimlerinde görülüyordu<sup>14</sup>. Bunların ardından daha kuzeyden gelen Sienpiler de verdikleri yemek şölenlerinde kımız içmekteydiler<sup>15</sup>. Bu kımız eğlencelerinin Hunlara ait bir gelenek olduğu düşünülmektedir<sup>16</sup>. Çünkü Proto-Moğollarda at bir lüks sayılmaktaydı. At sadece yönetici kesimin kullandığı bir vasıtaydı. Proto-Moğollar daha çok domuz yetiştiriciliği ile uğraşmaktaydılar. At ve araba kuzeye doğru gidildikçe, Hun ve Çin tesiri ile ortaya çıkmış ve ancak bir lüks olarak kalıyordu<sup>17</sup>. Bu durum Moğolların bozkıra doğru indikçe atı kullandıklarını ve dolayısıyla kımız içimini yaygınlaştırdıklarını gösterir. Fakat Moğolların bozkıra inmeleri hepsinde eş zamanlı olmamıştır. Bu nedenle ana yurtları olan Mançurya'nın etkisinde kalmaya devam eden Moğollar da vardı. Dolayısıyla bozkır kültürüne birden bire ayak uyduramamışlardır. Zamanla kımız içmek gibi bazı bozkır âdetlerini benimsemişlerdir.

Gerçekten de birçok kaynak sonradan Moğolların süt ürünlerine ve özellikle kımıza olan düşkünlüklerini belirtecektir. Örneğin, Carpini'nin kaydettiğine göre bozkıra inmiş olan Moğollarda süt veya başka bir yiyecek veya içeceği yere dökmek günah sayılırdı. Eğer bu hareketi kasten yapan olursa Moğollar bu kişiyi ölümle cezalandırırlardı<sup>18</sup>. Yine Carpini'ye göre, eğer Moğollar at sütüne sahip iseler bunu bol miktarda içerlerdi. Şarap, bira ve methin (uyuşturucu ve keyif verici maddeler) ne olduğunu bilmezlerdi. Bunları sadece diğer uluslardan gelen elçilerin getirdiği hediyeler olarak tanırlardı. Eğer kışın at sütü yoksa arpayı suyla karıştırarak, bundan bir bulamaç yapıp bunu içerlerdi. Her biri bundan sabahları bir-iki bardak içtiğinde bütün gün bu bulamaçtan başka bir şey yemezlerdi<sup>19</sup>. Bu durumu Rubruk da nakletmektedir. Rubruk'a göre ayrıca Moğollar uzak yerlerden şarap getirmekteydiler. Yaz aylarında ise sadece kısrak sütünden yapılan ve daima çadır girişlerinin yanında bulunan kımız içtiklerini belirtir. Ayrıca Moğollar yazın kımız içtikleri sürece, diğer yiyeceklerle ilgilenmemekteydiler<sup>20</sup>. Rubruk, Moğolların aşırı

<sup>14</sup> Bahaeddin Ögel, *Büyük Hun İmparatorluğu*, C.I, TTK Yayınları, Ankara 2015, s.230.

<sup>15</sup> Ögel, *Büyük Hun İmparatorluğu*, s.231.

<sup>16</sup> Eberhard, *a.g.e.*, s.51.

<sup>17</sup> Ögel, *Büyük Hun İmparatorluğu*, s.234.

<sup>18</sup> *Plano Carpini'nin Moğolistan Seyahatnamesi (1245-1247)*, Çev. Ergin Ayan, Gece Kitaplığı Yayınları, 2015, s.58.

<sup>19</sup> Carpini, *a.g.e.*, s.48.

<sup>20</sup> Wilhelm Von Rubruk, *Moğolların Büyük Hanına Seyahat*, Çev. Ergin Ayan, Ayışığı Kitabevi, s.35.



derecede kımız içmelerinden dolayı neredeyse diğer yiyeceklerle ilgilenmediklerini abartılı olarak vermiştir.

Moğolların temel besin kaynağı kısırak sütü olup, diğer içkiler Moğol kültürüne dışardan gelmiştir. Cengiz Han dönemi ve sonrası Moğolların içtikleri içkilerde bir çeşitlilik olduğu görülse de aslında kımız içkisi onların en temel içkileri olmuştur. Carpini'nin de belirttiği gibi şarap, bira ve diğer uyarıcı maddeler birer hediye olarak diğer kültürlerden gelmekteydi.

Abül Farac eserinde Cengiz Han öncesi Moğolların nasıl yaşadığı ve ne yiyip, içtikleri anlatılmıştır. Buna göre, ilk hükümdarları olan Cengiz Han'dan evvel bunlar hayvanların etini yiyip, kısırakların sütünü içiyorlardı<sup>21</sup>. Moğolların birçok kaynakta at sütü içenler olarak anlatıldığı görülür. Bu Moğolların at sütünü hem bir gıda maddesi hem de içki olarak tükettiklerini gösterir.

Kısırak sütü temel gıdayı oluşturmanın yanı sıra hem bir içecek hem de sert bir alkol olmuştur. Türkler üzerine düzenlenen VII. Haçlı seferine katılan Joinville, Tatarların en meşhur ve en sert içeceklerinin şifalı bitkilerle tatlandırılmış olan kısırak sütü olduğunu belirtmektedir<sup>22</sup>.

Moğolların başka ülkelere sefere gitmiş olmaları göçebe bozkır içkisi olan kımız ve diğer süt ürünlerinin içilmesine engel olmamıştır. At sütünden ve diğer sürü hayvanlarının sütünden olan içkilerinin diğer ülkelere sefere çıkmış olan Moğollar tarafından yine aynı şekilde içildiği görülür. Korykoslu Hayton konu ile ilgili bilgi vermiştir. Hayton'a göre Moğollar, erzaklarının onlara yetersiz kalacağını düşündükleri bir ülkeye doğru ilerlediklerinde beraberlerinde ineklerini, atlarını ve diğer hayvan sürülerini götürürlerdi. Atın hem sütünü içer hem de etini yerlerdi<sup>23</sup>. Kımız ve diğer süt içkileri her zaman tok tutan ve susatmayan özellikleri ile bir tercih olmuştur. Bu durum bozkır şartlarının Moğollar üzerindeki etkilerini göstermektedir. Moğollar kendi kültürlerini başka ülkelere ve topraklara gittiklerinde de sürdürmüşlerdir.

<sup>21</sup> Gregory Abül-Farac, *Abül-Farac Tarihi*, C.II, Çev. Ömer Rıza Doğrul, TTK Yayınları, Ankara 1987, s.476.

<sup>22</sup> Jean De Joinville, *Bir Haçlı'nın Hatıraları*, Çev. Cüneyt Kanat, Vadi Yayınları, Mayıs 2002, s.185.

<sup>23</sup> Korykoslu Hayton, *Doğu Ülkeleri Tarihinin Altın Çağı*, Çev. Altay Tayfun Özcan, Selenge Yayınları, İstanbul 2015, s.194.

Bu kültürel alışkanlığa Karadenizin kuzeyinde hem Türkler hem de Moğollar tarafından devam edilmiştir. Kısırak sütünden yapılan kımızı kadın, erkek, sıradan halk ve saray erkânı da tercih etmekteydi. Bu içkinin göçebelerde içilme alışkanlığını Altın Orda'da 1320'lerin ortasından bildiren İbni Battûta tarafından doğrulanır<sup>24</sup>.

Moğollarda kımız tercihi değişmemiştir. Moğollar şaraba göre kımızı daha çok içerlerdi. Beşbalık şehrinde yaşamakta olan Moğol neslinden olanlar için onların yemekte yalnız et ve süt yedikleri söylenir. Bazen pirinç ve undan yapılmış şeyler yemekteydiler. Onların sebzeleri azdı ve şarabı da az imal ederlerdi; fakat kımız içerlerdi<sup>25</sup>.

Karadeniz'in kuzeyindeki Bahçesaray şehrinde olan Tatarlar anlatıldığına göre, dört-beş günlük at sütünü, kımızı her şeyden önce tercih etmekteydiler<sup>26</sup>. Kalmık Moğolları da su ve ekmek yerine at sütü, deve sütü, boza ve talkan içmekteydiler. Onlar at sütüne kımız demekteydiler<sup>27</sup>.

Bozkır yaşamında süt ürünlerinin tüketimi oldukça eskidir. Besin değeri yüksek olan sütün sosyal hayatın her alanında kullanılması bozkır yaşamının doğal bir sonucu olmuştur. Toplumlar, imkânları neyse üretimlerini de imkânlarına göre yaparlar. Bu yüzden ki Türk-Moğol toplumları besledikleri hayvanlardan çeşitli ürünler elde etmişlerdir. Eski bozkır toplumlarının süt içkileri ile de tanışması hayvancılığın yoğun olarak yapılmasından dolayı oluşmuştur. Bu içkiler onların besin kaynağı olup, susuzluklarını gidermekte de yardımcı olmuştur. Hayvancılıkla uğraşan Türk-Moğol halkları en çok kısırak sütünden yapılan kımız içkisini tüketmişlerdir. At sürülerini beslemek bu bağlamda çok önemliydi. Çünkü at iklimin bir gereği idi. Bu nedenle koyun ve diğer türden hayvanlara göre en çok at yetiştirildi. Zira koyun attan daha fazla özen gerektiriyordu. Fakat at sürüleri için özel bir alana gerek kalmadan açık alanlarda geniş sürüler beslemek daha kolaydı. At sürüleri kışın bile dışarda kalabilirdi, bu durum koyuna göre atı daha cazip hale getirmiştir.

---

<sup>24</sup> *İbn Battûta Seyahatnamesi*, Çev. İnceleme ve Notlar: A. Sait Aykut, C.I, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2000, s.466 vd; Allsen, *a.g.m.*, s.11.

<sup>25</sup> Gülçin Çandarlıoğlu, *Orta Asya'da Timuriler, Çin'de Ming Münasebetleri, Ch'en Ch'eng Elçilik Raporu*, Mimar Sinan Üniversitesi Matbaası, 1995, s.62.

<sup>26</sup> Çelebi, *a.g.e.*, C.II, s.524.

<sup>27</sup> Çelebi, *a.g.e.*, C.II, s.722.

### 1.1. KIMIZ

Bozkırın en çok tüketilen süt içkisi kımız olduğundan bunun tarihi ve sosyal değerini anlatabilmek için ayrı bir bölüme almayı uygun gördük. Kımız kısrak sütünden yapılmakta olan bir içecektir. Mayalanarak yapıldığı için kısrak sütü bekletildikten sonra alkole dönüşür. Bu nedenle kımız aynı zamanda alkollü bir içecektir. Bozkır kültür çevresinde, Türklerin ve Moğolların en çok kullandığı süt içkisidir. Daha çok Türklerin yaşadığı coğrafyalarda bulunan bir içki olduğu için kımız, Türk içkisi olarak gösterilir. Türklerden Moğollara geçtiği bilinen kımız, en eski devirlerden itibaren kullanılmaktadır. Eski bozkır topluluklarından İskitler, Hunlar, Gök-Türk ve Moğol toplumlarında kımıza büyük önem verilmiştir. Günümüz bozkır toplulukları arasında göçebeliği en uzun süre yaşatan Kırgızlar ve Kazaklarda kımız hâlâ sevilerek içilmektedir. Sibiry Türkleri için de kımız oldukça önemlidir. Yakutlar, kımızı özel ayinlerde ve mevsim bayramlarında bolca tüketmektedirler. Moğollarda da en çok tüketilen süt içkisidir.

Kımız sosyal hayatın ve devlet geleneklerinin uygulandığı kurultay toplantılarının, toy ve şölenlerin en çok tüketilen içkisidir. Kısrak sütünün faydalı yönleri açısından insanı besleyici ve güçlendirici bir özelliğe sahip olan kımız, bazı hastalıkların tedavisinde de kullanılmıştır. Bozkır içkisi ve Türk icadı olan kımızın, şifa verici özelliği bilindiğinden, hastaların tedavi edilmesi için diğer milletler tarafından da bazı hastalıkların tedavisinde kullanılmıştır. Onun verem, tüberküloz, iştahsızlık gibi birçok hastalığı tedavi etmeye yardımcı bir içki olduğu belirlenmiştir. Kımızın bozkır kültür çevresindeki önemini ve sevilerek içildiğini birçok kaynak belirtmektedir.

Kımızın yapılış ve alkol oranlarına göre türleri de bulunmaktadır. Bu nedenle, kağanların, çocukların, kadınların ve erkeklerin içtiği kımız türü birbirinden farklı olmuştur. En sert kımızı destan kahramanları, hakanlar ve en cesur kişiler içmektedir. Yiğit kimseler içtikleri sert kımızla övünmüşlerdir. Yılın belirli dönemlerinde yapılan ayinlerde de kımız içilmiş ve adak olarak sunulmuştur. Kımız özellikle otlakların bol olduğu, hayvan sürülerinin bol süt vereceği aylarda, her bahar bayramlarında bol miktarda kımız içilmiş ve kımız bayramları düzenlenmiştir. Kımız hem dinî hayattaki ayin ve törenlerde hem de günlük hayatın düğün, doğum, kutlama gibi olaylarında en çok kullanılan içki olmuştur.

### 1.1.1. Kımız Adı ve Anlamı

Kımız adı Türk lehçelerinde aynı şekilde geçmektedir. Türk, Azeri, Başkurt, Kazak, Kırgız, Özbek, Tatar, Uygur lehçesinde “kımız”, Türkmen lehçelerinde “gımız” şeklindedir. Bu ad Rusçaya “kumis” şeklinde geçmiştir<sup>28</sup>. Moğollar ise kımız için “ayrag” ve “üsüg” adını kullanmışlardır<sup>29</sup>.

Çin kaynakları eski Türklerin mayalanmış kısırak sütünü içerek sarhoş olduklarını haber vermektedir. Çin kaynaklarında “lo” veya “naylo” adıyla geçen içeceğin, Eberhard tarafından kımız diye tercüme edildiğini görmekteyiz. Burada geçen “lo” adının kımızdan başka yoğurt cinsinden diğer maddelerinde anlaşılacağı, fakat Çinlilerin etnolojik kayıtlarında “lo” adının Türk boylarında ya da çok yakın olan komşuları arasında zikredilmesi bu tercümenin doğru olacağını düşündürmektedir<sup>30</sup>. Kafesoğlu ise “lo”nun kiraz veya kayısı ile tatlandırılmış bir içecek olduğunu ileri sürmüştür<sup>31</sup>.

Kımız adına günümüz Türk lehçelerinde olduğu şekliyle Divanü Lugat-it Türk'te de rastlanılmaktadır. Divan'da kımız adı için, kısırak sütünün tulumda bekletilerek ekşitildiği ve sonrasında ise içildiği kaydedilmiştir<sup>32</sup>.

Kımız adı sonraki dönem sözlüklerinde yine aynı anlamı taşımaktadır. XIII. yüzyılın sonlarında Türkçe yazılmış ilk eserlerden biri olan İbni Mühenna sözlüğünde yine kımız adı geçmektedir. Eserin yazıldığı coğrafya göz önüne alınırsa bölgede kımızın içildiği ve bilindiği görülmektedir. Buna göre, kısırak sütü ekşitilerek yapılan içkiye kımız denilmektedir<sup>33</sup>. Kımız, ekşitilmiş kısırak sütünden yapılan meşhur Türk içkisi olup, az alkollü bir içkidir<sup>34</sup>.

<sup>28</sup>[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_lehciler&arama=lehceler&guid=TDK.LHC.59ccc49ae00ac7.65550817](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_lehciler&arama=lehceler&guid=TDK.LHC.59ccc49ae00ac7.65550817). (26.08.2017).

<sup>29</sup> Ferdinand D. Lessing, *Moğolca-Türkçe Sözlük*, Çev. Günay Karaağaç, C.I, TDK Yayınları, Ankara 2003, s.35-532.

<sup>30</sup> Eberhard, *a.g.e.*, s.92.

<sup>31</sup> İbrahim Kafesoğlu, *Türk Milli Kültürü*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2010, s.305.

<sup>32</sup> Kaşgarlı Mahmud, *Divan-ı Lûgat-it Türk Tercümesi*, Çev. Besim Atalay, Cilt I, TDK Yayınları, Ankara, 1985, s.365.

<sup>33</sup> Abdullah Battal, *İbni Mühenna Lugati*, TDK Yayınları, Ankara 1977, s.42.

<sup>34</sup> Tarama Sözlüğü, *XIII. Yüzyıldan Beri Türkiye Türkçesiyle Yazılmış Kitaplardan Toplanan Tanımlarıyla*, C.IV, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1969, s.2488; Hasan Eren vd., *Türkçe Sözlük*, TDK Yayınları, Ankara 1988, s.851.

### 1.1.2. Kımız Mayası

En eski kaynaklar Türklerin kımız içtikleri bilgisini verirken, kımız mayası ile ilgili bir bilgi vermemektedir. Fakat günümüze dek göçebeliği ve kımız kültürünü yaşatan toplumların kımız hazırlama ve maya tutma yöntemleri bize eski toplumun uygulamış olabileceği yöntemler hakkında bilgi vermektedir.

İyi, kaliteli, sevilen bir tat ve kokuya sahip kımız yapımı ancak aynı özelliklerde bir kımız mayası ile mümkün olmaktadır. Birçok yerde “*kımızın kalitesi mayasına bağlıdır*” denilmektedir. Kısraklar kış döneminde süt vermedikleri için çeşitli yöntemlerle kımız mayası süt dönemi başlayana dek tekrar hazırlanır. Geleneksel yöntemlerin kullanıldığı kımız mayası hazırlama işlemlerinde kısrakların süt veriminin yüksek olduğu dönemlerde, birçok yerde farklı yöntemlerle kımız yapımı için maya hazırlanmakta ve bu maya ile yapılan kımız tekrar maya olarak kullanılmaktadır. Bu durum süt verim döneminin sonuna kadar devam eder<sup>35</sup>.

Yapılan incelemelerde Kazaklar, Kırgızlar, Başkurtlar ve hatta bu toplumların yaşadığı farklı yerlerde ilk kımız mayasının değişik şekillerde hazırlandığını göstermiştir. Kımızın mayasını yapmak çok karışık ve güç bir iştir. Kımızın özelliği mayasından ileri gelmektedir. Bozkır halkları olan Kırgız ve Başkurtlar en iyi maya olarak eski kımızı kullanırlar. Sonbaharda mayalı olan kımız ağzı iyice kapatılmış bir şişe içinde saklanırdı. Yazın kımız yapma zamanı gelince, bu mayaya aynı oranda taze kısrak sütü katılır ve ılık bir yerde 24 saat bekletilirdi. İkinci gün buna iki misli daha taze süt katılır. Bu şekilde üç veya dört gün sonra mikroorganizmalar üremeye başlar<sup>36</sup>.

Yine Kırgızlar ve Başkurtlar sonbaharda kımızı düz tabaklara dökerler ve güneşte kuruturlar. Meydana gelen bu kurutulmuş kımızı şişelerde saklarlar. Bazı bölgelerde de kurutulmuş kımızın tabakası ayrılınca kadar kendi halinde bırakılır, sonra tülbentlerden süzülür ve güneşte kurutulur. “Kor” adı verilen bu kurutulmuş kımız serin bir yerde saklanır. Kısraklar süt vermeye başlayınca kurutulmuş kımız, taze kısrak sütüne katılarak mikroorganizmalar aktif duruma getirilir. Kurutulmuş kımızdan maya hazırlandığı sırada 5 litre taze kısrak sütüne 3-4 yemek kaşığı kor atılır. Bu süt ılık bir yerde bir gün bekletilir ve bu süre içinde devamlı karıştırılır. Bir

<sup>35</sup> Hasan Yaygın, *Kımız ve Özellikleri*, Yeni Matbaa, Antalya 1992, s.26.

<sup>36</sup> Markov, “*Kımız ve Uzviyete Tesiri*”, Kımız, Çev. F. Laçınay, İstanbul: Işık Matbaası, 1945, s.17.

gün sonra 6-7 litre taze süte, mayalanmış bu süttten katılır ve mayalanma sonunda kımız mayası elde edilmiş olur<sup>37</sup>. Fakat çoğu kez korun tozundaki mikroorganizmaların canlandırılması için bu işlem yeterli gelmemektedir<sup>38</sup>.

Kazaklar maya olarak koyunun bağırsağını ya da kuyruğunu kullanırlar. Bunlardan bir parça alarak, kuru kemik ve eski yoğurtla beraber bir kaba koyarlar. Sonra kısarak sütünden bir miktar süt içine konarak, kabın ağzı küçük bir boşluk bırakılarak kapatılır. Ortalama üç gün bekletildikten sonra kımız mayası elde edilmiş olur. Fakat genellikle kımız mayası, eski kımızdan bir miktar saklanarak temin edilmeye çalışılır<sup>39</sup>.

Verem hastalarının tedavi edildiği sanatoryumlarda ise maya yapmak üzere muhafaza edilen kımız, kısım birkaç kez inek sütü ile ekşitilir. Bu karışıma katık denir ve ılık bir yere bırakılır. Böylece kımızdaki mikroorganizmaların canlı kalması sağlanır. Yaz gelinceye dek muhafaza edilen mayaya 1-2 kat fazlası kısarak sütü katılarak iyice çalkalanır. 22-25 derecede 4-5 gün gaz oluşana dek bekletilir ve böylece kımız mayası elde edilmiş olur<sup>40</sup>.

Bazı yerlerde de en iyi kımız mayası muhafaza ve hazırlama yönteminin inek sütü ile karıştırılmış ve mayalanmaya bırakılmış olanı kabul edilmektedir. Bu şekilde hazırlanan kımızdaki mikroorganizmalar sürekli canlı kalabilmektedir. Kımızı kurutma yöntemlerinde ise bazı mikroorganizmalar ölmekte ve buraya dışarıdan istenmeyen mikroorganizmalar bulaşmaktadır<sup>41</sup>. Başkurtlar da mayayı ekşimiş inek sütünden yapmaktadırlar<sup>42</sup>.

Taze sütle de kımız mayası hazırlanmaktadır. Bunun için darı mayası yapılır ve ılıdıktan sonra iki veya üç kaşık bal ve biraz da bira mayası konurdu. Bir hamur halinde hazırlanan bu karışım ılık bir yerde bekletilirdi. Hamur kabarmaya başlayınca bir tülbent kese içine koyularak, maya yapılacak süttün içine bırakılırdı. Süt ekşimeye başlayınca kese süttten çıkarılır ve bu yolla maya elde edilmiş olurdu. Ancak maya yapılırken süttün yarım saatte bir çalkalanması gerekmektedir<sup>43</sup>. Fergana

---

<sup>37</sup> Yaygın, *a.g.e.*, s.27.

<sup>38</sup> Markov, *a.g.m.*, s.17.

<sup>39</sup> Mustafa Aksoy, "Türkler'de At Kültürü ve Kımız", *Türk Dünyası Tarih Dergisi*, Ekim 1998, s.43.

<sup>40</sup> Markov, *a.g.m.*, s.17.

<sup>41</sup> Yaygın, *a.g.e.*, s.27-28.

<sup>42</sup> Nimet Turgun Uluğtuğ, *Kımız*, Ankara Halkevi, 1939, s.6.

<sup>43</sup> Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C.4, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1978, s.56.

bölgesindeki Kıpçakların içkisi kımız ve boza olduğundan, maya bulamadıkları zaman ilk mayayı bozadan yaparlar. Ekşi boza dinlenmiş sütle karıştırılır, süt biraz ılık tutulur ve fazlaca tahammür edilmesi için bırakılır. Bundan elde edilen ilk ve ikinci kımız içilmez, ancak üçüncüsü kımız sayıldığı için içilmektedir. Yine Fergana Türkleri, inek sütünün yağını aldıktan sonra ona kokulu bir bitki katarak mayalarlar<sup>44</sup>.

İyi ve içilebilecek kadar kaliteli bir kımız hazırlamanın yolu aynı kalitede olan mayanın kullanılmasından geçer. Çok ekşi ve alkollü olmaması için de alkolün maya ile iyi ayarlanması gerekir. Bozkır halkları Kırgız ve Başkırtlar en iyi maya olarak eski kımızı kullanırlar. Ayrıca Kırgız ve Başkırtlar sonbaharda kımızı düz tabaklarda kurutarak kor adını verdikleri maya elde etmişlerdir. Yine de kımız mayası yapma yöntemi bozkırda farklılıklar göstermektedir. Örneğin Kazaklar maya olarak koyunun bağırsağını ya da kuyruğunu kullanırlar. Fakat eski kımızdan maya yapma işlemini de tercih etmişlerdir. Kurutulmuş mayanın içindeki mikroorganizmaların canlanamamasından dolayı eski maya tutmamaktadır. Bu durumda taze kısrak sütünden ya da inek sütünden karıştırılarak yapılan mayalar kullanılmıştır.

### 1.1.3. Kımızın Yapılışı

Atın evcilleştirilmesi ve binek hayvanı olarak kullanılmasından bu yana bozkır kültür çevresinde at birçok kullanım alanına sahip olmuştur. Bunlardan biri de at sütünden kımız elde edilmesidir. Kımızın yapılmasına bozkır halkları önem vermiştir. En eski kaynaklar bize kımızın nasıl hazırlandığı ile ilgili bilgiler vermektedir.

Kımızın Türklerde yapımı ile ilgili Çin kaynaklarında bu hususta kayıtlar mevcuttur. Burada kısrak sütlerinin leğenlere sağıldığı ve ekşi bir içki ile mayalandığı belirtilmektedir. Leğen yerine deriden torbalar bulundurulduğu da ifade edilmektedir. Bunun “at sütü” veya “at lo’su”, yani gerçek kımız olduğu anlaşılmaktadır. “Lo”nun ilkbaharda bitkilerin yetiştiği zaman içilmesine dikkat çekilmektedir<sup>45</sup>.

---

<sup>44</sup> Uluğtuğ, a.g.e., s.6.

<sup>45</sup> İlhami Durmuş, “Türklerde Kımız”, *Milli Folklor*, S.104, 2014, s.78.

Eski Grek kaynaklarından olan Herodotos'un Tarih'inde kımız yapımı ile ilgili bilgiler yer almaktadır. Buna göre, İskitler içkileri olan kımızın yapıldığı sütü elde etmek amacıyla bütün kölelerin gözlerini oyarlardı. Onlar sütü sağarken, köleleri flüte çok benzeyen bir çeşit kemik boru alırlar ve bunu kısrağın dölyatağına sokarak ağızlarıyla üflerlerdi. Onlar üflerken, öbürleri de sağarlardı. Böyle yapmalarının nedeni ise üflenen hava kısrağın damarlarını açarak, sütün memelerine inmesini sağlarmış. Sağılan süt tahta fiçılara boşaltılır; çevresine kör köleler dizilir ve sütü döverlerdi. Üstte kalanı ayırıp alırlardı. İskitlerin gözünde en iyi süt budur; altta kalanını düşük kalite sayarlardı<sup>46</sup>. Herodotos'a göre ele geçirilen bütün köleler bu iş için kör edilmektedir. Herodotos'un verdiği bu bilgiler eksik veya yanlış olabilir. Fakat bu olayın bazı noktaları Yakut Türklerindeki uygulamalara benzemektedir. Mesela, bugün Yakutlar bezden topaca benzer bir şeyi hayvanın dölyatağına sokarak daha fazla süt elde etmektedirler<sup>47</sup>. Yakutlarda da aynı yöntemin uygulandığı görülmektedir. Ancak kölelerin bu iş için kör edildiği bilgisi kesin olarak bilinmemektedir. Buna rağmen eski ile yeni arasında bir bağ olduğu görülmektedir.

Kısrak sağılması işleminin İskitlerde çok önemli olduğunu görmekteyiz. Diğer Grek kaynaklarında da kımız içen topluluklardan söz edilmektedir. İlk olarak Homeros, "kısrak sağan" (Hippomolgos) ve "sütle beslenen" (Laktofagos) tabirlerini kullanıyor<sup>48</sup>. Hippomolgos, "kısrak sağan" ve laktofagos, "sütle beslenen" tabirlerinin İskitler için kullanıldığına işaret ediliyor ve sağılan sütün, kımızla yakından ilişkili olduğu belirtiliyor<sup>49</sup>. Strabo da Homeros gibi İskitlerin içtikleri ve yedikleri ile ilgili bilgi vermiştir. Kımızın İskitler tarafından sağılarak yapılması çok dikkat çekmiş olacak ki, Strabon İskitler için "kısrak sütü sağan İskitler" ibaresini kullanmıştır. Ayrıca onların kısrak sütünden yapılan peynirle de beslendiklerine vurgu yapılmıştır<sup>50</sup>.

İskitlerin kımız için sağdıkları sütü dövme işlemi bozkır toplumlarında uzun yıllar boyunca uygulanmıştır. Radloff, Kazak kımızının yapılması ile ilgili benzer bilgiler kaydetmiştir. Buna göre kısrak sütü kaynatılmadan saba adı verilen büyük

---

<sup>46</sup> Herodotos, *a.g.e.*, s.294.

<sup>47</sup> Uluğtuğ, *a.g.e.*, s.7.

<sup>48</sup> Homeros, *İlyada*, Çev. Azra Erhat, A. Kadir, Sander Yayınları, İstanbul 1975, s.322.

<sup>49</sup> Durmuş, *a.g.m.*, s.77.

<sup>50</sup> Strabo, *The Geography of Strabo*, Vol. I, Book VII, C. III &7, (Literally Translated, WithNotes: By H.C. Hamilton, Esq.), Henry G. Bohn, York Street, Covent Garden, London 1854, s.461-462.



tulumlara dökülürdü. Süt, saatlerce bişkek (pistak) ile dövüldükten sonra ekşimeye bırakılırdı. Süt dört gün ekşidikten sonra Kazakların en sevdiği içki olan kımız hazır olmaktadır<sup>51</sup>.

Mac Gahan (1844-1878) Orta Asya seyahati sırasında gördüğü Kırgızların kımız yapımı hakkında da bilgiler vermiştir. Buna göre, Kırgızlar bunu kısırak sütünden yaparlardı. Kısırak sütünü ekşitip köpürtene dek birkaç gün bekletirlerdi. Kırgızlar kımızı ancak bundan sonra içmeye başlarlardı<sup>52</sup> Bu da gösterir ki Kırgızlar iyice beklemiş ve ekşimiş olan alkollü kımızı tüketmişlerdir.

Eski kaynakların vermiş olduğu kımız yapımı ile ilgili bilgiler, bugün göçebeliği hala devam ettiren Kazak, Kırgız, Başkurt Türkleri ve diğer Türk toplulukları tarafından devam ettirilmektedir. Hızır Bek Gayretullah'ın verdiği bilgilere göre Kazak Türkleri günümüzde de kımız yapımına çok önem vermektedirler. Buna göre, yaylaya gelen ve yaylak yerine yerleşen insanların ilk işi kımız yapma hazırlığıdır. Bunun için de ilk olarak kısırak ve yavrularını bağlamak için dayanıklı bir iplik yaparlar. Elde edilen iplikten yular yapılmak üzere eğrilerek yassı kurlar örülür. Örülen bu kurlardan yular yapılır. Yapılan yulara iki-üç metre uzunluğunda çılbir\* takılır. Daha sonra da yularlanmış kulın ve tayları bağlamak için bir yer hazırlanır. Bunun içinde, 100- 200 metrelik bir urgan iki kazık arasına düzgün bir şekilde yerleştirilir. Buna “cel arkan” adı verilir. Bu aşamadan sonra kımız yapmak üzere kulın ve tayları bağlama zamanı gelmiştir. Bunun için de kutlu bir günü beklemek veya seçmek gerekmektedir<sup>53</sup>.

Cel arkanı hazır olan bir aile, civar ailelere akrabalarına eş-dostuna haber verir. Uğurlu bir gün seçilince kısırak ve yavruları bağlanır. Sonra ev sahibinin hanımı davetlilerin huzurunda cel arkanın sağ başındaki kazıkla, bu yılki sürüsünün aygırının yelesini yağlar. Bundan sonra ev sahibesi, büyük tepsilerle irimşik, kurut, cenit, şeker gibi yiyecek şeyleri cel arkanın yanına getirir. Bunu diğer ailelerden gelen kadınlar da yapar. Gelen yiyecekler hayırlı ve uğurlu olsun temennileri için cel arkanın başında yenilir. Artık, kımız yapmak için kısırakların sağılması işi kalmıştır.

<sup>51</sup> Wilhelm Radloff, *Sibirya'dan*, Çev. Ahmet Temir, C.II, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1994, s.227.

<sup>52</sup> I. A. Mac Gahan, *Hive Seyahatnamesi ve Tarihi*, Çev. Kolağası Ahmed, (Hazırlayanlar: İsmail Aka-Mehmet Ersan), Akademi Kitapevi, İzmir 1995, s.36.

\* Çılbir: Hayvanların yular başlığının çene altındaki halkasına bağlanan ip ya da zincirdir.

<sup>53</sup> Hızır Bek Gayretullah, *Altaylarda Kanlı Günler*, Ahmet Sait Matbaası, İstanbul 1977, s.175. Erqalieva ve Şakazudaulı; a.g.e., s.41.

Kısrakları herkes sağamaz. Bu iş için tecrübeli olmak gereklidir. Bu usta sağıcılar, özel tulumlar giyer ve önlükler takarlar. Hayvandan sütü almak içinde “könek” adı verilen deve veya sığır derisinden yapılmış kovalar kullanılır. Köneğin bağları sağıcının omzuna asılır ve dip tarafı da iki dizin arasına sıkıştırılarak oturtulur. Köneğin emniyeti böylece sağlandıktan sonra, kısraklar iki elle hızla sağılmaya başlanır. Bu esnada sağılan hayvanın başı bir yularla yardımcılar tarafından tutulmaktadır<sup>54</sup>.

Bazen huysuz hayvanlar da olur. Bu tip hayvanlar için “şider” denilen köstekler kullanılır. Hayvan kösteğe vurulunca tepemez, hareket edemez. Böylece sağılan ilk süt saba adı verilen yayıklara konulur. Sabaya konan ilk süte “savmal” adı verilir. Savmala maya olarak üzüm ve kızcılık karışımından elde edilen maya sabanın içine koyulur. Bişkekle aralıklı zamanlarla karıştırılır. Böylece üç-beş gün sonra ilk kımız içmeye hazır bir kıvama gelir<sup>55</sup>.

Çok sevilen ve beğenilerek içilen Kırgız kımızı ise şu şekilde yapılmaktadır: Süt Kırgızların saba dedikleri, tütsülenmiş at derisinden yapılmış tulum konur. Bir hisse mayaya beş hisse sağmal (yeni saçılmış süt) karıştırılarak bişkekle (karıştırmaya mahsus sopa) ile çalkalanır. Bu işlem yarım saate yakın sürer. Bundan sonra üç dört saat dinlenmeye bırakılır; dördüncü saatte sütün yüzünü kaplayan kabarcıklardan mayalanmanın başladığı anlaşılır. İkinci işlem, yine dört-beş hisse sağmal katılarak öncekilerden daha kuvvetli çalkalanır ve yedi- sekiz saat dinlenmeye bırakılır. Üçüncü işlem, yine dört-beş hisse sağmal katılarak öncekilerden daha kuvvetli ve daha çok çalkalanır. Tekrar üç-dört saat dinlenmeden sonra hafif kımız kokusu çıkmaya başlar. Kımızın pıhtılaşmaması için karıştırma işlemini zaman zaman ihmal etmemek gerekir. Mayalanmanın başlaması hararet derecesine göre olduğundan, kımız yapma işleminin uzun veya kısa sürmesi de buna bağlıdır. Fakat yine en hafif kımızın oluşumu için, en az yirmi dört saate ihtiyaç vardır. Zaman geçtikçe alkol miktarı ve ekşilik artar. Üç-dört gün sonra sert kımız oluşur ki, buna Kırgızlar “kara kımız” derler. Kara kımıza sağmal karıştırmak suretiyle hafif ve orta kımızlar yapılır<sup>56</sup>.

---

<sup>54</sup> Gayretullah, *a.g.e.*, s.175.

<sup>55</sup> Gayretullah, *a.g.e.*, s.176.

<sup>56</sup> Uluğuğ, *a.g.e.*, s.7.

Başkurtların kımız yapma yöntemi diğer göçebelerin kımız yapma yönteminden farksızdır. Fakat Başkurtların kımıza bazen su döktükleri görülmüştür. Buna göre, büyük deri kaba ve ağaç fiçıya (haba), yeni sağılan kısrağ sütü dökülür ve buna bazen biraz su katılır. Eski kapların iç civarında ve dibinde her zaman bitki organizmaları olduğu için bu organizmalar taze süte de etki ederek sütün içinde çoğalmaya başlar. Böylece kımız mayalanarak, süt alkollenir. Eğer kap eski bir kap değilse yeni bir kap ise taze süte biraz diğer kımızlı kaptan alınan kımız veya geçen yıldan muhafaza edilen eski kımız karıştırılır. Her defa sağılan kısrağ sütü bu kaba dökülür. Kısrağ günde iki ila beş kez sağılır. Kımıza her defa taze süt eklenirken aralıklarla bişkekle çalkalanır. Üç-dört gün sonra kımız içilir<sup>57</sup>.

Kısrağ sütüne deve sütünün karıştırılıp bir nevi içkinin yapılmasına da kımran veya kumran denilmekteydi<sup>58</sup>. Vambery de Orta Asya seyahati sırasında görmüş olduğu kımızın deve sütünden yapılmış olduğunu söylemektedir<sup>59</sup>. Deve, daha çok kervancılık yapan konar-göçer Türklerde daha fazla bulunmasından dolayı kımız için deve sütünün de kullanıldığı görülmektedir.

Blocqueville'nin naklettiğine göre, Teke Türkmenlerinde bu içki deve sütü ile yapılırdı. Buna göre deve kırbalarda veya küplerde mayalanarak, berrak bir görünüş kazanırdı. Blocqueville'ye göre bunun tadı limon gibi ekşi ve içimi mide bulundurıcıydı. İnsanı adeta çarpan bu sıvı Türkmenlerin yegâne içkisiydi<sup>60</sup>.

Yapılan araştırmalara ve seyyahların yorumlarına göre en iyi kımızı Kırgızlar ve Kazaklar yapmaktaydı. Göçebe bozkır toplumunun en iyi örneklerinden olan Kırgızların kımız yapılması işine önem verdikleri görülür. Özellikle Kırgız kımızını içenler, kımızın tadını çok beğendiklerini belirtir. Radloff seyahati sırasında ayran ile çegenin karıştırılması ile yapılan içkiyi ilk senelerde beğendiği halde, sonradan Kırgızların mükemmel kımızına alışınca bu içkiyi beğenmez olduğuna değinir<sup>61</sup>. Vambery de Kırgızların kımız yapımında ün kazandıklarından bahseder<sup>62</sup>.

<sup>57</sup> Sergey İvanoviç Rudenko, *Başkurtlar*, Çev. Roza-İklil Kurban, Kömen Yayınları, Konya 2001, s.163.

<sup>58</sup> Uluğtuğ, *a.g.e.*, s.8.

<sup>59</sup> Arminius Vambery, *Bir Sahte Dervişin Orta Asya Gezisi (Bir Sahte Dervişin Asyayı Vusta da Seyehati)*, Haz. N. Ahmet Özalp, Ses Yayınları, İstanbul, 1993, s. 135.

<sup>60</sup> Henri De Coulboeuf De Blocqueville, *Türkmenler Arasında*, Çev. Rıza Akdemir, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000, s.51.

<sup>61</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.53.

<sup>62</sup> Vambery, *a.g.e.*, s.135.

Yerleşik bir Türk boyunun yaptığı kımız hiçbir zaman konar-göçerlerin yapmış olduğu kımız kadar iyi olmamıştır. Radloff, bu durumu Rusya'daki yerleşik Tatarlar tarafından ve tedavi yerlerinde yapılan kımızla göçebe Kazakların kımızıyla karşılaştırmıştır. Buna göre, yerleşik Tatarların yaptığı kımız, Kazak kımızı gibi değildir. Kazak kımızının kendine mahsus saba kokusuna alışıldığı takdirde son derece hoş bir içki olduğunu düşünmektedir<sup>63</sup>.

Bozkır Moğollarında da kımız önemli bir besin kaynağı olduğu için kımız yapımı önemliydi. Kazaklarda olduğu gibi zemine şeritlerin gerdirilip, kısırakların sağılması usulü Moğollarda da vardı. Rubruk, at ve kısırak sütünden kımızın yapılması ile ilgili geniş bilgi vermiştir. Buna göre Moğollar çok sevdikleri kımız içkisini şu şekilde yapmaktaydılar: Yere saplanmış iki ok üzerinde zemine bir şerit gererlerdi. Yaklaşık saat dokuza doğru tayları buna bağlarlardı. Onların yanına kısırakları koyarak sağmaya başlarlardı. Eğer bir kısırak huysuzlanırsa bir kişi tayı alarak onun altına koyar ve biraz emzirtir sonra tekrar geri getirirdi. At sağıldıktan sonra inek sütü gibi tatlı çok miktarda at sütü elde edilirdi. Böylece süt tazeyken büyük bir tulumun veya buna benzer bir şeyin içine dökülür ve özel olarak yapılmış bir tokmakla yağı çıkarılırdı. Bu odun, alt kısmında bir insan başı kadar büyük olup, içi oyulmuştur. Süt daha sonra, şarap gibi ekşiyip mayalanana kadar iyice dövülür. Geri alındığında yağ da elde edilmiş olur. Sonra sütü denerler ve olmuşsa içerlerdi. Tıpkı üzüm şarabı gibi insanın çenesini buruklaştırır ve geriye badem sütü gibi bir tat bırakır<sup>64</sup>. Bozkır insanının benzer yöntemlerle atları sağdıkları ve kımız yaptıkları görülmektedir.

Marco Polo, Kubilay Hanlığı'nda kımız yapma işleminin Kubilay Han ve ailesi için özel olarak yetiştirilen kısıraklardan yapıldığını ifade etmektedir. Bu bilgilere göre, Kubilay Han'ın süt beyazı on bir atı vardı ve atları ile kısıraklarına da çok düşküdü. Özellikle süt beyazı kısırakların sütünden yapılan kımızı kutsal sayıp içerdi. Bunu sadece Kubilay Han ve ailesi içebilirdi. Polo, bunun Cengiz Han döneminden beri bir emir olduğu ve hep bu şekilde bilindiğini belirtir. Bu süt beyazı atlara kısıraklara herkes saygı göstermek zorundaymış<sup>65</sup>. Marco Polo'nun vermiş

---

<sup>63</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.228.

<sup>64</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.36.

<sup>65</sup> Marko Polo, *Markopolo Seyahatnamesi*, (Yayına Hazırlayan: Filiz Dokuman), C.I, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul 1980, s.78.

olduğu bu bilgiden anlaşılıyor ki, Cengiz Han döneminden bu yana hanedan üyeleri için özel olarak yetiştirilen kısraklardan kımız yapılmaktaydı.

Bozkır toplumları kımız yaparken temizliğe de önem vermiştir. Kımız yapılırken temizliğe dikkat edilmediği takdirde, kımızın normal mayalanmasına engel olan mikroplar oluşur. Bu sebeple kımız şu gibi durumlarda bozulur: ilk olarak dikkatsizlikten dolayı, süte sirke ekşisi mikroplar karışır ve kımız tiksindirici bir hal alarak içilmez bir duruma gelir. Üzerinde yağ parçaları gezer ve içilirse midede bulantı ve bir ağrı hissedilir. Bu hale dönmüş bir kımızın düzelmesine imkân yoktur, bu nedenle kımız dökülmeli ve kaplar iyice temizlenmelidir. İkinci olarak, kımıza yağlı ekşi mikropların karışmasından dolayı bir bozulma olur. Bunun nedeni yüksek sıcaklık ve mayalanma zamanı kapalı şişelerde kalmasından dolayıdır. Üçüncü olarak da, kımız bazen de salyalaşarak bozulur. Bu sadece taze kımızda görülen bir durumdur. Süte, salyalaştıran bakterilerden dolayı olur. Bu kımız şişeden dökülünce, salyalı iplikler halinde uzanır<sup>66</sup>.

Kımız yapımında önemli bir hususta kımız yapılacak olan kapların temizliğidir. Kımız yapılacak olan fiçi ve tekne iyice yıkandıktan sonra kaynar su ile kaynatılarak, güneşte kurutmak gerekir. Süt koyulduğu zaman ise tekrar kaynatmak gerekir. Demir ve çinko kaplar da iyice yıkandıktan sonra kaynatılarak, temiz bir havlu ile silinmelidir. Kirli olan şişeler önce haşlanır sonra sıcak su ile iyice yıkanır. Bunlar kuruma yerlerinde en az bir saat kurutularak dezenfekte edilmelidir. Eğer mayalanması için gerekli olan şeyler doğru yapılmazsa kımızda başka bozulmalar meydana gelebilir<sup>67</sup>.

İyi ve kaliteli bir kımız için bazı şartlar uygulanmaktadır. Kımız için sütü sağılacak kısrakların süt sağma zamanının iyi ayarlanması ve mayasının çok iyi olması gereklidir. İlk sağımda ki süt, ikinci ve daha sonraki sağılan süte göre daha az yağlı olur. Bu durum kımızın tadını da etkilemektedir. Bunun yanı sıra kısrağın yediği yemler süt yapısını etkilemektedir. Onlar için en uygun otun sorguç otu (stipa) olduğu söylenmektedir. Bununla beraber, ayrık otu (triticumrepens) karamuk ve

---

<sup>66</sup> Markov, *a.g.e.*, s.21.

<sup>67</sup> Markov, *a.g.e.*, s.20-21.

delice buğday gibi otlar da kımız kısrakları için yararlı otlardır. Kımızın kalitesi, ekşimesini ayarlamak ve az alkollü olmasına dikkat ederek yapılmalıdır<sup>68</sup>.

Görülüyor ki Çin yıllıklarına göre, kısrak sütü leğenlere sağılarak mayalanmıştır. Grek kaynaklarına göre, İskitler de kımız yapmaktaydı ve onlar hayvandan daha çok süt temin etmek için hayvanın dölyatağına kemik borular sokmuşlardır. Bu uygulamanın benzerine Yakut Türklerinde rastlanmıştır. Ayrıca Kazak, Kırgız, Başkurt ve Moğollar gibi göçebe bozkır toplumları da kısrakları özenle sağarak, bişkek denilen sopalarla sütü döverek kımız yapmışlardır. Kısrak sütü dışında kervancılıkla uğraşan konar-göçer toplumlarda kımız, deve sütü ile de yapılmıştır. Yapılan araştırmalara göre, yakın dönemlere dek en iyi kımızı göçebeler yapmaktadır. Kımız yapma işlemi basit bir olay olarak görülememiş ve kımız yapımında temizliğe önem verilmiştir.

#### **1.1.4. Kımız Sunumu ve İçilme Şekli**

Kımız Türklerin ve Moğolların kutsal saydıkları bir içki olmasından dolayı sıradan bir içki olarak görülmemiştir. Bu nedenle kımız ikram edilirken ve onu içerken bazı kurallara dikkat edilirdi. Kımız bir merasim düzeninde içilirdi.

Potapov, kımız içme merasimlerinin eski bozkır âdetlerinden biri olduğunu vurgulamaktadır. Ona göre bu eski bozkır âdeti, XVIII. yüzyıla dek saraylarının ihtişam ve ağırlığı ile karışmıştır; fakat özellikle Güney Altaylılarda bu bir halk geleneği olarak asıl hususiyetini muhafaza etmiştir. Potapov hem saraylarda hem de halkta bu içkinin bir merasim şeklinde içildiğini gözlemlemiştir. Ona göre halk saray âdetlerini benimsememiştir bilakis bu saray merasiminin, göçebelerin çok eski halk geleneğine dayanarak izah etmiştir. Ona göre kımız, rakı ve boza içme kaidelerinin ortak noktaları birbirine çok benzemektedir. Çağdaş olan Özbekler ve Altaylılar gibi birbirinden uzak olan iki halkın ortak kımız içme âdetlerinin benzediğine dikkat çeker. Bu açık benzerliği, iki halkın mazide ki ortak tarihleri ile maddi ve kültürel temaslarına bağlamaktadır<sup>69</sup>.

Gerçekten de birbirinden uzak coğrafyalarda yaşamış olan Türk halklarında kımız içme âdetlerinin benzerliği görülür. Bu âdet Türk destanlarında da

<sup>68</sup> Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C.4, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1978, s.56-58.

<sup>69</sup> L.P. Potapov, "Göçebelerin İbtidai Cemaat Hayatlarını Anlatan Çok Eski Bir Âdet", Çeviren. Rasime Uygun, *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Dergisi*, C.XI, S.15, 1960, s.81.

görülmektedir. Başkurt destanlarından Zühre ile Aldar destanında Allabirde adlı destan kahramanı, Zühre adındaki kadın kahramanın evine bahadır bir dostu ile konuk olurlar. Çadırda oturmuş olan bahadırlara Zühre kadın birer kap kımız ikram eder. KİMİZİ ilk olarak Allabirde'ye daha sonra onun yoldaşına uzatır. Allabirde ise geleneğe göre kİMİZİ kabul edip, ilk olarak ev sahibesi olan Zühre kadının içmesi için geri verir. O da geleneğin buyurduğu gibi tadıp ona verir. Zira Başkurtlarda sunulan kımız içeceğini ilk olarak ev sahibi tarafından tatmadan içmek, edepsizlik sayılmıştır. Bazı zamanlarda konuk ilk kadehi ev sahibinin içmesini, ikincisini ise ona vermesini rica etmiş<sup>70</sup>.

Radloff, Kazak kımızının sunumu ile ilgili bilgi verirken, kımıza büyük bir saygı gösterildiğini vurgulamaktadır. Belirttiğine göre, kİMİZİ ancak erkekler sunar ve bu işi ya ev sahibi kendisi veya evin en yaşlı akrabası yapardı. Evde mevcut en iyi kap her türlü tozdan temizlendikten sonra, ev hanımı bunu kımızla doldurarak evin efendisine sunar. O zaman evin içerisinde büyük bir sessizlik hüküm sürer ve hazır olanların hürmetkâr yüzünden, tıpkı Rusların şarap tadıcıları olduğu gibi, bu serinletici içkiyi daha önce ağızlarındaymış gibi hissettikleri fark edilir<sup>71</sup>.

Yine Kazak Türkleri yapılan ilk kımızın içilmesine önem verdikleri için bunu bir şölenle içerler. Bu şölene göre bütün eş-dost, akraba ve civar çadırlar çağrılır. Bu şölende bazı eğlenceler düzenlenir. Burada özellikle kımız içme bâsi (bahis)<sup>72</sup> yapılır. Bu bahislerde bir saba, yarım saba, bir iki tencere kımız içenler olur. Bahisler, bir oturumda başlar, yirmi dört saat veya kırk sekiz saat gibi zaman arasında biter<sup>73</sup>.

Aynı durum bozkırda Moğollar için de söz konusudur. Moğollar da kımız içkisini bir merasim düzeninde içmekteydiler. Kımız içilmesi ve misafire içirtilmesi Moğollar için çok büyük önem taşımaktaydı. Rubruk, Batu Han'ı ziyareti sırasında kabul edildiği çadırda kendilerine kımız ikram edildiğini belirtmektedir. Devamında Moğollar için herhangi birisinin kendi çadırında kısırak sütü içmesini büyük şeref

---

<sup>70</sup> Ahmet Süleymanov, Gaynislam İbrahimov, Metin Ergun, *Başkurt Destanları II*, (Türkiye Türkçesine Aktaranlar: Metin Ergun, Gaynislam İbrahimov, Feride Aetbaeva, Mehmet Yasin Kaya), TDK Yayınları, Ankara, 2014, s.96.

<sup>71</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.228.

<sup>72</sup> Rubruk Moğolların da içki içtikleri zaman bazen ölçüsüz ve amaçsız bir şekilde bahislere tutuştuklarını anlatır. Bkz. Rubruk, *a.g.e.*, s.35.

<sup>73</sup> Gayretullah, *a.g.e.*, s.176.

kabul ettiklerini anlatmaktadır<sup>74</sup>. Yine aynı kaynağın aktardığına göre, Moğollar ilk kımızın içilmesine de önem veriyorlardı. Moğollar, Mayısın dokuzuncu gününde bütün beyaz kısrak sürülerini bir araya toplarlayıp onları kutsarlardı. Bu törene, Hıristiyan ruhanileri de buhurdanlıklarıyla iştirak etmek zorundaydı. Toprak zemini taze kısrak sütü ile ıslattıktan sonra sonunda büyük bir festival yaparlardı. Böylece Moğollar burada o gün ilk defa taze kısrak sütü içerlerdi<sup>75</sup>.

Moğollarda kımız ve diğer içkiler içilirken Şamanist unsurlar da kendini göstermektedir. Kiragos'un anlattığına göre Moğollar, kımızı ve şarabı içerken, içlerinden birisi eline büyük bir kap alıyor ve küçük bir kadehe boşaltarak içiyordu. İçkiyi evvela semaya, sonra sırayla doğuya, batıya-kuzeye ve güneye doğru fırlatıyordu. Görünmeyen bu ruhların yiyip içmesinin ardından kadehten biraz içilerek, başlıca reislerle takdim ediliyordu. Tatarlara yiyecek veya içecek bir şey getirilince, evvela bunu ikram edene tattırıyorlardı. Maksatları, bunda zehir bulunmadığına kanaat getirmektir<sup>76</sup>. Cengiz Han'ın babasının Tatarlar tarafından zehirlenmesi hadisesi Moğolları çok etkilemiştir. Zehirlenmekten korkan Moğollar içkiyi bu nedenle ilk olarak sunan kişiye tattırmaktaydılar.

Kımız ikram edilme şekli ve içilmesi geçmişte olduğu gibi bugün hâlâ merasim düzeninde özenle içilmektedir. Kımız sıradan bir içki gibi içilmemektedir. Günümüzde Moğolistan'a seyahat etmiş olan kişiler Moğolların kımız ikramını ve nasıl içtiklerini anlatmaktadır. Buna göre, kımız bir ritüel havasında içilmektedir. İçki tası geldiği zaman hafifçe eğilerek içki tası önce sağ elle sonra iki elle alınır. Her şeyin bir kuralı olduğu gibi bunun da bir usulü var. Ayrak dedikleri bu içki göçebelerin has içkisi olan kımızdır. Bir tas içinde sunulan ayrak, zarif bir hoş geldiniz ifadesidir. Tamamı içilirse bile dudakların tase ve içeceğe değmesi ritüelin bir parçasıdır. Bu içki içilirken Moğollar gözle görünmeyen diğer varlıkları da unutmazlar. Kutsal misafir saydıkları bu varlıklar için tası aldıklarında işaret ve başparmaklarını tas içinde ıslatıp bir damlayı sol taraflarına dua için, ikincisini sağ tarafa dağ için ve sonuncusunu da yukarıya gök için saçmaktadırlar. Bu içki yaz döneminin bir içkisi olduğu için, kış aylarında yapılan bir ziyarette Moğollar bunu

<sup>74</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.64.

<sup>75</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.123.

<sup>76</sup> Müverrih Kiragos, *Ermeni Müverrihlerine Göre Moğollar*, (Tercüme: Gürsoy Solmaz), Elips Kitap, Ankara 2009, s.44.



büyük bir tas içinde misafire bir jest olarak büyük bir yağ parçası ile ikram ederlermiş<sup>77</sup>. Yabancı bir misafirin bile kımız içme şeklini bir merasim havasında yapması Moğollarda kımızın sıradan bir içki olmadığını gösterir.

Göçebelerin en makbul içkisi olarak kabul edilen kımız sıradan bir içki olmamıştır. Türk ve Moğol halkları onu bir ritüel şeklinde içmektedirler. Misafire kımız ikram edilmesi bir ayrıcalık olarak görülmüş ve sunumu için de bazı kurallar uygulanmaktaydı. Genellikle ev sahiplerinin sunduğu kımızı mutlaka ikram eden kişinin elinden kurallara uyarak almak gerekmiştir. Özellikle ilk yapılan kımızlar şölenle kutlanarak içilmiştir. Hem Türkler hem de Moğollar ilk kımızın içilmesi için şölenler tertip etmişlerdir. Kımız ve farklı bir içki içilirken bazı ruhlara kabul edildiğinden dolayı Moğollar içilen kımızdan görünmeyen bu ruhlara da sunarlar.

#### **1.1.5. Kımızın Tadı ve Etkileri**

Bozkırın kadim içkisi olan kımız, bozkır insanı için vazgeçilmez bir içki olmuştur. Bunun en önemli nedenlerinden biri de kımızın kendine has tadı ve kokusunun olmasıdır. Yine bozkır göçebeleri farklı seyyahlar ve diğer kaynaklar tarafından anlatılırken kımızın tadına ve etkilerine de değinerek bu içkiyi anlatmaya çalışmışlardır.

Kımızdan bahseden en eski metinde kımız tadı ve etkisi hakkında bilgi verilmektedir. Hun hükümdarı Mo-tu, ölünce oğlu Chi-yü başa geçmiş ve Çin ile evlilik yolu aracılığı ile bağlar devam edilmeye çalışılmıştı. Çinli prensesle beraber harem ağası olan Chung-hang Yüeh prensese refakatçi olarak gönderilmiştir. Ch'an-yü, Han'ın ipeklerine ve yiyeceklerine düşkün olduğu için Chung-hang Yüeh kımızı diğer yiyecek ve içeceklerden üstün tutmuştu. Buna göre, Çin'in hiçbir yiyecek ve içecekleriyle mukayese edilmeyecek kadar eşsiz olan kımız tadı hoş, vücuda yararlı ve mükemmel olduğundan Hunların Çin yiyeceklerini beğenmeyeceklerini ve atacaklarını belirtmiştir<sup>78</sup>. Kımızın Hun yaşam tarzına en uygun içki olduğunu ve başka bir kültürün içkisi ile kıyaslanmayacak kadar lezzetli oluşu gösterilmiştir. Bu anlatımla kımız içkisinin değerine ve tadına da vurgu yapılmıştır.

<sup>77</sup> Yıldırım Büktel, *Moğolistan Günlüğü*, E Yayınları, İstanbul 2012, s.111.

<sup>78</sup> Ulutuğ, *a.g.e.*,s.11. Ayşe Onat, Sema Orsoy, Konuralp Ercilasun, *Han Hanedanlığı Tarihi, Hsiung-nu (Hun) Monografisi*, TTK Yayınları, Ankara 2004, s.16.

Kıymızı ilk içenlerin birçoğu tat olarak bir ekşilik hissetmektedir. *DLT*'te ekşi elma "kıymız almıla" olarak isimlendirilmektedir<sup>79</sup>. Çünkü ekşi elmanın tadı kıymız tadına benzetilmiştir. Bu örnek kıymızın ekşi bir içki olduğunu göstermektedir.

Bu durum bazen kıymıza alışmayı zorlaştırmıştır. Vambery, Orta Asya seyahati sırasında içtiği kıymızın çok ekşi olmasından dolayı dişleri kamaştırdığından hiçbir zaman iki-üç yudumdan fazlasını içemediğini belirtmektedir<sup>80</sup>.

Yine Radloff'a göre kıymızın çok hoş ve ekşimtirak bir tadı vardır ve hafifçe sarhoş yapar. Kendisi bu içkinin onu sarhoş etmemekle beraber, uyuşturucu bir tesir yarattığından bahseder. Radloff bundan dolayı güneş altında uzun müddet at üzerinde yolculuk yapacağı zaman çok kıymız içmekten sakınmıştır<sup>81</sup>.

Mac Gahan, Kırgız kıymızının tadını şampanyanın\* lezzetine benzeterek, çok güzel bulmuştur. Ayrıca kıymızın insana serinlik verdiğini de vurgulamıştır<sup>82</sup>.

Alman etnografı ve bilim adamı Richard Karutz, Hazar denizi yakınlarında birçok araştırmalar yapmış ve orada yaşayan Kazaklar hakkında yazılar yazmıştır. Örneğin; onun "Mangışlak'taki Kazak ve Türkmenler Arasında" adlı yazısından aktarıldığına göre, Kazakların millî içecekleri kıymız, sıcak bozkırlarda uzun ve yorucu at üstü gezi ve koşulardan sonra içildiği takdirde beklentiler hiçbir zaman boşa çıkmaz. Otağ içinde hemen yayılmaya başlayan kıymızın hoş kokusu çok serinletici olur. Kıymızın güzel ve ekşi tadı ise her zaman seyyahın hoşuna gitmiştir<sup>83</sup>.

Yine Kazaklar kıymıza büyük bir önem gösterirler. Onlara göre kıymız, beyaz renkte, süte göre daha akışkan, daha homojen bir yapıya sahip olup pıhtı içermez. Kendine özgü tat ve kokuya sahiptir<sup>84</sup>.

Kıymızı ilk içenler kekremsi bir tat hisseder. Bu tat az olgunlaşmış kızılılık tadına benzer ve hafif alkol kokusu verir. Fakat birkaç defa içtikten sonra bu tat, dile hoş gelmeye başlar ve tadına doyum olmaz olup, damakta gayet hoş bir lezzet bırakır. Kıymızın verdiği keyif diğer içkilerin hiç birine benzemez. Diğer içkilerin verdiği

<sup>79</sup> *DLT*, C.I, s.366.

<sup>80</sup> Vambery, *a.g.e.*, s.135.

<sup>81</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.228.

\* Şampanya: Açık renkli, tatlı ve köpüklü şarap.

<sup>82</sup> Gahan, *a.g.e.*, s.36.

<sup>83</sup> Erqalieva Jannat, Şakuzadaulı Nurhat, *Kazak Kültürü*, Al-Farabi Kitabevi, Almatı 2000, s.57.

<sup>84</sup> Şirzat Doğru, "Kıymız Üretimi", Emine Gürsoy Naskali, *Türk Kültüründe At ve Çağdaş Atçılık*, Resim Matbaacılık, İstanbul 1995, s.322.

etkiye karşılık bunda, yalnız neşe, dinçlik ve yiğitlik vasıfları doğar. Bütün Türk boyları arasında bu içki ile büyüyenler arasında fenalık yapan insanların bulunmayacağına dair bir düşünce vardır. Yine bu düşünceye göre, kımızdan az miktarda içen, bütün kaygılardan, kötü huylardan sıyrılır; kendinde metanet ve dinçlik hisseder. Çok miktarda içildiğinde ise uyku yapmaktadır. Uyandığı zaman, kendini saadet köşkünde bulmuş kadar ferah ve dinç hisseder görüşü vardır<sup>85</sup>.

Moğolların içtikleri kımız için de bazı seyyahlar tadı hakkında yorumlarda bulunmuştur. Bunlardan biri olan Rubruk, kımızın tadı için tıpkı üzüm şarabı gibi insanın çenesini buruklaştırdığını ve geriye badem sütü gibi bir tat bıraktığını diyerek beğendiğini ifade etmiştir. Kımızın etkileri içinse insanın içinde bir rahatlık uyandırdığını ama bunu kaldırmayanların da başına vurduğunu vurgulamaktadır. Ayrıca, kımızın çok kuvvetli bir şekilde idrar söktürdüğüne de değinmiştir<sup>86</sup>.

Marco Polo da kımızı farklı bulanlardan biridir. Kendisi, memleketlerinde hiç görmediği bu içkinin değişik bir şey olduğunu ama içiminin çok hoş olup, beyaz şaraba benzediğini vurgulamaktadır<sup>87</sup>.

Timur'un sarayına elçi olarak giden Clavijo da kımızdan bahseder. Kendilerine bir eğlence sırasında şekerli kımız getirdiklerini ve yaz mevsiminde buralarda bu nefis içkinin içilmekte olduğunu belirterek tadını çok beğendiğini dile getirmiştir<sup>88</sup>. Timurlularda şekerli kımızın içilmesi kımıza farklı tatlar için çeşitli gıda maddelerinin de eklendiğini göstermektedir. Yine bu durum kımızın alkol oranını arttırmak için yapılmış olabilir. Zira Başkurtlar da şeker katmak sureti ile alkol miktarını arttırmışlar<sup>89</sup>.

Bozkır kültürünün bilinen en eski ve en çok tercih edilen içkisi olan kımızın kendine has bir tadı olmuştur. İlk içenler her defasında yüzünü buruşturarak içmiş ama içmeye devam ettikleri takdirde kımızın has tadını almışlardır. Birçok seyyahın ön yargılı yaklaştığı bu içkiye zamanla alıştıkları görülür. Kımızın tadı ve vermiş olduğu etkiler neticesinde, bozkır insanı kımızı dertleri unuttururan bir içki olarak

---

<sup>85</sup> Uluğtuğ, *a.g.e.*, s.11.

<sup>86</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.36.

<sup>87</sup> Polo, *a.g.e.*, s.70.

<sup>88</sup> Ruy Gonzales de Clavijo, *Anadolu Orta Asya ve Timur*, (Tercüme: Ömer Rıza Doğrul), Ses Yayınları, İstanbul 1993, s.143.

<sup>89</sup> Uluğtuğ, *a.g.e.*, s.10.

göstermiştir. Farklı lezzetler elde etmek için kımız sade olarak kullanılmayıp şeker gibi tatlandırıcılar da içine eklenmiştir.

### 1.1.6. Kımızın Alkol Oranı

Bozkır konar-göçer toplulukları hakkında bilgi veren eski kaynaklar onların kımız içip sarhoş olmalarına da değinmiştir. Bu durum kımızın sadece bir süt olarak değil de keyif verici bir içki olarak kullanıldığını da göstermektedir.

Eski Türklerin kımız içip sarhoş olmaları ile ilgili Çin kaynakları bilgi vermektedir. Buna göre Gök-Türkler yapmış oldukları eğlencelerde mayalanmış süt içerek kendilerinden geçer ve sarhoş olurlardı<sup>90</sup>. Gök-Türklerde ki bu durum alkollü kımızın tercih edildiğini göstermektedir. Belli bir süreden sonra gittikçe daha fazla ekşiyen kımızın alkol oranı artmaktadır. Gök-Türkler bu açıdan az bekletilmiş kımızı değilde uzun süre bekletilmiş olan alkollü kımızı tercih etmişlerdir.

Öyle anlaşılıyor ki alkollü arttırılmış olan kımızın tercih edilmesi ve bununla sarhoş olunması bozkır halklarının genelinde olan bir durumdu. Ünlü Çin elçisi Wang Yen-te seyahatnamesinde Kitanların sınırına yakın bir kabileden söz ederken onların kımız içip sarhoş olduklarından söz etmektedir. Kaydettiğine göre, T'ai-tzu Ta-ch'ung adlı bir kabileden geçip gittikten sonra, onların Kitan (Ch'i-tan) sınırına yakın oldukları yerde, bahsedilen kabile kımız şarabı yapar ve bunu içerek sarhoş olurdu<sup>91</sup>. Bu kabilenin Türk mü Moğol mu oldukları tespit edilememektedir.

Kımız az alkollü iken bile çok içildiği takdirde keyif verebilen bir içki olmuştur. Tuğaç anılarında bozkırda ki Kırgızların böyle bir kımızı çok içtiklerini belirtir<sup>92</sup>. Başkurtlar ise şeker katmak sureti ile alkol miktarını arttırmışlar. Bu âdete Kırgızlarda rastlanmamıştır<sup>93</sup>.

Rubruk, bozkır Moğollarında içmiş olduğu kımızın çok hafif ve uyarıcı bir içki olduğunu belirtmektedir<sup>94</sup>. Uyarıcı bir içki demesindeki sebep Moğolların da alkol oranı artmış bir kımızı tercih etmelerinden kaynaklıdır.

<sup>90</sup> Liu Mau-Tsai, *Çin Kaynaklarına Göre Doğu Türkleri*, (Tercüme: Ersel Kayaoğlu, Deniz Banoğlu), Selenge Yayınları, İstanbul 2011, s.64.

<sup>91</sup> Özkan İzgi, *Çin Elçisi Wang Yen-Te'nin Uygur Seyahatnamesi*, TTK Yayınları, Ankara 1989, s.48.

<sup>92</sup> Tuğaç, *a.g.e.*, s.150.

<sup>93</sup> Ulutuğ, *a.g.e.*, s.10.

<sup>94</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.37.

Yine Quentin, Moğollarla ilgili anılarında açıkça Moğolların kımızla sarhoş olduklarından bahseder. Buna göre Moğollar eğer bulabilirlerse şarap içerlerdi. Fakat Moğollar her gün kımızla güçlü bir şarapla sarhoş oldukları gibi sarhoş olmaktadır<sup>95</sup>.

Günümüz Moğolları dört-beş derece alkol içeren bu içeceğin alkol derecesinin sonbahar aylarında on altı dereceye kadar çıkabileceğini söylemektedir<sup>96</sup>. Bu durum kısırakların en semiz olduğu döneme doğru süt vermeleri ve sütün mayalanma süresinin uzun tutulması ile yakından ilgili bir durumdur.

Yine günümüzde yapılan araştırmalara göre kımızın alkol derecesi ve alkolün kısırak sütüne yaptığı değişimler tespit edilmiştir. Buna göre, kımızın mayalanması sırasında maya hücrelerinin içerisinde enzimler teşekkül eder ve bu hücrelerin çevresinde bir şeker tabakası meydana gelir ki buna “alkolün mayalanması” denir. Alkolün mayalanması sırasında çok karışık olaylar meydana gelir. Alkol mayası içindeki şekerle beslenir ve kendindeki enerjiyi başka kimyasal olaylara çevirir. Isı, gıda maddeleri ve havalanmanın etkisiyle alkol oluşumu başlar. Kımız yapılırken, olgunlaşma döneminde kısırak sütü esaslı bir değişime uğrar ve kimyevi durumu da buna bağlı olarak değişir<sup>97</sup>. Kımız aslında ilk yapıldığında az alkollü bir içkidir. Fakat mayalanma süresinin uzun tutulmasına bağlı olarak alkol oranı ve kimyevi durumu değişmektedir. Yani bekletilen bir kımız ne kadar çok bekletilirse ekşiliği ve alkolü o kadar artmaktadır:

**Tablo 1: Kımızın Olgunlaşması Sırasında Uğradığı Değişimler.**

KİMİZ	3 Saatlik	6 S.	12 S.	18 S.	24 S.	48 S.
İzafi Ağırlık	1,0264	1,0243	1,0285	1,0228	1,0224	1,0212
Su	90,91	91,39	2,11	92,56	92,63	92,96%
Sütşekeri	4,02	3,56	3,13	2,53	2,27	0,98
Asitlaktik ekşiliği	0,76	0,86	0,99		1,03	1,1
Alkol	0,6	0,69	0,86		1,25	2,06
Yağ	2,1	Bundan sonra değişmez.				
Tuz	0,36					
Kuru Maddeler	9,09	8,61	7,89	7,44	7,37	7,04
AlbuminYakûnu	1,98	Bundan sonra esaslı değişmelere uğrar.				

<sup>95</sup> Simon De Saint Quentin, *Bir Keşişin Anılarında Tatarlar ve Anadolu*, Çev. Erendiz Ozbayoğlu, Doğu Akdeniz Kültür ve Tarih Vakfı Yayınları, Antalya, s.20.

<sup>96</sup> Büktel, *a.g.e.*, s.111.

<sup>97</sup> Markov, *a.g.e.*, s.13-14.

Tabloda görüldüğü üzere bekletilen kımızın süt şekeri gittikçe azalmakta ve ekşilik oranı artmaktadır. Özellikle 48 saatlik kımızda ekşimeye bağlı olarak alkol oranı da değişmiş ve kımızın kimyevi durumu ilk hali gibi kalmamıştır.

Fakat bu değişim çeşitli memleketlerde ve mıntikalarda değişiklik gösterebilmektedir. Kısrakların cinsi, iklim ve gıdanın hatta sağılma zamanlarının bile durumda değişikliklere neden olduğu bilinmektedir. Bu durum kımız mayasının ve kımız yapma usullerinin yerlere göre farklı olmasıyla da ilgilidir<sup>98</sup>.

Kımız yapma usulleri şüphesiz kımızın kimyevi yapısının değişiminde etkilidir. Kımız bazı mıntikalarda yüksek derecede, bazı yerlerde açık kaplarda, bazı yerlerde kapalı şişelerde mayalanır. Kazak ve Kırgızlarda ise deri kaplarda yapılır. Bu gibi mayalanma usulleri, tabii olarak kımızın biyolojik olgunluğuna türlü türlü tesirler yapar. Bazısında süt ekşisi zengin, alkol az, bazılarında da alkol fazla olduğu gibi bazılarında protein parçalanması kuvvetli, bazılarında zayıftır<sup>99</sup>.

Kımız ortalama olarak üç tipte yapılır. Hafif, orta ve kuvvetli. Bazıları hafif kımız olarak yirmi dört, orta kımız olarak kırk sekiz saatlik ve kuvvetli kımız olarak da üç-yedi günlük kımızları gösterirler. Yine başka bir görüşe göre ise hafif kımız için altı-sekiz saat, orta için yirmi dört saati, kuvvetli kımız için iki-üç günü gösterirler<sup>100</sup>. Aşağıda kımızın olgunluk derecelerini gösteren tablo Dr. Vlasov'a göre şu şekilde verilmiştir<sup>101</sup>.

**Tablo 2:** Kımızın İzafi Ağırlığı ve Ekşiliği.

Kımız	Ekşilik	İzafi Ağırlık
Hafif	5-40	1.035-1.030
Orta	40-50	1030-1.025
Kuvvetli	50-200	1.025-1.003

Bu tablo kımızın alkol derecesini dikkate almamıştır. Sadece izafi ağırlığın ve ekşiliğin esas alındığı bu tabloda alkol derecesinin de dikkate alınması gerekir. Dr.

<sup>98</sup> Markov, *a.g.e.*, s.15.

<sup>99</sup> Markov, *a.g.e.*, s.16.

<sup>100</sup> Markov, *Aynı Yer.*

<sup>101</sup> Markov, *Aynı Yer.*

Jilin bütün bu unsurları ve kımızın lezzetini de göz önünde bulundurarak şu tabloyu gösterir<sup>102</sup>:

**Tablo 3: Kımız Türlerinin Kimyasal Özellikleri**

Kımız	Asitlaktikte Ekşilik Miktarı	Alkol Miktarı	Tadı
Hafif	0,7-0,8 %	0,6-0,9 %	Tatlı
Orta	0,9-1,0	1,0- 2,0	Mayhoş (ağız buran)
Kuvvetli	1,1-1,2	2,0- 3,0	Ekşi

Her iki şema günlük tecrübe ve kımız derecelerinin tespiti açısından kolay ve kullanışlı bulunmuştur. Bunun yanı sıra her iki tabloda da ekşilik miktarının değiştiği dolayısıyla alkolün de buna bağlı olarak değiştiği gözlenebilir.

Kımız eski kaynaklarda da belirtildiği üzere sarhoş edici bir özelliğe sahiptir. Bu durum sütün mayalanması ile ilgilidir. Mayalanan süt bekleme süresine göre alkol oranını yükseltmektedir. Kımızın bileşimi mayalanma sırasında değişime uğrar ve kımız hafif, orta ve kuvvetli olarak derecelenir. Mayalanma usulü ve kımızın yapıma şekli sertliğini de etkilemektedir. En ekşi kımızlar ve en çok sarhoş eden kımızlar daha fazla bekletilen kımız olmuştur.

### 1.1.7. Kımız Türleri

Hayvanların sütünden yağ, yoğurt ve peynir yapıldığı bilinmektedir. Özellikle yoğurdun ve peynirin çok çeşidine rastlanmaktadır. Aynı şekilde kısrağın sütünden yapılan kımızın da çeşitleri bulunmaktadır. Bunlar kısrağın otlamış olduğu zamana, yavrulama durumuna, yapıları esnasında bekletilme sürelerine göre farklılık göstermektedirler. Hatta kalite durumları da yukarıda belirtilen hususlarla doğrudan bağlantılı görülmektedir<sup>103</sup>.

Kımızı Kıpçaklar üç ana gruba ayırmaktadır. Bunlar sağmal, erek ve kara kımızdır. “Sağmal kımız” taze süttten yapılmaktadır. “Erek kımız” kara kımıza sağmal, yani sağılan taze süt karıştırılarak yapılan kımızdır. “Kara kımızsa”, en sert kımız çeşididir. Bu, eski kımız olarak da kabul edilmektedir. Buradaki kara sıfatı, renginin karalığından değil, özellikle onun etki kuvvetinin fazla olmasındandır. En iyi yapılan kımızın rengi açık ve mavi köpüklüdür. Bu üç tür kımızı içenler de üçe

<sup>102</sup> Markov, *a.g.e.*, s.17.

<sup>103</sup> Durmuş, *a.g.m.*, s.79.

ayrılmaktadır. Sağmal kımızı, kadınlar, çocuklar ve çok ihtiyar olanlar içer. Ere k kımızı, orta yaşlı olanlar ve zayıf yapılı erkekler, kara kımızı ise yiğitler içer<sup>104</sup>. Alkol oranı en yüksek olan kımızı gençlerin içtiği görülüyor.

Kıpçak kımız türlerinin çok eski dönemlerden beri bozkır toplumlarında kullanıldığı görülmektedir. Radloff, Kazaklarda sağmal kımız için aynı bilgileri vermektedir. Buna göre kımız henüz ekşimemişse, buna sağmal derler. Bu tabir, aynı zamanda kımız için kullanılan şairane bir ifadedir, bu durum ancak birkaç saat ve en çok yarım gün devam eder, sonra köpürmeye başlayınca fazla ekşimiş sayılır. Ekşimemiş kımız ise tiksindirici ve tatlıdır. Bu kımızın insanı kusturduğu anlatılmaktadır<sup>105</sup>.

Yine Rubruk kara kımız için benzer bir durumdan söz etmektedir. Rubruk, Moğolların hükümdarları için kara kımız yaptıklarını belirtmektedir. Kısarak sütü bilindiği gibi koyulaşmaz. Bu yüzden öyle çalkalarlar ki, sütün kalın kısmı dibe çöker, tıpkı şarabın mayasının dibe çöküp, geri kalanının süt kesığının suyu şeklinde üste çıkması gibi. Dibe çöken kısım hizmetçilere verilir, bu iyi bir uyku ilacıdır. Hükümdarlar açık sıvı kısmı içerler; bu pratikte çok hafif ve uyarıcı bir içkidir<sup>106</sup>. Moğollarda kara kımızı herkesin içemediği görülmektedir.

Bugün Kazak kültüründe kımız çeşitleri daha farklı ve çeşitlidir. Uvuz, bal, besti, juvas, kısarak, sirgejiyar gibi kımız çeşitlerinden bahsedilir. “Uvuz kımız”, kısarak at ilk kez bağlandığında verdiği süttten yapılan kımız türüdür. “Bal kımız”, at veya koyun yağı katılarak yapılan kımız çeşididir. Bal kımız daha sarı rengi ve koyuluğu ile normal kımızdan farklıdır. Dört gün boyunca tutulup iyice ekşitilen kımız türü için “besti kımız” tabiri kullanılır. Üstüne taze kısarak sütü eklenip yumuşatılan kımız çeşidi için “juvas kımız” denir. Genelde, kımız fazla tutulup çok ekşileştiğinde bu şekilde yumuşatılarak içilir. “Kısarak” kımız ise ilk kez yavrulayan kısrağın sütünden yapılır. Bunların sütü ana kısarakların sütüne göre daha kuvvet verici ve daha bol vitaminli olur. Kısarak, bağından çözülüp tekrar sürüye

---

<sup>104</sup> Uluğtuğ, *a.g.e.*, s.10-11.

<sup>105</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II,s.228.

<sup>106</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.37.



katılmasından önce son kez yapılan kımız türüne “sirgejiyar” kımız adı verilmektedir<sup>107</sup>.

Kımızın yapıma şekilleri ve sertlik derecesi kımız türlerini ortaya çıkarmıştır. Bu türler bozkırda farklılık göstermiştir. Kımız türlerini içenlerin de yaş ve cinsiyete göre farklılık gösterdiğini görmekteyiz. Kara kımızı ise daha üst mertebede olanlar ve yiğitler içmiştir. Kara kımız kadın ve çocukların içebileceği bir kımız türü değildir. En geniş kımız türünün Kazaklarda olduğu görülür. Bu durum göçebe hayat tarzını en uzun süre yaşatan ve süt ürünleri ile çok fazla iç içe olan Kazakların kendilerine has kültürlerini devam ettirmiş olmalarından kaynaklanmaktadır.

### 1.1.8. Kımızın Sağlık Açısından Önemi

Kımız kısrak sütünden yapıldığı için kısrak sütünün faydaları kımızda kendini göstermektedir. Kımız bu nedenle sadece bir alkollü içki olarak görülmemiş, şifa kaynağı olarak da bilinmiştir. Kısrak sütünün birçok faydalarının olduğu ve içinde birçok proteini barındırması açısından bazı hastalıklara iyi geldiği bilinmektedir.

Kımızın faydalarını anlayabilmek için her şeyden önce kısrak sütünü bilmek gerekir. Kısrak sütü üzerinde yapılan araştırmalar onun çok faydalı bir süt olduğunu göstermiştir. Kısrak sütü hem fizik hem de kimya bakımından inek sütünden çok farklıdır. En bariz fark ise sütün kazein (sütte bulunan protein maddesi) kısmında görülür. İnek sütünün içinde bulunan kazein, süt ekşidiği zaman, kaba, yayvan, çabuk çöken tortular halini alır. Kısrak sütü kazeini ise süt ekşidiği zaman ufak pamuk parçaları gibi fevkalade ince ve sütün mayi haline tesir etmeyen, ağızda duyulmayacak kadar ufak zerrelere halinde sütün içinde yüzer. Bu bakımdan kadın sütüne çok benzetilmektedir. Aşağıdaki tabloda kısrak sütünün diğer sütlerle mukayesesi verilmiştir<sup>108</sup>:

**Tablo 4: Kısrak Sütünün Yapısı.**

Sütler	Kazein %	Albumin Ve Globulin%
Kadın	46,7	53,3
Beygir	65	35
Eşek	65	35

<sup>107</sup> Erqalieva ve Şakuzadauli, *a.g.e.*, s.41.

<sup>108</sup> Markov, *a.g.m.*, s.11-12.

Keçi	75	25
İnek	87,3	12,7

Bu tabloda görüldüğü üzere, kısrak ve eşek sütü, insan sütü gibi albuminli (hayvan ve bitkilerin sıvı ve dokularında bulunan, suda eriyen, akımtırak bir madde) süt grubundan olduğu için vücudumuzca kolaylıkla benimsenir. Kımız kısrak sütünün asitlaktik ve alkolün mayalanması sonucu meydana gelir. Kısrak sütünün başlıca fiziki ve kimyevi durumu bu iki esas unsurdan oluşur. Bu sırada birçok olaylarda meydana gelir. Bu karışık olaylar nedeni ile kımız, kısrak sütü içinde bulunmayan diğer maddelerle zenginleşir. Kımızın bu şekilde mayalanması ve karışık birçok olayı kimyevi bir laboratuvara benzetilir<sup>109</sup>.

Ancak yazılı belgeler ışığında kımızın en eski dönemlerden itibaren yararı ve hastalıkların tedavisinde ilaç olarak kullanımı ayrıntılı olarak bilinmemektedir. Buna rağmen bazı bilgi kırıntıları çok erken dönemlerde kımızın yararlı bir içecek olduğunu ve ilaç olarak kullanıldığını ortaya koymuştur. Bu hususta Çin kaynaklarında “lo” olarak belirtilen kımızın çıbanları iyileştirdiği ve en iyi ilaç olduğu ifade edilmiştir<sup>110</sup>.

Kısrak sütünün faydaları günümüzde yapılmış olan laboratuvar incelemelerinde onun birçok faydasını da göstermiştir. Ayrıca Orta Asya’yı gezmiş olan ve göçebelerin içtiği kımıza denk gelen birçok seyyah anılarında bu içkinin sağlık açısından faydalarına da değinmiştir.

Kımız tecrübelerine göre çok uzun süre tok tutmaktadır. Bu özelliği kuşkusuz bozkır yaşamı için vazgeçilmez bir durumdur. Örneğin Rubruk da bu açıdan kımız ve şarabı kıyaslamıştır. Kendisi Baycu’nun otağında bulunduğunu sırada kendilerine içmek için şarap verildiğini fakat Baycu’nun kısrak sütü içtiğini belirtir. Rubruk: “Eğer bize de kımız ikram etseydi, ben içmek için onu daha çok tercih ederdim” diyerek kımız içemediğine üzülmüştür. Çünkü seyyaha göre, şarap gayet güçlü ve mükemmel olmasına rağmen, aç olan bir insan için kısrak sütü daha tercihe şayandır<sup>111</sup>. Bozkır hayat şartlarının seyyahı etkilediği ve dolayısıyla yeme-içme

<sup>109</sup> Markov, a.g.m., s.12-13.

<sup>110</sup> Durmuş a.g.m., s.82.

<sup>111</sup> Rubruk, a.g.e., s.135.

konusunda da seyyahın bozkıra ayak uydurmaya çalıştığı görülür. Çünkü seyyah bozkır yaşamında kımızın tok tuttuğunu tecrübe edinmiştir.

Marco Polo da bu sebepten olacak ki Moğolların bir yere gittikleri zaman yanlarına fazla bir eşya almadıklarını, sadece iki deri keseyi yanlarında taşıdıklarını, birinde kımız diğerinde et bulunduğunu belirtir<sup>112</sup>. At sırtında uzun süren yolculuklarda aç ve susuz kalmamak bozkır insanı için çok önemli olmuştur. Onlar yeme-içme ihtiyaçlarının büyük bir kısmını kımızdan temin edebilmişlerdir. Aynı durumu Radloff da kaydetmiştir. Radloff'a göre, kımız, her zaman serin durduğu için insana serinlik vermenin yanı sıra açlık ve susuzluğu giderdiğinden kımızın besleyici yönüne dikkat çekmiştir<sup>113</sup>.

XVIII. ve XIX. yüzyıllardan beri kısrak sütü ve kımız üzerinde araştırmalar yapan ve aynı zamanda çiftlikler kurarak üretmeye başlayan Ruslar ve diğer Avrupa ülkeleri, kımızın insan üzerindeki olumlu etkilerini tespit etmişlerdir. Bu ülkelerde özellikle Ruslar eskiden beri pek çok kımız üretim çiftlikleri ile hastalıkların kımızla tedavisi için özel sanatoryumlar kurmuşlardır<sup>114</sup>.

Kımızın içinde bulunan albümin, asitlatik, alkol, asit karbon ve vitaminler vücutta çok çabuk hazmedilir. Diğer bir önemli etkisini de süt ekşisinde gösterir. Bu gıda durumunu iyileştir ve vücuttaki asit alkolün dengelenmesine etki eder. Kımızın az miktardaki alkolü, kalp damarları, sinir sistemleri ve teneffüse tesir eder. Kımızın asit karbonu ise hazım yollarındaki hareket ve emme fonksiyonlarını takviye eder. Kalsiyum bol olduğundan vücutta bulunan tuz maddelerinin normalleşmesini sağlar. İçinde barındırdığı ve çok vücudumuz açısından çok önemli olan A, B, C vitaminleri, onu bir tedavi vasıtası ve hastalıklardan koruyucu bir besin maddesi yapmıştır<sup>115</sup>.

Süt ve süten yapılan besinlerin vücuda güç verdiği bilinmektedir. Mayalanmak suretiyle elde edilen kımız, değerli bir besin maddesi olmasının yanı sıra insanda yaşlanmayı geciktirir ve vücuda zindelik verir<sup>116</sup>. Kımız çeşitli hastalıkları iyileştirici bir özelliğe sahiptir. Bu özelliği ile onun mide rahatsızlıklarına

---

<sup>112</sup> Polo, *a.g.e.* s.71.

<sup>113</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.228.

<sup>114</sup> Hayrani Ilgar, *Türkiye'de Kımız*, Uğur Ofset, İzmir 1990, s.5.

<sup>115</sup> Ogorodnikov, V. K.- F.O. Şvey. "*Kımızın Hastalıklardan Koruyucu Hassası ve Tedavideki Yeri*", Kımız, (çev. F. Laçınay), Işık Matbaası, İstanbul 1945, s.24.

<sup>116</sup> Ilgar, *a.g.e.*, s.7.

iyi geldiği ispatlanmıştır. Mide ve bağırsakların tembelleşmesinden kaynaklanan hastalıklarda bu organları iyileştirdiği görülmüştür. Bağırsak ve mide zehirlenmelerinde de kımız içinde ki süt ekşisi sayesinde düzelme görülmüştür. Zararlı mikropların buralarda yaşamamasına kımız etki etmiştir. Yapılan araştırma raporlarına göre aynı gıdalarla beslenen fakat kımız içmeyen hastaların içenlere göre daha hasta olduğu anlaşılmıştır. Kımız sadece mide ve bağırsaklara etki etmemektedir. Kalbe ve damar sistemlerine de etki etmektedir. Kımız içildikten sonra kalp ve nabız çevresi genişler. Bazı hastalar ilk olarak biraz kalp çarpıntısı hissetse de bu durum çabuk geçer ve kan akışı artar. Bazı doktorların araştırmalarına göre, kımız kalp ve damar sistemine normal bir çalışma kabiliyeti kazandırır<sup>117</sup>.

1931 yılında Başkırdestan'da açılmış olan kımızla tedavi müessesinde hastalar üzerinde uygulanan kımız tedavisi sonucu, kalbin çalışma fonksiyonunun arttığı, nabzın tam olarak çalıştığı gözlemlenmiştir<sup>118</sup>.

**Tablo 5: Kalp Ve Damar Hastalarının Tedavisinde Kımızın Etkileri.**

	Kımızla Tedaviden Önce			Kımızla Tedaviden Sonra		
	Efordan Önce	Efordan Sonra	Nabzın Tabii Hali	Efordan Önce	Efordan Sonra	Nabzın Tabii Hali
Nabız	78	114		84	108	
Kan Tazyiki	97/60	114/64	103/76	103/76	114/71	105/70
Nabzın Tabii Halinde			5,5			4,1
Teneffüs	25	10	25	24	16	

**Tablo 6: Kalp Ve Damar Hastalarının Tedavisinde Kımızın Etkileri**

<sup>117</sup> Ogorodnikov, a.g.m., s.24-25.

<sup>118</sup> Ogorodnikov, a.g.m., s.26.

		<b>Kıymızla Tedaviden Önce</b>			<b>Tedaviden Sonra</b>	
	Efordan Evvel	Efordan Sonra	Nabzın Tabii Hali	Efordan Evvel	Efordan Sonra	Nabzın Tabii Hali
Nabız	48	78		60	96	54
Kan Tazyiki	92/58	90/54	88/52	85/64	95/65	89/62
Nabzın Tabii Halinde						4
Teneffüs	20	15		36	18	

Her iki tabloda da anlaşılacağı üzere kıymızla tedavi edilen bir hastanın nabzı düzelmekte ve değerleri kıymızdan sonra olumlu şekilde değişmektedir.

Kıymız içildiği anda sinir sistemine tesir eder ve bunu hafif bir sarhoşluk takip ederek uyku yapar. Kıymızın verdiği keyif hoştur, bunu üzücü neticeler takip etmez. Kıymızın böbrekler üzerinde de etkisi görülür. Kıymız sayesinde günlük idrar miktarı artar, bünye iyi yıkanmış ve iyi temizlenmiş olur<sup>119</sup>. Bu durumu Rubruk da kaydetmiştir. Rubruk, kıymızın çok kuvvetli bir idrar sökücü olduğunu belirtmiştir<sup>120</sup>.

Kıymız aynı zamanda çok iyi bir iştah açıcıdır. Kıymızla tedavi sırasında bütün hastaların kilosu artar. Bu durum tedaviden sonra bile etkisini gösterir. Fakat bu iyi yönde bir kilo artışıdır, çünkü kıymız yapılan tedavinin sonuçlarına göre, besler, sağlamlaştırır ve tazeler. Kıymız iştahsızlık, halsizlik, hazımsızlık, bronşit gibi hastalık evrelerinde önemli bir tedavi aracı olmuştur<sup>121</sup>.

Kıymız özellikle Ruslar tarafından verem hastalığının bazı evrelerinde tedavi amaçlı kullanılmıştır. Tuğaç, anılarında doktorların veremlilere steplerde gezip kıymız içmeyi tavsiye ettiğinden söz eder<sup>122</sup>. Gerçekten de yapılan araştırma raporlarına göre

<sup>119</sup> Ogorodnikov, *a.g.m.*, s.28.

<sup>120</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.36.

<sup>121</sup> Ogorodnikov, *a.g.m.*, s.28.

<sup>122</sup> Tuğaç, *a.g.e.*, s.150.

kımız verem hastalığında önemli sonuçlar vermiştir. Fakat verem hastalığının çok ileri düzeyde olmaması lazımdır, aksi halde kımız olumsuz etkiler yapabilir<sup>123</sup>.

Bir insan vücudunun sağlığı için gerekli olan birçok vitaminin kımızda olması onu bir şifa kaynağı yapmıştır. Kımız bu özelliğinden dolayı çok eski dönemlerden beri bilinip kullanılmıştır. Bozkır insanı bu şifa dolu içkiyi yanından ayırmamıştır, savaşta, seferde, eğlencede ve tedavide kımızı her zaman tercih etmiştir. Kımız, başta cilt, kalp damar, mide, bağırsak, iştahsızlık, verem gibi hastalıkların tedavisinde olumlu sonuçlar vermesinden dolayı kullanılmıştır. Kımız güç veren, zindelik oluşturan ve iştah veren bir içki olduğu tespit edilmiştir. Kımız vücudu yenileyen ve gençleştiren özellikleri ile de bilinmiştir. Bunlardan başka Ruslar ve Almanlar da kımızla hastaları tedavi etmek için sanatoryumlar kurmuşlar ve kımızın tedavi edici özelliğini kullanmışlardır.

## 1.2. AYRAN İÇKİSİ

Bozkır halklarının süt ürünlerinin çoğunu birer içkiye dönüştürdükleri görülür. Örneğin ayran içkisi bunlardan biridir. Bu içki daha çok eski çağlarda ayranın bir tulum içinde bekletilmesi yolu ile hazırlanıyordu. Ayranın ne kadar bekletildiği ve tadının nasıl olduğu bilinmemektedir. Buna Altay Dağlarının kuzeyindeki Türklerin, “ayran arağısı”, yani ayran rakısı (içkisi) dediklerini biliyoruz. Ünlü seyyah ve bilgin Pallas’da Başkırtlarda ayranların tulumlarda bekletilerek uzun müddet mayalanmaya bırakıldığını nakletmiştir<sup>124</sup>.

Hayvancılığın yaygın olduğu Başkurt Türklerinde en çok kullanılan içecek belirtildiğine göre inek sütünden yapılan ayran olmuştur. Bahsedildiğine göre ayran her Başkurtun evinde bulunmaktadır. Fakat sadece Başkurdistan’ın en uzak kuzey batısında yaşayan Başkırtlarda kullanılmamıştır. Çünkü bu yörenin Başkırtları bozaya benzer bir Rus içkisi olan “Rus kvası” yapmaya başlamışlardı. Bahsedilen ayran içkisi ise tamamen kımız gibi yapılmıştır, fakat kısırak sütü yerine inek sütü kullanılmıştır. Ayrıca kımızdan farklı olarak ayrana bazen su katılmıştır<sup>125</sup>. Aslında ayran alkolsüz bir içecektir ama bunu kımız gibi mayalayarak bir içki haline getirdikleri görülmektedir.

<sup>123</sup> Ogorodnikov, *a.g.m.*, s.28.

<sup>124</sup> Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C.IV, s.29.

<sup>125</sup> Rudenko, *a.g.e.*, s.162.

Yine Altaylı Dağ Kalmıklarının içkisi, *ayran* dedikleri ekşi inek sütüydü. Bu süt kaynatılmadan hiç kullanılmazdı, sağar sağmaz kaynatılıp büyük tulumlara doldurulur ve ekşimeye bırakılırdı. Bu içki iyi hazırlandığı zaman çok lezzetli olurdu. Bu içki Altaylıların bütün yaz esas gıdasını oluştururdu<sup>126</sup>. Görüldüğü üzere ayran bahsedileceğı üzere hem damıtık bir içki hem de burada görüldüğü gibi mayalama yolu ile elde edilen bir içki olarak kullanılmıştır.

Sonuç olarak çoğunlukla temel gıda maddelerinin süttten yapıldığı görülmektedir. Süt, birçok besinin temel kaynağı olmuştur. Bu durum içki türlerini de etkilemiş ve ayran da mayalanmaya bırakılarak alkollü bir içeceğe dönüştürülmüştür.

## 2. DAMITIK İÇKİLER

İmbik makinesinin Araplar tarafından geliştirilmesi ile içki kültüründe yeni bir çağ başlamıştır. Şarap gibi sıvılar damıtılarak daha fazla sertleştirilmiştir. Çünkü alkolün kaynama noktası suya göre daha düşük olduğu için kaynatılan sıvıdaki sudan daha hızlı buharlaşır. Bu buharın toplanıp soğutulularak yoğunlaştırılması sonucunda sıvı halde yoğunlaştırılmış alkol oluşur. Üstelik yeniden damıtmayla ya da arıtmayla alkol içeriğı yine artmaktaydı. Bu şekilde alkolü fazla suyu az bir içki elde edilmektedir<sup>127</sup>.

Alkolü damıtma tekniğinin Türkler ve Moğollarda ne zaman öğrenildiğı ve uygulandığı net olarak bilinmemektedir. XV. ve XVIII. yüzyıllara dek bozkırda tüketilmekte olan alkollü içecekler mayalama yoluyla üretiliyordu. O zamana dek en önemli olan kımız, bira, şarap ve diğer türler bazı bölgelerden alınıyor ya da üretilip tüketiliyordu. Fakat yeni gelişmelerden mahrum kalmayan Türk-Moğol toplumları bazen meyve ve tahılları fakat çoğunlukla da sütü imbikten geçirerek damıtık içkiler elde etmişlerdir. Bu şekilde çeşitli rakılar elde etmişlerdir.

Rakı sözcüğü Arapça arak/arakı kökünden gelmektedir. Ter, damıtmada çıkan buğu, damla demektir. Buradan rakı şeklini almıştır<sup>128</sup>. Kazan Türkçesinde *arakı* arak olarak gösterilip rakı, alkollü içkiler olarak tarif edilmiştir. Diğer taraftan arak-rak,

<sup>126</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.53.

<sup>127</sup> Rod Phillips, *Alkol Tarihi*, Çev. Dilek Berilgen Cençiler, Maya Kitap, İstanbul, 2016, s.114; Tom Standage, *Altı Bardakta Dünya Tarihi*, Çev. Ahmet Fethi, Kırmızı Kedi Yayınevi, İstanbul 2014, s.98.

<sup>128</sup> İsmet Zeki Eyüpoğlu, *Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü*, Sosyal Yayınları, İstanbul 1991, s.564.

Uzak-Doğu’da birçok alkollü içkinin cins adıdır. Bazılarına göre ise kendisinden bir çeşit içki elde edilen Hindistan menşeli areka (areca) Betel palmiyesinden gelmiştir. Hâlâ Hindistan, Seylan, Siyam, Cava, Çin ve Kore’de imal edilmektedir. Bununla birlikte arrak tabiri bir damıtma ürününü ifade edip Uzak-Doğu’ya özgü görünmeyip Timkowski’ye göre, Moğol, Tatar ve muhtemelen Kafkasyalılarca kımızdan damıtılmış bir içki arrak, araka veya ariki adını taşımaktadır. *DLT*’te bu tabirlerin bulunmaması, bunların daha sonra Moğollarla birlikte Anadolu’ya gelmiş olabileceğini düşündürmektedir<sup>129</sup>. Çuvaşça sözlükte yine *ereh*, *ereke* sözcükleri rakı olarak isimlendirilmiştir<sup>130</sup>.

Alkollü içki olarak gösterilen arak, Türkçenin bazı lehçelerinde şu şekildedir: Az.:araq, Bşk.: araqı, Kaz.: araq, Kır.: arak, Öz.: araq, Tat.: araqı, Trkmn.: arak, Uyg.: haraq şeklinde olup, ekşimiş süttten ve kımızdan yapılan alkollü içecektir<sup>131</sup>.

Moğolların içki kültürünü anlatan seyyahlar genellikle gerekli gördüklerini anlatmış, bazı yerlerde çok genel isimler kullanarak konuyu geçiştirmişlerdir. Fakat bu olumsuzluğa rağmen Moğolcadaki damıtık içki isimlerden konu ile ilgili bilgiler elde etmek mümkündür.

Moğolcada süt ürünleri ve içkileri ile ilgili birçok isimin yer alması süttün her alanda kullanılmasının bir kanıtı niteliğindedir. Moğolların da süttü damıttıkları ve buna farklı isimler verdikleri görülmüştür. Moğollar en çok içtikleri süt içkisi olan kımızda “ayrag” derler ve kımızı damıtma işlemini “nerekû” olarak ifade etmişlerdir. Kımızdan damıttıkları alkol derecesi hafif olan içki için “subsu-suvş” adını kullanmışlardır. Yine kımızdan damıtılmış olan alkollü içeceğe ise “arikin” demişlerdir. Damıtma işlemi yapılırken bahsedildiği üzere her damıtmada içkinin alkol derecesi artardı bu nedenle farklı isimler almaktaydı. Moğollar bu ayrımı yapmış ve iki defa damıtılmış olan süt konyağına<sup>132</sup> “araca” diyerek, üç defa

<sup>129</sup> Burhan Oğuz, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, C.I, İstanbul 2002, s.739.

<sup>130</sup> H. Paasonen, *Çuvaş Sözlüğü*, Çev. Türk Dil Kurumu Çevirmenleri, İbrahim Horoz Basımevi, İstanbul 1950, s.24.

<sup>131</sup> *Türk Dünyası Ortak Edebiyatı, Türk Dünyası Edebiyat Kavramları ve Terimleri Ansiklopedik Sözlüğü*, C.I, Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Ankara 2001, s.190.

<sup>132</sup> Yazar süttün rakısının damıtık bir içki olmasından dolayı çeviride buna konyak adını vermiştir. Çünkü konyak da damıtılmış bir içkidir ve alkol oranı yüksektir. Konyak Fransızlara özgü bir brendidir. Brendi ise meyvelerden damıtılan içkidir ve damıtma işlemi bu içkileri daha fazla sertleştirmektedir. Hıristiyan Avrupa’da şarabı damıttıklarında yanabildiği için yanan su anlamında “aquaardens” dendi. Bunun sağlıkta kullanılmasından dolayı da “aquavita” yaşam suyu olarak isimlendirdiler. Mayalanma ile üretilen içkiden daha fazla alkol oranı vardı ve



damıtılmış süt konyağına “horuçan” demişlerdir. Bu isim Hakasçada “horacın” şeklindedir ve Hakas Türklerinde sert içki anlamındadır<sup>133</sup>. Bu iki isim benzerliği her iki toplumda da damıtık içkilerin kullanıldığını göstermektedir.

## 2.1. ARAKI

Bozkır çevresi ve Sibiryaya Türkleri hayvan yetiştirmekle uğraştıkları için içki kültürlerinde süt içkileri ön planda olmuştur. Yapılan süt içkileri ise daha çok mayalama yolu ile elde edilirdi. Fakat Türk-Moğol toplumlarında damıtma tekniği kullanılmaya başlandığından beri mayalanan çeşitli süt ürünleri damıtılarak farklı bir türe dönüştürülüyordu. Yapılan bu türün en geniş olanı da süt rakısı (arakı) olmuştur.

Süt rakısı öyle anlaşılıyor ki Altay Türkleri tarafından çok sık yapılmaktaydı. Altaylıların kımız içip sarhoş olduklarına dair bilgiler, VII. yüzyılda başlamaktadır. Ortaçağlarda bile Altaylılarda rakı yerine kımız vardı. Fakat XV- XVIII. yüzyıllarda meydana gelen Güney Altaylıların kahramanlık destanları ve ziyafetlerinde olduğu gibi han, bahadır ve alelade insanların aile hayatlarında rakının kızıma üstünlüğünü görülür. Altaylıların rakıyı, kızıma tercih etmelerindeki gerçek sebepleri göstermek zordur. Sütünden kımız yapılamayan, fakat rakının hazırlanmasına daha elverişli, fazla miktarda süt veren, büyük baş hayvanların, büyük oranda yetiştirilmesi bunu bir dereceye kadar izah edebilir. Altaylılarda böyle olmakla beraber, diğer göçebelerde rakının, kımızın yerini yavaş yavaş aldığı da bir gerçektir<sup>134</sup>.

Rakının Altay Türklerine has bir şekilde yapılması farklı destanlara da konu olmuştur. Mesela, Manas destanına göre Altay Türkleri çok eski zamanlardan beri rakıyı aynı usulle yapmaktaydılar. Destana göre, Manas esir olan Kırgızları toplamaya gittiğinde sağ salım Altay’a geldiği için Çakıp Ağa oğlu için büyük bir ziyafet vererek iki yüz büyük tulum dolusu kımız hazırladı ve bu kımızın bir kısmından Altaylılar usulü ile rakı elde etti<sup>135</sup>.

Destana göre yapılan Altay rakısının kımızla karıştırılması âdeti Radloff tarafından da gözlemlenmiştir. Fakat kızıma “ayran” denilen ekşi inek sütü de katılırdı. Altaylılarda süt rakısının yapılması işleri yazın kadınlar tarafından yoğun

---

tıbbi yararlarından çok sarhoş etme özelliği çekici bulundu. Bu içki zamanla burntwine (yanık şarap) adını alırken, Almanca Brauntwein, İngilizce de brandy (brendi) şeklini aldı. Standage, *a.g.e.*, s.101 vd.

<sup>133</sup> Ekrem Arıkoğlu, *Hakasça-Türkçe Sözlük*, Akçağ Yayınları, Ankara 2005, s.189.

<sup>134</sup> Potapov, “*Göçebelerin İbtidai Cemaat Hayatlarını Anlatan Çok Eski Bir Âdet*”, s.78-79.

<sup>135</sup> Abdülkadir İnan, *Manas Destanı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1972 s.16.

olarak yapılıyordu. Buna göre, Altay süt rakısı şu şekilde yapılırdı: Büyük bir kazanın yarısına kadar, karışık olarak ayran ile kımız konur ve üzeri, kazanın kenarlarına tamamıyla uyan iki parçadan ibaret bir kapakla örtülürdü. Kenarda kalan açıklıklar çamurla gübre karıştırılması suretiyle sıvanırdı. Dar bir şekil teşkil eden bu borular (çorgo), kısa uçları kapaktaki deliklere ve uzun uçları da, içerisinde soğuk su ile yerde bulunan kaptaki (teskur) iki çöleğe sokulacak şekilde paralel olarak yerleştirilirdi. Kazanın altında yanan hafif ve devamlı ateşin tesiriyle sıvı yarı kaynar vaziyette tutulurdu. Bu sıvıdan çıkan alkol ile su buharı soğuyarak çömlerlede toplanırdı. Buna arakı (süt rakısı) denirdi<sup>136</sup>.

Radlof'a göre bu süt rakısı çok zayıf olduğundan Rus rakısı gibi olabilmesi için iki defa kaynatmak gerekiyordu. Fakat bunu içkiye fazla düşkün olan kimseler yapardı. Rakı özel olarak bu iş için hazırlanarak ağaç tıpa ile kapanan ve demirden süsleri bulunan tajuur denilen tulumda saklanırdı. Yazın bu süt rakısı Altaylılar tarafından hadsiz hesapsız içilirdi. Bu yüzden sütün bol olduğu aylarda hemen hemen bütün Altay halkı bu içkiyle sarhoş olurmuş. Çok kullanılmamakla beraber, kadın ve çocukların da rakı içtikleri belirtilir. Radlof'a göre süt rakısının ekşi ve tiksindirici bir tadı ve aynı şekilde hoş olmayan bir kokusu vardır, bu yüzden başlarda içmek kolay gelmemektedir. Fakat sık sık içince insan alışır ve artık kokusu hissedilmez olmaktadır. Hiçbir tesir hissetmeden bir veya iki kâse içilebilir<sup>137</sup>. Görüldüğü üzere farklı türden sütlerin karıştırılması ile daha yoğun ve sert bir içki türü elde edilmiştir.

Radloff'un belirttiği ekşi sütü (ayran) Altaylılar çegen dedikleri bir tür içeceğe dönüştürüyorlardı<sup>138</sup>. Bazı Altay destanlarında çegen alkollü bir içki olarak gösterilir fakat çegen, ekşi süttten yapılan ve mayalanan alkolsüz bir içecektir<sup>139</sup>. Çegen, genellikle Altay'da mayalandıktan sonra damıtık içkilerin yapımında kullanılmıştır. Zira 10 litre çegenden 1 litre arakı yapılmaktadır. Arakı ise yaklaşık 12-18 derecelik bir alkole dönüşmektedir Yani çegen bir şekilde hem maya oluyor hem de damıtılarak farklı bir türe dönüşüyor<sup>140</sup>. Buna göre kısrak sütünün az olmasından dolayı Altaylılar ekşi sütü büyükbaş hayvanlardan temin ederek çegeni

<sup>136</sup> Radlof, *a.g.e.*, C:II, s.56.

<sup>137</sup> Radlof, *a.g.e.*, C:II, s.56.

<sup>138</sup> Emine Güsoy Naskali ve Muvaffak Duranlı, *Altayca-Türkçe Sözlük*, TDK Yayınları, Ankara 1999, s.71.

<sup>139</sup> T. A. Golikova, *Altaytsı*, Slovar Etnolingvokul'trı, Moskova 2015, s.38.

<sup>140</sup> [https://vk.com/wall-25818521\\_2878](https://vk.com/wall-25818521_2878) (13/11/2017)

oluşturmuşlardır. Çegen, ise çiğ süttten farklı olarak mayaladıktan sonra ancak süt rakısında kullanılmıştır.

Radloff'un da belirttiğine göre, Altaylılar kımızı saf olarak kullanmazlardı; bunu çoğu kez inek sütü ile karıştırmaktaydılar. Bu işlem sonucu oluşan peynir dibe çöktüğü için, çanağa koyulmadan önce iyice çalkalanırdı. Tulumlara dökülen bu karışım bekletildikten sonra kaynatılırdı. Süt kaynadıktan sonra üzerinden kaymağı alınırdı. Sütün bir kısmından peynir yapılarak güneşte kurutulurdu. Bunu kış için saklanmaktaydılar. Ayranın bir kısmından ise rakı kaynatılırdı. İşte bu şekilde süt rakısını yaparlardı. Bu içki ilk başlarda Radloff'un da hoşuna gitmiştir<sup>141</sup>. Görüldüğü üzere inek sütünden hazırlanan ayran tulumlarda mayalandıktan sonra daha etkili bir içki olabilmesi için kaynatılarak rakıya dönüştürülmüştür.

Damıtık içkilerin Altay'da ve Sibiryaya toplumlarında daha çok içildiği ve çeşitli olduğu görülür. Özellikle Altay ve Sibiryaya toplumlarının destanlarında geçen diğer süt içkileri "aracan", "korocon", "araçon", "horuçan" içkileridir. Aracan ve korocon Moğolca olup, süt votkası anlamındadır ve Altay Türkçesine de geçmiştir<sup>142</sup>. Aslında bunlar içilen Altay süt rakısının (arakı) farklı isimleridir ve içkinin sertlik oranını belirtmek adına bu isimler verilmiştir. Altaylılar bu içkiyi damıtma işlemine "arakı as" demişlerdir<sup>143</sup>. Aracan ve korocon içkileri Altay halk destanlarında alkol oranı çok sert içkiler olarak gösterilir. Mesela sertliğinden dolayı tulumların içindeki içki mecazen "kara rakı" olarak adlandırılır<sup>144</sup>.

İçkiler her damıtmada alkol oranına göre farklı isimler almıştır. Mesela aracan Moğolcada "araca" şeklinde geçmektedir<sup>145</sup> ve iki defa damıtılmış süt konyağı (arakı) demektir. Dolayısıyla aracan tekrardan damıtılınca araca adını almaktadır. Yine Moğolcada süt rakısı üç defa damıtılmışsa buna "horuçan" denilir<sup>146</sup> Bu isim Hakasçada "aracan" ve "araçon" şeklinde olup, bir tür sert içki anlamındadır<sup>147</sup> Buna göre süt rakısı damıtıldıkça içkinin sertlik oranı artmaktadır, dolayısı ile ismen de değişmektedir; fakat özlerinde hepsi süt içkileridir.

<sup>141</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.53.

<sup>142</sup> Naskali ve Duranlı, *a.g.e.*, s.27-118.

<sup>143</sup> Naskali ve Duranlı, *a.g.e.*, s.29.

<sup>144</sup> İbrahim Dilek, *Altay Destanları 2*, TDK Yayınları, Ankara 2007, s.96-98.

<sup>145</sup> Lessing, *a.g.e.*, C.I, s.79.

<sup>146</sup> Lessing, *a.g.e.*, C.II, s.1477.

<sup>147</sup> Arıkoğlu, *a.g.e.*, s.47.

Sütün yanı sıra meyve özleri de damıtılırdı. Peter Simon Pallas (1741-1811) , seyahati sırasında arakının meyvelerden damıtıldığını gözlemlemiştir. Buna göre dağlı Kırım Tatarları insana keyif veren arrakiyi içmeyi tercih edelerdi. Bunu farklı meyvelerden ama özellikle eriklerden damıtırlardı. Fakat her kirazdan arraki yapılmazdı. Yine kaydedildiğine göre bozkırın Kırım Tatarları Anadolu'dan arzulu ve istekli bir şekilde ucuza nardenk\* şerbeti olarak bunu damıtık içkiye çeviriyorlardı<sup>148</sup>. Bu durum gösteriyor ki coğrafya içkiler üzerinde bir etkiye sahiptir. Dolayısıyla bu bölgede yetişen meyvelerden çeşitli içkiler elde edilmiştir.

John Bell'in (1745-1831) aktardığına göre Barabintzy Kalmukları da damıtık içki (brandy) içiyorlardı. Onlar ufak bir tütün ve bu içkiden birkaç yudum alınca büyük bir mutluluk duyarlardı<sup>149</sup>

Anlatıldığına göre Merv'de bulunan Teke Türkmenleri de damıtık içki olan rakıyı tüketmekteydiler. Rakıyı Teke Türkmenleri arasında çok az sayıda yaşayan Yahudiler üretmekteydi. Bu içki böylece Türkmenlere satılmaktaydı. Rakı ise büyük beyaz kuru üzümlerden damıtılmıştı ve Merv'de imal edilmişti. Bir yıl veya daha fazla bekletilse daha kaliteli olabilirdi ama damıtıldıktan hemen sonra içiliyordu. Bu bolca zehirli alkol karışımıyla karıştığı için çok zararlıydı. Merv'de afyon ve rakı içme yaygın ve olağan kötü alışkanlıklardı<sup>150</sup>.

Rakı Anadolu coğrafyasında da sevilerek içilen ve çok çeşitli türleri olan bir içki olmuştur. Evliya Çelebi'nin kaydettiğine göre, rakı üreticilerine "rakıcılar esnafı" denilmekteydi ve bunlar rakı şarabı, gülfester rakısı, horilka rakısı, hardaliye rakısı, ihlamur rakısı, tarçın rakısı, karanfil rakısı, anason rakısı gibi çeşitli rakılar üretmekteydiler. Seyyahın belirttiğine göre sadece İstanbul'da üç yüz çeşit keyif verici vardı. Hepsinin ayrı ayrı isimleri vardı ve İstanbul'un gizli köşelerinde yalnızca erbabı tarafından bilinen bu yerlerde içki içilirdi<sup>151</sup>.

---

\* Nardenk: Elma, kızılcaık, nar, erik, vişne gibi meyvelerden yapılan buruk tatta pekmez.

<sup>148</sup> P. S. Pallas, *Travels Through The Southern Provinces of The Russian Empire, In The Years 1793 And 1794*, Vol. II, John Stokdals, Pccadilly, London 1812, s.360.

<sup>149</sup> John Bell, *Travels From St. Petersburg, in Russia to diverse parts of Asia*, Vol. I, Robert and Adrew Foolis, Glasgow 1763, s.206.

<sup>150</sup> Cihad Cihan, *XIX. Yüzyıl Seyyahlarına Göre Hazar Ötesi Türkmenleri (Sosyal, İktisadi ve Kültürel Durum)*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Yakınçağ Bilim Dalı, Basılmamış Doktora Tezi, Ankara 2010, s.445.

<sup>151</sup> *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, 1. Kitap, C.II, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2011, s.360 vd.

Sonuç olarak XV- XVIII. yüzyıllardan sonra özellikle Altay Türklerinde kımız içkisi yerini rakıya bırakmıştır. Bu coğrafyada diğer bir süt ürünü olan süt rakısının yer alması bozkır hayvan yetiştiriciliğinin bir ürünü olmuştur. Yine farklı coğrafyalarda sütün yerini meyvelerin aldığı görülür. Dolayısıyla hem süttten hem de çeşitli meyvelerden yapılmıştır ve bugünkü rakıdan çok farklıdır. Fakat çoğunlukla hayvancı göçebe Türklerin süt ürünlerinden elde ettikleri bir içkidir. Kımız yine içilmekteydi ama Altaylılarda kısırakların az süt vermesinden dolayı diğer hayvan sütleri ile yapılan rakı daha çok tüketilmekteydi. Kımız diğer süt ürünleriyle birlikte Altay’da rakının hazırlanması sırasında kullanılıyordu. Süt rakısı farklı sütlerin karıştırılması ile elde edilirdi. Kaynakların kaydettiğine göre kımız, ayran veya ekşi inek sütünün damıtılması ile bir çeşit süt içkisi olan rakı elde diliyordu. Arakı adı ise damıtılan bu içkilerin genel adı olmuştur.

## 2.2. DARASUN (TARASUN)

Bozkır kültüründe darının süt içkileri ile karıştırılması ile elde edilen içkiler de mevcuttu. Moğollar hububat veya meyveden yaptıkları bu şaraba “darasun” demekteydiler<sup>152</sup>. Bunu ayrıca kımızla karıştırırlardı. Ziya Gökalp, tarasun adı verilen bu içkinin Türkler tarafından darıdan yapılan bir şarap olduğunu ve bunun kımızla karıştırılarak elde edildiğini, içilen en nefis içki olduğunu iddia etmiştir<sup>153</sup>. Fakat Hasan Eren, eski Türklerde tarasun adlı bir içkinin olmadığını, bunun yanlış bir bilgi olduğu ve bu içkinin Moğollar arasında tüketilen bir içki olduğunu ifade etmiştir<sup>154</sup>. Gerçekten de kaynaklar bu içkinin özellikle Buryat Moğolları tarafından bilinip içildiğini göstermektedir.

Buryatlarda bir şaman öldüğü zaman ölen şamanın en yakın arkadaşları cenaze yemeği için verilecek olan şölene mutlaka damıtılmış içki olarak tarasun içkisini getirirler<sup>155</sup>. Buryat şamanları bu kutsal içkiyi şamanlık görevlerine başlamak için yapmış oldukları aday merasimlerinde de kullanmaktadırlar. Bir Buryat şamanı göreve başlamadan önce kendini kutsarsa, kutsanmış olan bu şaman için tarasun içkisi hediye olarak verilmektedir<sup>156</sup>. Tarasun içkisi aynı zaman da bir kutsanma içkisidir. Şaman, görevine başlamadan önce alet ve malzemelerini tarasun içkisi ile

<sup>152</sup> Lessing, *a.g.e.*, C.I, s.369.

<sup>153</sup> Ziya Gökalp, *Türk Uygarlığı Tarihi*, Haz. Yusuf Çotuksöken, İnkılap Kitapevi, İstanbul 1991, s.288.

<sup>154</sup> Hasan Eren, “Türklerde Ekinciliğin Gelişmesine Katkıları”, *Türkoloji*, C.8, S.1., 1979, s.4.

<sup>155</sup> Uno Harva, *Altay Panteonu*, Çev. Ömer Suveren, Doğu Kütüphanesi, İstanbul, 2014, s. 245-246.

<sup>156</sup> Harva, *a.g.e.*, s.392.

kutsamaktadır. Bu alet ve malzemelere tarasun damlayacak şekilde bir kap bırakılarak malzemelerin içkiyle ıslanmasına dikkat edilir<sup>157</sup>.

Tarasun içkisi daha çok dinî hayatta ön plana çıktığı için Buryatların “soma”<sup>158</sup> olarak görülmektedir. Bu durum içkinin daha çok tanrılara ve ruhlara sunulmasından kaynaklanmaktadır<sup>159</sup>. Tarasun sosyal hayatta tüketilen bir içki olmaktan çok dinî hayatın bir parçası olmuştur.

Buryat Moğolları tarafından özellikle şaman ayinleri sırasında tercih edilen en önemli içkilerden biri tarasundur. Darıdan yapılan tarasun kımızla karıştırılarak elde edilmekteydi. Damıtıldığı için tarasun, güçlü bir alkoldür. Şamanlar bunu ayin esnasında kendileri içtiği gibi, yardımcı ruhlara ve tanrılara da sunmaktadırlar. Bu nedenle tarasun içkisinin en çok kullanıldığı yer dinî hayattaki ayin ve törenler olmuştur. Tarasunun sarhoşluk verecek kadar alkollü olması onu tanrılara ve ruhlara adanacak kutsal bir içki olmasını sağlamıştır.

### 3. TAHILDAN YAPILAN İÇKİLER

Konar-göçerler sadece hayvancılık ile değil iklimin, toprağın ve sulamanın el verdiği ölçüde tarımla da uğraşmışlardır. Herhalde yetiştirilen ilk tarım ürünü de darı idi ve bunun asıl yurdu da Çin’di. Bu tarım ürünü Çin’de yetiştirildiği gibi komşu ülkelerde de çok eskiden beri biliniyordu. Darı Türklük âleminde ise başta Hun Türklerine çok erken bir sürede girmiştir. Her ne kadar buğday cinslerinin ana yurdu Ön Asya olabilirse de ikinci yurdu Orta Asya’dır. Ön-Türk boyları hakkındaki bilgilerde onların buğdayı ve arpayı bildiklerini haber vermektedir. Çin’de arpanın çok eskilerden beri bilinmesi Türklerin ve diğer Altaylı kavimlerin çok erken tanımış olmalarını ya da yetiştirmiş olmalarını gerektirmektedir<sup>160</sup>.

Zira Çin’den tarım ürünleri temin eden Türkler, bir yandan da imkânların el verdiği ölçüde tarımla uğraşmışlardır. Altay Bölgesi’nde bulunan ve Büyük Hun İmparatorluğu dönemine tarihlenen sulama kanalları ve Gök-Türk çağına ait olan kurganlarda ziraat işlerinde kullanılan uzun küreklere ve pulluklara rastlanması

<sup>157</sup> Harva, *a.g.e.*, s.394.

<sup>158</sup> Soma Hindistan’da, Hinduizm’de kutsallaştırılan bir içkidir. Bir mantar türünden elde edilen bu içki hem ritüellerde kullanılıp hem de din adamları tarafından içilmektedir. İnanca göre körlerin gözünü açmakta, sakatları yürütmektedir. Bu içkinin aynısı Zerdüştilik’te “haoma” adıyla bilinir. Bkz. Kürşad Demirci, “İslam Öncesi Dinlerde İçki” *TDVİA*, C.XXI, s.457.

<sup>159</sup> Din ve İçki konusu Üçüncü Bölüm’de ayrıntılı olarak anlatılacağı için burada kısaca değinilmiştir.

<sup>160</sup> László Rásonyi, *Tarihte Türklük*, Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları, Ankara 1993, s.52.

bunun en büyük kanıtı olmuştur<sup>161</sup>. Bu bilgiler gösterir ki Orta Asya’da Türkler şartlar el verdiği ölçüde tarım yapmıştır. Doğal olarak tarım ürünlerinden elde edilen içkiler de üretmişlerdir.

Moğollarda da tahıl içkileri mevcuttur. En eski Moğolların tahıl içkileri içip içmediği ile ilgili Moğolların anayurtlarına bakmak lazımdır. Bu açıdan Proto-Moğol kültürünün ana merkezini ve köklerini Uzakdoğu ile Mançurya’dan Orhun kıyılarına kadar genişletebiliriz. Mançurya’nın en eski kavimler grubu, Çin klasik kaynaklarında yer almışlardır<sup>162</sup>. Buna göre Mançurya’nın ortalarında oturan ve kaynaklarda adı Vu-ci şeklinde geçen proto-Tunguz kavimlerinden olan Vu-ciler darı şarabı içmekteydiler. Bunlar avcılıkla geçinmekte ve şarabı çiğnenmiş hububattan yapmaktaydılar<sup>163</sup>. Görülüyor ki hububat ve buğdayın olması tahıl içkilerinin yapılmasını sağlamıştır. En eski Moğolların eski Türkler gibi atın sütünden kımız yapmak yerine daha çok tahıllardan yapılmakta olan içkileri içtikleri düşünülebilir. Çünkü eski Moğollarda at bir lüks olarak kalmakta ve devlet malı olarak sayılmaktaydı<sup>164</sup>.

Yine aynı kaynaklar Proto-Moğollarda tahılın kısmen kullanıldığını haber vermektedir. Anlatıldığına göre, Proto-Moğollardan sayılan Ku-mo-h’iler avcılıkla uğraşmalarının yanı sıra darıdan da lapa yapmaktaydılar<sup>165</sup>. Bu durum tahılın öğütüldüğünü ve bazı yiyecek içecek yapımlarında kullanılabileceğini düşündürebilir. Aynı kaynaklar diğer bir Proto-Moğol boyu olan Şı-veğler ile ilgili de memleketlerinde darı, buğday ve yaban hububatı yetiştirdiklerinden söz eder. Bu Moğol boyu aynı zamanda şarap yapmaktaydı<sup>166</sup>. Yapılan bu şarabın ekilen tahıl ürünlerine bağlı olarak bir darı içkisi olduğu düşünülebilir.

Günümüz Moğollarında ise tahıl içkilerinin süt içkileri kadar çok olmaması bozkır kültürünün etkilerini göstermektedir. Moğollar arpa içkisi için *yin araki* adını kullanmaktadırlar ve bira için *sir-a* demişlerdir. Buğday içkileri de mevcuttu ve

---

<sup>161</sup> Bahaeddin Ögel, *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi*, TTK Yayınları, Ankara 2014, s.90-91, 168-169.

<sup>162</sup> Ögel, *Büyük Hun İmparatorluğu Tarihi*, C.I, s.234.

<sup>163</sup> Eberhard, *a.g.e.*, s.38-39.

<sup>164</sup> Ögel, *Büyük Hun İmparatorluğu Tarihi*, C.I, s.235.

<sup>165</sup> Eberhard, *a.g.e.*, s.57.

<sup>166</sup> Eberhard, *a.g.e.*, s.58.

bunun için *yin ariki* kelimesini kullanırlar; belirtildiğine göre bu içki sert bir içkidir<sup>167</sup>.

### 3.1. BİRA

Eski çağlardan beri yetiştirilmeye başlanan tahıllardan zamanla içki imal edilmiştir. Bu içki giderek sosyal, dinî ve ekonomik yaşamın merkezi haline gelmiş ve ilk uygarlıkların değişmez içeceği olmuştur. Bu anlamda insanlık tarihinde tahıldan elde edilen ilk içki bira olmuştur<sup>168</sup>.

Bazı ziraatçı bilim adamlarına göre bu oluşumun önceliği bozadır. Öğütülmüş tahıl başta darı olmak üzere, buğday arpa, haşlanmış mısır, pirinç unu veya irmiği, yulaf gibi tahıllar maya ile laktik asit bakterisi mayalanıyor, ortaya boza çıkıyordu. Fazladan bir şey katmak gerektiği için, bira arkadan gelmekteydi. Onun ilave, değişik bir acılığa ihtiyacı vardı. Tatlıyı acıya çevirmek, tatlı bir tat almak zevkini bırakıp acı ama hoşluk veren bir lezzeti tercih etmek için mayalananı pişirip bekletmek gerektiği anlaşılıyor. İçine beklemeden şerbetçi otu<sup>169</sup> katıldığı takdirde bira ve o türden içkiler, aksi halde boza ve türevi içecekler elde edilmeye başlandı. Bira için ilk gruba en uygun olanın arpa, boza içinde ikincisine darı gerektiği çok geçmeden fark edilmiş. Yalnız şerbetçi otu uzun zaman bilinmediğinden bugünkü bira biraz bozaya benziyordu. İmal edilen biranın ilkel şekli, aynı boza gibi çabuk bozulduğundan bir an önce tüketilmesi gereken bir içki olduğu söylenebilir. Kısacası önce boza vardı<sup>170</sup>. Bu nedenle boza biranın atası sayılmaktadır<sup>171</sup>.

<sup>167</sup> Lessing, *a.g.e.*, C.I, s.35, 77,79, 132, 210.

<sup>168</sup> Standage, *a.g.e.*, s.20.

<sup>169</sup> Şerbetçi otu, kendirgiller familyasından Temmuz-Eylül ayları arasında yeşilimsi-beyaz renkli çiçekler açan, 2–5 m yüksekliğinde, sarımsı gövdeli, iki evcikli otsu bir bitki türüdür. Bilimsel adı “Humulus lupulus” şeklindedir. 9. yüzyılda şerbetçi otundan bira ile sürdürülebilir deneyler, Orta ve Kuzey Avrupa’da başlıyor. Koruyucu ve lezzet verici özelliklerinin bilgisi yaygınlaştıkça, şerbetçi otuna olan talep de artmakta ve bu da kültürlenmesine neden olmuştur. Gelecek birkaç yüzyıl boyunca, şerbetçi otu, batı tarzı birada ağırlıklı katkı maddesi haline gelmiştir. 12. Yüzyıl: İlk kez 1117’de Şerbetçi otu Çin pirinç şarabının bir birleşeni olarak bahsedilir. Ancak batıda Avrasya’da olduğu gibi burada asla önemli bir katkı maddesi değildir. Kaşgarlı’nın da Kıpçaklarda Qumlak-Kumlak adı altında atıfta bulunduğu şerbetçiotu her şeyden önce, yabancı olarak çeşitliliğin doğal aralığı kuzey enleminin 35 °’ den 55 °’ e kadar uzanır ve Kıpçak ülkesinde yetişmektedir. Ve şerbetçi otu kelimesinin Türk, Fin-Ugor, Slav ve İran’da çok yakından ilişkili olması, Avrasya’nın geniş bir coğrafyasında uzun ve paylaşılmış bir kültür tarihine sahip olduğu anlamına geliyor. Bu bitkinin antik dönemlerdeki kullanımları iyi anlaşılmasına rağmen, fermente edilmiş içekte kullanımının daha sonraki bir gelişme olduğu açıktır. Bkz. Allsen, *a.g.m.*, s.15-16.

<sup>170</sup> Ahmet Nezih Turan, “Bozayı Kurcalamak” *Acısıyla Tatlısıyla Boza*, Ed.Ahmet Nezih Turan, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2007, s.16.

<sup>171</sup> Ercan Eren, “Bira Yoksa Boza da mı Yok”, *Acısıyla Tatlısıyla Boza*, Ed. Ahmet Nezih Turan, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2007, s.34; Gencay Güloğlu, *Biranın Doğuşu İle Anadolu Tarihindeki Yeri ve Önemi*, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Arkeoloji Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Aydın 2014, s.7.



Türkler hem yiyecek hem de içecek olarak çeşitli tahıllardan ürünler elde etmişlerdir. Bunlar başta bira ve boza olmak üzere çeşitli tahıl içkileridir. Türkçenin çeşitli lehçelerinde bira, Az.: *pivä*, Bşk.: *hıra*, Kaz.: *sıra*, Kır.: *piva-sıra*, Öz.: *pivá*, Tat.: *sıra*, Trkmn.: *pivo*, Uyg.: *piva* şeklindedir<sup>172</sup>.

Çuvaşlarda bira *səra* sözcüğü ile isimlendirilir. Bira yapımının Çuvaşlarda önemli olduğunu ve biranın kalitesine göre isimlendirildiğini görmekteyiz. “Kayaş-səra” fiçının dibinde kalan ekşimiş bira artığı; “kayaş-əsla” bira imali için elverişli olmayan artık, “sim”: Biranın iyi ve kalın olan üst kısmıdır<sup>173</sup>. Hakaşlar, biraya “pivo” derler. Bira yapımında kullanılan arpa posasına “barda” demişlerdir. Bira yapma işlemine ise *pivohaynat* adı verilmiştir. Ayrıca *sıra* adını da bira için kullanmışlardır<sup>174</sup>.

Günümüz birası arpanın şerbetçiotu (Lat. *Humulus lupulus*) ile mayalandırılması sonucu ortaya çıkan ve yaklaşık olarak %5 alkol içeren bir içecek olarak tanımlanır<sup>175</sup>. Bozkır biracılığı ise günümüz biracılığından hem yapım hem de kullanılan malzeme olarak farklılıklar göstermektedir.

Avrupa Hunları kaydedildiğine göre arpadan yapılmış bir çeşit bira içmekteydiler. Priskos, Atilla'nın yanına giderken Hunların memleketlerinden geçmiş ve köylerden onlar için yiyecek getirtmiştir. Onlara ekmek yerine darı, şarap yerine de onların “medus” diye adlandırdıkları bal şarabından içkiyi getirmişlerdir. Arpadan yapılmış olan içkiyi yanlarında bulunan hizmetçiler almıştır. Ona göre bu içkiyi barbarlar “camum” diye isimlendirmektedir<sup>176</sup>. Camum adı Priskos'tan önceki Latin kaynaklarında geçmiş olup, burada arpadan yapılmış bira türünden bir içki demektir. Yani camum Macaristan'da veya Balkanlar'da, Hun İmparatorluğu içinde konuşulan İndo-Cermen dillerinden birine ait olmalıdır<sup>177</sup>. Arpa birasının Avrupa

<sup>172</sup> [http://www.tdk.org.tr/index.php?option=com\\_lehceler&arama=lehceler&guid=TDK.LHC.59a160e73fd9a1.84963001](http://www.tdk.org.tr/index.php?option=com_lehceler&arama=lehceler&guid=TDK.LHC.59a160e73fd9a1.84963001). (26.08.2017)

<sup>173</sup> Paasonen, *a.g.e.*, s.63,123, 128.

<sup>174</sup> Arıkoğlu, *a.g.e.*, s.64,369,427,447.

<sup>175</sup> Güloğlu, *a.g.t.*, s.3.

<sup>176</sup> Ali Ahmetbeyoğlu, *Grek Seyyahu Priskos (V. ASIR)'A Göre Avrupa Hunları*, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul, s.38.

<sup>177</sup> Camum kelimesini birçok şekilde izah etmişlerdir. Bunlardan biri de kelimenin Türkçe kırmız sözü ile mukayese edilmesidir. Bununla beraber bu izah, kırmız kısrak sütünden yapıldığı hâlbuki Priskos kamon'un arpadan hazırlandığını yazdığı için mümkün değildir. Camum ve kırmız kelimeleri bundan başka fonetik bakımdan da birleşmezler. Ayrıca Priskos'tan önceki Latin kayıtlarında III. yüzyılda da görülebilir. Burada da (arpadan yapılmış) bira türünden bir içkiyi ifade eder. İndo-Cermen dilcileri ise bu kelimenin Kelt veya Pannon

Hunları tarafından içildiği ama farklı isimlerle adlandırıldığı görülür. Öyle anlaşılıyor ki bahsedilen bira dış tesirlerin etkisiyle içilen bir içkiydi.

Arpanın yanı sıra buğday maltının da bira yapımında kullanıldığını görmekteyiz. Mesela buğdaydan bira yapılması âdeti Çiğil Türklerinde vardı. Ortaçağ Arap kaynaklarının verdiği bilgilere göre Çiğiller buğday birasından çok fazla sarhoş eden bir içki yapmaktaydılar<sup>178</sup>. Fakat buğday birasına neden kanın karıştırıldığı hakkında bilgi verilmemiştir.

Yine Hayton, Türkistan ahalisinin şarabı içmediğini, bunun yerine bir çeşit bira veya ürettikleri diğer bazı içkileri tükettiklerini kaydetmiştir<sup>179</sup>.

Kıpçakların en çok tükettiği yerel içkileri olan kımızdan sonraki ikinci içkileri darı birası olmuştur. Tarihi kaynaklara göre Kıpçaklar hem Kimeklerin hâkimiyetinde iken hem de batıya hareket ettikten sonra darı yetiştirmeye başladıkları anlaşılmaktadır. Bu kaynaklara göre darının başlıca kullanım alanlarından biri de un ve boza (buza) denilen biranın başlıca hammaddesi olmasıydı<sup>180</sup>.

Kıpçaklar aynı zamanda Kuzey Asya'da bulunan dönemin darı üretim merkeziyle teması da güçlendirmişlerdi. Kıpçaklar buradaki Jehol (Rehe) orman çevresindeki bozkırlarda ekonomilerinin temeli darı yetiştiriciliğine dayanan Kitan ve Jürchenlere komşu olarak yaşamışlardır. Buna göre Cürcen ve Kitanların bira yapım geleneği Kıpçakları etkilemiş ve Kıpçaklara Kuzey Asya tarzı bir bira geleneği getirmiştir<sup>181</sup>.

Eskiçağlardan beri, Türk dünyasında bilinen arpa ve darı, Güney Sibirya halklarının geleneksel beslenme kültüründe ve dinî hayatlarında tahıl içkilerinin yer aldığını görmekteyiz. Kuzey Altay'da Şor, Teleüt, Kumandı ve Sagay Türklerinin ispirotlu içkileri arasında “arakı” adını verdikleri arpa unundan yapılan bir içkinin kullanımı mevcuttu<sup>182</sup>.

---

menşeli olduğunu düşünüyorlar. Gyula Németh, *Attila ve Hunları*, Çev. Şerif Baştav, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih- Coğrafya Fakültesi Yayınları, 1982, Ankara, s.188-189.

<sup>178</sup> Ramazan Şeşen, *İbn Fadlan Seyahatnamesi ve Ekleri*, Yedi Tepe Yayınevi, İstanbul 2010, s.64.

<sup>179</sup> Hayton, *a.g.e.*, s.36.

<sup>180</sup> Allsen, *a.g.m.*, s.12.

<sup>181</sup> Allsen, *a.g.m.*, s.12.

<sup>182</sup> Radloff, *a.g.e.* C.II, s.116.

Bira Altaylılar tarafından dinî törenlerde, tarımsal bereket ayinlerinde mutlaka kullanılırdı. Yine Potapov, Altaylıların suyla karıştırılmış arpa nektarından ve ona katılmış süt ve talkan (arpa unu) ile braga denilen birayı yaptıklarını nakletmiştir. Bu karışım, bir gün mayalandıktan sonra kurbanlık saçının yapıldığı rakı damıtılırdı<sup>183</sup>. Bunun dışında Altayca “bozo”, “bocoor” “ısabırthızı” isimleri de bir çeşit ev birası demektir<sup>184</sup>.

*Braga* suyla karıştırılmış olan arpa nektarından ve ona katılmış süt ve “talkan” (arpa unu) ile yapılırdı. Bu karışım bir gün mayalanmaya bırakılırdı<sup>185</sup>.

Altay’da tahıllar ve tahıl içkileri bereket ile ilgili törenlerde de kullanılmaktaydı. Bu durum tohumların çoğalma gücü “üren kurtı” (çekirdek/tohum kurdu) törenine yansıtılmıştır. Bu tören, ekim bitiminde yapılmaktadır. Bu bayram için özel yemekler ve biralar yapılır. Misafire şarap veya bira bardağını uzatan ev sahibi şöyle der: “*Üren kurtı tayna!*” (çekirdek kurdunu ye!). Tören yemeği geleneğinde buğdaygillerin bu denli önemli oluşu, bereket ve çoğalma sembolü ile ilgilidir<sup>186</sup>.

### 3.2. BOZA

Darı içkisinin veya şarabının geniş adı bozadır<sup>187</sup>. Boza, Türk-Moğol halkları tarafından sevilerek içilen bir tahıl içkisi olmuştur. Darıdan içki yapımı diğer tahıl ürünlerine göre daha fazladır. Darının diğer tahıllara göre daha çok kullanılmasının nedeni ise üretim kolaylığından kaynaklanmaktadır. Çünkü darı kuraklığa dayanıklı bir bitkidir.

Türkçenin çeşitli lehçelerinde boza, Az.: *buzä*, Bşk.: *buza*, Kaz.: *boza*, Kır.: *bozo*, Öz.: *bozä*, Tat.: *buza*, Trkmn.: *buza*, Uyg.: *boza* şeklindedir. Bu isim Rusçaya *buza* şeklinde geçmiştir<sup>188</sup>. Hakaslarda boza *poza*, sırası için de *poza sökpeği* adındadır. Altay Türkleri ise boza adı için “poza” demişlerdir<sup>189</sup>.

<sup>183</sup> L. P. Potapov, *Altay Şamanizmi*, Çev. Metin Ergun, Kömen Yayınları, Konya 2012, s.279.

<sup>184</sup> Naskali ve Duranlı, *a.g.e.*, s.41-43.

<sup>185</sup> L.P. Potapov, *a.g.e.*, s.279-280.

<sup>186</sup> E. L. Lvova, İ.V. Oktyabrskaya, A.M. Sagalayev, M.S. Usmanova, *Sibiry Türklerinin Geleneksel Dünya Görüşleri*, Çev. Metin Ergun, C.III, Kömen Yayınları, Konya 2013.s.57.

<sup>187</sup> Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C.II, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1978, s.191.

<sup>188</sup> [http://www.tdk.org.tr/index.php?option=com\\_lehciler&arama=lehciler&guid=TDK.LHC.59a160e73fd9a1.84963001](http://www.tdk.org.tr/index.php?option=com_lehciler&arama=lehciler&guid=TDK.LHC.59a160e73fd9a1.84963001). (26.08.2017)

<sup>189</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.279-280.

Çok eski devirlerden beri kaynaklarda adı geçen Kırgızlar, Çin yıllıklarına göre darı, buğday, arpa ve bir nevi yulaf ekerlerdi. Bir ezme değirmeni ile bunlardan un yaparlardı. Darıyı yemek ve şarap yapmak için kullanmaktaydılar<sup>190</sup>. Öyle anlaşılıyor ki ekilen bu tahıl ürünleri mayalanmak sureti ile içkiye dönüştürülmüş olunuyordu. Muhtemelen Kırgızların da yapmış oldukları tahıl içkisi darıdan yapılan bozanın ilk haliydi. Zira Kırgızcada, Kırgızlar bozo adıyla bozayı alkollü bir içki olarak görmüşlerdir<sup>191</sup>.

Kırgız destanlarına göre boza kışın içilen bir içkiydi. Her ne kadar yerleşik kültürün bir ürünü, içkisi olarak gösterilse de göçebelerin kış aylarında çok severek içtikleri bir içki olduğunu görmekteyiz. Göçebe kültürünün en güzel örneklerinden biri olan Kırgız Türklerinin destanlarına göre, kış mevsiminde destan kahramanları karşılıklı ikramlarda bulunarak bir olayı kutlamak adına boza içmekteydiler<sup>192</sup>. Bu durum kış mevsimi için saklanan tahılların kışın boza yapımında kullanıldığını göstermektedir.

Kırgızların yakın dönemlere dek bu imalatı devam etmekte olduklarını görüyoruz. Schuyler (1840-1890) de, Orta Asya'da Kırgız bozasının çok sevilen bir içki olduğunu belirtmektedir. Schuyler, Kırgızlarda bu içkinin arpadan yapılmış bir çeşit bira olduğunu ifade etmektedir. Fakat bozanın etkileri sarhoş etmekten ziyade duyuları hemen uyuşturup, insanı hafifleterek gösterdiğini kaydetmiştir<sup>193</sup>.

Yine Fransız bilim adamı Gabriel Bonvalot (1853-1933), Orta Asya seyahati sırasında Taşkent'teki Kırgızların arpa ve pirinçten boza denilen hafifçe sarhoş eden mayalı bir içki imal ettiklerini kaydetmiştir. Kaydettiğine göre, eğer bir pazar kurulmuşsa Kırgızlar, tulumları ile pazar yerine gider ve meraklılarına bundan bolca satarlardı<sup>194</sup>. Kırgızların boza içkisini üretim fazlası olarak sattıklarını görüyoruz. Anlaşıldığı üzere tahıldan içkilerin yapılması, Kırgızların tarihi kültürel bir devamlılığı idi. İlk bilgilere göre darıdan yapılan içki, daha sonraları arpadan

---

<sup>190</sup> Eberhard, *a.g.e.*, s.68.

<sup>191</sup> Hasan Oraltay, Nuri Yüce, Saadet Pınar, *Kazak Türkçesi Sözlüğü*, Türk Dünyası Araştırmaları Yayınları, İstanbul 1984, s.46; K.K. Yudahin, *Kırgız Sözlüğü*, C.I, Çev. Abdullah Taymas, TDK Yayınları, Ankara 1998, s.136; Arıkoğlu, *a.g.e.*, s.447.

<sup>192</sup> Akmatliyev, vd., *a.g.e.*, s.75.

<sup>193</sup> Eugene Schuyler, *Türkistan*, Çevirenler. Firdevs Çetin-Halil Çetin, Paradigma Yayıncılık, İstanbul 2007, s.36.

<sup>194</sup> Gabriel Bonvalot, *Eski Yurt Orta Asya'dan*, Çev. M. Reşat Uzman, Tercüman 1001 Temel Eser, 1884, s.36.

yapılmaya başlanmıştır. Arpa taneleri ise daha çok bira yapımında kullanılmaktadır. Dolayısıyla yapılan ilk bozalar zamanla biraya dönüşmüştür.

Belirtildiğine göre, Karluk Türkleri de nohut ve mercimek ekerek, karaca darıdan bir içki yapmaktaydılar<sup>195</sup>.

Divan'a göre, XI. yüzyıl Türklerinin de boza adı olarak farklı isimler kullandıklarını görmekteyiz. Divan'a göre, XI. yüzyıldaki Türklerin "buxsum" dediği darıdan yapılan içki, bozanın kendisiydi<sup>196</sup>. Buxsum Divan'da sadece bir yerde geçmekte olup, tarihi Türk lehçelerinde kullanılmış içecek isimleri arasında en nadir kullanılanıdır. Kelimenin İran dillerinden, muhtemelen Soğd dilinden geldiği düşünülmektedir. Ama bu konu tartışmalıdır<sup>197</sup>.

Boza olarak bilinen ve buğday, darı, arpa gibi tahıllardan yapılan diğer bir içki adı ise "bekni" olmuştur. Divan'da "Ol bekni yüşdi: O, bozayı akıttı" denilmektedir<sup>198</sup>. Divan'ın vermiş olduğu bu örnekten anlaşıldığı üzere testiye konan bozanın, testinin emziğinden akıtılarak dağıtılmasına aynı çağ Türkleri "bekni yüşdi" demektedirler<sup>199</sup>. Bu tahıl tanelerinden yapılan bozanın, doğal olarak bir olgunlaşma çağı vardı. Tahıl içkisinin iyice olgunlaşıp yoğunlaşmasına ise Divan'da "Bekni yewüldi: Boza olgunlaştı" demektedirler<sup>200</sup>. Görülüyor ki Eski Türklerde boza, içki içme töreni, gelenekleri ve türlü deyişleri ile kendini gösteriyordu. Aynı zaman da bekni sözü yalnız olarak eski Türklerde, "mayalanmış buğday, arpa ve darı içkisi" anlamına gelmekteydi<sup>201</sup>. Bu durum Divan'ın beknii doğrudan boza olarak tanımlandığını da göstermektedir. Bekninin içinde geçtiği XIII. yüzyılın eseri olan İbnü Mühenna sözlüğünde bekni için darı şırası denmiş ve onu doğrudan bir tahıl ürünü olarak göstermiştir<sup>202</sup>.

<sup>195</sup> Şeşen, *İbn Fadlan Seyahatnamesi ve Ekleri*, s.67.

<sup>196</sup> *DLT*, C.I, s.485.

<sup>197</sup> Mehmet Turgut Berbercan, "Tarihi Türk Lehçelerinde Geçen Bazı İçecek Adları", *Turkish Studies*, S.5/4, 2010, s.916-917.

<sup>198</sup> *DLT*, C.III., s.60.

<sup>199</sup> Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C.II, s.193.

<sup>200</sup> *DLT*, C.III., s.81.

<sup>201</sup> Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C.II, s.193.

<sup>202</sup> *İbnü Mühenna Lûgati*, s.18.

Bekni bazen genel bir içki adı da olmuştur. Begni anlam bakımından; en eski metinlerde şarap, Uygur metinlerinde bira ve diğer metinlerde boza manalarıyla şarap-bira-boza seyrini izlemiştir<sup>203</sup>.

Başkurlarda boza çavdar, arpa veya buğdaydan yapılır. Bu buğdaygillerin yetişen tohumları kurutularak el değirmeninde (kul tirmené) öğütülür. Bu yolla elde edilen malta yulaf unu katılır ve sıcak suda haşlanarak iki-üç gün ekşitmeye bırakılır. Boza içkisinin XX. yüzyıl başlarında Ural arkasında yaşayan Kataylar, Kara-Barın-Tabınlar, bozkırda yaşayan Kubélyak-Télévler, Tamyan-Tangaurılar ve Burzyanlar yapmışlardır. XIX. yüzyılın son çeyreğinde ise bu içki, Başkurdistan'ın bütün bozkırlarında kullanılmıştır<sup>204</sup>.

Kumandı, Şor ve Sagay Türkleri, törensel ayinleri için çok fazla sayıda içki hazırlamakla birlikte poza adını verdikleri içkiyi, yani bozayı özel bir önem vererek yaparlardı. Altaylılar, ılık suda karıştırılmış talkan ile onun içine karıştırılan arpa maltından (ugut) hazırladıkları içkiyi ruhlar kabul etsinler diye özel olarak uzakta ekilen ve hayvanların ezip insanların toplamadıkları arpayı kullanırlardı. Bu içki özel kurbanlık içkisiydi<sup>205</sup>.

Anadolu'ya gelen Türkler ise bozayı bilmekteydiler. Fakat adı henüz boza değil beknidir. Muhtemelen de geldikleri yerinkini içiyorlardı. Her iki durumda da bu içki bira değil, bozanın ilkel şekliydi. Bu acı ve tatlı bozaya ilişkin tutumları ise iki ihtimal üzerinden olmuştur. Ya yeni girdikleri dinin şevk ve titizliği ile katı bir mesafe koymuşlardır ya da nereye girdiklerinin pek farkında olmama hali ile alışkanlıklarına devam etmişlerdir<sup>206</sup>.

XVII. yüzyıla gelindiğinde Anadolu coğrafyasında bozanın sevilerek tüketildiği görülmektedir. Evliya Çelebi'nin kaydettiğine göre, boza esnafını çoğunlukla Tatarlar ve Çingeneler oluşturmaktaydı. Boza satanlar “ekşi bozacılar” ve “tatlı bozacılar” esnafı olarak iki kısma ayrılmıştı. Ekşi bozacılar esnafı adından da anlaşılacağı üzere keyif verecek türden olan bozayı satmaktaydılar. Tatlı boza ise daha çok sağlık açısından sağladığı faydalarından dolayı çok tercih edilen bir türdü.

<sup>203</sup> Hüseyin Salman “Eski Türk İçeceklerinden “Begni” Üzerine Bir Deneme” *Tarih Dergisi*, S.34, s.536-537.

<sup>204</sup> Rudenko, *a.g.e.*, s.166-167.

<sup>205</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.279-280.

<sup>206</sup> Turan, *a.g.m.*, s.17.

Boza bekrîleri (müptela, ayyaş) çadırlarını kurduktan sonra çeşitli yapraklar ve baharatlarla dükkânlarını donatıp “biroy hay” diye nara atarak boza satarlardı<sup>207</sup>.

Pallas’ın kaydettiğine göre Kırım Tatarları da bozayı alkollü bir içki olarak tüketmekteydiler. Belirtildiğine göre, darıdan yapılan boza demlenerek çok güçlü bir bira olarak kullanılıyordu. Fakat seyyah tadını beğenmemiştir<sup>208</sup>.

Boza Karadeniz’in kuzeyindeki Moğollar tarafından farklı bir isimle sevilerek içilmekteydi. XIV. yüzyıl seyyahlarından olan İbni Battûta, Altın Orda toprakları üzerinde yaptığı seyahati anlatırken uyarıcı içkilerden biri olan “düki” hakkında önemli bilgiler vermiştir. Bu içki darıdan fermente edilen bozanın kendisidir. Battûta, Özbek Han’ın saygın emirlerinden olan Tülük Tüme’ün davetine gittiği sırada seyyah katılmış olduğu bu davette küçük kâseler içinde beyaz bir suyun ikram edildiğini ve bununun herkes tarafından içildiğini kaydetmiştir. Kendisi bu içkiyi yanındakilere sormuş onlar da bunun “dühn suyu” olduğu cevabını vermişler. Seyyah bunu anlamayarak içmiş ve içkiden bir ekşilik hissettiği için hemen geri bırakmıştı. Yemekten çıkınca bunu araştıran seyyah, içkinin düki: düğ tanelerinden yapılan bir nebiz<sup>209</sup> olduğunu öğrenir, kendisi Maliki mezhebinden olan seyyah onların Hanefi olduklarından dolayı bunu içtiklerini belirtmiştir<sup>210</sup>. Seyyahın aktardığına göre orada yaşamakta olan insanlar bu nebize “buza” (boza) adını veriyorlardı. Battûta, bunu ilk başta yağ suyu olduğunu düşünüp içmiştir. Çünkü dühn Arapça yağ demektir<sup>211</sup>.

Allsen’e göre, Moğollar “Çin Tukisi” denilen ve Kıpçak bozkırlarında favori olan darının bir çeşidi ile düki denilen bu bozayı yapmaktaydılar. Bu Moğollar arasında yem olarak kullanılmaktaydı ve Çin’in kuzeyindeki Moğollar (Kitan) tarafından Merv, Khui ve Tebriz’de yaygınlaştırıldı. Buradan hareketle, Moğolların,

<sup>207</sup> Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Yapı Kredi Yayınları, C.II, İstanbul, 2011, s.658.

<sup>208</sup> P. S. Pallas, *Travels Through The Southern Provinces of The Russian Empire, In The Years 1793 And 1794*, Vol. II, John Stokdals, Pccadilly, London 1812, s.360.

<sup>209</sup> Araplar arasında kuru ve yaş üzümünden, tahıl taneleri ve baldan yapılan içkinin adıdır. Bkz. Mustafa Baktır, “İslamda İçki, *DİA*, C.XXI, 2000, S.458.

<sup>210</sup> Hanefiler, şarap ile diğer içkiler arasında usul ve kaynak yönünden ayırım gözeterek, şarap hakkında benimsedikleri birçok hükmü diğer içkilere kısmen yumuşatarak uyguladıkları görülür. Şarap dışında kalan ve kuru üzüm, kuru hurma, arpa, darı, bal gibi maddelerden elde edilen ve farklı isimlerle anılan içeceklerle suda bekleme süresine, pişirilip pişirilmediğine, kaynama miktarına, köpürme ve keskinleşme safhalarına, sade ve karmaşık olmasına, hatta üretiminde kullanılan kap ve alete ve üretim usulüne göre farklı dini hükümler verebilmekteler. Bkz. Mustafa Baktır, *a.g.m.*, s.460.

<sup>211</sup> *İbn Battûta Seyahatnamesi*, Çev. İnceleme ve Notlar. A. Sait Aykut, C.I, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2000, s.467-468.

askeri ve ekonomik politikalarının doğrudan bir sonucu olarak, XIII. yüzyılın ortalarında batı Avrasya'ya yeni bir çeşit Çin darısı<sup>212</sup> getirdiği sonucuna varılabilir<sup>213</sup>.

Tahıl içkilerinden özellikle bozanın Tatarlar tarafından yapıldığı ve çok sevilerek içildiğini XVII. yüzyıl seyyahı Evliya Çelebi farklı coğrafyalarda iken bile tespit etmiştir. Çelebi'nin seyahatnamesinde anlattığına göre, bozayı ilk bulan kişi Salsâl Tatar idi. Salsâl Tatar'ı, Malik Eşter diye biri ok ile öldürmüştü. Ama bozacılar pirlerinin Sarı Saltuk Sultan olduğunu demişlerdir. Evliya Çelebi bu görüşe şiddetle karşı çıkmıştır, çünkü ona göre Saltuk Muhammed Buharî, yüce peygamber soyundan olan ve Orhan Gazi'ye gaza eden mücahit bir sultanı. Dolayısıyla bozacılara pir olacak biri değildi, bu bozacıların uydurmasıydı<sup>214</sup>. Fakat Sarı Saltuk'un bozayı memleketi Buhara'dan biliyor olması veya Balkanlar'da akrabaları olan Kuman-Kıpçak Türklerinden öğrenmiş olması muhtemel görünmektedir<sup>215</sup>.

Evliya Çelebi, Karadeniz'in kuzeyindeki Tatarlarla ilgili olarak en çok bahsettiği içkilerden biri yine boza olmuştur. Seyyahın kaydettiğine göre, Gözlev'deki bir Müslüman mahallesinde boza, bozahanelerde içiliyordu ve burada yirmi beş adet büyük ve geniş bozahane vardı. Buralara Tatarlar yoğun olarak gelirdi ve bahislere tutuşarak sarhoş oluncaya dek boza içerlerdi. Öyle ki ayakta ihtiyaçlarını karşılarken bile boza içmekten geri kalmazlarmış<sup>216</sup>. Seyyah Tatar bozasının kalitesini ve ününü belirtmek adına "*ilik gibi elekten geçmiş Tatar bozası meşhurdur*" diye vurgulamaktadır<sup>217</sup>. Tatar kavminin beslenme şekli seyyaha oldukça farklı gelmiştir, çünkü gördüğü Kalmık Moğolları da ömürleri boyunca

---

<sup>212</sup> Son yapılan araştırmalar gösterdi ki darı ilk olarak Kuzey Çin düzlüklerinde milattan önce 10,300 ve 8,700 yılları arasında yetiştirilmiştir ve sonradan Doğu Asya Neolitikinde başlıca ekin haline geldi. Şaşırtıcı olmayan bir şekilde binlerce yılda birçok çeşit gelişmesinden dolayı Çin darı terminolojisinde belirgin bir istikrarsızlık ve karışıklığa neden olmuştur. Bu güçlülere rağmen yine de iyi bir aday vardır; büyük olasılıkla duğı/tukı yaygın yapışkan ya da süpürge darısı çeşitlerinden biri olarak tanımlanmalıdır ki buna Çin'de *Shu* denir. Bu üç olgu doğrultusunda Raşidül Din'in tarım kitabında Çin'in yapışkan *Tuki*'sinin kalitesi üzerine olan sözleri bu fermente edilmiş içki hazırlamada *Çin Shu*'sunu tercih etmesi ve son olarak yapış yapraklı darının %77 oranında karbonhidrat içermesi, aktif görev ve kullanımdaki binekler için mükemmel derecede besleyici olmasıdır. Bu sonuç arkeolojik-botanik deliller tarafından desteklenirse, o zaman steple ekim kültürü alışverişine ilişkin düşüncelerimizi tekrar gözden geçirmeliyiz, çünkü en azından göçebeler, Moğollar ve Kıpçaklar, kıtada önemli bir tarımsal ürün gönderilmesinden sorumluydu. Allsen, *a.g.e.*, s.13.

<sup>213</sup> Allsen, *a.g.e.*, s.13.

<sup>214</sup> Çelebi *a.g.e.*, C.II, s.657-658.

<sup>215</sup> Oğuz, *a.g.e.*, s.734.

<sup>216</sup> Çelebi, *a.g.e.*, C.II, s.479.

<sup>217</sup> Çelebi, *a.g.e.*, C.II, s.444, 524.



ekmek yemez ve su içmezlerdi. Onlar süt içip, bozayı da severek tüketirlerdi<sup>218</sup>. Evliya Çelebi'nin abartmaları olmakla birlikte Moğolların beslenme alışkanlıkları ile ilgili dedikleri doğru kabul edilebilir. Zira Moğolların ekmekten ziyade süt ürünlerine ve ete olan düşkünlükleri bilinmektedir. Tahıl içkilerinin bu denli çok tüketilmesi ekmeğin yerini tahıl içkilerinin almış olduğunu gösterir.

### 3.3. BUĞDAY İÇKİSİ

Divan'dan öğrendiğimize göre eski Türklerde buğday içkisi de yapılmaktaydı. Buna *ugut* diyorlardı. Ugut kendisinden içki yapılan bir çeşit hamur adıdır. Türklerde bilinen birçok şifalı ilaçlar bir araya toplanarak ıslatılır, arpa unu ile karıştırılır; meydana gelen hamur fındık büyüklüğünde kesilerek topaklar haline konur ve kurutulurdu. Bundan sonra arpa ile buğday pişirilir, hamur iyice ezilerek, fındık tanesi büyüklüğünde olan her yuvarlak üzerine pişmiş buğday dökülür. Bundan sonra bu buğdayla hamur temiz bir şeye sarılarak olgunlaşması için üç gün bir yere bırakılır. Üçüncü gün küpe doldurulur, daha iyi olgunlaşması için on günde küpe bırakılır. On gün sonra üzerine su dökülür, süzülerek bir içki elde edilir. İşte oluşan bu içki “buğday içkisi”dir<sup>219</sup>. Görülüyor ki buğday, tek başına kullanılmayıp, arpa unu ve diğer ilaçların da etkisi ile bir içki haline dönüştürülmekteydi. Olgunlaşmaya bırakılmış olması mayalanarak alkolleştiğini de göstermektedir.

### 3.4. PİRİNÇ ŞARABI

Pirincin mayalanması sonucu elde edilen diğer bir içki pirinç şarabı ya da rakısı olmuştur. Bu içkinin anavatanı Çin, Kore, Japonya gibi Asya ülkeleridir. Moğollara ve Türklere komşu olan bu ülkelerde yapılan bu içki bozkır çevresinde de bilindiği için içilmekteydi.

Moğol sınırlarının genişlemesi ve bozkıra giderek yayılmalarının bir sonucu olarak birden çok içkiyi kullandıklarını görmekteyiz. XIII. yüzyıl Moğollarının kışın tahıl içkilerini, yazın ise en çok kısırak sütünden yapılan kımız içtiklerini kaynaklar haber vermektedir. Rubruk, Moğolların kışın pirinçten, darıdan, buğdaydan ve baldan şarap gibi çok güzel bir içkiyi imal ettiklerinden bahseder<sup>220</sup>. Bu pirinç içkisi kaydedildiğine göre, “terraccina” adı verilen içkiydi. Moğollar bunu kışın içerlerdi.

---

<sup>218</sup> Çelebi, *a.g.e.*, C.II, s.722.

<sup>219</sup> *DLT*, C.I, s.50.

<sup>220</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.35.

Pirinç içkisinin açık bir rengi vardı ve beyaz şarap tadındaydı. Rubruk'un kaydettiğine göre, sâkîlerin önünde oturan tercüman bu içkiden diğerlerine nazaran biraz daha fazla içtiği için kısa sürede sarhoş olmuştu<sup>221</sup>. Mevsim geçişlerinin Moğollarda içilen içkileri de etkilediği açıktır. Bu durum bozkır yaşamının doğal bir sonucudur. Yazın sütün bol olduğu dönemler kıımız için uygun iken, kış ayları tahıl içkileri için uygun bir mevsim olmuştur.

Pirinç içkisi kaydedildiğine göre tadı oldukça beğenilen bir içkiydi. Yine Rubruk, Möngke Han'ın kampına gidişini anlatırken onlara bir çadır verildiğini ve birçok Moğol'un onları ziyaret ettiğinden söz eder. Gelenler uzun ve ağzı dar kaplar içinde, en iyi şaraptan farkı olmayan pirinçten yapılmış içkiler getirmişlerdi. Rubruk, bu içkilerde “*sadece şarabın nefis kokusu eksikti*” diyerek bu içkiyi çok beğendiğini dile getirmiştir<sup>222</sup>. Ayrıca Moğollar içilen içkiler için bir içki aleti yaptırmış ve bu aletin bir kısmından pirinç şarabı dâhil olmak üzere çeşitli içkiler akmaktaydı<sup>223</sup>. Moğolların içmekte olduğu pirinç şarabının hammaddesinin Moğollara bir hediye veya vergi yolu ile getirilen yiyecek ve içeceklerden biri olduğu düşünülebilir. Çünkü pirinç şarabının yapıldığı yerler pirinç bitkisinin tarıma elverişli olduğu sulak yerlerde ekilmesi sonucu yapılmaktaydı. Moğol başkentinin Karakurum olduğu bu dönemde bu bitkinin burada yetiştirilmesi olanaksızdır.

Çin'i egemenliği altına alan ve orada Kubilay Hanlığı'nı kurmuş olan Moğollar anlaşılan bu içkiyi Çin'den almışlardır. Zira Polo, Çin'de şarabı pirinçten yaptıklarından bahseder. Bu şarap hazırlarken içine çeşitli nefis otlar koyuyorlardı ve bu otlarla birlikte pirinç zamanla bozularak tatlı ve lezzetli bir içki haline geliyordu. Polo, bunu çok sevmiş ve hiçbir yerde içmediğini itiraf etmiştir. İnsanın pirinç şarabı içer içmez, etkisinin hemen hissedildiği ve içine bir sıcaklık düştüğünden bahsederek bunun renginin de çok berrak olduğunu söylemiştir<sup>224</sup>. Görüldüğü üzere, Polo'nun bahsettiği pirinç şarabının tasviri Rubruk'unki gibidir. Pirinç şarabının elçiler ve seyyahlar tarafından gerek kokusu gerekse tadının çok beğenilerek içildiği görülür. Moğolların hem bozkırda hem de yerleşik bir ülkede kurmuş oldukları devlette farklı içkilerin kullanımından mahrum kalmadıkları açıkça görülmektedir.

---

<sup>221</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.85.

<sup>222</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.81.

<sup>223</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.105.

<sup>224</sup> Polo, *a.g.e.*, s.139, 187.

John Bell'in belirttiğine göre, Buratsky'de çadırlarda yaşayan Moğollar, suyu düşük kalitede olan "bohea" adlı Çin çayıyla birlikte kaynatırlardı. Su kaynamaya başlayınca pirinci kepçe ile içine boşaltırlardı. Bundan sonra hazırlanan bu içki (likör) kahverengi olana dek karıştırılırdı<sup>225</sup>.

Sonuç olarak en eski dönemlerden itibaren bira, boza ve diğer içkilerin ham maddesi olarak tahıl kullanılmıştır. Bunun dışında buğday, arpa, pirinç gibi diğer tahıllardan da içecekler elde edilmiştir. Boza tahıl ürünleri ile en çok yapılan içki türü olmuştur. Sarhoşluk veren acı türü ile bulamaç olan haliyle, iki şekilde de kullanılmıştır. Başlangıçta darı ile başlayan tahıldan içki yapımı, daha sonra diğer tahıllarla yapılmaya başlanmıştır. Türk-Moğol toplumlarında arpa ve darıdan yapılan içkiler, beslenme kültürlerinde önemli bir yer tutmuştur. Tahıl içkileri kısmen yarı göçebe toplumlarda kolay yetişebilecek ürünlerin ekilmesi ile yapılmaktaydı. Boza ve bira tahıldan yapılan ve en çok kullanılan tahıl içkileri olmuştur. Yapılan ilk tahıl içkileri biradan ziyade bozanın en ilkel halidir. Tahıl içkileri sade olarak kullanılmamış, bazı içkilerde sütün ilavesi ile de farklı içkiler elde edilmiştir. Bu durum bir gelişmişlik göstergesi olup, bozkır kültür çevresinde içki kültürünün sadece süt içkileri ile kalmadığını göstermesi açısından önemlidir.

## 4. ÜZÜM VE BALDAN YAPILAN İÇKİLER

### 4.1. ÜZÜM ŞARABI

Üzümün şarap yapımında kullanılması ile birçok millet gibi Türkler de bu keyif verici içkiyi severek içmişlerdir. İskit döneminden beri şarap bilinmekte ve çok içilmekteydi. Üzüm şarabının İskit coğrafyasının sert iklim koşullarında biliniyor içilmesi yadigarlanmayacak bir olaydır. Zira Greklerin en önemli ihraç maddelerinden biri olan şarap, İskitya'ya da gelmiştir. İskitler bu kuvvetli Akdeniz şarabını su katmadan içerlerdi. Daha MÖ. V. asırda bu sebepten Greklerde ölçüsüz şarap içmek "İskitçe şarap içmek" tabiri ile ifade edilirdi<sup>226</sup>.

Hun İmparatorluğu döneminde yaşamış göçebe Wu-Sun'ların Çin kaynaklarının verdiği bilgilere göre al renkte bir şarapları vardı ve yağa benzer olup,

---

<sup>225</sup> Bell, *a.g.e.*, s.269.

<sup>226</sup> Taner Tarhan, "İskitlerin Dini İnanç ve Adetleri", *İstanbul Üniversitesi Tarih Dergisi*, S.23, İstanbul 1969, s.160.

kemiklere güzel koku vermekteydi<sup>227</sup>. Kaynakta nasıl yapıldığına dair bilgi verilmemiştir; fakat şarabın al renginden anlaşılıyor ki üzümünden yapılmakta idi.

Yine Çin kaynaklarının verdiği bilgilere göre, eski Türk kavimlerinden olan ve Hunlara komşu olan K'ang-chüer<sup>228</sup> üzüm şarabı içmekteydiler. Ayrıca söğüt ağacı, şarap, koyun, sığır ve iyi at yetiştirmektedirler<sup>229</sup>. Görüldüğü üzere en eski dönemlerden beri üzüm Türkler tarafından bilinip, içki yapımında kullanılmaktadır.

Aynı kaynakların aktardığına göre Fergana'da<sup>230</sup> üzümünden şarap yapılmaktaydı. Üstelik yapılan bu şaraplar zenginler tarafından depolanmaktaydı. Bu şekilde saklanan şaraplar bozulmadan uzun yıllar kalabilmekteydi. Buradaki halk içkiye ata ve yoncaya düşkün kimselerdi<sup>231</sup>.

VI-VII. yüzyılda Gök-Türk ülkesini ziyaret eden elçi ve seyyahlar onların içkileri ile ilgili bilgiler vermektedirler. Bizans tarafından Gök-Türk ülkesine 568 yılında elçi olarak gönderilen Zemarkhos ve beraberindeki elçilik heyeti ile yapılan görüşmeler neticesinde anlaşma sağlanmıştır. Kısa bir süre sonra ise elçilik heyeti için çadır içinde içkili bir şölen verilmiştir. Zemarkhos içilen içkinin kendilerinde olan ve üzümünden çıkarılan şarap gibi olmadığını, çünkü asma bitkisinin bölgenin yerli ürünü olmadığını iddia etmiştir. Başka bir tür olan tatlı şıradan, bozkırlı şarabından içmişlerdi<sup>232</sup>. Zemarkhos'un bu yorumundan anlaşıldığı kadarı ile Türk topraklarını yeteri kadar tanımadığı açıktır. Bir yabancıнын gözü ile bunun denilmiş olması normal bir durumdur. Zira Gök-Türklerde üzüm yetiştirilmekte ve şarap içilmekteydi.

---

<sup>227</sup> Ahmet Taşağıl, *Çin Kaynaklarına Göre Eski Türk Boyları (M.Ö. III.-M.S. X. Asır)*, TTK Yayınları, Ankara 2004, s.27.

<sup>228</sup> Çin kaynaklarında yer alan K'ang-chü'nün Soğd bölgesinde bulunduğu ve Orhun yazıtlarında ki Kengü-Tarman adlı yere denk geldiği ve Peçeneklerin atalarından biri oldukları düşünülmektedir. Bkz. Hidayet Ekrem Nuraniye, *Çin Elçisi Chang Chien'in Seyahatnamesine Göre Orta Asya'daki Etnik Guruplar*, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, s.135-136.

<sup>229</sup> Wolfram Eberhard, "Çin Kaynaklarına Göre Orta ve Garbı Asya Halklarının Medeniyeti", *Türkiye Mecmuası*, S.7-8, s.142.

<sup>230</sup> Gök-Türk çağından çok kısa bir süre önce, Fergana dolaylarında çok miktarda atlı göçebe bulunmaktaydı. Yerleşik hayatı göçebelige tercih eden bu kitleler yavaş yavaş yerleşik hayata geçerek, ziraatçı olmaya başlamışlardı. Fergana yerli halkı ise Türk asıldan olmamakla birlikte, M.S. 659 yılından itibaren Orta Asya atlı göçebelerinin etkisinde kalarak Gök-Türklerin etkisi görünmeye başlamıştı. Artık VIII. asırda, kaynaklarda Türkçe isimler taşıyan prenslere de rastlanmıştır. Fergana gerçekte bu tarihten sonra Türkleşmeye başlamıştı. Bahaeddin Ögel, *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi*, TTK Yayınları, Ankara 2014, s.183.

<sup>231</sup> Ayşe Onat, *Çin Kaynaklarında Türkler Han Hanedanı Tarihinde "Batı Bölgeleri"*, TTK Yayınları, Ankara 2012, s.40.

<sup>232</sup> Ali Ahmetbeyoğlu, "Bizans Tarihçisi Menandros'un Türkler (Gök-Türkler) Hakkında Verdiği Bilgiler", *İstanbul Üniversitesi Tarih Dergisi*, S.50, 2010, s.17.

Gök-Türklere bağlı olan Karahoca (Koço), Kuça, Suyeh (Çu) ve Taşkent gibi şehirlerde üzümün yetiştirildiği ve şarabın kullanıldığını Rahip Hüen-Çang haber vermektedir. 629 yılında Çin'den yola çıkarak yaptığı uzun yolculukta Doğu ve Batı Türkistan'ı ziyaret ederek görmüş olan ünlü Budist Rahip Hüen-Çang'ın gözlemleri de Gök-Türklerin içkileri ve şölenleri ile ilgili önemli bilgiler arasındadır. Rahip Gök-Türk Hakanı Tümg Yabgu ile görüştüğü sırada kendisine müzik eşliğinde şarap takdim edilmiştir. Daha sonra han ve vezirleri, gelmiş olan elçilerle birlikte içki içmiş, rahibe de ayrı olarak üzüm şarabı verilmesini emretmiştir. Rahip, verilen bir şölende şarabın ve çeşitli içkilerin karşılıklı takdim edilerek içildiğini belirtir. Böylece sohbet artmış ve kadehler sürekli şarapla dolup boşalmıştır. Rahip Budist olduğu için üzüm şarabını ve pirinç gibi yiyecekleri özellikle tüketmişti. Bu içki sofrasında ayrıca üzüm gibi birçok meyvenin de yer aldığını belirtir.<sup>233</sup>. Görülüyor ki bu dönemde Gök-Türkler üzümü hem bir meyve olarak hem de suyunu içki yapımı için kullanmaktaydı.

Han sülalesinden beri Turfan bölgesinde üzüm yetiştirme ve şarapçılık yapıyordu. 647 senesinde Gök-Türk Yabgusu, Çin'e üzümler göndermiştir. Bu üzümler Çinliler tarafından çok beğenilmişti. O zamandan sonra Çin'de şarap imalatı, Orta Asya'da Turfan bölgesindeki usullere göre yapılmaya başlanmıştı. Zira Çin kaynaklarında Turfan şarapları hakkında bilgilere çok sık rastlanmaktadır<sup>234</sup>.

Bir Türk topluluğu olan Bulgarlar, Karadeniz ve Kafkasların kuzeyindeki büyük devletleri yıkılınca etrafa dağılmışlar, bunlardan bir kol da Aşağı Tuna boylarına gelerek Dobruca ve Deliorman bölgelerine yerleşmiştir. Bölgenin verimli topraklar üzerinde olması üzüm yetiştiriciliğine imkân sağlamıştır. Kaydedildiğine göre, Tuna Bulgarlarında üzüm şarabının içilmekte olduğu hatta üzüm şarabının Türkler üzerindeki olumsuzlukları yüzünden koyulmuş olan kanunlar bulunduğu görülmektedir. Göçebe savaşçıların lideri olan Kurum Han döneminde (803-814) Avarların sonunu getiren sebeplerin başında içki görüldüğü için, Kurum Han ülkedeki bütün asmaları yok ettirip, içkiyi yasaklatmıştır<sup>235</sup>. Yasak bu dönem

<sup>233</sup> Nazmiye Togan, "Peygamberin Zamanında Şarki ve Garbi Türkistanı Ziyaret Eden Çinli Budist Rahibi Hüen-Çang'ın Bu Ülkenin Siyasi ve Dini Hayatına Ait Kayıtlar", *İslam Tetkikleri Enstitüsü Dergisi*, C.IV, S.1-2, 1964, s.28, 31, 32.

<sup>234</sup> Ögel, *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi*, s.394.

<sup>235</sup> Karatay, *a.g.m.*, s.107. Osman Karatay, "Tuna Bulgar Devletinin İlk Asrı: Balkanlarda Tutunma ve Pekişme (681-803)", *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, X/2, 2010, s.1.

şartlarında ilginç bir olay olarak görülse de tıpkı İskit örneğindeki gibi üzüm şarabının en saf halinin içildiği düşünüldüğünde yerinde bir karar olarak görülmektedir. Bu olay Türk kültür çevresinde üzüm şarabına olan düşkünlüğü bir kez daha göstermektedir. Ayrıca Tuna Bulgarlarında asmaların yok edilmesi üzüm şarabının onlar tarafından üretilen bir ürün olduğunu kanıtlamaktadır.

Arap kaynaklarının verdiği bilgilere göre Dokuz Oğuz Türkleri de üzümden yapılmış içki içmekteydiler<sup>236</sup>.

XI. yüzyıla kadar Türkçe metinlerde geçen ve tespit edilen içecek adlarından, şarap için kullanılanlar “çagır”, “süçik” ve “bor” olmuştur. Bor ve süçik aynı zamanda Türkçede kullanılmış bilinen en eski içecek adlarıdır<sup>237</sup>. Clauson’a göre bor, Orta Farsçadan alınmış bir kelime olup, erken tarihlerde Moğolcaya geçmiştir<sup>238</sup>.

Divan’da *çagır*<sup>239</sup> adı hem şarap hem de şıra anlamında olup, birbirine zıt iki anlama gelen kelimelerdendir. Şarap için Yağma, Totsı ve Çiğil boyları kızıl şarap demek olan “kızıl süçik” adını kullanmaktaydılar<sup>240</sup>. Bu içkinin nasıl yapıldığı ile ilgili bilgi yoktur ama renginden dolayı bu şarabın üzümden yapıldığı anlaşılıyor. Süçik’in gerçek anlamı ise tatlı, tatlı nesne olarak belirtilir<sup>241</sup>.

Divan’ın belirttiğine göre, Türkler şarabı kaynatarak yapmaktaydı, “pışığ süçük” “kaynatılmış şarap”<sup>242</sup> demektir. Buradan anlaşılıyor ki şarap yapım aşamasında kaynatılarak hazırlanıyordu. Üzümün şarap olma halleri içinde “üzüm açığıdı” “şarap sulandı-üzüm ekşidi”<sup>243</sup> denilmekteydi. Şarabın bozulduğu durumlar oluyordu, buna göre su, şarabın tadını, ekşilikte üzümün tadını bozmaktaydı<sup>244</sup>. Şarabın daha iyi içilebilmesi için “kavuz” adı verilen tortuların şaraptan giderilmesi gerekiyordu. Türkler bunun için “kavuz süçikden keter” demişlerdi<sup>245</sup>. Yapılan

<sup>236</sup> Şeşen, *İslam Coğrafyacılarına Göre Türkler ve Türk Ülkeleri*, s.80.

<sup>237</sup> Berbercan, *a.g.m.*, s.922.

<sup>238</sup> Sır Gerard Clauson, *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*, Oxford, At The Clarendon Press, 1972, s.354.

<sup>239</sup> Çaqır içecek adı, çaq-“vurmak, sersemletmek” köküne indirilebilir. Sarhoşluk veren içeceklerin sersemletici etkisi düşünüldüğünde, çaq- fiilinden türeyen bir kelime olması uygun görünmektedir. –ır ise kalıplaşarak isim oluşturan geniş zaman eki olarak düşünülmelidir. Bkz. Mehmet Turgut Berbercan, *a.g.m.*, s.923.

<sup>240</sup> *DLT*, C.I, s.408.

<sup>241</sup> Clauson, *a.g.e.*, s.725.

<sup>242</sup> *DLT*, C.I, s.373.

<sup>243</sup> *DLT*, C.I, s.282.

<sup>244</sup> *DLT*, C.I, s.282.

<sup>245</sup> *DLT*, C.III, s.164.

şarabın koyuluğu için “koyuğ suçık” deniliyordu<sup>246</sup>. “çağır çuwladı” derken, “şıra kaydadı ve köpükledi” demektedirler. Şıra görüldüğü üzere yapım aşamasının bir kısmında kaynatılmaktaydı<sup>247</sup>. Çağır-çakır ismiyle bilinen şarap için, “çağırladı, ol üzümni çağırladı: O, üzümü şıra yaptı.” denilmektedir. Bir kişinin şıra içeceği zaman onun içinde “çağırlar-çağırlamak” denilmektedir<sup>248</sup>. Şarabı olan kimse ve şarap sahibi olmakta oldukça anlamlıydı ki onlar için de “çağırlığ, çağırlığ er: Şarabı olan adam” “çağırlandı, er çağırlandı: Adam, şıra yahut şarap sahibi oldu”<sup>249</sup> denilmektedir. Çakır-çağır ilk anlamı Kaşgarlı’nın belirttiği gibi üzüm şırası iken, bu anlam sonraları kesin olarak şaraba dönüşmüştür<sup>250</sup>. Şaraba ayrıca bor dediklerini “bor çöpi: şarap tortusu” derken ve “bor bolmadıp sirke bolma” demelerinden anlamaktayız. Bu söz büyüklük taslayan çocuk için söylenmiştir<sup>251</sup>.

Türklerin şaraba vermiş oldukları bu isimler diğer Türk lehçelerinde de aynı şekilde geçmektedir. Uygurlar şarap için “bor” adını kullanmışlardır. Onların üzüm bağı için *borlug*, üzüm vergisini toplayan memur için de “borçı” demeleri şarabın üzümle olan yakın ilişkisini göstermektedir<sup>252</sup>. Kumanlar şarap için hem “bor” hem de “çağır” adını kullanmışlardır. Yine borun şarapla ilişkisi göz önüne alınırsa “borla” adını da bağ anlamında kullanmışlardır<sup>253</sup>.

Dede Korkut Hikâyeleri’nde hem şölenlerde hem de günlük hayatta “al şarap” “şarabın itisi” ifadesi sıklıkla kullanılmaktadır. Burada bahsi geçen al, kırmızı rengi işaret eden, Türklerde üzüm şarabına yakıştırılan bir renktir. “Şarabın itisi” ise içkinin sert bir içki olduğunu belirtmek adına sıkça kullanılmıştır. Örneğin Dirse Han hikâyesinde, Dirse Han’ın kırk yiğidi oğlunu ona kötülerken şöyle derler: “*Al şarabın itisinden aldı, içti. Anasıyla sohbet eyledi, atasına kast eyledi, el uzattı. Senin oğlun küir koptu, uğursuz çıktı*”<sup>254</sup>.

Deli Dumrul Hikâyesi’nde, Deli Dumrul’un Azrail’e kafa tutmasının nedeni konumuz açısından oldukça ilginçtir. Burada Deli Dumrul Azrail’in canını almaya

<sup>246</sup> DLT, C.III, s.166.

<sup>247</sup> DLT, C.I, s.363-408.

<sup>248</sup> DLT, C.III, s.331.

<sup>249</sup> DLT, C.I, s.494.

<sup>250</sup> Oğuz, a.g.e., s.724.

<sup>251</sup> DLT, C.III, s.119-121.

<sup>252</sup> Ahmet Caferoğlu, *Eski Uygur Türkçesi Sözlüğü*, Enderun Kitabevi, İstanbul1993, s.31.

<sup>253</sup> K. Grönbech, *Kuman Lehçesi Sözlüğü*, *Codex Cumanicus’un Türkçe Sözlük Dizini*, Çev. Kemal Aytaç, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1992, s.38-47.

<sup>254</sup> Orhan Şaik Gökyay, *Dede Korkut Hikâyeleri*, Kabalcı Yayınları, 2013 İstanbul, s.38, 45, 49, 110, 149.

geldiğini gördükten sonra çaresiz kalmış ve yapmış olduğu meydan okumanın sebebini üzüm şarabına bağlamıştır. Deli Dumrul Azrail'e şöyle der: *“Dökmesi büyük bizim dağlarımız olur, o dağlarımızda bağlarımız olur, o bağların kara salkımları, üzümü olur, o üzümü sıkarlar, al şarabı olur, o şaraptan içen esrük olur, şaraphydım duymadım, ne söyledim bilmedim”*<sup>255</sup>. Bu şekilde üzüm şarabının Oğuzlar tarafından yapıldığı anlaşılma ile birlikte, zararlarına dikkat çekilmiştir.

Kıpçaklar ise Kimek hâkimiyetinde oldukları dönemde üzüm şarabı “chaghir” içmiş ve bu içki muhtemelen Orta Asya'daki Siri Derya, İli, Çu ve Talas nehirleri boyunca olan bağcılık alanlarından ticari olarak veya ganimet olarak gelmiştir. Arıcılık ve bal likörü yapımında olduğu gibi, batı hareketi onları daha çok şarap imalathaneleri ve üzüm yetiştirme merkezleri ile daha samimi ilişkiler kurmalarını sağlamıştır<sup>256</sup>.

Kıpçaklar, daha uzak kaynaklardan da önemli miktarda şarap elde etmişlerdir. Bizans raporlarına göre, XII. yüzyılda Kuman/ Kıpçaklar düzenli olarak Tuna'nın güneyine baskın düzenleyerek, ganimet yüklü olarak adaya geri dönmüşlerdi. Kuzey Balkanlar'da ve Tuna'da gelişmiş bir bağcılık vardı. Yine Rus kroniklerinde bu şarabın Kıpçak ganimetleri arasında olduğunu görmekteyiz. Paralı askerlik Kıpçaklar arasında olan yaygın bir meslekti. XII. yüzyılın başlarında Anna Comnena'nın kaydettiğine göre, Kuman/ Kıpçakların aşırı içici olduğunu ve Bizans hizmetindeki kişilerin şarap için susuzluk çektiklerini “şarap tulumlarını yudumladıklarını” kaydetmiştir<sup>257</sup>.

Manihaizm'in etkisiyle kımız içmeyi zamanla terkeden Uygur Türklerinin şarap yapımında çok ustalaştıkları görülür. Polo, Uygur Türkleri için onların nefis üzüm yetiştirdiklerini ve şaraplarının da çok lezzetli olduğunu kaydetmiştir. Çünkü halkı tarımla uğraşıyordu ve toprakları da verimliydi. Şarap yerleşik bir hayat tarzı yaşamakta olan Uygur Türkleri tarafından yapılmaktaydı ama bu durum göçebelerin şarabı bilmediği ve içmediği anlamına gelmemektedir. Çünkü göçebe toplumlar içkilerini kendi yapmaları dışında, ticari yollarla, vergi ve takas yolu gibi usullerle alabilmekteydiler. Bozkır insanı yerleşik kültürlerle halklarına kürk, at, et ve deriyi

---

<sup>255</sup> Gökyay, *a.g.e.*, s.136.

<sup>256</sup> Allsen, *a.g.m.*, s.16-17.

<sup>257</sup> Allsen, *a.g.m.*, s.16-17.



getirmekteydi. Bu eşyaların değiş ve tokuşunda bazı ürünlerle birlikte bağ tarımının en erken başladığı Kuzey Çin, Sogdiana ya da Serinde'den şarap almaktaydılar. Güçlü oldukları dönemlerde ise İpek Yolu'nun uluslararası ticaretine katılırlardı ya da bu yolu kontrol ederek, yoldan geçenlerden vergi ve haraç alırlardı<sup>258</sup>.

Moğollar süt içkileri kadar olmasa da üzüm şarabını biliyorlardı. Carpini, bozkır Moğolları için şarap ve biranın ne olduğunu bilmediklerini, bunları sadece diğer uluslardan gelen elçilerin getirdiğı hediyeler olarak tanıdıklarını ifade etmiştir<sup>259</sup>. Gerçekten de şarap ve diğer farklı türden içkilere göre süt içkileri, özellikle kımız Moğollar tarafından daha çok tüketilmekteydi. Şarap kımıza göre daha az imal edilmekteydi<sup>260</sup>. Süt içkileri dışında olan diğer içkiler kaynakların da doğruladığı gibi dışarıdan vergi olarak ya da ticari yollarla alınmaktaydı.

Altın Orda topraklarına gelen üzüm şarabı Akdeniz'den ithal edilmekteydi. Tercih edilen çeşit "malmsey" denilen tatlı, ağır bir şaraptı. Malmsey alkol oranı yüksek olmasından dolayı geniş bir coğrafyaya yayılmış ve kuzey memleketlerinde de pazar şansı bulmuştur. XIII. yüzyılla birlikte Ceneviz ve Venedik tüccarları Kırım'daki Kaffa ve Tuna üzerinden Aşağı Don Irmağı'na kadar yüzyıllarca Malmsey ticaretini sürdürmüşlerdir. Bu ürün için alınan önlemler ve vergi oranları iyi belirlenmiş olduğundan, bu ticaretin hem düzenli hem de önemli olduğu ortaya çıkmaktadır. Bu sonuç İtalyan tüccarların sıklıkla Altın Orda'dan alınan iae ve şarap çeşitlerini takas etmesi ile daha da desteklenmektedir<sup>261</sup>. Görülüyor ki şarap aynı zamanda göçebeler için önemli bir ithalat ürünüydü.

İskit döneminden beri üzüm şarabı bilinip içilmekteydi. Türkler şarap yapmak dışında, ticari yollarla da şarap temin etmişlerdir. Moğollar ise kımızı daha çok tercih etmekle birlikte, tıpkı Türklerde olduğu gibi üzüm şarabını topraklarından ve dışardan temin etmekteydiler.

#### 4.2.BAL ŞARABI

Bal şarabının göçebelerde uzun zaman önce yapıldığı ve insanlar tarafından yapılan ilk alkollü iecek olduğu düşünülmektedir. Bununla birlikte bal arısı, her

<sup>258</sup> Jean Paul Roux, *Orta Asya*, Çev. Lale Arslan, Kabalcı Yayınevi, İstanbul 2006, s.48.

<sup>259</sup> Carpini, *a.g.e.*, s.60.

<sup>260</sup> Çandarlıoğlu, *a.g.e.*, s.62.

<sup>261</sup> Allsen, *a.g.m.*, s.21.

yerde bulunmaz ve insanların doğa içinde uzanabilmiş olduğu yerlerde de alkol yapmak için balda bulunan (yaklaşık %75) yüksek şeker içeriğini alkol yapmak için her zaman sömürmemişlerdir<sup>262</sup>.

Türkler balı da mayalamak suretiyle kullanmaktaydılar. Özellikle bal üretiminin olduğu yerlerde baldan alkollü içkiler yapılmaktaydı. Türkçenin en eski tabakasını oluşturan Çuvaşçada, Çuvaşlar baldan yapılan içkilere “pıllə səra”<sup>263</sup> demektedirler.

Avrupa Hunlarının yaşadıkları coğrafyada bal şarabı için “med”<sup>264</sup> adının kullanıldığı görülmektedir. Priskos, Attila'nın yanına giderken, Hunların memleketinde içki ikram edildiğini ve bunlardan kendilerine darı ve bal şarabı (med) ikram edildiğinden söz eder<sup>265</sup>.

İdil Bulgarları bal kaynağı açısından zengin bir coğrafyadaydılar. Dolayısıyla İdil Bulgarları baldan içkiler yapma konusunda öne çıkan Türk halkları arasındadır. Arap din âlimi İbn Fadlan, 921 yılında Bulgar şehrine Abbasi halifesi tarafından bir heyetle gönderilmişti. Fadlan, Bulgar şehrinde yemek yendikten sonra hükümdarın bir gün bir gece önceden hazırlanmış olan ve “sücü” denen bal şerbetinin getirilmesini emrettiğini ve bundan bir kadeh içtiğinden bahseder. Bulgar hükümdarı daha sonra ayağa kalkar ve “*Bu, efendim Emirü'l-mü'mine karşı memnuniyetimin işaretidir*” diyerek üç kez tekrarladıktan sonra onun şerefine bu bal içkisini içmiştir<sup>266</sup>.

Bu içkinin bir bal şerbeti olduğu söylene de bir gün boyunca bekletilmiş olması bal şarabı olduğunu düşündürebilir. Zira İslam dinini yeni benimsemiş olan Bulgar Türklerinin alkollü içecekleri tamamen bırakmış olduklarını düşünmek güç bir ihtimaldir. Fadlan, bu düşüncüyü doğrulayacak şekilde hükümdara halk tarafından belli günlerde hediye olarak bal şarabının da verildiğini ifade etmektedir. Buna göre, her düğün yapan, davet veren, verilen ziyafete göre hükümdara bir miktar yiyecek, bir sahrac bal şarabı, bir miktar bozulmuş buğday vermekteydi. Fadlan Bulgar

<sup>262</sup> Allsen, *a.g.m.*, s.14-15.

<sup>263</sup> Paasonen, *a.g.e.*, s.106.

<sup>264</sup> Medus kelimesinin ise İndo-Cermen karşılıkları: Yunanca methü-şarap, Sanskritçe medhu-bal, bal şerbeti, Avesta'da madu-iğde şarabı, Keltçe medu-bal şerbeti, eski yukarı Almancada metu, Anglo-Sakson gurubunda medu, meodu- bal şerbeti şeklindedir. Németh, *a.g.e.*, s.188-189.

<sup>265</sup> Ahmetbeyoğlu, *a.g.e.*, s.38, Németh; *a.g.e.*, s.85.

<sup>266</sup> Şeşen, *İbn Fadlan Seyahatnamesi ve Ekleri*, s.23.

Türklerinin içtikleri içkiler hususunda bilgiler verirken baldan yapılan içkiler konusundan sürekli söz eder. Bulgar Türklerinin içkilerinin baldan olmasının nedeni yaşadıkları coğrafyada balın çok olmasıdır. Çünkü Fadlan, Bulgarların ormanlarında çok bal olduğu için onların bunu bilip, balı aramaya çıktıklarını belirtmektedir<sup>267</sup>.

Ayrıca Fadlan Bulgar Türklerinin ülkesinde gördüğü bir ağaç şurubundan söz eder. Çok uzun, gövdesi yapraksız, başı hurma ağacı gibi toplu, yaprakları olan bu ağacın ne olduğunu anlamamıştır. Fakat Bulgarların bu ağacın gövdesinden belli bir yeri deldiklerini ve altına bir kap koyduklarını belirtir. Bu delikten kaba baldan daha tatlı bir su akarmış ve insan bu sudan çok içerse şarap gibi sarhoş edermiş<sup>268</sup>.

Kıpçaklar, Kimek hâkimiyetinde iken daha çok bal şarabından içmişlerdi. Arı yetiştirme burada yaygın ve gelişmiş değildi, ancak batıya göç etmeden önce üç bal üretme merkezi ile yakın temasa girdiler. İlk olarak, Kuzey Kafkasya’da arıcılık ilkel yöntemlerle yapılmaktaydı; fakat ballarının şöhreti, ilk kez klasik zamanlardan XVIII. yüzyıla kadar sürmüştür. Fakat arıcılık ikinci merkez olan Kırım’da daha gelişmiş idi. Altın Orda ve Kırım Hanlığı altında üretilen bal, geniş çapta ihraç edilirdi, sistematik olarak vergilendirildi ve profesyonel bal içkilerinin yapıcıları tarafından bal likörü haline getirilirdi. Bununla birlikte üçüncü merkezin de Uralların batısında bulunan ormanlık bölgede Avrasya Bölgesi’ndeki en geniş çaplı bal ve bal likörü üretimi yapıldığı kuşkusuzdur. Bu ökse ve meşe ağaçlarının bulunduğu orman arılar için çok çekiciydi, orada bal avcılığı ve arıcılık arasında el yapımı korkuluklar ve ağaç kovuklarıyla ağaçlarda yaşayan vahşi arıları cezbeden bir uygulama geliştirilmiştir. Rusçada “bortnichestvo” olarak adlandırılan bu orman arıcılığı, Milattan önce ikinci binyılda Fin-Ugor halklarından kaynaklanmıştır<sup>269</sup>. Görülüyor ki Kıpçaklarda bal şarabı yerleşik komşulardan alınmaktaydı. Ayrıca bal içkilerinin tarifinin de dışardan alındığı düşünülmektedir.

Bal, Kıpçaklarda bazı bitkilerle karıştırılmaktaydı. Önemli bir üretim merkezi konumunda olan İdil Bulgarlarına yakın olan Kıpçaklar durumdan yararlanmış görünmektedirler. *DLT*’de anlatıldığına göre, Kıpçak illerinde *kumlak* (Qumlaq)

---

<sup>267</sup> Şeşen, *a.g.e.*, s.29-32.

<sup>268</sup> Şeşen, *a.g.e.*, s.29.

<sup>269</sup> Allsen, *a.g.m.*, s.14-15.

adında bir bitki yetiştirilmekteydi. Bunu balla karıştırıp şarap yaparlardı<sup>270</sup>. Kaşgarlı'nın atıfta bulunduğu bitki daha önce bilgi verildiği üzere şerbetçiotudur. Avrupa'da bira yapımının gelişmesinde rol almış olan şerbetçiotu görüldüğü üzere sınırlarının ötesine geçmiştir. XI. yüzyılda Kaşgarlı'nın değindiği şerbetçiotu Allsen'e göre bal şarabının ilk referansıdır<sup>271</sup>.

Bu olaydan yüz elli yıl sonra Türkistan'a seyahat eden Çinli Yelu Chucai, Kıpçakların baldan mayaladıkları bir içki hazırladıklarını belirtmiştir. Bu, bilgide Kıpçaklarda içilen tek içkinin bal şarabı olarak söz edilmesi, bal şarabının birincil içecek olduğu izlenimini bırakıyor. Bununla birlikte, Çinlilere göre arıcılık yapmayan göçebeler arasında bu içkinin bulunması garip ve beklenmedik bir olay olmasından dolayı tek başına bahsedilmesi daha muhtemeldir. Bu açıdan Kıpçaklar bir istisna değildi, kendi bal içkilerini yapmış olabilirler. Fakat onlar balı yerleşik insanlardan ve Bulgarlardan almışlardır<sup>272</sup>.

Baldan yapılmış olan içkiler Hazar Türklerine komşu olan ve onlara bağlı olan Burdaslar tarafından da yapılmaktaydı. Buna göre onların çok balları olduğu için içkileri baldan yapılmıştır<sup>273</sup>. Aynı bilgiyi Fars asıllı coğrafyacı ve tarihçi Gerdizi de kaydetmiştir. Aktarıldığına göre bu ülkede meyve bulunmaz ve içkiler baldan yapılmaktaydı<sup>274</sup>.

Ormanlık alanların fazla olduğu toplumlarda doğal olarak bal üretimi ve baldan ürün elde etme yoğunluktadır. Başkurdistan bu bağlamda arıcılığın klasik ülkesi sayılmıştır. Burada orman arıcılığı çok eski zamanlardan beri gelişme göstermiştir. Başkurtlar gerek Bulgar devletine gerek, gerek Rus himayesine geçtikten sonra ödedikleri vergiyi bal ile de vermişlerdi. Bal, Başkurtların ülke ekonomisine büyük bir katkı sağlamıştır. Başkurtlar ülkelerinde bolca bulunan bal ürününü içki kültürlerine de almışlardır. Başkurtlar bal içkisi olarak "ası bal" dedikleri içkiyi kullanmışlardır. Ası bal ekşi ve sarhoş eden bir alkollü içkidir. Bu içki iki-üç kilo balın sıcak suda eritilip, mayalanmış arpa veya mayalı hamur ile 24 saat ekşitilmesi ile yapılır. Başkurtlar eskiden maya için şerbetçi otu kullanmışlardır.

---

<sup>270</sup> DLT, C.I, s.475.

<sup>271</sup> Allsen, *a.g.m.*, s.15-16.

<sup>272</sup> Allsen, *a.g.m.*, s.15.

<sup>273</sup> Şeşen, *İbn Fadlan Seyahatnamesi ve Ekleri*, s.73.

<sup>274</sup> Şeşen, *İbn Fadlan Seyahatnamesi ve Ekleri*, s.84.

Bazı yerlerde de bal içkisini, biraz büyüyen arpa ve darı ile mayalamışlardır. Mayalanmış olan bu bal üç-dört gün sıcak bir yerde tutulur. İçki mayalanmanın ertesinde içilecek duruma gelir ama içki gereken sertliğe ancak üç günden sonra ulaşır. Ası bal Başkurlarda gündelik bir içki olmamıştır. Bu içki daha çok kışın ve düğün vakitlerinde yapılmıştır. Başkurların arıcılıkla uğraşmadığı Ural arkası bozkırlarda bu içkinin yerini boza almıştır<sup>275</sup>.

Bal içkilerinin çok çabuk sarhoş ettiğinden bahsedilir. Polo seyahati sırasında Rusya'da baldan yapılmakta olan bir içkiden söz etmektedir. Polo, bu içkiyi garip bulmakla birlikte içiminin çok hoş olduğunu vurgulayarak bu içkinin insanı çok çabuk sarhoş ettiğini kaydetmiştir<sup>276</sup>.

XIII. yüzyıl Moğolları her zaman kendi kültür çevrelerinde ve diğer bağlı boy ve devletlerden damak tatları için en iyi içkileri temin etmeye çalışmıştır. Dolayısıyla baldan içkileri Moğollar da severek içmekteydi, öyle ki baldan içki yapmasını biliyorlardı. Rubruk, Moğolların içtikleri içkilerle ilgili geniş bilgi vermiştir. Görmüş olduğu Moğolların kış aylarında baldan şarap gibi çok güzel bir içki imal ettiklerinden bahseder<sup>277</sup>. Ayrıca Moğollar çeşitli içkileri akıtmak için yaptıkları aletin boru kısımlarından bal içkisi gibi çeşitli içkiler akıtmışlardır<sup>278</sup>.

Bal içkilerinin üst sınıflar ve yöneticiler tarafından tercih edilen bir saygınlık içeceği olduğu anlaşılmaktadır. Kazan-Tatarlarında "*Beyler, zenginler bal içer, orta zenginler bira içer; yoksul zavallı ne yapsın, kıydan yatıp su içer*"<sup>279</sup> sözü bu durumu açıkça doğrulamaktadır.

Benzeri bir örneğini Battûta Altın Orda saraylarından tasvir etmiştir. Battûta, Deşt-i Kıpçak Bölgesi'nde Uzbek Han'ın sarayındaki içki içme merasimini anlatırken çoğunluğunu mayalanmış bal şirasının oluşturduğu içkilerden, hükümdar ve ailesinin protokol kurallarına uyarak içtiklerinden bahsetmiştir. Cengiz soyundan gelen bu kişiler, yemeklerin ardından altın ve gümüş kaplarda ballı şiralar içerlerdi<sup>280</sup>.

---

<sup>275</sup> Rudenko, *a.g.e.*, s.119 vd.

<sup>276</sup> Polo, *a.g.e.* C.II, s.220.

<sup>277</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.35.

<sup>278</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.105.

<sup>279</sup> Mustafa Öner, *Kazan-Tatar Türkçesi Sözlüğü*, TDK Yayınları, Ankara 2015, s.407.

<sup>280</sup> Battûta, *a.g.e.*, C.I, s.484.

Türk-Moğol toplumları bal şarabını mayalamak sureti ile elde etmiştir. Maya olarak çoğunlukla şerbetçiotu kullanılmıştır. Bunun yanı sıra arpa, darı ve mayalı hamur da mayalamada kullanılmıştır. Bal kaynağının zengin olduğu ormanlık alanlarda çoğunlukla bal üretilmiş ve baldan içkiler yapılmaya başlanmıştır. İdil Bulgarları ve Başkurtlar bu açıdan zengin bir kaynağa sahiptirler. Baldan yapılan içkiler etkisini hemen göstermekteydi, bu nedenle bal içkileri kısa süre de sarhoşluk vermekteydi. Baldan içkileri hem Türkler hem de Moğollar kendileri yapabilmıştır. Ayrıca yerleşik kültürlerden de temin etmişlerdir. Bal içkileri aynı zamanda saygınlık ve zenginlik ifadesi olarak içilmiştir.

## 5. SERT İÇKİLER

Sert içkiler alkol oranı yüksek olan ve içildiği zaman etkilerini diğer içkilere göre daha farklı gösteren içkilerdir. İçildiği an ağzı ve boğazı yakan, sarhoşluk haline daha çabuk getiren sert içkilerin kullanımı Türk-Moğol toplumlarında çok yaygındı.

Sert içkilerin içilmesi en çok destanlarda görülür. Kahramanların içtikleri sert içkilerle övündükleri, hatta içkinin onlarla bütünleştiği, onlara yakıştırıldığı görülür. Bu durum sert içkileri en çok yiğit ve kahraman bir kişiliğe sahip olanlar tarafından kullanıldığını göstermektedir. Hakas destanlarından biri olan Altın Çüs destanında sert içkilerin içki tulumlarının rengine göre derecelendirildiğini görülür. Bilgilere göre, Altın Çüs'e içki ikram edildiği zaman ilk olarak ak kadehte bir içki kendisine sunulmuştur. Bunu içen Altın Çüs içkiyi sert bulmadığı için yine içki ister. Altın Çüs için misafir bir kimsenin bitiremeyeceği bir kâsesini alarak yatak altında tuttuğu kara tulumdan içki sunulur. Bu içki bütün otların gücünden ve bütün yemeklerin başından katılarak yapılan çok güçlü şifalı bir içkidir. Altın Çüs ala kadehi iki kulpundan tutarak bütünüyle içer. Ağzından ve göğsünden alevler çıkaracak kadar güçlü olan bu içkiden sonra Altın Çüs yine bir içki ister. Bu kez kendisine sarı tulumdan içki verilir. Bu çok daha güçlü ve çok daha sert bir içkidir. Altın Çüs bunu da büyük bir iştahla içer ve yine bir kadeh daha ister. Kendisine bu kez kıvılcık sarı tulumdan içki verilir. Bu içki öyle serttir ki anlatıldığına göre üzerinden dumanı çıkmakta ve alev gibi yükselmektedir. Fakat Altın Çüs bu kadehi de dibine kadar içer ve ağzından aldığı nefesi burnundan vererek içkinin etkisini göstermiştir. Bu içkiden sonra sarhoş

olup, şarkı-türkü söylemeye başlar<sup>281</sup>. Görülüyor ki destan kahramanları sarhoş olana dek içebilecekleri en sert içkileri tüketmektedirler. Yine destana göre en sert içkiler kızıl renkle ifade edilmektedir.

Destanlarda sert içkilerin atalardan kalmış miras olduğu ve bu içkileri içmenin bir onur olduğuna değinilmiştir. Sert içkiler bu nedenden dolayı da çoğu zaman kötü niyetli kişilerin ölüm, zehirlenme, sarhoş etme gibi niyetleri için bir araç olmuştur. Altay destanlarından olan Malçı Mergen destanında Arslan Kağan, damadı Malçı Mergen'i nasıl öldüreceğini bilemezken en son onu sert bir içki ile zehirleyip öldürmeye karar verir. Kendisine otuz yıl boyunca acıtılan sarı mataradan sert içki verilerek içmesini isterler. Arslan Kağan bu içkiyi sunarken atalarının içtiği içki olduğunu ve onu bu sert içkiyle yüceltmek istediğini belirtir<sup>282</sup>.

Sert içkiler Altay Türklerinin evlilik âdetlerinin uygulanması sırasında da çok önemli bir araç olmuştur. Kız istemeye gidenler yaptıkları sert içkiden de götürmekteydiler. Sert bir içki içilmediği takdirde, evlilik için niyet ortaya koyulamamaktaydı. Altay destanlarından olan Ölöştöy destanında, Ölöştöy adlı destan kahramanı oğlunu evlendirmek isteyince dünürlük hazırlıkları için kısrağın sağılıp, kımız mayalanması ve kımızdan sert içki hazırlanmasını buyurur. Ormana giderek kayın ağacından on iki adet kova yapar ve içkileri kovalara doldurur. Daha sonra Ak-Bökö'nün ülkesine gider. Ağaç kabuğu mataraların ağzını açar ve bağdaş kurarak kadehte içki doldurur. Yanında bulunan insanlar getirdiği içkinin tadına bakarlar ve onun niyetini sorarlar. Kendisi kızına dünür geldiğini belirtir. Ak-Bökö buna çok sinirlenir ve onu öldürtmek için emir buyurur. Fakat Ak-Bökö'nün karısı dünür olabilmek için halktan Ölöştöy'ün getirdiği içkilerden içmelerini ister. Halk içkiyi kirli, içki kabını kirlenmiş gibi göstererek içkiden içmezler. Caara Çeçen'in annesi ise getirilen içkiyi sert bulmuş ve annesi olduğu içinde kızını vermekte özgür olduğunu belirterek kızını verdiğini belirtir. Dünür gelen Ölöştöy'e de yemeğin iyisi, içkinin sertini verilerek onu kabul etmiş olurlar<sup>283</sup>. Görüldüğü üzere alkollü içkilerin sert olması hem niyeti göstermede hem de niyetin gerçekleşmesinde önemli bir araçtır.

<sup>281</sup> Ekrem Arıkoğlu, *Hakas Destanları*, TDK Yayınları, Ankara 2007, s.99 vd.

<sup>282</sup> Dilek, *a.g.e.*, C.I, s.246, 249, 251.

<sup>283</sup> İbrahim Dilek, *Altay Destanları 3*, TDK Yayınları, Ankara 2007, s.125, 131, 132.

Daha önce damıtık içkiler konusunda bahsedildiği gibi aracan, araçon ve korocon içkileri Altaylılar ve Moğollar gibi bozkır toplulukları arasında bilinmekteydi. Araçon içkisi Hakaslar arasında şifalı bir içki olarak içilmekteydi. Hakas kadın yiğitlik destanlarından olan Huban Arığ destanında, bu içkiyi içenlerin sarhoş olduğu ve sarhoşluğun etkisiyle ne dediklerini bilemediklerini görmekteyiz. Destan kahramanı Huban Arığ buna rağmen sık sık altın masa üstünde içkinin en sertinden olan araçon içmektedir<sup>284</sup>.

Altay Türklerinin halk destanlarına göre en sert içkilerden biri korocon içkisidir. Aracan ve korocon birkaç kez damıtılmaktaydı, süt damıtıldıkça, içkinin sertlik oranı bu nedenle artmaktadır. Altay destanlarından olan Ösküs Uul destanında koroconun bu özelliği belirtilmiştir. Destana göre, Ösküs Uul'un getirmiş olduğu içkiden içen Talay Kağan gelecek olan insanlar için de sert içkiyi vereceklerini söyleyerek sert içkinin içildiği zaman yarattığı etkilerden söz eder. Buna göre, kötü kişi içince, sert içki kötülük yapıyordu. İyi kişi içince, sert içki çoşturuyordu. Fakat “*koroconun sertliğini bilmeyen mi var*” diyerek koroconun sert bir içki olduğunu belirtir<sup>285</sup>.

Oçı Bala destanında kahramanın Kan Taacı ile savaşmak için türlü türlü sert içkileri hazırladığını görmekteyiz. Hazırlanan bu sert içkiler düşmanı oyalamak ve göz boyamak içindir. Etkili içkilerle savaş ortamını hazırlamaya çalışan Oçı Bala'nın kımızı damıtarak getirdiği içkiler arasında taşıdığı görülür. Kısrağın kaynatılmış sütünden yapılan kımız, kızıl bir tulum içinde Kan Taacı'nın sarayına götürülür. Kendisi kımızdan damıttığı rakıyı kızıl tulumla uzatır. Bu yeme-içme şöleninde ifade edildiğine göre dünür gelmiş gibi getirilen sert içkiler (kara içkiler) çoktu<sup>286</sup>.

Diğer bir Altay destanı olan Maaday Karay destanında, Kögüdey Mergen yurduna geldiği sırada onu mavi bir keçe halıya oturtup, keskin kımız ikram ederler<sup>287</sup>. Burada içilen keskin kımız sert bir içkidir.

Dede Korkut Hikâyeleri'ndeki sert içki ise “şarabın itisi” dedikleri kuvvetli yani sert bir içkidir. Destanlarda şarabın sertinden içen beyler kimisine göre asi

---

<sup>284</sup> Davletov, *a.g.e.*, s.173 vd.

<sup>285</sup> Dilek, *a.g.e.*,C.II, s.211.

<sup>286</sup> Dilek, *a.g.e.*,C.II, s.89 vd.

<sup>287</sup> Emine Gürsoy Naskali, *Maaday Karay Destanı*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2015, s.151.



olmuştur, kimisine göre de handan akın diler. Dirse Han'ın kırk yiğidi Dirse Han'ın oğlunu ona kötiledikleri zaman, oğlanın şarabın itisini içerek asi bir oğlan olduğunu demeleri konumuz açısından önemlidir. Demek ki sert içki içmek bir rahatlık göstergesi olmuştur. İlginç olan diğer bir konu ise şikâyeti yapan kırk yiğidin de bir yandan al şarabın itisinden içmeleridir<sup>288</sup>.

Yine Oğuz beylerinin önemli birçok karar sırasında bu içkiyi içtiklerini görmekteyiz. Örneğin Bayındır Han'ın veziri olan Kazılık Koca, şarabın itisinden içer ve Bayındır Han'a diz çöküp akın isteğini dile getirir<sup>289</sup>.

Moğollar ise sert içkiye “sarhad-sarhud” adını vermişlerdir<sup>290</sup>. Gizli Tarih'in verdiği bilgilere göre bu içki ata ruhları için verilen şölende ve devlet adamlarının oturduğu meclislerde içilmekteydi. Cengiz Han'ın annesi olan Öelünücin, Ambagai Kağan'ın hatunları Orbai ve Sohatai'nin ulular (atalar) için cenaze yemeğini sunduğu gün geç kalmıştı. Yemeği veren kadınlar onun için bu cenaze yemeğinden ayırmamıştı. Kendisi ulular cenazesinin nimeti olan arakı ve sarhaddan ayırmadıklarını sitem ederek ifade etmiştir<sup>291</sup>. Görülüyor ki Moğollarda ata ruhları için verilen şölende sert içkiler tüketiliyordu.

Yine Cengiz Han, Belgüdei'nin danışılan bazı olayları açığa çıkarması sonucu verdikleri zararı anlatırken, bundan sonra büyük danışmalara (toplantılara) Belgüdei'yi sokmayın diye emir vermiştir. Danışma toplantısı yapılırken Belgüdei, dışarıdaki işleri yönetecek ve kavga ile hırsızlık davalarını yargılayacaktı. Cengiz, danışma sona erip, sarhad içtikten sonra ancak Belgüdei ile Daridai girebilirler diye emir vermişti<sup>292</sup>. Anlaşılan Moğollar bir karar için toplandıklarında, yapılan toplantı sarhad içkisi içildikten sonra bitmekteydi ve yine bu içkiyi sadece danışma toplantısına katılanlar içebilmekteydi.

Sarhad içmenin bazı Moğol hanları arasında öncelikleri de vardı. Batu, amcası Ögedey'e diğer han oğullarını sarhad içimi için şikâyet etmiştir. Kendisi büyük otağ dikip bir toy şöleni vermişti. Bu toyda bütün han oğullarının en büyüğü olduğu için ilk olarak kendisi bir iki çını sarhad içtiğini belirtir. Ama Büri ile

<sup>288</sup> Gökyay, *Dede Korkut Hikâyeleri*, s.38 vd.

<sup>289</sup> Gökyay, *Dede Korkut Hikâyeleri*, s.165.

<sup>290</sup> Lessing, *a.g.e.*, CII, s.1051.

<sup>291</sup> *Moğolların Gizli Tarihçesi*, s.36.

<sup>292</sup> *Moğolların Gizli Tarihçesi*, s.108.

Güyüg'ün buna bozulup toydan çıkıp gittiklerini ifade eder. Giderken Büri'nin, Batu bizimle eşitken, neden önce o içsin diye sitem ettiğini amcasına anlatmıştır<sup>293</sup>. Moğollarda sarhad içmenin hanlar arasında önemli bir üstünlük göstergesi olduğu anlaşılmaktadır.

Son olarak Osmanlı döneminde İstanbul'da Evliya Çelebi'nin belirttiğine göre, bozanın iki türü vardı. Tatlı boza denen ilk türü sarhoş etmeyecek türde olup bulamaç şeklindeydi. Bu bozayı Ramazan gecelerinde bedeni güçlendirmek için imam, hatip ve şeyhlere uyararak içerlerdi. Ama öyle keskin bozalara varmış ki bu ekşi boza olup, içeni hamallar yükleyip götürürlermiş. Kendisinin belirttiğine göre bu tür bozalardan uzak kalmıştı<sup>294</sup>.

Türk destanlarında sert içkileri en yiğit ve en cesur kişiler içmektedir. Yine destanlarda belirtildiği üzere bu içkiler atalardan kalmış bir mirastır. Moğollarda ise cenaze yemeklerinde, meclislerde ve şölenlerde sert içkiler içilmekteydi ve önemli bir üstünlük göstergesiydi.

## 6. İÇKİ MAYALARI

İyi bir alkollü içeceğin yolu iyi bir maya ile gerçekleşmektedir. MÖ. 162 yılında Çinlilerin Hunlara gönderdiği bir mektuba göre Çin'den içki mayası alındığı anlaşılmaktadır. Çin, bu mektupta Han Hanedanlığı ile Hunların komşu ve rakip devletler olduklarını belirtir. Ardından Hunların oturmakta oldukları kuzey bölgelerinde soğuk ve dondurucu havaların erken başlaması nedeniyle, memurlarını görevlendirerek, yılda birkaç kez Kağan'a darı, maya (içki mayası), altın işlemeli ipek, ham ipek kumaş ve diğer şeyleri gönderdiğini belirtmektedir<sup>295</sup>.

Hunların Çin sınırını geçerek bazı yerleri yağmalaması Çin yönetimini rahatsız etmiş ve Çin imparatoru bu durumu Şanyü'ye şikâyet etmiştir. Han elçisi tartışmak istediğinde Kağan'ın vezirlerinden olan Chung-hang Yüeh'in, Han elçisine çok konuşması yerine Han'ın Hunlara gönderdiği ipekli kumaşlar, pirinç ve içki mayasının miktar ve kalite olarak iyi olması için uyarır. Şayet eksik ve kötü ise

<sup>293</sup> *Moğolların Gizli Tarihçesi*, s.224.

<sup>294</sup> *Çelebi*, C.II, s. 659.

<sup>295</sup> Onat vd., *a.g.e.*, s.20. Eberhard, *a.g.e.*, s.77.

sonbaharda Han'ın tüm mahsulünü çiğneyeceklerini vurgulamıştır<sup>296</sup>. Bu durum Çin'in Hunlara haraç olarak içki mayası verdiğini göstermektedir.

Çin'den şarap mayasının alınması âdeti Proto-Moğollarda da vardı. Aynı kaynakların belirttiğine göre Vu-Huanlar beyaz şarap (rakı) yaparlardı; fakat mayasını Çin'den getirilerdi<sup>297</sup>.

Bozkırda görülüyor ki içki mayası yapmak zor bir işti. Çünkü iklim koşullarının sert olması ve içki yapabilecek ürünlerin az olmasından dolayı maya yapmak zorlaşmıştır. Maya yapmayı bilmediklerini ve içkilerini mayalamayı hiç bilmediklerini demek bu noktada zor bir ihtimaldir. Coğrafya, iklim, ekilen ürünler, konar-göçer yaşamın etkisi gibi çok önemli nedenleri göz önünde bulundurmak gerekir.

Hazırlanan içkinin tatlı değilde acı bir tat vermesi yani alkolün oluşması için maya olarak bazı ilaveler yapılmaktadır. Divan'dan öğrendiğimize göre, Türkler buğday içkisi için arpa unundan hazırladıkları hamuru maya olarak kullanmış olabilirler. Bu hamur hazırlandıktan sonra üzerine buğday dökülürdü ve buğdayla hamur olgunlaşmaya bırakılırdı. Daha sonra üzerine su dökülerek içki elde edilirdi<sup>298</sup>. Bunun benzeri bir örneğini Başkurlarda görmekteyiz. Başkurlar ekşi ve sarhoş eden bal içkini elde etmek için maya olarak mayalanmış hamur kullanmaktadırlar<sup>299</sup>.

Daha önce bahsedildiği üzere şerbetçiotu da içkilerin tadına ve alkolüne etki eden bir maya idi. Şerbetçiotu bu nedenle biranın yapımında kullanılmış aksi halde biralar bozaya benzemektedir. Şerbetçiotu verdiği bu etkilerden dolayı bozkır toplumlarında da içki mayası olarak kullanılmıştır. Örneğin, Kıpçaklar hazırladıkları bal içkisine şerbetçiotu (kumlak) katmaktaydılar<sup>300</sup>. Yine Başkurlar bal içkilerinde eskiden şerbetçiotunu kullanmaktaydılar, fakat zamanla maya için arpa ve darı kullanmışlardır<sup>301</sup>.

---

<sup>296</sup> Onat vd., *a.g.e.*, s.18-19.

<sup>297</sup> Eberhard, *a.g.e.*, s.49.

<sup>298</sup> *DLT*, C.I, s.50.

<sup>299</sup> Rudenko, *a.g.e.*, s.166.

<sup>300</sup> *DLT*, C.I, s.475.

<sup>301</sup> Rudenko, *Aynı Yer*.

Türk-Moğol halklarında özellikle süt ürünlerinden elde edilen ürünlerle ilgili ortak değerler söz konusudur. Birçok Türk-Moğol halkında boyun kutsalı olduğu için yabancıya süt ve süt ürünleri, yoğurt mayası ve süt votkasının verilmesi yasaktır<sup>302</sup>.

Şamanist Sibiry toplumlarda ise içki mayasının tutmamasının farklı nedenleri olabiliyordu. Örneğin Teleütlerde, kötülüğe sebep olan ruhların maddi zararları vardı. Bunlardan biri de Teleüt kadınlarının içki yaparken maya tutmadığı takdirde, üzütün (kötü ruhun) susadığı için içki kabına girerek susuzluğunu gidermiş olması ile ilgili olan inançlarıdır. Bu durumda tıpkı hastalara uygulanan ruh uzaklaştırma ayini yapılmaktadır<sup>303</sup>. Bu durum içkinin ve mayanın toplum içinde önemli bir konu olduğunu göstermektedir.

Türk-Moğol halklarında çok eskilerden beri içki mayası bilinmekte ve kullanılmaktadır. Eski Türkler ve Moğollar içki mayasını Çin'den getirmekteydiler. Bu maya muhtemelen kırmızı mayası gibi değildi. Farklı olarak daha çok şarap, bira gibi diğer içkilerin yapımında kullanılan bir mayadır. Zamanla Türk toplumları hamur, darı, arpa ve şerbetçiotunu da maya olarak içki yapımında kullanmışlardır. Şamanistlerde ise içki mayasının tutmaması birçok alanda etkisini gösteren ruhlar inancına başlanmıştır.

---

<sup>302</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.III., s.27.

<sup>303</sup> Harva, *a.g.e.*, s.297.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### DİN ve İÇKİ

#### 1. GÖK TANRI DİNİNDE İÇKİ ve ÖNEMİ

##### 1.1. GÖK AYINLERİNDE İÇKİ

İnsanoğlu, tanrılara hoş görünmek, başlarına gelecek kötülükleri engellemek, onlar tarafından cezalandırılmamak ve tanrıların insanların bir dileğini yerine getirmelerini sağlamak gibi çeşitli amaçlarla tanrılara kurbanlar sunmuşlardır. Kurban insanoğlunun ilahi dünyaya bir hediyesidir<sup>1</sup>. Bozkır insanı da bu nedenlerden dolayı Gök Tanrı'ya kurban sunmayı ihmal etmemiş ve sunulan kurban ayinlerinin vazgeçilmez unsuru alkollü içkiler olmuştur.

Chou devleti, göksel tanrıları için çeşitli kurban sunuları vermektedir. Ayinlerde tanrı ve ruhlara, eski Türkçede “tapıg” denen adaklar, yeşim taşı, kumaş, şarap ve kurban eti sunuluyordu<sup>2</sup>. Bu yemekler ve şaraplar Çince “Ting” (Türkçe küzeç), “li”, “kuei” gibi adları olan, çeşitli şekilde üçayaklı kazan ocakları; fil veya kuşbaşı şeklinde tepesi olan kaplara konmaktaydı. Yemek (Türkçe: Aş) ve şarap (Türkçe: Tökük) hazırlanınca, tanrılar ve ruhlar ziyafete (Türkçe ifadesiyle şölene veya aşamaka), uygun törenlerle davet ediliyordu. Gök kararır ve yağmur yağarsa tanrılar bu ziyafete gelmiş sayılıyordu<sup>3</sup>.

Chou'lar göğe, dağlara, nehirlere, dört yöne içkiler de kurban ederlerdi. Onlar, beş çeşit içki sunusunda bulunurlardı. Bunlar Fan (yüzen), “Li” (tath) “Chung” (eski bir içki), “Ti” (kırmızı içki), “Teng” (ağır içki-koyu renkli) adlı içkilerdi. Törende her biri ayrı yönlere konulurdu. Bu içkiler için bambu ve tahtadan yapılmış dokuz çeşit kap kullanılırdı<sup>4</sup>.

Hun ayinleri de Choularda olduğu gibi devlet töreni niteliğindedir. Bağlı beyler, hükümdar etrafına toplanır, şölen yapar ve sadakat andı içerlerdi. Gök ayinini

<sup>1</sup> Suzan Akkuş Mutlu, “Eski Mezopotamya’da Tanrılara Sunulan Kurbanlar”, *Tarih Okulu Dergisi*, S.17, Mart 2014, s.3.

<sup>2</sup> Emel Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş*, Kabalcı Yayınları, İstanbul 2001, s.94.

<sup>3</sup> Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş* s.95; Muhaddere Özerdim “Chou’lar ve Bu Devirde Türklerden Gelen Gök Dini”, *Belleten*, C.XVII, S.105, TTK Yayınları, Ankara 1963, s.19-20.

<sup>4</sup> Özerdim, *a.g.m.*, s.21.

ancak hükümdar yapabiliirdi. Hun ayinlerinin özelliği, Çince “Lo” denilen kırmızı içilmesi ve at ile deve yarışları yapılmasıydı. Hun ayinleri yılda üç defa, o dönem Çin takvimine göre, birinci (bahar ekinoksu), beşinci ( yaz dönümü) ve dokuzuncu (sonbahar ekinoksu) aylar sıralarında yapılırdı. Ayinlerde göğe, yere, hükümdar atalarına, tanrı ve ruhlara kurban verilirdi <sup>5</sup>.

Yine Çin kaynaklarından öğrendiğimiz üzere, Tabgaçlar da gök ayini düzenlemekteydi. IV-VI. yüzyıllarda Kuzey Çin’de devlet kuran ve genellikle Türk boylarından oluşan Tabgaçlar kendilerine özgü bir gök ayinini Çin’de yapmaktaydılar. Çinliler bu ayinleri “yabancı gök tanrısına” atfediyorlardı. “Yabancı gök tanrısı ayini” yaz başı bayramı döneminde, dördüncü Çin ayının dördüncü gününde, başkent in batı kapısı dışında kutlanmaktaydı. Bu ayinde birer ak buzağı ve koç ile sarı bir at kurban ediliyordu. Kurban töreninden sonra, Tabgaç hükümdar soyuna bağlı gençler heykellere, “tökük” denilen içki dökme törenini yapmaktaydılar<sup>6</sup>.

Çin kaynakları Gök-Türklerin de gök ayini hakkında bilgiler vermektedir. Bu bilgilere göre, T’u-küe’ler dedikleri Gök Türkler, beşinci ayda Tamir Nehri kıyısında toplanarak koyunlarını ve atlarını keserek gökyüzüne kurban ederlerdi. Bu ayinde mayalanmış süt olan kırmızı içerek kendilerinden geçer, sarhoş olurlardı. Sonra da bağrışarak hep birlikte şarkı söylerlerdi<sup>7</sup>. Kırmızı içkisi görüldüğü üzere göğe kurban ayinlerinde bir sunu olarak kullanılmaktadır. Ayrıca Gök Tanrı’ya yapılan kurban ayinlerinde kırmızı içkisi halk için de bir şölen içkisidir.

Gök Tanrı dini hakkında sınırlı kaynakların olmasına karşın, bu bilgileri Altay-Sayan halkları arasında derlenen etnografik bilgilerle karşılaştırmak mümkündür. Bu bilgilerden anlaşıldığı üzere Gök ayinleri sonraki yüzyıllarda bile önemini kaybetmemiş ve Gök kutsanmaya devam edilmiştir. Bunlardan biri de 1913-1914 yılları arasında S. D. Maynagaşev’in bizzat izleyerek anlattığı çalışmadır. Buna göre Minusin kazası, Yenisey vilayeti Türk kabilelerinden olan Beltirler, gök

<sup>5</sup> Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş*, s.97; W. Eberhard, *Çin’in Şimal Komşuları*, Çev. Nimet Uluğuğ, TTK Yayınları, Ankara 1996, s.76.

<sup>6</sup> Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş*, s.113.

<sup>7</sup> Liu Mau-Tsai, *Çin Kaynaklarına Göre Doğu Türkleri*, (Tercüme: Ersel Kayaoğlu, Deniz Banoğlu), Selenge Yayınları, İstanbul-2011, s.23 vd.

kurbanı için yapılacak ayine *Tiğir tayi* yani “semaya kurban” adını vermekteydiler. Bu ayin genelde *Kaç kabilesi* tarafından yapılmaktaydı<sup>8</sup>.

Beltirlerde her aile bu ayin için arakı dedikleri rakıyı hazırlarlardı. Kadın ve kızlar ise mutlaka evde kalırlardı, onlar bu merasime katılamazlardı. Beltirler, yaya ve atlı olarak, başlarında özel olarak hazırladıkları iplerle Sarı Deresi Teye (Tüü) nehrine doğru hareket ederlerdi. Eyerlerin arkasındaki heybelere konan tulumlarda arakılar, arabalarda tencere, kazan, su ve kurbanlık koyunlar bulunurdu. Onlar, yol üzerinde bulunan mezarlık için yerden bir ot alıp bununla mezara ve etraftaki dağlara karşı rakı serperlerdi. Adaklarının kabul etmelerini dileyip ölü akrabalarını ve dağ ruhlarını çağırırlardı. Yolun yarısına geldikten sonra bu geçilen dağların da ruhlarına rakı serpmek için dururlardı. Beltirler kutsal saydıkları diğer dağa ulaştıklarında atlarını tepe altında bırakarak, kendileri rakı kazan, su ve kurbanlık koyunlarını yanlarına alarak yaya olarak dağa çıkarlardı<sup>9</sup>.

Bu dağda, diğerinden dört metre uzakta iki yerde ateş izi bulunurdu. Kafileden önce buraya gelen ihtiyar Beltirlerden biri, aynı yerde ateş yakardı. Ateş yakıldıktan sonra diğer Beltirler gelirlerdi. Herkes kendi rakısından her tarafa serper, atışe bir kaç damla damlatır ve kendisi de içerdi. Rakı tulumları da bir yere toplanır ve bu içeceklerin başına bir nöbetçi bırakılırdı<sup>10</sup> Burada amaç kutsal ayinde sunulacak olan ve ayinin en önemli parçası olan kutsal içecekleri iyi bir şekilde muhafaza etmektir. Muhtemelen bu rakının dökülmesi, kişilerden birinin ayinden önce içmek istemesi ya da bir şekilde kirlenmesi ayinin en önemli ritüellerinden birini bozmak demektir. Bu olaylar aynı zamanda uğursuzluk olarak sayılırdı.

Kurban kesildikten ve dualar okunduktan sonra ayine bir süre ara verirler ve pipo yakarak, bir iki fincan arakı içerlerdi. Kurban etleri yanmaya başlayınca ateşe kaşıkla rakı serper ve ateşe secde ederlerdi. Bu sırada ihtiyar Beltirler dumanın ateş üzerinde nasıl yükseldiğine dikkatle bakarlardı. Eğer duman yuvarlana yuvarlana güneşe doğru yükselirse kabileye iyilik, eğer ters tarafa yükselirse kötülük olacağıının

<sup>8</sup> S.D. Maynagaşev, “Beltir Türklerinde Gök Tanrıya Kurban Töreni”, (Tercüme: Abdülkadir İnan), *Makaleler ve İncelemeler*, C.II, TTK Yayınları, Ankara 1991, s.215.

<sup>9</sup> Maynagaşev, *a.g.m.*, s.215-216.

<sup>10</sup> Maynagaşev, *a.g.m.*, s.217.

alametidir. Bu şekilde ayinin ibadet kısmı tamamlanmış olurdu<sup>11</sup>. Buna göre Beltirler ateşi rakı ile kutsayarak bir çeşit fal bakmaktaydılar.

Ardından etler yenildikten sonra rakı ikram edilirdi. Bu sırada bir dahaki ayin için kimin kurbanlık koyun getireceği konuşulurdu. Sırası gelen adam belirlenince ona büyük bir fincanda rakı takdim edilirdi. Son olarak artık gitme vakti geldiği haber verilerek, Ayinden kalan rakıyı Beltirler kendileri içerdiler. Bu rakı artığına çok önem verirlerdi. Onlara göre, arakı suretinde ruhların hibe ettiği saadet ve şans vardı<sup>12</sup>. Öyle anlaşılıyor ki, bahsedilen rakı ikramı seçilen kişinin ayrıcalığını belirtmiş oluyordu. Kalan rakı artığı ise ayin esnasında ruhlar tarafından kabul görülerek kutsanmış oluyordu. Bu kutsal rakıyı içmek de muhtemelen içenlere bahsedilen saadeti ve şansını vermekteydi.

Potapov'un naklettiği Gök ayini de eski Türk dinî ile karşılaştırılması açısından önemlidir. Buna göre, Beltirler'in kendilerine has bazı özellikleri vardı. Bu Gök ayini, Tei Nehri havzası Beltirleri tarafından, Sarıg-Hol Nehri kıyılarında yapılırdı. Bu ayin boy karakterli bir törendi. Bu törenin hazırlık aşamalarında şaraplar yapılırdı ve Gök için özel kurbanlık kuzular seçilirdi<sup>13</sup>.

Tören günü, dağa sadece aygır üzerinde gelinirdi. Kısarakla gelenler, atını dağın eteğine bırakıp yukarı çıkarlardı ya da başka birisinin atıyla gelirlerdi. Kadın ve kızlar dağa gelmemekle birlikte, kısarakların bağlandığı yerde dahi duramazlardı. Bunun nedeni, eskiden kadınların Tigris-Tag dağının eteklerine kadar gelmesi serbestti. Onlar, dağın eteğinde toplanır ve erkekler bu dua törenini bitirinceye kadar burada ateş yakıp ziyafet yaparak beklerlerdi. Ama bu törenlerin birinde içkili

---

<sup>11</sup> Maynagaşev, *a.g.m.*, s.218.

<sup>12</sup> Maynagaşev, *a.g.m.*, s.219.

<sup>13</sup> Potapov, Maynagaşev'in bu nakillerini kendi nakilleri ile karşılaştırmış ve Maynagaşev'in verdiği bilgileri bazı noktalarda eleştirmiştir. Mesela Maynagaşev'in Beltirlerin bu töreni üç yılda bir düzenlediklerini, fakat üç yılda bir Göklere değil, dağlara adanan bir tören vardır demektedir. Ayrıca Potapov'a göre bu merasim dağın başında değil, dağlar arasında bulunan nehir kıyısında yapılırdı. Ona göre, göklere dua merasimi yılda bir kez, haziran ayında yapılırdı, çünkü amacı göklerden iyi ot hasadı ve bol süt dilemek içindi. Fakat Maynagaşev'in de belirttiği gibi Beltir kabileleri arasında Gök ayinleri farklı şekillerde yapılabilmekteydi. Yani ayinlerin yapılma şekillerinin aynı olması söz konusu değildir. Zira Maynagaşev, Beltirlerin hem kutsal dağlarını hem de nehirlerini belirtmiştir. Her kabilenin aynı nehirde veya dağda bu ayini gerçekleştirmesi ihtimali zordur. Dolayısıyla bu anlamda Orta Asya tarihi coğrafyasını da iyi bilmek gerekir. Her boy farklı coğrafi sahalarda Gök Tanrı için ayinler düzenlemiş olabilir. Zira Maynagaşev'in bir dağ ayininden bahsettiğini diyen Potapov, kendi açıklamalarında da benzer unsurlardan bahsetmiştir. Ayinin bir dağda yapılması, hazırlık aşamaları, kadın ve kızların katılmaması, yakılan ateşler ve ipin hazırlanma şekli, dağ ve nehir ruhlarına sunu yapılması gibi konular Maynagaşev'in de belirttiği gibidir. Muhtemelen dağ ve Gök ayini iç içe girmiş olduğu için Potapov bunu bir dağ ayini olarak düşünmüştür. Bilindiği üzere göklere en yakın olan yerler olarak dağlar, tanrıya da yakınlığı ifade etmektedir. Dolayısıyla Maynagaşev, böyle bir durumu anlatmış olabilir. Bkz: L. P. Potapov, *Altay Şamanizmi*, Çev. Metin Ergun, Kömen Yayınları, Konya 2012, s.314.



kadınlar, yukarıya çıkıp erkeklerin ne yaptığına bakmak istemiş ve dağın başına çıkmışlar. Bu sebeple kadınların tören sırasında dağın yakınlarına yaklaşmalarına izin vermeyerek yasaklamışlardı<sup>14</sup>.

Tören yerine gelenler oturduktan sonra arakı içilir ve kuzular kesilmiş olurdu. Küçük ateşin bulunduğu yerin doğusunda her evden getirilen bir fiçı arakı vardı ve bu içkilerin başında özel biri beklerdi. Törenin yöneticisi Göklere dua eder, onun arkasında bekleyen biri de Göklere adanan arakıyı akağaçtan yapılmış bir kaşıkla serperdi. Etten hazırlanmış yemekleri tutan kişiler ellerini uzatır, tören için özel olarak hazırlanan ipi tutan kişi de ipi yelpaze gibi yellerdi. Bu sırada herkes baş eğdi. Dua törenini yöneten ihtiyar sırayla doğudan güneye, batıdan kuzeye ve yine doğuya dönerek büyük ve küçük nehir ve dağ adlarını söyleyerek her biri için pişmiş et kaldırır, bunu ipe yelleyerek arakı serptikten sonra baş eğdi. Göklere yapılan duadan ve nehir ve dağlara yapılan ikramdan sonra kuzuların eti yenir, arakı fiçuları içilir, kurbanlık kuzunun eti ve sakatati, derisi ve kemikleri ise büyük olan ateşte yakılırdı<sup>15</sup>.

Güney Sibirya Türklerinden olan Kaçınlar de eski Türkler gibi Gök ayinini düzenlemekteydiler. Bu Gök ayinini her yıl, genellikle haziranın ilk yarısında düzenlenirdi. Kaçınların Gök-Tanrı ayini dağın zirvesinde ve kutsal sayılan kayın ağacının yanında kadınlar katılmadan yapılırdı. Dua töreni, ayin yapılmadan önce, kutsal kayına dua ve ikramla başlardı. Ağaç etrafında güneş yönüne doğru üç kez dönerek, sıra oluştururlardı. Önde duayı okuyacak olan aksakal, onun arkasında iki kişi ve ellerinde bir fincan şarap, diğerinde bir fincan süt, onların arkasında kurban adayacak kişiler ve getirdikleri kuzular olurdu. Aksakal kişi dua metnini okur, arkasındaki iki kişi ise kutsal kayına fincandaki şarapla sütü serperdi, diğerleri ise bu sırada kayına doğru eğilirdi. Üçüncü tur gerçekleşikten sonra herkes durur ve fincanda kalan şarapla süt içilirdi<sup>16</sup>.

Ardından kurbanlık hayvanın eti pişirilir ve içinde et parçaları olan etin suyu masaya getirilir; yine masaya şarap, süt ve peynir konulurdu. Masa ile birlikte kayın ağacının etrafında üç kez daha dolaşılırdı. Her turdan sonra aksakal kişi kayın

---

<sup>14</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.314.

<sup>15</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.315.

<sup>16</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.312.

ağacının üzerinden göklere et suyundan çıkardığı et ve peynir parçalarını atar, süt ve şarap serper ve Göklere bereket ve refah dilerdi. O sırada herkes ellerini göklere uzatır, baş eğer ve “*Ter, Ter!*” (Gök, Gök!) diye bağırırlardı. Son turdan sonra dua töreni biter ve ziyafete geçilirdi. Ziyafet bitiminde geriye kalan etler, kuzuların derisi, içilmemiş şarap ve süt ateşte yakılırdı<sup>17</sup>.

Hakaslarda bu tür bir törenin tasviri Y. K. Yakovlev tarafından yapılmıştır. O, Hakasların da göklere kurban olarak özel seçilmiş koçların adandığını belirtmektedir. Kurban eti hazır olduğunda, herkes tarafından saygı gören, eski gelenekleri ve dua sözlerini bilen ihtiyar bir adam, tören yerinde akağaçtan yapılmış kaptaki kımız, süzme yoğurt, süt, ayran ve kurbanın yağlı parçalarının karıştırılmasıyla hazırlanmış olan çorbayı sırayla önce göğe, daha sonra kayın ağacına serperdi. Bu sırada bütün katılımcılar birlikte daire çizerek dolaşır ve dua ederdi. Tören, kurban edilen koçların etiyle ve arakı ile süslenmiş ziyafetle biterdi. Kemikler dâhil ziyafetten arta kalan her şey ateşe atılırdı<sup>18</sup>. Görüldüğü üzere söz konusu ayinlerde Tanrıya adanan içkilerin olması ve bu içkilerin tören sonunda ateşte yakılması benzer uygulamalardır.

Gök erişilmezliği ve sonsuzluğu ifade edişi ile birçok toplum tarafından kutsal sayılmıştır. Bu kutsiyet nedeni ile İslam öncesi Türk inancının merkezinde Gök-Tanrı yer almaktadır. En eski Türkler bu kutsallık nedeni ile her yılın beşinci ayında şükranlarını göstermek adına kurban sunmuşlar. Bu âdeti XIX. yüzyılda Sibiryâ bölgesinde yaşayan Beltirler, Kaçınler, Sagaylar ve Hakaslar devam ettirmişlerdir. Gök-Tanrı için kutsal dağlar ve nehirler kurban yeri olarak seçilmiştir. Tüm boylarda kadınların dağa çıkması yasaktı. Gök ayini kişiye özel olmayıp, boyun korunması ve refah amaçlı yapılmıştır. Ayini en eski Türklerde hükümdar yönetirken, sonraları her boyun dua bilen ihtiyar kişisi tarafından yapılmıştır. Kurban ayinlerinde alkollü içkiler bir sunu ve tanrı ile iletişim için bir araç olarak kullanılmıştır. Gök-Tanrı, kurbanı ve içkisi özel tutularak yüceltilmiştir. Gök için hazırlanan içkiler özenle yapılıyor ve ayine dek koruma altına alınıyordu. Gök, dışında dağ, nehir ve ölü ruhları da unutulmamış içkiler sunulmuştur. Ayin sonunda ise içkiler yine kutsal ateşte yakılmıştır.

---

<sup>17</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.313.

<sup>18</sup> E. L. Lvova, İ.V. Oktyabrskaya, A.M. Sagalayev, M.S. Usmanova, *Sibiryâ Türklerinin Geleneksel Dünya Görüşleri*, Çev. Metin Ergun, C.III, Kömen Yayınları, Konya 2013, s.99.

## 1.2. GÖĞE İÇKİNİN SAÇILMASI

Gök Tanrı'ya sunulan kanlı kurbanların dışında, kansız kurbanlar da vardı. Bu kansız kurbanlardan biri de saçı saçmaktır. Gök Tanrı'ya özel olarak hazırlanan kurbanlık içkiler en çok saçı saçma şeklinde yapılmaktaydı. Saçı, “yalma” yani ağaçlara ve şaman davuluna bağlanan paçavralar, tös (ongonları) yedirme (ağızlarını yağlama), ateşe yağ atma ve şarap serpmeye gibi törenler bu kansız kurbanlara örnektir<sup>19</sup>.

Dinî bir terim olan saçı bütün Türk boylarında bilinmektedir. Bu terim çok eski devirlerden miras olacak ki Moğollarda dahi “saçu” şeklinde söylenmektedir. Kanlı kurbanlara “tayılga” yahut “hayılga” denildiği gibi saçıya da dinî terim olarak *saçılga* yahut *çaçılga* denilmektedir. Saçı her kavmin kendi emeği ile kazandığı en kıymetli ve mübarek saydığı nimetlerden biridir. Göçebe kavimlerde süt, kımız, yağ çiftçi kavimlerde buğday, darı, şarap, tüccar kavimlerde para vesaire saçı olarak kullanılmaktadır. Ruhlara saçı yapma âdeti, dinî telakkilerin muayyen bir safhasında bütün dünya kavimlerinde görülmüş cihanşümül âdetlerden biridir, dinî mahiyetini kaybettikten sonra dahi birçok kavimlerde yalnız görenek olarak son zamanlara kadar devam etmiştir. Biri hakkında hayırlı haber söylenirken “*darısı başımıza!*” temennisi işte bu eski âdetten kalma bir hatıradır<sup>20</sup>.

Bozkırda hayvan sürüleriyle gezen Türk-Moğol halkları saçı olarak en çok süt içkilerini tercih etmişlerdir. Çünkü hayvansal ürünleri buna imkân vermiştir.

İçkinin Gök-Tanrı için göğe saçılması en eski kaynaklarda anlatılmamaktadır. Buna karşı sonraki dönemlerde Gök ayını için verilen bilgilerden anlaşılmaktadır ki Gök-Tanrı için içki yukarı doğru saçılmaktaydı. Bu uygulamalar bize yapılan en eski Gök ayinleri sırasında içkinin saçı şeklinde göğe serildiğini göstermektedir.

Mesela Gök Tanrı'ya içkiler tahta bir kaşıkla saçılırdı. Beltirlerin Gök ayininde, törenin yöneticisi Göklere dua eder, onun arkasında bekleyen biri de Göklere adanan rakıyı akağaçtan yapılmış bir kaşıkla serperdi<sup>21</sup>. Hakaslar da göğe tören sırasında akağaçtan yapılmış kaptaki kımız, süzme yoğurt, süt, ayran ve

<sup>19</sup> Abdülkadir İnan, *Tarihte ve Bugün Şamanizm*, TTK Yayınları, Ankara 2015. s. 98.

<sup>20</sup> İnan, *Tarihte ve Bugün Şamanizm*, s. 100.

<sup>21</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.315.

kurbanın yağlı parçalarının karıştırılmasıyla hazırlanmış olan çorbayı sırayla önce göğe, daha sonra kayın ağacına serperlerdi<sup>22</sup>.

Türkler gibi Moğollar da göğü kutsal bir unsur saymış ve ona hürmet etmiştir. Bu sebeple Gök-Tanrı'ya içki takdim edilirdi. Ermeni kaynakları Moğol geleneklerini anlatırken göğe içkinin serpilmesinden bahseder. Müverrih Kiragos, Moğolların kımızı ve şarabı içerken, içlerinden birisinin eline büyük bir kap alıp, küçük bir kadehle de bu içkiyi boşalttığını belirtir. Bu kımızın ve şarabın içilmeden önce ilk olarak semaya yani göğe doğru saçıldığı belirtilmiştir<sup>23</sup>. Moğollar bu şekilde kutsal sayılan göğe kansız bir kurban vermiş oluyorlardı.

XVII. yüzyılda yazıldığı tahmin edilen ve Budizm'in izlerini taşıyan *Altan Topçı*'de Moğolların göğü selamlama esnasında içki sunma ritüelini görmekteyiz. *Altan Topçı*'de Moğol komutanı Mukulikai Ong, sefere çıkmadan önce âdet olduğu üzere Tanrı'ya bir kadeh içki sunarak göğü selamlamıştır<sup>24</sup>.

Moğollar bu eski âdeti uygulamaya devam etmektedirler. Bugün Moğolistan'da hâlâ kırmız içkisi içilmeden önce içki tası ele alınarak işaret ve başparmaklarını tas içinde ıslatıp bir damlasını yukarıya yani Gök için saçarlar<sup>25</sup>.

Moğollar bozkıra dâhil olduktan sonra Gök-Tanrı inancını benimseyerek Türklerle etkileşim içinde olmuşlardır. Bu nedenle âdet ve uygulamalar benzerlik göstermektedir. Gök-Tanrı inancından dolayı göğün kutsallığı, Türk-Moğol halklarında kansız kurbanlardan olan saçılara layık görülmüştür. Kansız kurbanlar da çoğunlukla göğe içkinin saçılması şeklinde gerçekleşmiştir.

### 1.3. YER-SU'YA İÇKİ SUNUMU

Gök Tanrı dininin unsurlarından olan tabiat ruhlarına inanç Türk-Moğol ve Sibirya halklarında da yer almaktadır. Yer ve su ruhlarına olan bu inanç onlara saygı duymayı, şükranlarını sunmayı gerektiriyordu. Çünkü inanışlarına göre, onlar doğanın sahipleriydi ve onları kızdırmamak ve onlardan onay alabilmek için bu

<sup>22</sup> Lvova vd.; a.g.e., C.III, s.99.

<sup>23</sup> Müverrih Kiragos, *Ermeni Müverrihlere Göre Moğollar*, Çev: Gürsoy Solmaz, Elips Kitap, Ankara 2009, s.44.

<sup>24</sup> "Mukulikai Ong ordusunu toparlayıp, (âdet üzere) Tanrı'ya (bir kadeh) içki sundu (ve) dedi ki: 'Oh, azametli ebedî Tanrı, bil! İkinci olarak, sen, takdis edilmiş kutsal olan, bil! Senin soyuna iyilik yaptım, senin neslinden olan benim hakkımda kötü düşündü.' Göğü selamladı." Altan Topçı, *Moğol Tarihi*, Çev. Tuncer Gülensoy, Kültür Ajans Yayınları, Ankara 2008, s.94.

<sup>25</sup> Yıldırım Büktel, *Moğolistan Günlüğü*, E Yayınları, İstanbul 2012, s.111.

ruhları memnun etmek gerekiyordu. Bu uygulamalar şamanın yardımı olmaksızın halk tarafından kendiliğinden yapılabiliyordu.

Konu ile ilgili Türk destanlarında inanç ve uygulamalar yer almaktadır. Altay destanlarından biri olan Kan Kapçıkay destanında, destan kahramanı farklı bir yurda doğru giderken yanında taşımakta olduğu aracan, korocon içkisi ile peynir, kurut ve tereyağını nehre saçı olarak saçmıştır<sup>26</sup>. Bu sununun yapılması nehri geçmek adına gerekli olan iznin ruhlar tarafından verilmesi için şarttı.

Proto Türklerden sayılan Choular devrinde, yapılan bir yer ayininde kımız içkisi kullanılmıştır: Choular, ordugâhlarını veya savaş yaptıkları yeri, kötü ruhlardan arındırmak için güz mevsiminde bu merasimi yapmaktaydılar. Bu ayin sırasında yere bir koç gömerlerdi. Muhtemelen bu koç yer ruhuna bir kurban idi. Koçun kemikleri bir deri üzerine dizilir ve bir kadın kam bunları başı üstünde taşırdı. Bu arada, muhtemelen devran hareketleri yapan kadın kam saçlarını etrafına savurur ve sanki taç giymiş gibi görünürdü. Bir erkek kam, bir söğüt dalı veya çiçekli saz dalını dikerek, kımız döküp, Türkçe tökük denen dinî ayini icra ederdi<sup>27</sup>. Böylece girecekleri savaşlar için yer ruhunun hoşnutluğunu kazanarak yardım aldıklarını düşünüyorlardı.

Uygurlar 567 tarihli Çin takvimine uyarak ilkbaharda, sonbaharda ve kış gün dönümünde yer ayini yaparlardı. Uygurlar, üsüdke aş (ruhlara aş) ve yek'lere (yer altı ruhları) kapı eşiğine çiğ et, çiçek, bor yani şarap ve begni dedikleri birayı hediye olarak bırakırlardı. Yine bir Çin kaynağı, V-VI. yüzyıllardaki Uygurların bu ayinini anlatmıştır. Bu kaynağa göre, Uygurlar ayini şu şekilde yapmaktaydılar: Yere bir koç gömerlerdi (yer tanrısına kurban ederler) ve bıçak ile bir çırağ yakarlardı. Bir kadın kam, ilahiler söylerdi. Bu tören Orta Devlet'e (Çin'de Choular) kötü ruhları kovmak için yapılan ayine benzer. Bütün erkekler ata binerek, o yerin etrafında, çok defa dönerlerdi. Sonra bir erkek, söğüt dalı veya bir demet saz tutarak. sapları yukarı çevirerek bu dalın üzerine kımız dökerdi<sup>28</sup>.

<sup>26</sup> Dilek, *a.g.e.*, C.II, s.239.

<sup>27</sup> Emel Esin, *İslamiyetten Önceki Türk Kültür Tarihi ve İslama Giriş*, Edebiyat Fakültesi Matbaası, İstanbul 1978, s. 73.

<sup>28</sup> Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş*, s.164 vd; Wilhelm Radloff, *Sibirya'dan*, Çev. Ahmet Temir, C.I, Millî Eğitim Basımevi, İstanbul 1994, s.122.

Dede Korkut Hikâyeleri de İslamiyet'e geçiş döneminde olmalarına rağmen Oğuz Türklerinin yer-su ruhlarına hâlâ çok önem verdiklerini gösterir. Dirse Han'ın hatunu oğlan çocuk istediği zaman, çocuk dileği için kuru çaylara şarap dökerek adakta bulunmuştur. Burada su kültürüne ya da yer ruhuna şarap bir sunu olarak adanmıştır. Daha sonra oğlu esir edilince Hatun oğlu için üzülmüş ve yer-su için verdiği adağını hatırlayarak feryat etmiştir<sup>29</sup>.

Yere kurban sunulması âdeti Hakas Türklerinin ölü gömme âdetlerinde yakın dönemlere dek uygulanmıştır. Tomsk Üniversitesinin 1974 yılında düzenlemiş olduğu etnografya gezisine katılanlar, Hakas Otonom Vilayeti'nin Ust-Hoyza köyünde defin töreni için yapılan hazırlıkları ve törenin düzenlenmesine tanıklık etmişlerdir. Buna göre, mezarlıkta yer belirledikten sonra tören için toplananlardan en yaşlısı, eline kazmayı almadan önce toprağa votka serpmiştir. Mezar, toplanan erkekler tarafından sırayla kazılmış, bu arada şarap içilmiş, ruhlara şarap saçılmış birbirlerini çukura itmişler, şakalaşmışlar ve fıkra anlatmışlardır<sup>30</sup>.

Gök Tanrı ve Şamanizm'in iç içe geçtiği Moğollarda ise yer ayinleri benzer şekilde yapılmaktaydı. Bu ayin bazen şaman tarafından yapılırken, bazen de kağanın kendisi tarafından yere içkinin dökülmesi şeklinde yapılırdı. Rubruk, konu ile ilgili Moğolların yeri kımızla ıslatmalarından bahsetmiştir. Buna göre Moğollar, Mayısın dokuzuncu gününde bütün beyaz kısrak sürülerini bir araya toplarlardı. Daha sonra bu kısrak sürülerini kutsarlardı. Yapılan bu törene, bütün Hıristiyan ruhanileri de buhurdanlıkları ile katılmak zorundaydılar. Ardından toprak zemin taze kısrak sütü ile ıslatılırdı<sup>31</sup>. Böylece bütün kısraklardan bolluk ve bereket beklenirdi. Yere dökülen kısrak sütü ile yer de kutsanır ve otlakların, çayırların bollaşıp sürülerin daha çok süt vermesi umulurdu.

---

<sup>29</sup> “*Kesisün oğlan emen süd damarum yaman sızlar, saru yılan sokmadın ağcatenüm kalkup şişer. Yalnızca oğul görünmez, bağrum yanar, kuru kuru çaylara sucu saldım. Kara tonlu dervişlere nezirler verdüm. Aç görsem doyurdum, yalnızca görsem donatdum. Depe gibi et yağdum, göl gibi kımız sağırdum. Dilek ile Tanrıdan bir oğul güc ile buldum*”Orhan Şaik Gökyay, *Dedem Korkudun Kitabı*, Kabalcı Yayınevi, İstanbul 2006, s.32.

<sup>30</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.244.

<sup>31</sup> Wilhelm Von Rubruk, *Moğolların Büyük Hanına Seyahat*, Çev. Ergin Ayan, Ayışığı Kitabevi, İstanbul 2012, s.123.

Yine Moğollarda yeri içki ile kutsamak ve sunu da bulunmak bireysel olarak da yapılan bir âdetti. Eğer Moğollardan bir ev reisi içki içmek isterse önce biraz yere dökerdi<sup>32</sup>.

Polo'nun anlattığına göre Kubilay Han da her yıl Ağustos ayının yirmi sekizinde kımız içerek, bunu yere serpmekteydi. Bunu ülkenin bolluk ve bereketi için yapması gerekiyordu. Bu âdet inanca göre çocuklarını hayvanlarını kötülüklerden koruyacaktı. Bu nedenle Kubilay Han, bir tören eşliğinde kımızı içer ve yere serptikten sonra Şang-tu şehrinden ayrılırdı<sup>33</sup>.

Kutsal sayılan yer ve su ruhlarına bir şey sunmak Türkler ve Moğollar için bir gereklilik olmuştur. Yaşadıkları doğayı bu sahip ruhlarla paylaştıkları için onlara yedikleri yemekten ve içtikleri içkilerden sunmayı unutmamışlardır. Doğa ile iç içe yaşayan bu halklar, en büyük kutsalları arasına yer ve su ruhlarını da almışlardır. Özellikle doğanın uyanışı olarak kabul edilen bahar dönemlerinde yer ve su ruhlarına sunu yapmışlardır. Sunular genellikle kansız kurban şeklinde, saçı saçılarak yapılmıştır. Bu ruhlara içki sunmayı, özellikle sürüleri için ihmal etmemişlerdi. Çünkü hayvan sürülerini sağıp içkilerini genelde bu sütlerden yapan bozkır insanı için bu çok önemliydi. Bolluğun devamı olması için bu ruhlara da içki verilmeliydi. Bu ruhlarda içki içiyor ve memnun kalıp onları ödüllendirebiliyordu. Bu ruhlar, birer yol gösterici, koruyucu ruh, bazen de cezalandırabilecek birer kutsaldı. Onlara verilen hediyeler, yapılan dualar halkı koruyordu. Hem korkulan hem de saygı duyulan varlıklardı.

#### 1.4. ATALAR KÜLTÜNDE İÇKİ

Gök-Tanrı dininde ölmüş olan atalar toplumda saygıyla anılmaktaydı. Onlara ait mezarların korunması, atalara duyulan saygının bir gereği idi. Hayatta olanların nimetleri, ataların onlara bahşiydi. Bu vefa duygusunun bir gereği olarak, ölmüş olan ataların anılmaları ve onlara saygı duyulması, toplumda bir gelenek haline gelmişti. Çünkü atalarını bilmeyenler bu günü yaşayamaz ve geleceğe de yön veremezdi<sup>34</sup>.

---

<sup>32</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.34-35.

<sup>33</sup> Marko Polo, *Markopolo Seyahatnamesi*, Yay. Haz: Filiz Dokuman, C.I, Tercüman 1001 Temel Eser, Kervan Kitapçılık, İstanbul 1980, s.78.

<sup>34</sup> İlhami Durmuş, *Türk Kültürüne Giriş*, Akçağ Yayınları, Ankara 2016, s.292.

Atalara saygı bütün Türk boylarında vardı. Bunun tarihte birçok örneği de görülmüştür. Choularda, atalar kültü önemli bir yer tutardı. Her dört mevsimde onlara sunular sunulurdu. Bu törenlerin saf ve samimi bir hava içinde yapılması gerekirdi. Bilhassa imparator ve imparatoriçe buna çok dikkat ederdi. Tören için ikisi de yıkanıp, oruç tutarlardı. Yedi gün oruç tutarken et yenmez sadece sebze yenirdi. Bu müddet esnasında atalardan başka hiçbir şey düşünmezlerdi. Bu şekilde onlarla temas sağlanmış olurlardı. Oruç bitince imparator atalarının odasına gider, sanki onlar orada imiş gibi onlara saygılarını sunardı. Tören hazır olunca imparator ve imparatoriçe törene özel elbiselerle ‘Büyük Mabede’ giderlerdi. Kokulu içki (Yü) yere dökülür ve ataların ruhu bu şekilde davet edilirdi<sup>35</sup>.

Ardından çok temiz giyinmiş bir memur bir bıçakla kurbanlık hayvanın kulağının arkasından bir tüy kesildikten sonra hayvanı keserlerdi. Tüy ve kan orada bulduklarına inanılan atalara gösterilirdi. Bu sırada Li içkisi verilirdi. İmparator yağla, böbreği keserdi, imparatoriçe ise içki sunardı. Bu sırada atayı temsil eden kişiye sunulardan takdim edildikten sonra imparator, imparatoriçe ve rütbe sırasıyla memurlar yemek yer, içki içerlerdi<sup>36</sup>.

Chou hükümdarı, yine güz mevsiminde, ok ile geyikler vuruyordu ve bunların bazı kısımlarını kurban olarak atalar tapınağına yolluyordu. Ardından düzenlenen şölende, kurbanın kalan eti hükümdar soyu mensupları tarafından yenerek, ata ruhları ile bağ kurulmuş oluyordu. Bu şölende mertebeler belirleniyor ve içki kadehleri ile and içiliyordu<sup>37</sup>.

Eski Türklerde görülen atalar kültü günümüze kadar devam etmiştir. Nitekim çok eskilerden beri insanlar, ata ruhlarının, dar zamanda kendilerine yardım ettiklerine inanmaktadırlar. Atalar kültü bu nedenle, onlardan yardım ve kuvvet temin etmek içindir. Tahtacılar da kabirlere önem verilmesinin bir sebebi de budur. Onlar ölülerine rakı adarlar ve kurban keserler<sup>38</sup>.

---

<sup>35</sup> Özerdim, *a.g.m.*, s.21-22.

<sup>36</sup> Özerdim, *Aynı Yer*.

<sup>37</sup> Emel Esin, *İslamiyetten Önceki Türk Kültür Tarihi ve İslama Giriş*, Edebiyat Fakültesi Matbaası, İstanbul 1978, s.102.

<sup>38</sup> Yusuf Ziya Yörükkan, *Müslümanlıktan Evvel Türk Dini Şamanizm*, (Notlarla ve Eklerle Yayına Hazırlayan: Turhan Yörükkan), Ötüken Yayınları, İstanbul 2014, s.35.



Türklerde olduğu gibi Moğollarda da ata ruhlarına kurban sunuları takdim edilirdi. *Moğolların Gizli Tarihi*'ne göre Kabilenin atalara (ulular) kurban sunduğu bir günde Timuçin'in annesi Ho'elun-ucin geç kaldığı için bu kurban merasiminin yemeklerinden ve içkisinden payını alamamıştı<sup>39</sup>.

Atalara saygı ve sunuda bulunma âdeti, onlardan yardım alabilmek için yapılmıştır. Bu bozkır halklarının genelinde yaşayan bir inanıştır. Atalara verilen bu saygı, kendilerine kurban kesmek, içki sunmak, yemek sunmak şeklinde olmuştur.

### 1.5. ALPLIK TÖRENLERİNDE İÇKİ

İslam öncesi toplumlarında ve yeni birçok Türk lehçesinde kahraman, cesur, yiğit ve gazi kişiler “alp” olarak tanımlanmıştır<sup>40</sup>. Alplik toplum içinde önemli bir konum sayılıyordu. Bu nedenle İslam öncesi Türk toplumu alplik törenlerine büyük önem vermiştir. Yapılan törenler bir şölen havasında olmaktadır. Bu şölenler aynı zamanda birer yemin töreni şeklinde geçmekteydi. Alpların hükümdara olan bağlılıklarını göstermesi gerekmiştir. Bağlılık gösterileri de kadehle içki sunma şeklinde gerçekleşmekteydi.

Çin'in kuzeyinde, Chou dönemindeki Kuzeyli göçebelerin Pi-yung'daki şölenleri birer gösteri şeklindeydi. Pi-yung'daki müzik eşliğinde yapılan okçuluk yarışmalarında, eyalet beyleri ve yüksek rütbeli Alplar, mahir okçular arasından seçilirdi. Çünkü bu yarışmada müziğin işaret ettiği anda hedefi vurabilmek, yalnız ustalık değil, terbiye, doğruluk ve kut nişanesi sayılıyordu. En usta okçu sayılan hükümdar, dört yöne ok atarak, kötü ruhları kovan bir kam görevi de görmekteydi. Hedefi vuranlara kadehle, vuramayanlara boynuzla şarap sunuluyordu<sup>41</sup>. Alplar bu şekilde içki ile ödüllendirilmiş oluyorlardı, alpların içki kapları ise bir rütbe işareti olarak kendini göstermektedir.

Chou dönemi alplik şölenlerinde rütbe ve yaşa göre hükümdarın yanında diziliyor ve içkilerde buna göre sunuluyordu. Şölen sırasında hükümdar, içki kadehlerini, Oğuzların benzer ant şölenlerindeki adıyla toluları (içi dolu kadeh)

<sup>39</sup> Ho-elun-ucin bunun üzerine Orbai ve Sohatai'a şunları söyledi: “*Yesugai-ba'atur öldü diyerek oğlum henüz küçük diye, ulular cenazesinin nimeti arağı ve sarhaddan (sert içki) nasıl olur da ayırmazsınız?*” *Moğolların Gizli Tarihi*, Çev. Ahmet Temir, TTK Yayınları, Ankara 2010, s.23; *Moğolların Gizli Tarihçesi*, Çev. Mehmet Levent Kaya, Kabalcı Yayınları, İstanbul 2011, s.30.

<sup>40</sup> Orhan F. Köprülü, “Alp”, *TDVİA*, C.II, İstanbul 1989, s.525.

<sup>41</sup> Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş*, s.122.

sunuyordu. Söngük ve tolu sunulması, tımar dağılımının simgesiydi. Oğuzlarda olduğu gibi tolular, şarap kadehleriyle küçükler büyüklere şarap andı içiyordu<sup>42</sup>. Yaz ve kış gündönümündeki ayinlerden sonraki şölenlerde, rütbelere ve onların nişanesi olan elbiseler, davul, ok, yay ve balta şarap yapma hakkının simgesi olan kadeh gibi işaretler dağıtılmış oluyordu. Bütün bu hediyeler ve bu elbiseler, dağıtılan rütbelere işaretliydi ve şekilleri sınıflandırılmıştı<sup>43</sup>.

Bu rütbe ve işaretler alpların mezar heykellerinde de kendini göstermektedir. Uygurların atası, Çinlilerin “kuzey Ting-ling” dediği beylere atfedilen, Ötüken çevresinde milattan önceki binyıldan kalma alp mezarlarında, madeni ayna ve içki boynuzu kadehi, kemere asılı silahlarla birlikte bazen resmedilmiştir<sup>44</sup>.

Alplık şölenleri, Chou döneminden Selçuklu Sultanı I. Alaeddin Keykubad zamanına kadar değişmediği görülmektedir. Ant töreni askeri yönünü koruyordu. Hükümdar ve bu dönemde hem subaşı, hem sipahdar denen askeri amir etrafında, sadakat yemini ifadesi olarak “dostgani” resminde tolular içiliyordu. Böylece, sipahdar ve sultan talimhanesinde yetişen “sipah” hükümdara ve birbirine ant ile bağlıydı<sup>45</sup>. Alplık törenlerinde içkilerin içilmesi aynı zamanda sadakatin ve dostluğun işareti sayılmış oluyordu.

“Sin-sın” denen Türk mezar heykelleri arasında, sağ elde *tolu* (kadeh) tutup, sol eliyle belindeki kamaya dokunanlar, belki bir ant törenine taraf olmuş alpları temsil ediyorlardı. Kadeh tutanlar genellikle erkek, nadiren kadındır. Ancak Türklerde gömülen alp cesetlerinin eline kadeh verme geleneği de bulunduğundan, sinlerin elde tuttuğu kadeh, cenaze töreniyle de ilgili bir simge olabilir<sup>46</sup>. Alpin ölmesi ve sonrasındaki cenaze töreninin tasvirini, heykellerde görmekteyiz. Alp ölünce kutsal bir varlık olarak görülmüştür. Anısına yapılan mezar ve kurban sunusu onun göğe çıkışını göstererek kutsallık vermiştir.

Muhtemelen kadeh tutmak, birden fazla olayı ifade ediyordu. Ama en önemlisi dini hayattı. İlk olarak ölümü ifade eden bu olayda Gök Tanrı esas alınarak, alp elinde kadehi ile görünmek istemiştir. Çünkü eski Türk dinî alpin kahramanlığını

<sup>42</sup> Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş*, s.124.

<sup>43</sup> Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş*, s.192.

<sup>44</sup> Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş*, s.125.

<sup>45</sup> Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş* s.142.

<sup>46</sup> Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş*, s.131.

esas alıyordu. Alp göğe uçunca, ölümden sonraki hayatta bu kadehle yine içkisini içebilecekti. İkinci olarak, yaşadığı zaman diliminde pek çok düşmanı yenen ve ödül olarak aldığı bu kadehi alp yine aynı şekilde tasvir etmek istemiş olabilir. Belirtildiği üzere, şölenlerde verilen kadehler ve içilen içkiler rütbeleri göstermekte olup birer tımar dağılımıydı. Aslında burada yine Gök Tanrı esas alınıyordu. Çünkü yaşarken yapmış olduğu tüm kahramanlıklar ve almış olduğu tüm rütbelere, din esaslıydı. Amaç öteki dünyada da saygı duyulmayı sağlamaktı. Bu nedenle Türk heykellerinde alp şahsı elinde içki kadehi ile tasvir ediliyordu.

Sonuç olarak alpler yiğitliklerini çoğu zaman bir şölen sırasında, beylerin önünde hünerlerini göstererek gerçekleştiriyorlardı. Yapılan bu şölenlerde ok atma yarışları düzenlenir ve en mahir alp bu şölenlerde seçilirdi. Alplar içki ile ödüllendirilirdi, aynı zamanda içki kapları onların mertebelerini belirtmiş oluyordu. Alplar bu kadehlerle görünürken hem mertebesini hem de ölümünü ifade etmekteydi.

#### 1.6. YEMİN TÖRENLERİNDE İÇKİ

Eski Türklerde ant sözü “yemin” anlamında kullanılmıştır<sup>47</sup>. Her millette yemin kutsal bir şey üzerine yapılır. Eski Türkler de aynı şekilde hareket etmişlerdir. Türk dilinde yemin etmek anlamında “and içmek” kullanılmıştır. Bu sözden de anlaşıldığı üzere yemin, bir şey içerek olmaktaydı<sup>48</sup>. Dikkat edilirse Türkçe’de, and etmek ve yemin etmek az kullanılır. Daha çok yemin içtim denilir. Ancak bu anlayışın, su içmekle bir ilgisi yoktur. Bu yalnızca and kâsesi ile içki veya kırmızı içmek şeklinde olmaktadır<sup>49</sup>.

Bu tören Türk-Moğol halklarındaki tasvirlerinden anlaşıldığı üzere şu şekilde oluyordu: İki yabancı kardeş ve dost olmaya karar verirlerse soydaşlarının huzurunda kollarını keserek ant ayağına yani kabına kanlarını akıtırlardı. Aralarına kılıç, ok veya başka bir silah koyarak bu kaptaki kana, kırmızı, süt veya şarap karıştırılarak birlikte içilirdi. Sonra silahlarını veya atlarını veyahut kız kardeşlerini değiştirirler, böylece “antlı adaş” olurlardı. Moğol devrinde bu törenle dostlaşmış olanlara

<sup>47</sup> Kaşgarlı Mahmud, Divan-ı Lûgat-it Türk Tercümesi, Çev. Besim Atalay, Cilt I, TDK Yayınları, Ankara, 1985. s.42-459.

<sup>48</sup> Hüseyin Namık Orkun, “Eski Türkler Nasıl Yemin Ederlerdi”, *Resimli Tarih Mecmuası*, S.9, 1950, s.1.

<sup>49</sup> Bahaeddin Ögel, *Türk Mitolojisi*, C.II, TTK Yayınları, Ankara 2014, s.426.

“*anda*” denilmiştir<sup>50</sup>. Amaç genel anlamda, bir yabancı ile kardeş olmak ya da iki devletin ve iki farklı boyun uzlaşma yoluna gitmesiydi. Ayrıca bu bilgilerde dikkati çeken en önemli hususlardan biri kanın bir içki ile içilmesidir.

Eski inanca göre, içmek ve yemek aynı ölçüde karmaşık süreçlerdir. Yenilen ve içilen şeyler İnsanın içinde hemen etkisini gösterir; dost ya da düşman olmasına göre, ya insanla birlikte olur, ya da karşı olur. Fakat içki içmeyi yemekten daha önemli kılan şey, içilen bir şeyin hayatının ya da ruhunun doğrudan doğruya içe alınmasıdır. Büyük tasavvurlara göre, her sıvı kanı simgeler ve bir hayvanın kanı ya da bir bitkinin suyu onun aynı zaman da ruhudur. Çoğu kültürde kanın tabu olmasının nedeni budur. Bu kan/ruh denklemi çoğu olaya yansımıştır. Bu nedenle, içmenin ilkel insan için tehditkâr bir yönü vardır. İnsan içince ruhunu yitirir. Bunun klasik örneği şaraptır. Şarapla sarhoş olan insan artık kendi ruhuna sahip değildir, şarabın ya da şarap tanrısının ruhuyla doludur. Büyüyle ilgili birçok tasavvurda olduğu gibi, içme tasavvurunun da reel bir fizyolojik nedeni vardır. İçilen sıvı, kan dolaşımına katı yiyecekten daha çabuk girer. Etkisi daha hızlı olup, bu etkinin içecekten kaynaklandığı daha açıktır<sup>51</sup>. Gerçekten de Türk-Moğol kültür çevrelerine baktığımızda, ant içmek sürekli aynı içki kâsesinden herhangi bir içkinin içilmesi ile olurdu, bu ritüelin en önemli unsuruydu.

Bu yemin töreninin ilk örneğini İskitlerde görmekteyiz. MÖ. V. yüzyılda Herodotos İskitlerde ki bu ant töreni hakkında bilgiler kaydetmiştir. Bu bilgilere göre İskitler, bu tören için toprak bir kupanın içine şarap doldururlardı. Ardından ant içecek olanlar buna kanlarını karıştırırlardı. Bunun için sivri bir şeyle vücutlarında küçük bir delik açarlar veya kılıçla hafif çizerlerdi; sonra kabın içerisine bir pala, oklar, bir balta ve mızrak daldırırlardı. Bu olduktan sonra tanrısal öfke üzerine ant içerler ve kaptaki şaraptan biraz içerlerdi. Orada bulunanların ileri gelenleri de onlarla beraber bu içkiyi içerlerdi<sup>52</sup>.

<sup>50</sup> Abdülkadir İnan, “Eski Türklerde ve Folklorda Ant”, *Makaleler ve İncelemeler*, TTK Yayınları, C.I, Ankara 1998, s.325.

<sup>51</sup> Wolfgang Schivelbusch, *Keyif Verici Maddelerin Tarihi*, Çev: Zehra Aksu Yılmaz, Genesis Kitap, Ankara 2012, s.175.

<sup>52</sup> İskitlerin neden ant içerek dost olduklarını *Lucianos* ele almıştır. İlhami Durmuş’un aktardığına göre, onun verdiği bilgiler Herodotos’un vermiş olduğu bilgileri desteklemektedir. *Lucianos*, İskitlere dair bilgileri İskit soyundan olan *Togaris*’in (*Toxaris*) sözleriyle vermektedir. *Togaris*, özellikle neden dost edindiklerini şu cümlelerle açıklamaktadır. “*Bizim memleketimizde savaş hiç eksik olmaz, ya biz bir ülkeye saldırırız, ya bizim yurdumuza bir saldıran olur, bir otlak için, talan için silaha sarılırız. İnsana dost da işte böyle zamanlarda lâzım*

İskitlerdeki kan kardeşliği ve ant törenleri arkeolojik buluntularla da belgelenmektedir. Nitekim bu şekil tasvirler elbise ve başlık üzerine dikilmiş madeni plakalar üzerinde olduğu gibi madeni kap üzerine de yapılmıştır. Bu tasvirler incelendiğinde yan yana gelerek diz çökmüş iki İskit'in içki boynuzundan aynı anda kan karıştırılmış içkiyi içtikleri görülmektedir<sup>53</sup>. Bu şekilde dost olan İskitler birbirlerinin çıkarlarını koruyacaklarına da yemin etmiş olurlardı.

İçki ile kanın karıştırılması ve aynı and kâsesinden içkiyi içmek âdeti bozkır kültür çevresinde devam edilmiş bir âdetti. Göktürk çağındaki heykellerin, hemen hemen hepsinin elinde, bir and kâsesi bulunmaktadır<sup>54</sup>.

Hunlarda ise bu tören yine benzer şekilde, devletler arası uzlaşmada yapılıyordu. MÖ. I. yüzyıla ait bir ant töreni Hun hakanı Huhanyeh ile Çin elçileri arasında yapılmıştır. Han Ch'ang ve Chang Meng, Şanyü ve devletin ileri gelenleri ile birlikte Hunlar, Nuo Nehri'nin doğusundaki dağa çıkmışlar ve bir kır at kurban etmişlerdi. Şanyü bıçağıyla altından bir parça kazıyarak içkiye katıp kaşıkla karıştırmıştır. Ardından daha önceleri esir alınıp öldürülen Yüeh-chih kralının kafatasından yapılmış kap içine konan bu içkiyi birlikte içerek kan andı yapmışlardı. Daha sonra Çinlilerden devletin ileri gelenleri bu durumu tartışmış ve ülkelerinin küçük düştüğünü düşünerek, böyle bir antlaşmayı bozmak için göğe kurban vermek istemişlerdi<sup>55</sup>. And içme törenleri görüldüğü üzere oldukça ciddiye alınıyordu. Çin'in bu yemin töreninden kurtulmak için tanrıya kurban vermesi de yapılan yeminin tanrı şahit edilerek yapıldığını ve kararın ancak yine onun rızası ile bozulacak olmasını gösterir.

Bir insan herhangi bir şeye yemin ederken, “yalan söylersem, sözümde durmazsam” şeklinde kendisinin lanetlenmesi ve kötülük bulması üzerine de yemin etmektedir. Bu şekilde bir yemin Türk kültür çevresinde “kargış” olarak bilinir.

---

*olur. İşte bunun içindir ki, biz dostluklarımızı sağlamca perçinleriz, biz onun karşı konulmaz, yenilmez bir silah olduğuna inanırız”* Gerçekten samimi dostların olması savaş zamanlarında gerekmede ve dost olan kişi dostu için yenilmez bir silah gibi görünmektedir. Bkz. Herodotos IV, 70; İlhami Durmuş, “Türklerde Ant”, *Milli Folklor Dergisi*, S. 84, 2009, s.99.

<sup>53</sup> Durmuş, a.g.m., s.101.

<sup>54</sup> Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C.II, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1978, s.329.

<sup>55</sup> Bu ant töreninde yapılan yemin şu şekildeydi: “*Han ve Hunlar bir sülale teşkil ederler. Nesiller boyunca birbirini aldatmaz, birbirine saldırmaz, hırsızlık vukuunda birbirlerine bildirirler. Hırsızları cezalandırırlar, zararları öderler, iki taraftan birine düşman saldırırsa askerleri ile yardım ederler. Bu andı kim bozarsa Tanrı'nın cezasına çarpsın, nesiller boyunca bu andın cezası altında inlesin.*”. Ayşe Onat, Sema Orsoy, Konuralp Ercilasun, *Han Hanedanlığı Tarihi, Hsiung-nu (Hun) Monografisi*, TTK Yayınları, Ankara 2004, s.58-60; İnan, “*Eski Türklerde ve Folklorunda Ant*”, s.317-318.

Burada ant ya da yemin eden kişi bir şeyi gerçekleştirmemesi, sözünde durmaması ve yalan söylemesi halinde lanetlenmesini istemektedir<sup>56</sup>.

Nitekim ant törenlerinde korkunun yaratmış olduğu bu durum Tabgaçlarda görülmektedir. Tabgaçların ahvadı olan Hsi-hsia'lar intikam almamak adına tavuk, domuz ve köpek kanlarını şaraba katarak içerlerdi. İntikamdan vazgeçildiği hallerde tavuk, domuz, köpek kanlarını şaraba karıştırıp içerlerdi. Bunu içtiği zaman “*Eğer sözümü tutmadan intikam alırsam yiyecek erzaklarından mahrum olayım, aile efradımın başı kel olsun, hayvan sürülerim mahvolsun, yattığım çadırıma yılan girsin*” diyerek yemin ederlerdi<sup>57</sup>.

Uygurlar ve Çinliler arasında 765 yılında yapılan ant töreninde yine tanrı şahit tutulmuş ve yemin töreni içki ile yapılmıştır. VIII. yüzyılda yaşanmış olan bir olayı anlatan Çin kaynağına göre, Uygurlar ile Çin komutanı bir tören düzenleyerek ant içmişlerdir. Çinli komutan yemin ederken şöyle demiş: “*Tan sülalesinden Gök oğluna on bin yıl; Uygur hakanına da on bin yıl. Her iki hükümdar karşılıklı barış içinde bulunsunlar; hangisi bu sözleşmeyi bozarsa savaşta canı çıksın, soyu soppu yok olsun*”<sup>58</sup>.” Ardından ant şarabı getirilmiş ve Uygur hakanı da Çin generaline “*Senin andınla ant ediyoruz*” diyerek karşılıklı yemin ederek uzlaşma yoluna gitmişlerdi.

Türkler bu tür yemine çok değer veriyorlardı. Öyle ki bunu anlamış olan Bizans, daha sonraki dönemde Peçenek Türkleri ile yapacağı ittifakta bu ant törenini kendi çıkarlarına göre kullanmıştır. Bizans kendi yanında savaşacak olan Peçenekler için ant içmek yolu ile uzlaşmaya gitmiştir. Peçenek Türklerinin, kendileri gibi Türk olan, Alp Arslan'ın ordusuna karşı savaşmaları ve onlardan taraf olmamaları için, Peçenek kuvvetlerine güvenmek adına yemin ettirmek istemiştir. Gerçekten de Attaleiates tarafından onlara atalardan kalma âdetlerine göre bağlılık yemini yapılmış ve hiç biri savaş esnasında Bizans birliklerine karşı olmamışlardı<sup>59</sup>. Bizans atalardan

<sup>56</sup> Durmuş, a.g.m., s.103.

<sup>57</sup> Gülçin Çandarlıoğlu, *Sarı Uygurlar Ve Kansu Bölgesi Kabileleri (9-11 Asırlar)*, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, Düzeltilmiş, Genişletilmiş İkinci Baskı, İstanbul 2004, s.90; Eberhard Wolfram, “Çin Kaynaklarına Göre Orta ve Garbı Asya Halklarının Medeniyeti”, *Türkiye Mecmuası*, VII-VIII, 1942, s.128.

<sup>58</sup> İnan, “*Eski Türklerde ve Folklorunda Ant*”, s.318.

<sup>59</sup> Bu olayı Bizans kaynakları şöyle aktarır: “*Diogenes, gece vakti çadırının içinde kalarak, ertesi gün yapılacak savaş için mümkün olduğu kadar hazırlandı. O sırada ben de, İskitlere karşı olan kuşkuları gidermek isteğiyle, İmparatoru, onları yemin ettirmekle taahhüt altına sokmasını öğütledim. O da benim önerimi kabul etti ve beni bu işi gerçekleştirmek ve taahhüdün yerine getirilmesine göz kulak olmak üzere yetkilendirdi. Böylece onlara, İmparatora ve Rumlara sadakatlerini sarsılmaz biçimde koruyacakları yolunda, atalardan kalma geleneklerine göre, yemin ettirdim; bu yolda, and içmekle yapılan anlaşmaya tıpatıp uyulmasını onlara and içen beylerine*

kalma bu âdetin onlar için önemini anlamış ve bunu kendi çıkarı doğrultusunda kullanmıştır. Ayrıca Bizans'ın bu âdetin Peçeneklere atalardan kaldığına değinmiş olması çok eskilerden beri önemle üzerinde durduklarını belirtmektedir.

Sonraki dönemlere gelindiğinde bile yemin törenleri kişiler ve devletler arasında önemini kaybetmemiştir. Bizans imparatorunun, Kumanlarla olan ittifakı da bir ant töreni şeklinde olmuştur. İmparator ve yanındaki devlet erkânı, bir olup samimi bir şekilde birbirlerine yardım edebilsinler diye hepsi bir yerlerini kesip kanlarını büyük gümüş bir kâsenin içine akıtmışlardı. Kumanların hükümdarı ve yanındaki diğer devlet erkânı da aynı şeyi yapmıştı. Daha sonra onların kanı ile Bizans devlet erkânının kanı birbirine karıştırıldı, ardından da onun içerisine şarap ve su katılarak tekrar karıştırıldı ve her iki grup da bu karışımı içti ve onların hepsi artık kan kardeşi olduklarını söylemişlerdi. Bunun ardından, onlar bir köpek getirerek bunu kendi adamları ile Bizans devlet adamları arasından geçirdikten sonra kılıçları ile parça parça ettiler ve imparatorun adamları da aynı şeyi yapmışlardı. Onlar, her iki taraftan da kim bu ittifaka uymaz, diğerini yalnız bırakırsa onunda bu köpek gibi parça parça edileceğini söylediler<sup>60</sup>. Burada törene katılanlar kan kardeşi sayılmıştır. Bu şekilde hem kişilerarası hem de devletlerarası bir antlaşma gerçekleştirilmiştir.

Dikkat çeken diğer bir konu da ant içme törenlerinde kullanılan kadeh ve kaplardır. Eski Türklerde ant içme törenleri çok önemli dinî bir uygulama görüldüğü için ant içme ile ilgili kadehlerin de mevcut olduğunu görmekteyiz. Kullanılan kadehler bazen topraktan bazen de eski bir zaferin anısını taşıyan kadehler olmuştur. Böylece ifade ettikleri anlam yaşatılmış olunuyordu. İskitler toprak bir kâse içinde içkiyi içerlerdi. Hun Türkleri Çinlilerle yemin ederken atalarından kalmış olan Yüeh-chih kralının kafatasından yapılmış kap içine konan içkiyi birlikte içmişlerdi. Dış tesirlerden uzak olan Kırgız Türklerinde yakın zamanlara dek ant içerken kullanılan kadehe “ant ayak es” denilmiştir<sup>61</sup>.

Türk siyasi ve sosyal hayatının önemli bir parçası olan ant içme geleneği Moğollarda da görülmektedir. Moğollarda yer alan andalık geleneği, yani kan

---

*biraktım. Ve aldatılmadım; onlardan hiçbirini, savaş zamanında düşman birliklerine katılmadılar”* Mikhael Attaleiates, *Tarih*, Çev. Bilge Umar, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul 2008, s.163.

<sup>60</sup> Jean De Joinville, *Bir Haçlının Hatıraları*, Çev. Cüneyt Kanat, Vadi Yayınları, Mayıs 2002, s.185.

<sup>61</sup> Herodotos, *a.g.e.*, s.322; Onat vd; *a.g.e.*, s.58-60; K. K. Yudahin, *Kırgız Sözlüğü*, Çev. Abdullah Taymas, TDK Yayınları, Ankara 1998, s.62.

kardeşliği, kaynaklarda ilk olarak Yesugai ve Ong Han'ın andalığı ile karşımıza çıkıyor. *MGT*'de Temucin, babasıyla andalık kurduğunu söylediği Ong Han'a gitmiş ve Ong Han da Temucin'e babasına verdiği sözden dolayı babalık etmiş, yardımda bulunmuştur<sup>62</sup>. Andalık geleneğinin en güzel örneğini Cengiz Han ve Camuka arasında görmekteyiz. Bilindiği üzere Cengiz Han'ın andası Camuka idi. Onlar çeşitli şekillerde kendilerini anda ilan etmişlerdi<sup>63</sup>.

Moğollarda ant içmek yine siyasi ve sosyal olaylarda çok büyük önem arz etmiştir. Nitekim Moğollar Anadolu ve İran üzerine seferlere gittiklerinde bile bu eski bozkır geleneğini bozmamışlardı. İlhanlı Moğollarında bu ant törenleri yapılmaktaydı; fakat kana değil de içkiye altın atılarak ant içtiklerinden bahsedilir. Çağatay ulusu ile anlaşmazlıklarda taraflar sürekli ant içme yoluna gitmişlerdi. Taraflar böylece Talas ve Kencek merasında toplanmışlardı. Barak, Kaydu, Möngke Timur aralarında şartlarını konuşarak Moğol âdet ve geleneklerine göre altın kadehlerde içki içerek kadeh kaldırmışlar ve yemin ederek anlaşma yoluna gitmişlerdi<sup>64</sup>.

Türklerde böyle bir yeminin bozulmadığı görülürken, İran Moğollarında taraflar arasında yapılan bu yemin töreni bazı siyasi ve ekonomik çıkarlardan dolayı bozulmuştu. Barak, daha önce ant içerek verdiği sözleri bozmuş ve anlaşmadan sonra Kaydu tarafının vergilerini vermemiştir<sup>65</sup>.

Gazan Han döneminde İlhanlılarda İslami âdetlerin bu eski töreni etkilediği görülmektedir. Gazan Han ve Baydu tarafları aralarındaki düşmanlığı bitirmek ve barış yapmak için Moğol âdetlerine göre, içkiye altın katarak yine yemin etmişlerdi. Ardından Baydu, Nevruza sende iç dedi. Ama Nevruz, cevabında “*Ben Müslümanım. Altın ve içki ile nasıl yemin edebilirim?*” diye ifade etmişti. Baydu bu cevaptan rahatsız olsa da taraflar her şeyin yerine getirileceğine dair söz vermişti<sup>66</sup>.

---

<sup>62</sup> *MGT*, s.37.

<sup>63</sup> Cengiz Han ve Camuka'nın anda olması ile ilgili bakınız: *MGT*, s.52-53; *Moğolların Gizli Tarihçesi*, s.59-60; Jean Paul Roux, *Türklerin Ve Moğolların Eski Dini*, Çev. Aykut Kazancıgil, Kabalcı Yayınevi, İstanbul 2002, s.239.

<sup>64</sup>: “Barak eğer sizin gönlünüz söylediğiniz söz ile beraber ise (söylediklerinizde samimi iseniz) bu konuda anlaşalım dedi. Sonra kendi töre ve geleneklerine göre ant içip (kadeh kaldırıp), bundan sonra dağ ve bozkırda ikamet etmeleri, şehirlerin etrafında dolaşmamaları, hayvanlarını ekin içine sokmamaları ve halk için kabul görmeyen isteklerde bulunmamaları için anlaştilar.” Reşîdüddin Fazlullah, *Câmiu't Tevârih*, Çevirenler: İsmail Aka, Mehmet Ersan, Ahmad Hesamipour Khelejeni, TTK Yayınları, Ankara 2013, s.86.

<sup>65</sup> Fazlullah, *a.g.e.*,s.105-106.

<sup>66</sup> Fazlullah, *a.g.e.*,s.225.



Müslüman olan emirlerin Moğol âdetine göre and içmemesi üzerine tedirginlikler yaşanmıştır. Nitekim Baydu, Karauna hazinelerini Gazan'ın ele geçireceğini düşünmüştü. Korkuya kapılan Baydu, yemin içkisinden içmeyen emirleri de hatırlatarak oğlu Kıpçak'ı kâse tutması için ve yemin törenindeki antlaşmayı hatırlatmak için yollamıştı. Müslüman olan bu emirler, daha sonra Kur'an-ı Kerim üzerine yemin ederek, ittifak halinde olacıklarına dair ve birbirlerine saldırmayacakları konusunda yemin etmişler<sup>67</sup>.

Bir süre sonra tarafların araları yine açılır. Gazan Han, Baydu Han ile Heşrud ve Kurbanşire taraflarında savaşmıştır. Baydu Han yenilince taraflar birbirleriyle karşılıklı konuşup, birbirlerine zarar vermemeleri konusunda bir andlaşma yapılması kararı aldılar. Bu andlaşma için içki getirilerek, kâsesinin içine altın atılıp bu içki içilmiştir. Müslüman olanlar ise birbirlerinin elini tutup kötü düşünmeyecekleri hususunda yemin etmişlerdi<sup>68</sup>. Müslüman olan Moğol emirlerin ant içkisi içmemesi tarafları tedirgin etmiş ve bu olay bazen korkuya neden olmuştu. Ama Müslüman olan emirler, Moğol âdeti yerine, kendi dinlerinin kaidelerine göre yemin etmişlerdir. Anlaşılan, zamanla ant içmek deyimi bu sebeplerden dolayı yemin etmek şeklini almıştı. Zaman geçtikçe, içki ve kan içmek yerine Kur'an-ı Kerim üzerine ya da el sıkışarak yeminler yapılmıştır. Bu Moğolların gittikleri yerlerde din değiştirmeleri ile ilgili bir hadisedir. Fakat bu olay daha çok Müslüman olanlarla yaşanmıştır. Müslüman olmayan Moğollar bu uygulamayı yapmamıştır.

Türk-Moğol toplumlarında ant içme geleneği eski bir âdetti. Türk kültüründe bu uygulama İskitler dönemine kadar gitmektedir. İskitlerde taraflar kan kardeşi olmak için içki ve kan karışımını aynı kaptan içmişlerdir. İki kişi arasında yapılan törende kurban kesilmediğini görmekteyiz. Fakat devlet ve boy anlaşmalarında mutlaka kurban sunumları olmuştur. Bu durum devletler arası yapılan yeminlerin daha ciddi olmasından dolayıdır. Zira Tanrının huzurunda yemin edilmesi ve onun öfkesinden korkulması bunu gösterir niteliktedir. Ardından geleneğe bağlı olarak, Hun, Gök-Türk, Uygur devletleri ile Peçenek, Kuman gibi birçok Türk halkları bunu devam ettirmiştir. Moğollarda da ikili ilişkilerde ve boylar arası anlaşmalarda ant içme yoluna gidilmiştir. Boylar ve devletler arası anlaşmalarda göğe kurban

---

<sup>67</sup> Fazlullah, *a.g.e.*,s.226.

<sup>68</sup> Fazlullah, *a.g.e.*,s.226.

kesilerek, aynı kaplardan kanla karıştırılmış içki içilmiştir. Moğollarda karşılıklı hediyeleşme ve eşyaların değiştirilmesi ile de kan kardeşi olunabiliyordu. Moğollar bunu çok yapmıştır. İran Moğollarında ayrıca içkiye altın katılarak and içilmiştir. Yine İran Moğollarında çıkarların yemini bozduğu durumlar da olmuştur. Türklerde ise bu duruma rastlanmamıştır. Türkler bilhassa bu yemin törenlerine çok bağlıydılar. Özellikle göğe kurban sunularak ortak bir kaptan içki içilmesi âdeti eski Türklerde çok yaygındı. Ardından Cengiz soyundan gelen hanedanların gerçekleştirdikleri ant içme törenlerinde İslami esaslara göre and içilmiştir. Buna göre, el sıkışarak ve Kur'an-ı Kerim üzerine yemin edilerek anlaşma yoluna gidilmiştir.

#### 1.7. DÖRT YÖNE İÇKİNİN SUNULMASI

Bütün dinlerde ve medeniyetlerde yönler, gerek sosyal hayatın seyri, gerekse dinsel açıdan büyük işleve sahiptir<sup>69</sup> Kutsalla bir şekilde irtibatlandırılan yer veya yönler insanlar tarafından seçilmemiş, sadece keşfedilmiştir. Çünkü kutsal mekânlar ilahi bir işaretle belirlenmiştir. Öte yandan bu mekânların doğu-batı, kuzey-güney gibi ana yönlerle ilişkileri bulunur<sup>70</sup>.

Türk-Moğol toplumlarında dört yön birçok ayin ve törende esas alınıp, merasimler gerçekleştirilirdi. Dört yöne saçının yapıldığını bazı destan metinlerinden ve sonraki dönem ayinlerinden öğrenebilmekteyiz. Tuva destanlarından olan Aldın Çaagay destanında, destan kahramanı Aldın Çaagay ablasının kendisine ikram ettiği rakıya yüzük parmağını batırıp, dört yöne saçıp dua etmiştir. Kendisi rakıyı içmemiş ve sadece dört yöne saçmıştır<sup>71</sup>. İçki içme önceliği destana göre kutsal dört yöne verilmiştir.

Proto-Türklerden sayılan Choular kaydedildiğine göre altı çeşit hayvan kurbanını kutsal sayılan dört yöne kurban ederlerdi ve halkın refahı için dualar edilirdi. Bu hayvan kurbanlarından başka sunulan içkiler de dört yöne kurban edilirdi. Chou'lar beş çeşit içki sunusunda bulunurlardı. Bunlar Fan (yüzen), Li (tath) Chung (eski bir içki), Ti (kırmızı içki), Teng (ağır içki-koyu renkli) adlı içkilerdi. Törende her biri ayrı yönlere konulurdu<sup>72</sup>.

<sup>69</sup> Ali Rafet Özkan, "Türk Kültüründe Yönler" *Türkler*, C.III, Ankara 2002, s.427.

<sup>70</sup> Ahmet Güç, "İslamdan Önceki Dinlerde Kible", *TDVİA*, C.XXV, Ankara 2002, s.364.

<sup>71</sup> Metin Ergun ve Mehmet Aça, *Tuva Kahramanlık Destanları*, Akçağ Yayınları, Ankara 2004, s.529.

<sup>72</sup> Özerdim, *a.g.m.*, s.21.

Beltirlerin Gök ayinlerinde, dua törenini yöneten ihtiyar sırayla doğudan güneye, batıdan kuzeye ve yine doğuya dönerek büyük ve küçük nehir ve dağ adlarını söyleyerek her biri için pişmiş et kaldırılırdı. Bunu ipe yelleyerek şarap serptikten sonra baş eğdi. Göklere yapılan duadan ve nehir ve dağlara yapılan ikramdan sonra kuzuların eti yenir, arakı fiçıları içilirdi<sup>73</sup>.

Moğollar da dört yöne hürmet ederdi. Onlar içki içmek için bir arada oturduklarında, içeceklerinden önce evin reisinin başının üzerinde asılan surete, sonra da diğer figürlere takdim ederlerdi. Bundan sonra bir uşak, tasla çadıra takdim eder (yurdu) ve dizini üç defa yere vurarak içecekten güneye doğru ateşe, doğuya doğru havaya, batıya doğru suya, kuzeye doğru ölümlere saygı olarak dökerdi. Uşak dört yöne içecekten sunduktan sonra çadıra geri dönerdi<sup>74</sup>.

Ermeni kaynaklarına göre, Moğollardan biri kımızı ve şarabı içerken, ilk önce göğe daha sonra sırayla doğuya, batıya, kuzeye ve güneye doğru saçardı<sup>75</sup>.

Görüldüğü üzere Türk-Moğol toplumlarında dört yöne selam ve hürmet edilmiştir. Kutsala yönelirken, onlar içtikleri içkiden ve yedikleri yemekten serpmeyi ihmal etmemişlerdir. Bu yolla kutsala yönelmiş olarak şükranlarını bildirmişlerdir.

## 1.8. ÖLÜ GÖMME ÂDETLERİNDE İÇKİ

Bozkır toplumlarının ortak noktalarından biri onların ölümden sonraki hayata inanmış olmalarıdır. Onlar, ölümden sonraki hayatta orada at koşturacaklarına ve yiyip içeceklerine inanmışlardır. Bu nedenle defin merasimlerinde tıpkı yaşarken olduğu gibi kullanabilmeleri için atlarını, içkilerini, kıyafetlerini ve değerli eşyalarını kendileri ile beraber mezara gömmüşlerdir.

Eski Türklerde, devlet büyüklerinin gömülmesine özel bir önem verilirdi. Herodotos İskitlerin kral mezarları ve ölüyü gömme âdetleri ile ilgili bilgiler vermiştir. Buna göre İskitler, kralları öldüğü zaman bir mezar kazarlardı ve ölüyü buraya getirirlerdi. Kralın ölüsü âdetlerine göre hazırlanırdı ve mezarın içinde boş kalan geniş yerlere elinden içki içtiği kimse ve atları boğulup konulurdu. Ayrıca

---

<sup>73</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.315.

<sup>74</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.34-35.

<sup>75</sup> Kiragos, *a.g.e.*, s.44.

mezara sadece altın kupalar bırakılırdı<sup>76</sup>. Görüldüğü üzere, devlet büyüklerini mezara içkisiz gömmüyorlardı. Kralın hayatta iken elinden içki içtiği kişinin gömülmesi de ölümün sonrasında bile içki içme isteğinin olduğunu ve bunun unutulmadığı görülmektedir. Atlar ise hem sağmak için hem de binek için mezarda yer edinmiştir. Yine kralın sadece altın kadehlerde içki içebileceği görülür.

Kumanlar da mezarın üzerine bir höyük yani İskit örneğindeki gibi bir tepe yaparlardı. Bu tepenin üzerine doğu yönüne dönük ve karnının üzerinde elinde bir kâse olan heykel dikerlerdi. Rubruk'un belirttiğine göre ölen birinin cenazesinde, on altı at postunu mezarın etrafındaki dört kazık arasına asmıştılar. Ayrıca buna içmek için kımız ve yemek için et ilave edilmişti. Ölünün vaftiz edileceğini söylemişlerdi, yani ölü bir Hristiyan olmasına rağmen eski gömülme usulleri ile mezara koyulmuş ve yanına kımız ile et konulmuştu<sup>77</sup>. Elinde kâse tutan heykeller Göktürk çağından beri vardı. Bu heykelleri ölünün hatırası için yaparlardı ve onu içkisini içerken ya da sunarken tasvir etmiş oluyordular. Dikilen at postları ise ölünün diğer dünyada hem at koşturacağına hem de susayacağı zaman kısırak sağacağına olan inançlarını göstermektedir.

X. asır Oğuz Türkleri de ölüm sonrası hayata inanmışlardır. Fadlan, Oğuzlarda, önemli bir adam ölürse onun için ev gibi bir çukur kazdıklarını belirtir. Ardından ölüye gömleğini giydirirler, kemerini takarlar, yayını kuşandırır ve eline içinde şarap olan ağaçtan bir kadeh verirlerdi<sup>78</sup>.

Mezarlara yemek ve içki koyulması âdeti eski bir bozkır geleneğidir. Orta Asya mezar buluntuları tüm bu ölü gömme âdetlerini doğrulamaktadır. Yapılan kazı çalışmalarında da birçok mezarda içki kadehleri, kâseleri ele geçirilmiştir. Örneğin Peçeneklere ait olan mezar buluntularında diğer birçok buluntuda olduğu gibi tabaklar ve içki takımları bulunmuştur<sup>79</sup>.

Bozkır Moğolları da ölümden sonraki hayata inanmaktaydılar. Onlar bu nedenle tıpkı Türkler gibi ölünün mezarının içine bazı hediyelik eşyalar ile yiyecek-içecek koymuşlardır. Carpini'ye göre Moğollarda soylu birisi öldüğünde onu

---

<sup>76</sup> Herodot, *a.g.e.*, s.322-323.

<sup>77</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.43.

<sup>78</sup> Ramazan Şeşen, *İbn Fadlan Seyahatnamesi ve Ekleri*, Yeditepe Yayınevi, İstanbul 2010, s.15.

<sup>79</sup> Bahaedin Ögel, *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi*, TTK Yayınları, Ankara 2014, s.291.

bozkırda sevdiği bir yere gömerlerdi. Soylu biri çadırın içinde oturmuş vaziyette, önünde bir masa, masanın üstünde et, kıyma, bir kısırak veya yavrusu, bir at, eğer ve üzengileri ile birlikte gömülürdü. Böyle yapılarak ölen kişinin ruhunun öteki dünyada sahip olacağı bir çadırı, kendisine süt verecek bir kısırağı ve aynı zamanda hem damızlık hem de binebileceği bir ata sahip olarak, rahat edeceğine inanırlardı<sup>80</sup>.

Quentin'e göre Moğollar arasında sıradan bir kişi öldüğü zaman bu kişi gizlice kırıla gömülürdü. Kurulan çadırın önüne masa ve et dolu bir kap ve kıyma bırakılırdı. Bırakılan her şey ölünün öteki dünyada rahatı içindi. Öbür dünyada çadırı, yük hayvanı, o hayvandan alacağı sütü olsun diye bu hazırlıklar yapılırdı<sup>81</sup>.

Yine Quentin'e göre Moğollar yaşlılar için farklı bir ölüm âdeti uygulamaktaydılar. Quentin'e göre bu en kötüsüdür. Buna göre Moğollar yaşlıların ağırlaştıklarını ve bir şey yapamaz hale geldiklerini gördüklerinde, onlar için kuyruk yağı hazırlarlardı. Bu yağ yemesi için yaşlılara verdiklerinde yaşlı olan kişiler bunu yedikleri takdirde kolaylıkla boğulup ölürlerdi<sup>82</sup>.

XIX. yüzyıldaki bilgilere göre ise bu öldürme olayından önce yaşlıların içki sarhoş edildiğini göstermektedir. Klementz'e göre halkın toplandığı açık bir alanda tüm dost ve akrabaları arasında oturtulan yaşlılara en iyi yemeklerden ve içeceklerden sunulurdu. Uzun konuşmalar ve bolca içilen şaraptan sonra yaşlılara uzun ve katı olan birer yağ parçası yutturulurdu. Bu yağ onların boğazlarına takılır ve ölmelerine neden olurdu<sup>83</sup>. Muhtemelen içkinin etkisiyle iyice sarhoş olan ihtiyarlar daha çabuk bir şekilde, fazla tepki vermeden ölmekteydiler. Yabancı bir seyyaha göre bu ölüm şekli çok acımasızca olsa da, bu şekilde görülmesi olayı kendi kültürüne ve değer yargılarına göre yorumlamış olmasındandır.

İhtiyarların özellikle yedirilmesi ve içirilmesi bir değer olarak görülmelidir. Bu bir çeşit saygın ölümdü. Sonuçta insan, "kendisine sunulan mutluluk payını

---

<sup>80</sup> Johann De Plano Carpini, *Moğol Tarihi ve Seyahatname*, Çev. Ergin Ayan, Derya Kitabevi, Trabzon 2001, s.50-54.

<sup>81</sup> Quentin, *a.g.e.*, s.33.

<sup>82</sup> Simon De Saint Quentin, *Bir Keşif'in Anılarında Tatarlar ve Anadolu 1245-1248*, Çev. Erendiz Özbayoğlu, Doğu Akdeniz Kültür ve Tarih Araştırmaları Vakfı, Antalya 2006, s.33.

<sup>83</sup> D. Klementz, "Buryats", *Encyclopedia of Religion and Ethics*, Londra 1910, s.9.

tadıp” ölürdü. İhtiyarların “yedirilmesi”, geçmişte Hakaslar da dâhil olmak üzere birkaç halkta yaygın olan bir âdeti<sup>84</sup>.

İçki ile gömülme şekli Türklerin dinî inanışlarında devam eden bir âdet olmuştur. İskitlerden sonraki Türklerin de aynı şekilde gömüldüğü ve ortak bir ahiret inancının olduğunu görmekteyiz. Bu inanç onların içki ile gömülmesine sakınca görmemiştir. Onlar ölüme bile ellerinde kadeh ve mezarlarında içki ile gitmişlerdir. Çünkü ölümden sonra bile yine içerek, eğlenerek yaşayacaklarına inanmışlardır. Moğol ölü gömme âdetleri ile ilgili olarak bilgi veren seyahatname ve diğer kaynaklarda yer alan bilgilerin birbiriyle uyduğunu görmekteyiz. Bu bilgiler ışığında bozkır Moğollarının ölü gömme âdetlerinin Türklerle benzerlik gösterdiğini söyleyebiliriz. Yine Moğollar, Türklerde olduğu gibi ölümden sonraki yaşama inanmalarından dolayı birçok eşya ve içkileri ile birlikte gömülmüşlerdir.

## 2. ŞAMANİZM’DE İÇKİ ve ÖNEMİ

### 2.1. DOĞUM ve ÇOCUK ÂDETLERİNDE İÇKİ

Şamanist Türk-Moğol halklarında doğum hayatın ilk aşamasıydı, bu nedenle doğuma ayrı önem verilmiştir. Doğumlar ise genellikle içkili ziyafetler eşliğinde kutlanır, çocuk doğumuna yardım ettiğine inanılan iyi ruhlara kurban sunusu olarak içki takdim edilirdi. Bu sayede ruhlardan yardım alabildiklerine inanmışlardır.

Şamanist Türk toplumlarında tanrıça ya da dişi bir ruh olarak bilinen “Umay ruhu” kadınların doğumuyla ilgilenen iyi ruhlardandı. Divanü Lûgat-it-Türk’te de geçen Umay ruhu, çocuk doğumunu gerçekleştirdiği ve erkek çocuk veren bir ruh olduğu ifade edilmiştir<sup>85</sup>. Umay günümüzde Tunguzlarda, Güney Sibiryaya ve Altay Türklerinde kadınları ve çocukları koruyan bir ruh biçimini almıştır. Umay; ayrıca Sagaylar, Şorlar ve Beltirler arasında üç yaşına kadar ruhunu temsil etmektedir<sup>86</sup>. Bu nedenle, yaşamlarında, Umay’a ikramlarda bulunmayı da ihmal etmemişlerdir.

Umay’ın koruyucu fonksiyonlara sahip olduğuna ve bebeklerle yakından bağlı olduğuna ilişkin Şamanist inançları, bazı özel törenlerle de kanıtlanmaktadır. Örneğin, dağlık Altay Teleütlerinde ve Katun Nehri sağ kıyısında yaşayan

<sup>84</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.75.

<sup>85</sup> *DLT*, C.I.s.123.

<sup>86</sup> Yaşar Çoruhlu, *Türk Mitolojisinin Ana Hatları*, Kabalcı Yayınları, İstanbul 2013, s.43.

Altaylılarda bebek, altıncı ayna girdiğinde, bir kam davet edilerek Umay-ana'ya adanan ayin yapılır ve buzağı kurban edilirdi. Ayin sırasında, Umay'ın bebeğe saldıran kötü ruhları vurmak için kullandığı silahı simgeleyen küçük yay ve ok asılırdı. Daha sonraları bu tasvirlerle Umay'ın simgesi olarak, saç serpme âdetini uygularlardı<sup>87</sup>.

Umay anaya alkollü içkiler içinde en çok süt içkileri sunulmuştur. Umay'ın simgesi olan süt saçılarının saçılması âdeti Altaylılarda bazen rakı (süt rakısı) saçısı şeklinde olurdu. Zira rakının kökeninde Umay kültüne bağlandığını düşünülmektedir. Çünkü Altaylılar rakı içerken evin üst başı tarafına üç defa rakı saçarak bu, “*Anamız Umay tarafınadır*” diye belirtirler. Bu saçıyı defin töreninden sonra yaparlardı. Doğumdan itibaren onlarla olan Umay anayı ölürken de unutmamışlardı. Mezardan ölüyü defnedenler geldiklerinde onlar için hazırlanan rakıdan içilince, evin başı tarafına bu rakı üç kez saçılırdı<sup>88</sup>.

Umay kelimesinin iki anlamı vardı. İlki Umay, iyi ruh, bebeklerin koruyucusu ve ikinci olarak ölüm meleği idi. Potapov'a göre, buradaki ölüm meleği muhtemelen “Kara-Umay”ı ifade etmektedir. Kara-Umay bebekleri kaçıran kötü bir ruhtu, Sagaylar onu beşikten kaçırmak için şaman çağırırlardı<sup>89</sup>. Altaylılar bu kötü ruha “ayza” diyorlardı. Onlar Kara-Umay demezlerdi ve bu kötü ruhu aldatarak bebeği korumaya çalışırlardı. Kondoma Nehri havzasında yaşayan Şorlarda şaman ayin yaparak ondan yardım istenirdi. Doğumun zor geçmesini kötü ruhun anne rahmine girip bebeği tutması ile düşük yapma tehlikesini ise ayzanın bebeği kaçırmak istemesiyle açıklarlardı. Şaman, ayin yaparak Umay iyesinin bebeği korumasını ister, Kara-Umay'a ise bebeğe dokunmaması için kurbanlık içki olan “obırtkı” ikram ederdi<sup>90</sup>.

Altay Türklerinin destanlarına göre çocuk isteyen bir kadın Umay ruhu dışında diğer ruhlardan da yardım alabilmek için içki ile ruhun yanına giderdi. Kan Kapçıkay destanında, Erlik Biy'in kızı yeryüzüne kaçtığı için babası tarafından lanetlenmiştir. Lanete göre kızı olan Erke Toylon çocuk doğuramayacaktır. Kısırlığı nedeniyle çok üzülen Erke Toylon, tabiat içinde her canlının bir yavru beslediğini

---

<sup>87</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.65.

<sup>88</sup> İnan, *Geçmişte ve Bugün Şamanizm*, s.35.

<sup>89</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.341.

<sup>90</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.342.

görünce dayanamaz ve yeri havaya kaldıran Cer Ceñis'in yanına içki ile gitmişti. Bu ruh içkiyi içtikten sonra kendisine yardımcı olmuştu<sup>91</sup>.

Umay kültü Yakutlar'da "ayısıt" denen ruh şeklindedir. Ayısıt da Umay ana gibi iyi ruhlardandır. Yakutlarda çocuk dünyaya geldiği zaman babası ebeye bir kadeh rakı sunardı. Toplananlara da bir ziyafet çekerdi<sup>92</sup>. Burada ebeye bir bardak rakı verilmesi, onun da tıpkı iyi ruhlar gibi doğumu kolaylaştırdığı için ikramda bulunmayı hak ettiği düşünülebilir.

Yine Yakutlarda biri çocuk sahibi olunca, yeni doğan çocuk için bir yemek verirler ve ateşe de bir şeyler verilmesi gerektiğini düşünüp, ateşe içki dökerlerdi<sup>93</sup>. Ateşe içki dökülmesinin nedeni ise, bazı topluluklarda Umay ruhunun ateş ruhu olarak kabul edilmesidir<sup>94</sup>.

Hakas Türklerinde de çocuk doğduğu zaman evin içine rakı saçısı yapılır. Rakı en son olarak iyeli olduğuna inanılan ateşe saçılırdı<sup>95</sup>.

Umay ruhu dışında bazı kötülük saçan doğum ruhları da vardı. Bu ruh lohusalık hummasını temsil eden ya da şeytan olarak algılanan Al Karısıydı (Albıs)<sup>96</sup>. Albıs, Gagauzların da dev bir şekilde tasavvur ettikleri ve lohusalara zarar veren kötü bir ruhtur. Gagauzlarda Albıs'ın kötülüklerinden korunmak için lohusaya doğumdan üç gün önce ve üç gün sonra su verilmez rakı verilirdi<sup>97</sup>. Bu durum gösterir ki albıs hem doğum sırasında hem de doğumdan önce kişiye zarar veren bir ruhtur. Dolayısıyla alkol olağanüstü bir güce sahiptir ve kişiyi koruyan bir araçtır.

Türk-Moğol halkları kısırlığın nedeni olarak, dirilerin ölümlere karşı görevlerini unuttukları zaman, ölümlerin onlara yeni ruh göndermeyi kestiği düşünülmektedir. Bunun sonucunda kadınlar doğurmaz olurdu<sup>98</sup>. Bu nedenle çocuk doğumlarına önem vererek, bazı uygulamalarda bulunmuşlardır. Bu uygulamalar doğumla ilgili inanç ve ritüelleri yansıtmıştır. Onlar hem doğan çocukları hem de

<sup>91</sup> İbrahim Dilek, *Altay Destanları 2*, TDK Yayınları, C. II, Ankara 2007, s.257.

<sup>92</sup> İnan, *Geçmişte ve Bugün Şamanizm*, s.173.

<sup>93</sup> Uno Harva, *Altay Panteonu*, Çev. Ömer Suveren, Doğu Kütüphanesi, İstanbul 2014, s. 193.

<sup>94</sup> Çoruhlu, *a.g.e.*, s.45.

<sup>95</sup> İbrahim Dilek, "Sibirya Türklerinde Ateşle İlgili İnançlar, Törenler ve Bazı Efsaneler" *Bilig*, S.43, 2007, s.38.

<sup>96</sup> Çoruhlu, *a.g.e.*, s.45.

<sup>97</sup> Yaşar Kalafat, *Kuzey Azerbaycan- Doğu Anadolu ve Kuzey Irak'da Eski Türk Dini İzleri, Dini Folklorik Tabakalaşma*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1998. s.163.

<sup>98</sup> Müge Demir, "Şamanizm'de Hastalık Kavramı ve Tedavi Yöntemleri", *Lokman Hekim Dergisi*, S.6, 2016, s.23.



doğum yapan kadını düşünerek, bazı önlemler almışlardır. Doğumlarda iyi ruhlara sunumlarda bulunmayı ihmal etmemişlerdir. Doğumların devamı olması için de ruhlara içki sunularında bulunmuşlardır. Ayrıca bazı hastalıkların olması, bu ikramları yapmadıkları inancı ve ruhların onlara kızgın oldukları inancı vardı. Bu nedenle içki ikramlarında da bulunmayı bir şükran ve görev olarak algılamışlardır.

## 2.2. ŞAMANİST TOPLUMLARIN ÖLÜM ÂDETLERİNDE İÇKİ

### 2.2.1. Ölü Gömme Âdetlerinde İçki

Ölünün gömülmesi işlemi Türk-Moğol toplumlarının inançlarına göre farklılık göstermektedir. İki toplum arasında farklı şekillerde ölü gömme ve ölüm sonrası çeşitli âdetleri görmekteyiz. Fakat ölen bir kişiyi gömerken yapılan dinî tören ve uygulamalarda içki ortak bir olgu olarak ön plana çıkmaktadır.

Manas destanına göre Kırgızlarda ölüyü kımızla yıkamak gibi bir âdet vardı. Köketay Han ölmeden önce ulusuna bunun için vasiyet vermişti. Buna göre, Köketay Han öldüğü zaman vücudu kımızla yıkanıp, sonra etleri kılıçla kemiklerinden sıyrılacaktı<sup>99</sup>. Bu âdetin benzeri bir uygulaması Bulgaristan Gagauzlarında ölünün yedinci yılında yapılmaktadır. Ölen kişinin kemikleri yedi yıl sonra mezardan dışarı çıkarılır ve şarapla yıkandıktan sonra tekrar mezara konulur<sup>100</sup>.

Harva'nın aktardığına göre, Sarı Uygurlar, ölülerini bozkıra veya toprağa gömdükleri gibi bazen de yakarak defnederdiler. Ölünün başı güneye gelecek şekilde bir odun yığınının üzerine yatırılıp, alevlerin en harlı olduğu sırada ateşin üstüne içki ve ekmek atılırdı<sup>101</sup>. Ölüm âdetlerinde ateş kültü her zaman çok önemlidir. Çünkü ateşin kötülükleri temizlediğine inanılırdı. İçkinin ateşe serpilmesi de ölüden ve ölümden gelecek olan kötülüklerden korunması için ve ölünün anısına yakılan son ateşin temsili olmalıdır.

Şamanistler için ölünün yolcu edilmesi büyük önem taşımaktadır. Onlar ölünün bu dünyadaki irtibatını şaman aracılığı ile koparmaktaydılar. Çünkü insan öldükten sonra geçici olarak canlı insanların bedenini terk eden ruhlarına (kut) saldırarak hastalanmalarına ve ölümlerine sebebiyet veren kötü varlığa (körmös) dönüşürdü. İkinci olarak da, yol boyunca ölüyü kötü ruhların saldırılarından

<sup>99</sup> Abdülkadir İnan, *Manas Destanı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1972 s.61.

<sup>100</sup> Kalafat, *a.g.e.*, s.163.

<sup>101</sup> Harva, *a.g.e.*, s.243.

koruyarak “başka dünya”ya tehlikesiz bir şekilde göç etmesine ve yolu bulmasına yardımcı olmaktadır<sup>102</sup>.

Nitekim Urenha-Tuba Türkleri, bu nedenle biri ölürse derhal çadıra çıkarıp üzerini keçe veya deri ile örterlerdi. Şaman, kurbanlık koyunun en iyi etlerini ateşte yakıp ayini yapardı. Ölüye hitaben: “*Bu yeri bırakıp gidenlerin birincisi sen değilsin! Düşünme, üzülme! Et ye, raki iç! Darı ye, çay iç!*” derdi. O sırada törende bulunanlar ateşe tütün atarak evdeki töreni tamamlamış olurlardı<sup>103</sup>. Ölüye içki iç yemek ye derken ölünün, yaşayanların tatmış oldukları nimetlere musallat olacağı inancı da vardı. Bu nedenle ona ikramlarda bulunarak ölünün getireceği kötülüklerden korunmak istemişlerdir.

Katanov’un Beltirlerle ilgili kaydettiği cenaze merasimleri en eski âdetleri bilgilendirmesi açısından önemlidir. Bu bilgilere göre, Beltirler eski devirlerde ölü için hazırlıklar yapıldıktan sonra onun kaşığı ve fincanını da kırarak onları tabuta koyarlardı. Çünkü inanca göre bu dünyada ters olan şeyler öteki dünyada doğru hallerine geçecektir. Bu nedenle bir şişeye de şarap koyarlar ama şişenin ağzını kırdıktan sonra onu da ölünün sol tarafına koyarlar. Yiyip içtikten sonra tabutun kapağını kapatırlar ve onu iki kementle tutarak mezara koyarlardı<sup>104</sup>. Beltirlerin bu ölü gömme âdetlerini Harva da aynı şekilde nakletmiştir<sup>105</sup>.

Yine Katanov, Yenisey vilayetinin Minusun yöresindeki Sagay Türklerinin ölü gömme âdetlerini şöyle kaydetmiştir: Ölüyü gömmeden hemen önce herkes aynı şişeden votka içer ve onu mezarda ölünün sağ eline verirlerdi. Ölüyü gömdükten sonra herkes çadırdaki düzende oturur, orada votka içerler, et yerler ve daha sonra cenazenin evine giderlerdi. Mezardan dönenler ellerini ve yüzlerini yıkarlar ve çadırın içine girerlerdi. Orada et kaynatılıp yenilir; votkadan ise sadece bir iki kadeh içerlerdi<sup>106</sup>.

Şor boylarından olan Karginler de ölen kişiyi gömdükten sonra mezarın sağ tarafında bir ateş yakarlardı. Bu ateşe üç kâse votkayı ateşin ruhu için atarlardı. Gömünün sağ tarafından başucuna yakın yerde yine bir ateş yakılırdı. Keserek

---

<sup>102</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.198.

<sup>103</sup> İnan, *a.g.e.*, s.183.

<sup>104</sup> N. F. Katanov, *Türk Kabileleri Arasında*, Çev. Atilla Bağcı, Kömen Yayınları, Konya 2004, s.61.

<sup>105</sup> Harva, *a.g.e.*, s.248.

<sup>106</sup> Katanov, *a.g.e.*, s.65.

öldürdükleri hayvanın kemiklerini mezarlıkta ateşe atarlardı ama o kemikleri kırmadan yaparlardı. Ateşe üç kâse votka ve üç avuç et atılırdı. Bu ateşin ruhuna sunulan yiyecek ve içecekti. Bu adet ruhun üç kat yer katmanını geçmesi ve yeraltı dünyasına giden ölüye bırakması için yapmaktaydılar<sup>107</sup>.

Yine Karginler çoğu Şamanist halklarda olduğu gibi, ölü gömdükten hemen sonra mezarın yanında içkili bir şölen vermekteydiler. Defin töreninden sonra herkes bolca votka içip et yedikleri yere, yani ölü için hazırlanan çadıra giderlerdi<sup>108</sup>.

Cenaze merasimlerinde ateş ruhu dışında diğer ruhlara da ikramda bulunmayı ihmal etmiyorlardı. Günümüzde artık ölülerini toprağa defneden, Karginler, mezarın başucunda bir ateş yakar ve bu ateşte mezarlıkta kurban edilen hayvanların kemikleri ile bunun dışında üç bardak içki ve bir avuç dolusu et atarlardı. Ateşin bu sunuları ölen kişinin faydalanabilmesi için ileteneğine inanırlardı. Mezarlıktan dönüşte herkes cenaze evinde toplanır ve cenaze merasimi hazırlanırdı. Bu merasim esnasında, biri kulübenin arkasına, biri ocağa ve birisi de kapının önüne olmak üzere üç kaşık içki dökerlerdi<sup>109</sup>.

Rusların etkisiyle Hıristiyan olan bazı halklar, özünde gerçek birer Şamanist olmaya devam etmişlerdir. Örneğin, diğer Kuzey Sibiryalı halklarından ve göçebe yaşayan Karagaslar, resmi olarak Hıristiyan olmalarına rağmen gerçekte Şamanisttirler. Onlar ölüyü gömerken, ölünün ayaklarının yanına bıçak, balta, çay fincanı, çanak, çay, tütün ve atının eğerini, bir şişe votka koyarlardı<sup>110</sup>.

Alkollü içkiler, doğumdan ölüme kadar hayatın her alanı ile ilgili olmuştur. Şamanistler ölüm gerçeğinden korunmak ve ruhların vereceği zarardan kaçınmak için ruhları kandırmaya ve ikna etmeye yönelik uygulamaları içki ile gerçekleştirmişlerdir. İçki ölümden sonraki hayat için de bir aracı ve kurtarıcı gibiydi. Cehennem ve ölüm sonrasında ki hayatın azabından, içkinin yine tanrılara ve ruhlara sunulması onların öteki dünyada rahat bir yaşam süreceklerine, onları koruduğuna inanılmıştır. Bu nedenle Şamanizm'in en temel unsurlarından biri içki olmuştur.

---

<sup>107</sup> Katanov, *a.g.e.*, s.67.

<sup>108</sup> Katanov, *a.g.e.*, s.67.

<sup>109</sup> Harva, *a.g.e.*, s.249.

<sup>110</sup> Katanov, *a.g.e.*, s.69.

### 2.2.2. Ölü Aşlarında İçki

Aş ölünün hatırası için yapılan büyük ziyafete denir. Bu aş ziyafeti ölünün vefatının ardından yapılır. Ziyafetin büyüklüğü ölünün sosyal hayattaki konumuna göre belirlenir. Ölü aş âdeti, Kırgız ve Kazakların en mühim âdetlerinden biridir. Büyük aş merasiminde yüzlerce at ve binlerce koyun kesilir. Bununla beraber davetlilerde kımız ve diğer azıklarını beraberinde getirirler<sup>111</sup>.

Şamanist inancın etkisiyle yapılan ölü aşlarının en güzel örneklerinden biri Manas destanındaki aş törenidir. Manas destanında, Köketay Han'ın ölümü üzerine ölü aş için çok büyük hazırlıklar yapılmıştı. Bu aş töreni için kımızın en sertinden hazırlanmıştı. Destana göre, sekiz batman ağırlığındaki çanaklarla ekşi bal şarabı içen ve sallana sallana gezen mirzalara, karanlık gece kadar kesif Kırgız ve Nogay halkına Köketay Han'ın öldüğü haber verilmişti. Bunun ardından kısırakların bağlanıp kımız yapılması buyrulmuştu. İyi ve güzel kısırakların sütünden bal gibi keskin kımız hazırlanmıştı<sup>112</sup>. Müslüman olan Kırgızların bu aş töreninde içkiler hazırlatmaları, Şamanist devrin kalıntılarını devam ettiklerini göstermektedir.

Müslüman olmalarına rağmen bu eski âdetlerin yapılması sonraki dönem Kazak ve Kırgız Türklerinde aynen uygulanmıştır. Katanov, Çin Kazak-Kırgızlarından, Müslüman olan Kırgızların cenaze yemeğinden bahsetmiştir. Buna göre Kırgızlarda kişinin ölüm haberini duyan dünür deri bir fiçı içine kımız doldurur, sonra bütün akrabalarıyla ölü evine giderdi. Bütün bunları Kırgızlar “Taziye Hediyeleri” olarak adlandırırılar. Cenaze yemeği yapıldığı gün kesilen hayvanların kemiklerini kırmazlar, Kemikleri etli halde ve kesilen hayvanın beyni ile birlikte kımız getiren insanlara her fiçı kımız için bir parça etli kemik ve beyin verirlerdi<sup>113</sup>.

Katanov, Beltirlerin ölü için hazırladıkları aş törenlerini gözlemlemiştir. Kaydettiğine göre bu aş törenleri belli günlerde olmaktadır. Ölü gömüldükten sonra onun için hazırlanmış olan çadıra gelerek, burada yemek yenilir ve şarap içilirdi. Sonra ölünün üçüncü gününde cenaze yemeği hazırlanırdı. Bu hazırlıklardan biri de içkinin yarısını ölüye kurban sunmak ve ateşin ruhuna atılmasıydı. Üçüncü gün cenaze yemeği hazırlarlar ama bu sırada mezarlığı ziyaret etmezlerdi. Çadırın “eski”

<sup>111</sup> Abdülkadir İnan, “Manas Destanında Aş-Yoğ Merasimi”, *Makaleler ve İncelemeler*, C.I, TTK Yayınları, s.121.

<sup>112</sup> İnan, *Manas Destanı*, s.62.

<sup>113</sup> Katanov, *a.g.e.*, s.73.

(yüksek) tarafına (güneye) bir şişe şarap ve kâse koyarlardı. Halkın yemeğini de oraya koyarlar ve kâseyle beraber kaşıktaki bırakılırdı. Şarabın ve yiyeceğin yarısını ateşin ruhuna ve ölüye kurban için ateşe atarlardı. Bazıları yedi gün boyunca şarap ve et yakar, bazıları ise daha uzun süre buna devam ederlerdi<sup>114</sup>.

Beltirlerde ölünün ardından belli günlerde de anma merasimleri yapılırdı. Ölünün üçüncü günü dışında yirmi gün sonra da cenaze yemeği yapılırdı. Bu günlerde yine yemekler yenir ve içkiler içilirdi. Beltirlerde ölünün yirminci gününde cenaze yemeği yapılıncaya mezarlığa gitmezlerdi. Bunu evde yaparlardı. Ateşe et koyarlar ve üzerine şarap dökerlerdi. Sonra kendileri et yer ve şarap içerlerdi. Bu yiyip içmeden sonra dağılırlardı<sup>115</sup>.

Sagay Türklerinde ise ölü için hazırlanan cenaze yemekleri, ölünün üçüncü ve yedinci günlerinde yapılıyordu. Yedinci gün mezara gidilip burada ateş yakıldıktan sonra et yenilip, bolca içki içiliyordu. Ama içmeye başlarken önce mezara içki dökülürdü<sup>116</sup>.

Karginlerin cenaze yemeği ise her yıl belli günlerde yapılıyordu. Cenaze yemeği ölen kişinin iyi işlerine göre yapılırdı. İyiliği çok ise buna göre yemek yapılırdı. Bol bol et yerler ve votka içerlerdi<sup>117</sup>.

Çuvaşlarda ise özellikle ilk haftalarda her perşembe akşamı ölen kişiyi anarlardı<sup>118</sup>. Bu anmalar için ölen kişinin cinsiyetine göre özel kurbanlıklar ve bolca içki hazırlanırdı. Yapılan hazırlıkların büyüklüğü, ölen kişinin hayattayken sahip olduğu sosyal statü ve çevresiyle orantılı olarak yapılırdı. Hazırlıklar tamamlandıktan sonra akrabaların bazıları yanlarına içki, kızarmış tavuk, küçük kekler ve bir keçe örtü olarak ormana giderlerdi. Yanlarında getirilen yemekler ormanda yenip, içkinin bir miktarı ölmüş kişinin şerefine yere dökülürdü. Mezarlıkta ve daha sonra evde yeme, içmeyle, gece boyunca anma şöleni bu şekilde devam ederdi<sup>119</sup>.

---

<sup>114</sup> Katanov, *a.g.e.*, s.62.

<sup>115</sup> Katanov, *a.g.e.*, s.63.

<sup>116</sup> Katanov, *a.g.e.*, s.65.

<sup>117</sup> Katanov, *a.g.e.*, s.67.

<sup>118</sup> Bugün Anadolu'da Iğdır ilinde bu âdetin bir devamı olarak, Perşembe günleri (Perşembe ikindi sonrası yapıldığı için bu âdet Cuma günü için yapılmaktadır) pilav yapılır, bunun nedeni ise ölmüş insanın ruhunun kapıya geleceği inancıdır. Ölü yemeği ise, ölünün üçüncü, yedisi ve kırkıncı günlerinde yapılır. Günümüzde İslami gelenekte olmadığı düşünülüp bazı köylerde bu ölü aşı âdeti kaldırılmıştır. Bunun dini nedenleri dışında, ölünün akrabalarına büyük ekonomik sıkıntılar vermesi gibi nedenleri de vardır.

<sup>119</sup> Harva, *a.g.e.*, s.267-268.

Kültürel devamlılığın bir göstergesi olarak, Hristiyan olan Gagauz Türklerinde de bu eski âdetler uygulanmaktadır. Gagauzlar öleni mezara gömdükten sonra dokuzuncu günde bir sofraya hazırlarlardı. Ölünün yirminci günü yine bir sofraya hazırlanırdı. Sofrada ekmek ve şarap olurdu. Kırkıncı günde de böyle bir sofraya kurulurdu. Papazdan başlamak şartı ile ekmek, bir fincan su ile birlikte sunulurdu. Papaz suyu alır ve ölünün canı için yere döker, sonra papaza biraz şarap ile taze bir ekmek verilir. Papaz ekmeği suya batırır ve “*Ölen adamın canına Tanrı rahmet etsin*” derdi. Evde bulunanlara da aynı şeyi yaparlardı. Daha sonra papaz sofrayı okur ve yemeği yemeğe başlarlardı<sup>120</sup>.

Ölü aşıları ölen kişinin hatırası için belli günlerde yapılmıştır. Bozkır toplumları olan Kazak ve Kırgızlarda bu aşının büyüklüğü ölen kişinin hayatta ki zenginliğine ve iyiliğine göre yapılmıştır. Şamanist diğer toplumlarda ise ölü aşıları ölen kişinin ruhundan korunmak için yapılmıştır. Bunun yanı sıra yine ölen kişinin yardım edeceği inancı ile ölü aşıları verilmiştir.

### 2.2.3. Ölünün Mezarına İçki Dökülmesi

Şamanist toplumların ölümü algılayışları bazı âdetleri de beraberinde getirmiştir. Bunlardan biri de ölen kişilerin mezarına içki dökülmesi âdetidir. Ölüyü gömmeye ve ölü aşının verilmesi gibi uygulamalardan sonra, ölenin mezarına içki de dökülmektedir. Bu Şamanist toplumlarda oldukça yaygın bir âdettir. Kimi zaman ölen kişiye kurban niyetinde mezara içki dökülürken, bazen de ölen kişinin ruhundan korunma amacı ile içki dökülmüştür.

Müslüman olan Kazak ve Kırgızlarda bu âdet Şamanizm’in kalıntısı olarak İslami bir kılıfa sokulmuştur. Abdülkadir İnan’ın aktardığına göre, Kazaklar bu âdeti mollalarla beraber yapıyorlardı. Onlar “ölü aşı” yedikten sonra mezara gidip Kur’an okuturlar ve “aştan” kalan artıkları ve kımızı ölünün mezarına dökerlerdi<sup>121</sup>.

Beltirlerde ölü akrabalarının onlara yardım edeceklerine inandıkları için ölü mezarlarına içki dökülürdü. Onlar, Gök ayini için kutsal saydıkları dağa doğru yola çıktıkları sırada mezarlığın karşısında yolculara rakı koyarak, yerden bir ot alıp

<sup>120</sup> Kalafat, a.g.e.,s.164.

<sup>121</sup> Abdülkadir İnan, *Eski Türk Dini Tarihi*, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1976, s.158.

bununla mezara ve etraftaki dağlara karşı rakı serperlerdi. Onlardan, adaklarının kabul etmelerini dileyip ölü akrabalarını ve dağ ruhlarını çağırırlardı<sup>122</sup>.

Yine Beltirlerde ölünün yedinci gününde herkes çadırdan çıkarak mezarlığa giderdi. Mezara geldikten sonra burada ateş yakılırdı. Daha sonra herkes kendi tabağındaki etinden ve orada olanların şaraplarından damla damla şarap toplayarak kâseyi doldururlardı. Sonra herkes mezarın üzerinde yığılı olan kayalara yaklaşır ve herkes elindeki şarabın bir kısmını üç kere “*İç bu şaraptan iç, ye bu yiyecekten ye!*” diyerek mezarın üzerine dökerlerdi. Bunu söyledikten sonra damla damla toplanmış olan şarabı ve parça parça toplanmış olan eti getirirlerdi ve kayaların üzerine koyarlardı. Sonra bütün gelenler et yer ve şarap içerdi. Ardından mezarda bir kap içinde duran şarabı getirirlerdi ve ateşe sunarlardı. Geri kalan eti ölünün akrabalarına birer parça olarak dağıtırlardı. Fakat kâsedeki bütün şarabı ateşe dökerlerdi. Şarap içip et yedikten sonra eve dönerlerdi<sup>123</sup>. Uno Harva da Beltirlerde aynı âdetin uygulandığını tespit etmiştir<sup>124</sup>.

Sagay Türkleri de ölüyü anmak için mezara içki dökerlerdi. Onlar ölünün ardından yedinci gün mezara gidip burada ateş yaktıktan sonra et yiyip, bolca içki içerlerdi. Ama içki içecekleri zaman ilk önce mezara içki dökerlerdi<sup>125</sup>.

Mezara içkinin dökülmesi ruhu sakinleştirmek ve ondan gelecek olan kötülüklerden korunmak amacı ile de yapılırdı. Bu uygulamanın en eski örneği Tayga ormanlarında kalmış olan Şamanistler arasında, ruhun vereceği kötülükten korunması için yapıldığı açıktır. Bunlar arasında bazı kadınlar vardır ki koyunlarına veya çocuklarına bir hastalık geldiği zaman yemek ve içki alıp kocasının mezarına koyarlar ve “*Ye, iç! Bize dokunma! Hain seni! Hala doymadın!*” diye bağırlar. Demek oluyor ki eski devirlerde aş-yemek ve içki doğrudan doğruya ölüye sunulmuş kurbanlardır ki bununla onların zararlarından kurtulmak isteniyordu<sup>126</sup>. Bu eski âdetin İslam sonrası değişen örnekleri Anadolu<sup>127</sup> ve Balkanlarda görülmektedir<sup>128</sup>.

<sup>122</sup> Maynagaşev, *a.g.m.*, s.216.

<sup>123</sup> Katanov, *a.g.e.*, s.63.

<sup>124</sup> Harva, *a.g.e.*, s.263-264.

<sup>125</sup> Katanov, *a.g.e.*, s.65.

<sup>126</sup> İnan, *Geçmişte ve Bugün Şamanizm*, s.189.

<sup>127</sup> Bitlis, Elazığ, Kars, Erzurum, Muş ve Kuzey Irak Kırmanç ve Türkmenlerinde içkinin dökülmesi inancın yerini su almıştır. İnanca göre, suların kazayı, belayı alıp götürdüğüne inanılır. Yine mezarlara kuşların su içmeleri için yapılan özel su yerleri de, saç inancının bir sonucudur Kalafat, *a.g.e.*, s.75, 162. Bu adet, bugün

İslam öncesi dönemde, mezara içkinin dökülmesindeki amaç, ruhu yatıştırmak, zararından korunmak ve memnuniyetini kazanmak için yapılmıştır. Zira ruhun musallat olacağı korkusu vardı. İçkinin mezara dökülmesi aynı zamanda ölüye bir kurban sunusu olmuştur. Ayrıca onun ölümler ülkesine sorunsuz gitmesi için diğer ruhlara da sunulmuştur. İslam sonrasında bu âdet devam etmiş ancak dini tesirleicinin yerini su almıştır. Ayrıca Müslüman topluluklarda dökülen suyun varsa kabir ateşini hafiflettiğine inanılmıştır.

#### 2.2.4. Şaman Cenaze Törenlerinde İçki

Şamanist toplumlarda şamanın ölümü üzerine bazı uygulamalar yapılmaktadır. Bunun yanı sıra şamanın gömülmesi âdetlerinde yine çeşitli uygulamalar ve inançlar söz konusudur. Bazı toplumlarda şamanın ölüsünden çok korkulurken, bazılarında ise yapılan uygulamalarla şaman ruhu iyi ruhlardan sayılmıştır.

Şamanist Altay Türklerinde bütün şamanların ruhları Erlik âlemiyle olan bağını kestikten sonra temiz ruhlardan (aruu neme) sayılır. Şamanın ölümünden sonra onun tasvirini (çaluu) yaparlar. Ev sahibi tarafından çağrılan şaman, bu tasvire temiz rakı serperek bu ayine ilişkin ilahileri okur. Bu merasimden sonra şamanın tasviri evin en iyi yerine asılır ve ölen şamanın ruhu temiz ruhlardan olur<sup>129</sup>.

Sibiryalı Kalarlarında, ölen şamanın cenazesi evde bir günden fazla bekletilmezdi. Şamanın vücudu henüz çadırda iken onun akrabaları ve onunla aynı köyde yaşayan insanlar et yer ve votka içerlerdi<sup>130</sup>. Kalarlar, şamanın ölüsünün gömülmesinden sonraki üç gün boyunca kimsenin uyumamasına dikkat ederlerdi. Bu üç günü et yiyerek ve votka içerek geçirirlerdi. Eğer biri uyursa ya da uyuklarsa o kişinin ölümler ruhunu çiğnediğine inanılırdı<sup>131</sup>. Bu üç gün süresinde içkili bir şekilde hiç uyumamaları şamanın ruhundan korunmak içindir.

---

Anadolu'da büyüklerimiz tarafından hayla yapılır. Iğdır ilinde şahit olduğum bir evlilik hadisesinde, evlenen kişiye, vefat eden karısının mezarına su dökmesi gerektiğini babaannem nasihat ederken bizzat şahit oldum.

<sup>128</sup> Gagauzlarda ölen defnedildikten sonra mezara şarap dökülür, eğer şarap yoksa su dökülür. Bunun yapılması, kabir ateşini söndüreceği inancından dolayıdır. Su dökülmesi Doğu Anadolu'da da vardır. Adıyaman'da ikinci evliliğini yapan erkek düğün gecesi ilk eşinin mezarını ziyaret edip mezara su döker böylece onun ruhunun acı çekmeyeceğine inanılır. Kalafat, *a.g.e.*, s.75-162.

<sup>129</sup> Anohin, *a.g.e.*, s.26.

<sup>130</sup> Katanov, *a.g.e.*, s.67.

<sup>131</sup> Katanov, *a.g.e.*, s.68.



Benzer bir örnek Sibirya Sagaylarında da vardı. Bir kam ölünce onun için özel bir cenaze şekli uygulanırdı. Özellikle onun gömüleceği yer genel mezarlıkların çok uzağında tek başına defnedilirdi. Kamın ölüsü evde sadece bir gün bekletilirdi. Kamın akrabası ve komşuları yemekler ve rakılar hazırlayarak, bütün gün yemek yer ve içki içerlerdi<sup>132</sup>.

Buryat Moğollarında ise şamanın cesedi özel bir törenle yakılırdı. Ölüyü yakma yerine giderken ölmüş bir şaman için dikilen üç direğin önünden geçildiğinde tören alayı bir süre durur ve gelenekleri icabı burada kuzu eti yenir ve içki içilirdi. Yine yol üzerinde uygun bulunan bir yerde de ölen şaman için mezar yeri düzenlenir ve üç tane direk dikilir. Burada da aynı şekilde kuzu eti yenilip, içki içilirdi. Zira Buryatlar, ölen şamanların insanların önünde durup, bir şeyler yiyip içtikleri veya tütün attıkları bu direklere atlarını bağladıklarına inanmaktaydılar<sup>133</sup>. Bu yeme-içme şamanın ruhuna verilen bir tür kurbandı.

Yine Buryatlarda bir şaman ölünce onun ruhunu içki içmeye davet ederlerdi. Ormanda şaman cenazesini yakma işleminin yapılacağı yere varıldığında, yakınlardaki ağaçlara şaman için kaplar içerisinde içkiler asılırdı. Cenaze alayındakiler burada bir süre yiyip içtikten sonra bu ziyafete ölen şamanın ruhunu da davet ederlerdi. Şamanın evine gelen yakın arkadaşları ise damıtılmış bir içki tarasunu ve bazı yiyecekleri getirirlerdi<sup>134</sup>.

Şamanların ölümü Şamanist toplumlarda ayrı bir merasimle gömülmüştür ve farklı âdetler etrafında gömme işlemleri gerçekleştirilmiştir. Sibirya Türklerinde genel itibari ile şamanın ölüsü gömülene dek içkili şölenler verilmiştir. Onlar şaman ruhunun musallat olacağına inandıkları için şaman defnedilene dek yiyip içmişlerdir. Şamanist Moğol Buryatları ise şaman ölüsünü özel bir törenle gömmüşlerdir. Yine şaman ruhunu memnun etmek için içkiler sunulmuş ve kendileri de şölende yiyip içmişlerdir.

### 3. ŞAMAN ADAY MERASİMLERİNDE İÇKİ

Şaman adayı olan biri seçildikten sonra bazı aşamalardan geçer. Genç şaman adayı yaşlı ve usta bir şaman tarafından “sırta erdirilir”. Bu aday şamanın girdiği

---

<sup>132</sup> İnan, *a.g.e.*, s.185.

<sup>133</sup> Harva, *a.g.e.*, s.244-245.

<sup>134</sup> Harva, *a.g.e.*, s.245-246.

eğitim d6nemidir. Aday, mistik yeteneklerini halkın 6n6nde sunar ve ardından usta Şaman tarafından onaylanarak kutsanırdı. Bu t6ren sırasında tanrıları, ruhlara ve Şaman atalara i7kiler sunulurdu<sup>135</sup>.

Mircea Eliade, en karmaşık ve en iyi bilinen sırra erme t6reninin Buryatlarda olduğunu ifade etmiştir. Bu bilgilere g6re Buryatlarda ki t6ren Şu Şekilde yapılırdı: Kutsanma t6reninin g6n6 belli olunca bir arınma t6reni ger7ekleŐtirilirdi. Kural olarak bunun 67 ile dokuz kez yinelenmesi gerekirmiŐ ama Şimdi iki defayla yetinilmektedir. Buna g6re 67 pınardan getirilen su ile arınan Şaman bu pınarların ruhlarına tarasun sa7ısı yapardı. Su kaynatılır ve ardından hayvan kesilir ve kanından da kazana birkaç damla akıtılırdı. “Baba Şaman” bir koyun k6rek kemiği ile fal baktıktan sonra adayın Şaman atalarına seslenir ve onlara Şarapla tarasun i7kisi sunardı. Ardından Şaman yoksullara ve ihtiya7ı olanlara yardım edeceğine dair s6z verdikten sonra ustanın dualarını okuyarak arınmış olurdu. Temizlenip arındıktan sonra yeniden koruyucu ruhlara tarasun sunulur ve hazırlık t6reni sona ererdi<sup>136</sup>. Şaman adayının bu t6rende kutsanması 7ok 6nemliydi. İ7kinin tabiat ruhlarına ve atalara sunulması onların onayını aldıklarını g6stermektedir. Onay alabilmek i7in de i7ki bir ara7 olmuştur.

Harva, Buryat Őamanlarının g6reve başlama merasiminde kutsanmayı bazen ger7ekleŐtirmediklerini belirtir. 76nk6 kutsanma Şamanın 6zerine 7ok ağır g6revler y6klemektedir. Fakat kutsanmış Şamanlar daha itibarlı ve 6st d6zey sınıfı oluştururlardı. Nitekim kutsanan Şamana bu nedenle tarasun ve 7eŐitli i7ecekler gibi değerli hediyeler verilirdi<sup>137</sup>.

Şaman adayı t6renlerinde ağırlıklı olarak ruhlara i7ki sunulması 6deti vardı. Bu ruhların memnun edilmesi ve Şamanın başarılı bir ayin yapması a7ısından 6nemliydi. 6rneğin, Buryatlarda t6ren g6n6, sabahtan itibaren 7adırdada toplanan davetliler Şaman dansı yaparak, tanrıları dua etmeye ve onlara tarasun sunarlardı. T6rene ilk olarak “argil bugha nojon tonkhoi”nin Şerefine i7ki serpmekle başlanırdı. Adı ge7en bu varlık, yery6z6nde kendini ilk olarak kutsamış olduğuna ve sonra da diğer Şamanların kutsanmalarına yardımcı olduğuna inanılan Şamanın ruhudur. Daha

<sup>135</sup> Mircea Eliade, *Şamanizm*, 7ev. İsmet Birkan, İmge Kitabevi, 1999 Ankara, s.139.

<sup>136</sup> Eliade, *a.g.e.*, s.145-146.

<sup>137</sup> Harva, *a.g.e.*, s.392.

sonra, “Batı Hanları” ve onların “dokuz oğulları” için içki serpilip, dualarda onların “yeryüzünde yaşadıkları, dokuz ülkenin hükümdarı ve Buryatların da koruyucu ruhları oldukları, gümüş kemerlerinin ve gümüş kılıçlarının oldukları” anlatılırdı. İçki sunulan diğer varlıklar ise sırasıyla; “şaman babası”nın ataları, mahalli ruhlar, yeni şamanın koruyucu ruhları, bulunulan bölgenin ve diğer bölgelerin ölmüş ünlü şamanları, büyük “Burkhan”lar ve diğer güçlü tanrıları. İçki sunumundan sonra “şaman babası”, çeşitli ruhlara tekrar dua eder ve bu duanın sözlerini şaman adayı tekrar ederdi<sup>138</sup>.

Şamanizm’in geçiş evrelerinde içki önemli bir unsurdur. Şaman adayının usta bir şaman tarafından eğitildiği bu süreçte içkinin sunumu ağırlıklı olarak yardımcı ruhlara yapılmıştır. Şaman kutsanmışsa bu şamanın önemini arttırmış ve ona hediye olarak içki sunulmuştur. Şamana içkinin sunulması onu ayrıca özel kılmıştır. Merasimde kurban şöenleri yapılarak, katılanlarında içkiyi tükettiği ve eğlencelerin olduğu görülür. Görüldüğü üzere Şamanlığın ilk adımından itibaren içki şamanın ayrılmaz bir parçası olmuştur.

#### **4. ŞAMAN ve KURBAN AYINLERİNDE İÇKİ**

##### **4.1. ÜLGEN’E YAPILAN AYINLERDE İÇKİ**

(Bay) Ülgen, araştırmalara göre, en büyük Tanrı olan Kayra Kan’dan meydana gelmiş olan üç büyük ilahtan biridir. Şamanist inanca göre, Ülgen, göğün on altıncı katında altın bir dağın üzerinde yaşamaktadır ve altın bir taht üzerinde oturmaktadır<sup>139</sup>.

Şamanist toplumlar Ülgen’den bolluk ve bereket dilerlerdi. Onlar, sürülerinin çoğalması, içki kovalarının dolması, ürünlerin bol olması ve salgın hastalıklardan korunmak için Ülgen’e başvururlardı. Ülgen bir iyilik ilahı sayılmaktaydı, gökte yaşadığı için onun bulunduğu bu zorlu ve uzak yola sadece engelleri aşacak olan şaman gidebilirdi. Bu nedenle Ülgen’e kurban sunulacağı zaman bir şamanın yardımı alınırdı. Bu kurban ayinleri içkisiz yapılmayıp, Ülgen ve diğer ruhlara kurban sunusu olarak içkiler takdim edilirdi.

<sup>138</sup> Harva, *a.g.e.*, s.394.

<sup>139</sup> Radlof, *a.g.e.*, C.III, s.6.

Ülgen için yapılan kurban merasimi تنها bir yerde kurulmuş çadırın yanında yapılırdı. Ayinin ilk akşamı kurban sunulurdu, ikinci akşamı şaman Ülgen’le konuşarak vecde girerdi. Çeşitli safalarından sonra kurban merasiminin üçüncü sahnesini içki sunma ve büyük bir içkili ziyafet teşkil ederdi. Bu esnada muazzam tulumlarda kırmızı ve kuzeydeki Şamanist Teleüt ve Şorlar arasında çok miktarda arpa birası içilirdi. Bu gibi ziyafetler için lüzumlu içkiler, daha kurban çadırı kurulmadan önce hazırlanır; ikinci akşamın merasimleri bitmeden önce buna hiç kimse dokunmaya cesaret edemezdi. Ancak ondan sonra gerekli içkiler kurban çadırına taşınırdı. Kadınlar bunun için gerekli olan her şeyi hazırlardı.<sup>140</sup> Şaman ayini için hazırlanan içkiler kutsaldı. Onlara ayinden önce insan elinin değmesi ya da kirletilmesi yasaktı. Çünkü o aynı zamanda tanrın ve ruhların içeceği idi.

Ülgen için yapılan kurban merasimi bittikten sonra genel bir içki meclisi başlardı. Mevcut misafirler grup grup tulumların başında toplanır ve ev sahibinin yakınlarından biri tarafından ağırlandı. Hazır olanların çoğu tamamıyla sarhoş olup kendilerinden geçinceye kadar içerler, şarkı söylerler, bağırır, güler ve sarhoş olup sızdıkları yerde uyuyup ayılincaya dek sabaha kadar yatarlardı<sup>141</sup>.

XIX. yüzyılda Verbitskiy tarafından kaydedilen olan Altay at kurbanı ve göğe çıkış ayininde, ayinin ikinci ve en önemli olan bölümünde yine içkinin kullanıldığını görüyoruz. Görünmez ruhların ve tanrının içki içmek istediği ve içince de nasıl sarhoş oldukları dikkat çekicidir. Buna göre ayinin iki ya da üç akşam devam ederdi. İlk akşam törenin hazırlanmasına ayrılmıştır. İlk akşam kurban verilir eti pişirilir ve yenirdi. Törenin ikinci akşamı şaman, şamanlık marifetlerini Bay Ülgen’in gökteki sarayına kadar yapacağı esrimeli yolculukta gösterirdi. Çadırda bir ateş yakılarak şaman tarafından ruhlara sunularda bulunularak onlara seslenirdi. Aynı şekilde, töreni düzenleyen çadır sahibinin kutsal güçlerini simgeleyen ateşin efendisine de seslenirdi. Ardından bir kupayı kaldırır ve dudaklarıyla, bir sürü görünmez davetli içki içmekteymiş gibi gürültüler çıkarırdı<sup>142</sup>.

---

<sup>140</sup> Radlof, *a.g.e.*, C.III, s.64.

<sup>141</sup> Radlof, *a.g.e.*, C.III, s.65.

<sup>142</sup> Eliade, *a.g.e.*, s.225-226.

Şaman yapacağı ayinde içkiyi vecd haline girebilmek için kullanırdı. Bell'in kaydettiğine göre, Irkutsky yerleşim yerinde otuzlu yaşlarında saygıdeğer bir şaman ayin sırasında damıtık içki içerek daha fazla transa girerdi<sup>143</sup>.

Görüldüğü üzere şamanın göğe çıkış ayinleri içkisiz olmamaktaydı. İçki göğe çıkışın bir aracı durumundadır. Hem tanrının hem de ruhların memnun olacağı bir kurban sunusu olmuştur. Şaman içki sunularının kabul edilmesi için uğraşırken bir yandan da kabul edildiğini yanında bulunanlara sesler çıkararak belli etmiştir. Bu gösteri içkinin kabul edilmesi konusunun önemli olduğunun göstergesidir.

#### 4.2. ERLİK HAN'A YAPILAN AYİNLERDE İÇKİ

Kendisine içki takdim edilen ilahlardan biri de Erlik'tir. Yeraltına mensup kötü ilah ya da ruhlar zümresinin başında olup, Şeytan'a karşılık olarak ele alınmıştır<sup>144</sup>.

Yine Şamanist inanca göre, Erlik'in başında yer aldığı kötü ruhlar zümresi insanlara her türlü kötülüğü, hastalığı ve ölümü getirmektedirler. Bu kötü ilahı türlü kötülük saçtığı için insanlardan kurban isterdi. Bu kurbanlar verilmediği takdirde, öldürdüğü insanların canlarını yakalayarak yer altı dünyasına götürür ve kendisine köle yapar. Altaylılar özellikle hastalığın hüküm sürdüğü zamanlarda Erlik'ten çok korktukları için ona kurban sunarak onu aldatmaya çalışırlardı<sup>145</sup>.

Anohin'den aktarıldığına göre, şaman Erlik için yaptığı ayinde, kimsenin geçemeyeceği, özellikle de günahkârların geçemeyeceği yolları, bozkırları, dağları ve köprüleri geçtiği için bu zor çıkışı canlandırır. Köprüyü geçen şaman Erlik Han'ın konağına doğru yoluna devam ederdi. Koruyucu köpeklere ve kapıcıya karşın içeri girmeyi başarır; kapıcı sonunda armağanlara dayanamayıp kapıyı açmağa razı olurdu. Çünkü şaman yeraltı yolculuğuna çıkmadan önce, bu iş için bira, sığır eti haşlaması ve kokarca derileri hazırlamıştır. Kapıcı bu armağanları aldıktan sonra şamanın, Erlik'in yurduna girmesine izin verirdi<sup>146</sup>. Yeraltı dünyasının tehlikeli yaratıklarında da içkinin verilmesi şamanın kendisini koruması ve işinin başarı ile yapması açısından önemli olmuştur.

<sup>143</sup> John Bell, *Travels From St. Petersburg, in Russia to Diverse Parts of Asia*, Vol. I, Robert and Adrew Foolis, Glasgow, 1763, s.253-254.

<sup>144</sup> Çoruhlu, *a.g.e.*, s.56.

<sup>145</sup> Çoruhlu, *a.g.e.*, s.57.

<sup>146</sup> Eliade, *a.g.e.*, s.232 vd.

Bu olay olduktan sonra en hareketli sahne yaşanmağa başlanırdı. Şaman Erlik'in dikkatini çekmiştir. Ancak Tanrı ona öfkelenir. Sonunda Erlik Han ona seslenir ve nasıl geldiğini sorar. Şaman kendi adını ve atalarının adlarını söyledikten sonra Erlik'i içki içmeye davet eder; davuluna şarap doldurur gibi yapar ve bunu Erlik Han'a sunar. Erlik içkiyi kabul eder, içmeye başlar; şaman onu hıçkırık ve geçirmelerine varıncaya dek taklit ederdi. Sonra Erlik'e getirdiği diğer sunuları ikram ederdi. Bu arada Erlik körkütük sarhoş olmuştur; şaman onun sarhoşluğunu bütün ayrıntılarıyla canlandırır. Erlik Han yatıştır, iyiliksever olur, şamanı kutsar, hayvanları çoğaltacağını vadeder. Şaman böylece ata değil de bir kaza binmiş olarak, sevinçle yeryüzüne dönerdi<sup>147</sup>. Bu Tanrı'nın sarhoş olup kendinden geçmesi şamanın yolculuğunu kolaylaştırmıştır. Şaman içki ikram etme işini davulu aracılığı ile yapmıştır. Davul onun bir nevi binek atı olduğu gibi, aynı zaman da tehlikeli bir tanrıya içki sunarken de kadeh olarak kullanmıştır.

Yer ilahı olan Erlik Han'ı memnun etmek Şamanizm'de önemli bir olay olmuştur. Bu memnuniyeti gösteren en önemli araçlardan biri de içki sunumu olmuştur. Şorlarda şaman adayı kendisi için hazırlanan davulu büyük bir merasimle Erlik'e gösterilirdi. Kurban olarak bu yer ilahına içki sunulurdu. Erlik, böylece şamanın davulunu kontrol ederek bununla kaç yıl şamanlık yapacağını ve kaç kurban sunacağını şamana bildirirdi<sup>148</sup>.

Sonuç olarak Şamanizmde alkollü içecekler ilahların ve ruhların dünyasına girebilmek için bir güven teminatı olmuştur. Şamanların, Erlik için yapmış oldukları ayinler her zaman çok tehlikeli sayılmıştır. Ruhların en tehlikelisi olarak kabul edilen bu ilah, insanlara zarar vermemek için bazı kurbanlar istemiştir. İşte bu kurbanlardan biri de alkoldür. Özellikle Altay halklarında ona kurban olarak içkiler sunulmuştur.

## 5. ŞAMAN ATALARA İÇKİ SUNUMU

Şamanizm'in en önemli ayırt edici özelliği şimdi yaşayan insanla onun çoktan ölmüş olan ataları arasında sıkı bir ilişkinin mevcut olduğuna dair olan inanıştır. Bu bağın kuvvetine olan inanç, atalarla arası kesilmeden saygı göstermeyi gerekli kılmaktadır. Böylece şaman, Şamanlık için gerekli kudret ve bilgiyi atalarından

<sup>147</sup> Eliade, *a.g.e.*, s.232-235.

<sup>148</sup> Sâdettin Buluç, "Şaman", *İ.A.*, C.XI, İstanbul 1979, s.316.

alır<sup>149</sup>. Şamanizm’de bu kült o derece gelişmiştir ki bazı şamanlar yerli Tanrı ve ruhlar seviyesine kadar yükselmiştir<sup>150</sup>.

Şaman atalara törenler düzenlenirken veya yapılacak diğer ayinlerde ataların sembolik tasvirleri yapılarak, bunlara ikramlarda bulunuluyordu. Altaylılar şaman atalardan olan “Satıya” veya “Sat” denen ata şamana kıymız tulumu olan saba adak olarak verilirdi. İçki olarak da iki kazanda şarap yapılır ve Satıya’nın tasvirine serperlerdi. Diğer bir ata şaman olan Akıt’ın tasvirine içki kurban ederlerdi. Akıta kurban olarak, boz renkli at, koyun, yaban tekesinin kemikleri ve şarap verilirdi<sup>151</sup>.

Bazı şamanlar için içkinin kurban verilmesi önemliydi. Şaman bunun için kanlı kurban değil de kansız bir kurban istediğini vasiyet ederdi. Altaylılarda Cabaş adlı şaman soyuna kendisi için kanlı kurban sunulmaması yalnız süt ve şarap serpilmesi ve şerefine yalama asılmasını vasiyet etmişti<sup>152</sup>.

Şamanlar dualarında atalara sundukları içkiyi belirtmektedirler. Örneğin Manzır Altaylı bir şamandır. Ayin yapma yeteneği vardır. Manzır’ı etkileyen ataları Kaçı, Tatar, Satayak ve Şabuktay’dır. Manzır altı seneden beri bu ata ruhların etkisi altındadır. Fakat inatla ayin yapmaktan kaçınır ara sıra nöbet geçirir; nöbetten sonra şarap serperdi. Şarap serperken ruhlara seslenir ve içkisini takdim ettiğini belirtirdi<sup>153</sup>.

Altaylılarda bazı şaman atalar ağrılara sebep olabiliyordu. Altaylılarda Bakış ata olan bir şamandır. Bakış insanlara çok zarar vermemekle birlikte, göz, boğaz ve sırt ağrılarında da sebep olur. Bakışa kurban için tay veya şarap verilirdi<sup>154</sup>. Bu kurbanların Ata Bakış’a sunulması aynı zamanda bu hastalıklardan koruyordu. Çünkü ataların memnun edilmesi ve kızdırılmaması gerekiyordu. Aksi halde bazı kötü sonuçlar doğabilirdi.

---

<sup>149</sup> Radlof, a.g.e., s.18.

<sup>150</sup> Potapov, a.g.e., s.101.

<sup>151</sup> A. V. Anohin, *Altay Şamanlığına Ait Materyaller*, Çev. Dr. Zekeriya Karadut- Jannet Meyermanova, Kömen Yayınları Konya, 2006, s.125 vd.

<sup>152</sup> Anohin, a.g.e., s.142.

<sup>153</sup> Sunulan içki şu dua ile belirtilir: “*Yedi atam tarafından ululanan, aydan güneşten ayrılan, altı atamın çağırıldığı. Dokuz kıvrımlı zırhlar, temiz kemiklerimin süsüdür. Kanımı kıymız gibi koyulaştıran, kızıl etimi pişiren, ay ve güneşin yargıcı amcam Kaçı Kam, ucu veren Sattayak, büyük dayım Şabuktay, büyük kamım Tatar Kam. Kara düşüncemi aydınlatın altın bedenim dinçleşti. Yapılmış şarabı size sunarım. Kapağın altında birikmiş sıvıyı Kazanın buharını Kaçıkam serpiyorum. Düşüncemi yoldan çıkarma, altın bedenim sallandırma. Yavaşa dur, temiz kalbime dokun, dokuz nesle sahip ol, Karabaşımı sar, bütün içkimin süsü ol, yavaşa dur!*” Anohin, a.g.e., s.130-131.

<sup>154</sup> Anohin, a.g.e., s.152.

Altaylı avcılarda ata ruhlarına büyük önem vermekteydiler. Onlarda her boyun ortak koruyucusu (tos-ya) vardı ve avda kendilerine yardım eden ataları da vardı. Bütün bu atalar (dedeler) ölmüş şamanlardır. Altaylılar Kan bağı olan tinsel ruhlar arasında Sanzak'a saygı duymada, onun şerefine avcı bir koyun veya aygır öldürür ve şarap ve un serpmesiyle ayin icra ederdi<sup>155</sup>.

Potapov'un aktardığı diğer bir Ata Şaman Ruhu *Tayada Kam*'dir. Ona birçok Tuba Şamanı ile Altay şamanları hürmet ederdi. Ona da beyaz bir koç veya açık renk atlar kurban edilir, şarap adanırdı. Onun tasviri çadıra asılırdı ve bazen bu tasvire şarap serperlerdi<sup>156</sup>.

Ölen şamanların ruhları, şamana yardımcı olan ruhlar arasında en önemlilerindedir. Şaman ayine başlarken atalarını unutmamaktadır, onlara şükranını mutlaka sunar. Bazen de yılın belli günlerinde bu atalara sunu yapmayı ihmal etmemişlerdir. Yapılan sunuların çoğu içki ile olmuştur. Şarap sunumu dışında, bazen de içki kapları adak olarak verilmiştir

## 6. KUTSANMA ARACI OLARAK İÇKİ

### 6.1. İNSAN ve HAYVANLARIN İÇKİ İLE KUTSANMASI

İnsan ve hayvanların da içki ile kutsandığı kaynaklarda görülmektedir. İçki ile kutsanmış insan veya hayvanlar Tanrı'ya veya Tanrılara adanmış bir sunudur. İçkinin bu sunuları kutsallaştırdığına inanılır.

İskitlerin dininde ruhlar önemli bir yer tutmaktadır. Ancak tanrıları konusunda yeterli bilgi bulunmamaktadır. Bununla birlikte bazı araştırmacılar İskitlerde tanrılar âlemi olduğunu ve İskitlerin tanrılar âleminde Greklerin büyük tesir ettiklerini söylemektedirler<sup>157</sup>.

İskitlerde Grek tesiri ile çok tanrıcılığın yaygınlaşması Herodotos'un verdiği şu bilgiye dayandırılmaktadır: Herodotos İskitlerin bir "Kılıç Tanrısı"na ibadet edip, kurban sunduklarını kaydetmiştir. Bu kurban töreninin ilginç yanı insanın, şarapla kutsandıktan sonra kurban edilmesidir. Buna göre Ares dedikleri bu palaya her yıl sürü hayvanlarından özellikle atı kurban ederlerdi. Savaşta esir aldıkları insanları ise

<sup>155</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.13-14.

<sup>156</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.102.

<sup>157</sup> İlhami Durmuş, *İskitler*, Akçağ Yayınları, Ankara 2015, s.125.



aralarından yüz tanesinden birini kurban için seçerler ama hayvanlar için yapılan törenden farklıdır. Başının üzerine şarap serperler, kafayı bir lenger üzerinde keserler, lengeri odun bağlarının tepesine taşıyıp içinde bulunan kanı palanın üzerine boşaltırlardı.<sup>158</sup> Bu insan kurbanı yağ törenlerinde gördüğümüz düşmanların öldürülüp balbal olarak dikilmesi olayı ile karıştırılması mümkündür. Netice olarak öldürülen insanların üzerine şarap serpilmesi onu temizleyen ve arındıran bir vasıf taşımaktadır.

Bundan başka kurbanın öldürülmesi yerine canlı olarak tanrı ve ruhlara adanmıştır. Ama bunu yaparken kurbanı mutlaka içki ile kutsayarak yapmışlardır. Buryatlarda Şaman adayı olan biri, göreve başlamadan önce bazı uygulamalardan geçer ve kurbanlar verir. Mesela Tanrı'ya bağışlanan hayvanların sırtına Buryatlar kımız veya süt dökerlerdi. Şaman kutsama töreninde verilen sunulardan birisi *Boğa Efendi*<sup>159</sup> adı verilen ruh için hayvan sunusudur. Bu törende hayvanı öldürmek yerine, Tanrılara bağışlardı. Bunun için koyu gri renkli bir boğa seçerlerdi. Boğa kutsanmış su ile yıkanarak, kurdelelerle süslenirdi. Boğaya bir boyunduruk takılır, daha sonra hayvanın başından aşağı tarasun içkisi dökülürdü. Bu içki dökülünce kısa bir dua okunur ve hayvan serbest bırakılırdı<sup>160</sup>.

Potapov, Altaylılarda yaygın olan at adama töreni için, kurban atının boğazına içki döküldüğünü belirtir. Bu tören sırasında yapılan ayinde, kam önce Tanrı'ya adanan atın *çulasını* (kurban atının ikizi) gösteriyordu. Eğer Tanrı tarafından kabul edilirse Tanrı hayvanın çulasını geri verirdi. Ardından kam törenin yapılmakta olduğu yere geri dönerek çulayı içine arakı doldurulmuş bir kaba koyarak sıvıyı adanan atın boğazına dökerdi. Bundan sonra kurban atının Tanrı'ya hizmet edeceğine inanılıyordu. At, tanrının binek hayvanı olur ve sahibinin yolkısını çeşitli felaketlerden koruyabilirdi<sup>161</sup>. Rakının kurban atının boğazına dökülmesi kurban atını kutsallaştırmıştır. Çünkü öldürülen hayvan Tanrı'nın malı olarak görüldüğü için temiz ve arınmış bir şekilde Tanrı'nın huzuruna gitmeliydi.

---

<sup>158</sup> Herodotos, *a.g.e.*, s.319.

<sup>159</sup> Buryatların soy atası olarak kabul ettikleri efsanevi yaratıktır. Efsaneye göre hem boğa, hem de insan olarak karşımıza çıkar. Bu yaratık bir han kızı ile evlenmiş ve bu evlilikten doğan oğlu Bulagat kabilesinin atası olmuştur. Buryatlar onun için kurban da verirler. Bkz: Harva, *a.g.e.*, s.380.

<sup>160</sup> Harva, *a.g.e.*, s.397.

<sup>161</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.79.

İçki ile kutsanan insan ve hayvanlar yüce bir ruha ya da Tanrı'ya bahşediliyordu. İçki ile arınma, temizlenme işlemi yapılıyordu. Adanan canlı daha kutsi bir özelliğe bürünüyordu.

## 6.2. ŞAMAN ALET ve MALZEMELERİNİN İÇKİ İLE KUTSANMASI

Türk-Moğol şamanları için önemli olan bazı araç ve gereçler vardı. Şaman ayini gerçekleştirdiği sırada bunlardan güç ve ilham alırdı. Kullandığı araçlar onun ruhlarla temasını güvenli bir şekilde sağladığı için bu araç ve gereçler kutsanıyordu. Genellikle içki ile yapılan bu kutsanmadan sonra, şaman güvenli bir şekilde bu araçları kullanabiliyordu.

Şamanların en önemli araçlarından biri davuldur. Şamanın koruyucu ruhları şamana davul yapması gerektiği ile ilgili istekte bulununca, Şaman ruhun isteğine uyarak davulu yaptırmaya başlardı<sup>162</sup>.

Anohin, Altaylıların davulu içki ile kutsama âdetlerini kaydetmiştir. Buna göre yeni yapılmış davul ayin yapılmadan önce şaman tarafından dualar okunarak ardıç (arçın) dumanıyla tütsülenirdi. Ardından üzerine rakı serpilirdi. Bu merasimden sonra davul kutsal gereçler arasına girerdi<sup>163</sup>.

Eliade, içki ile şaman malzemelerinin canlandırılması âdetini ilginç bulduğunu vurgulamaktadır. Anlatıldığına göre Sibirya'nın öbür ucunda Altaylılarda şaman davul kasnağını ve derisini içki ile canlandırmaktaydı. Şaman davulunun kasnağı için seçilecek olan ağacın yerini ruhlardan öğrenerek bu ağacı kesmeleri için arkadaşlarını gönderirdi. Daha başka yerlerde davul için seçilen bu ağaca kan veya votka serpilerek kurban sunulurdu. Davulun canlandırılması da aynı şekilde, kasnağa alkol dökülerek yapılırdı. Şaman üzerine bira dökünce kasnak "canlanır" ve şamanın ağzından davul kendi hikâyesini anlatırdı. Sonra şaman davulun derisini de alkolle "sular"; bu kez de o "canlanır" ve geçmişini anlatır şamana birçok işte yararlı olacağına söz vererek öyküsünü bağlardı<sup>164</sup>.

Hakaslarda da davulun içki ile canlandırıldığına inanılırdı. Şamanın binek hayvanı olarak sayılan davulu canlandırma töreninden sonra kullanılırdı. Şamanın köyü gezerek kapı kapı dolaşırdı. İnsanlar votka serperek ve kurdele bağladıktan

<sup>162</sup> Anohin, *a.g.e.*, s.56.

<sup>163</sup> Anohin, *a.g.e.*, s.58.

<sup>164</sup> Eliade, *a.g.e.*, s.145-146.

sonra canlandırma töreni yapılmış sayılıyordu. Yaşlı ve deneyimli şaman, ayin sırasında genç adayı tanrılara gösterir ve adaya mitolojik evrenin bölgelerini tanıtır. Bir sonraki sabah onlar at üstünde kırk evi kesinlikle dolaşırlardı. Ev sahipleri evden çıkar tefe *çalama* (kurdele) bağlayıp votka getirirlerdi. Her evin etrafında üç kez dolaşırlardı. Her ev sahibi votka serper ve “*Söök!*” derdi. Bu işlemi evin kadını da yapabiliyordu. Daha sonra geri gelip yer içerlerdi. Bundan sonra şamanın binek hayvanı ve eşi sayılan tef canlandırılmış olurdu<sup>165</sup>. İçki ile davulun canlandırılması muhtemelen ruhlarla ilgiliydi. Çünkü şaman ayini sırasında ruhları davuluna toplardı. İçkinin serpilmesi ile ruhlar yine davula çağrılmış olup, davul canlanıyordu.

Davul dışında, şamanın asaları, at kırbacı, telli çalgısı ve benzeri birçok malzemesi kutsanırdı. Özellikle şamanın “at kırbacı”nın (khur) kutsanması, bu kırbaça bir nevi can verilmesi anlamı taşır ki, şamanın ruhlar âlemine yapacağı seyahatler de bu kırbacın sahibine bir at gibi hizmet edeceğine inanmaktaydılar. Asaların “kutsanması” esnasında, “at kırbacının efendisine” ve “karısına” (Khorbosi nojon ve Khorbosi khatun) bir koyun kurban edilir ve onların şerefine etrafa damıtık içki olan tarasun serpilirdi. Bazı törenlerde, kırbacın alt ucuna kurban edilen koyunun kanı sürülür. Kutsanma merasimi esnasında, şamanın telli çalgısı (khur), tarasun hazırlanan kabın altına, taşan damlaların çalgının tellerinin üzerine damlayacak şekilde yerleştirilirdi. Bu şekilde kutsanan bir çalgının sesini tanrıların da duyacağına inanılıyordu<sup>166</sup>. Şaman malzemelerinin içki ile kutsanması şamanın yardımcı ruhlardan yardım alacağını da göstermiştir. İçki ile kutsanan aletlerin sesini ruhlar duyunca, şamanın yardımına geleceği inancı vardı.

Şamanı bir bütün haline getiren araç ve gereçleri içki ile kutsamak Şamanizm’de önemli bir ritüeldi. İçki adamak da davul ve diğer araçlarına bir kurban sunusu şeklinde olmuştur. İçkinin şaman davulunu canlandığına inanılıyordu. Ruhların toplandığı yer olarak kabul edilen davulun, içkiyle kutsanması ruhları da memnun etmeye çalıştıklarını gösterir.

### 6.3. SAVAŞ TUĞLARININ İÇKİ İLE KUTSANMASI

Cengiz Han ve oğullarının taht veya saray meclisinde sancak, her zaman kılıflı olarak durmaktaydı. Sancağın açılma veya çözülmesi, ancak savaşta olurdu.

<sup>165</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.180.

<sup>166</sup> Harva, *a.g.e.*, s.61.

Sancak sehпасının yanında, saçı yapmak için bir kımız sürahisi bulunurdu<sup>167</sup>. Tuğa kımız saçmak, savaşa girmeden önce yapılan bir çeşit ayindi ve amacı da savaşta başarı elde etmek adına tuğları kutsamaktı.

Zahired-din Muhammed Bâbür'un hatıratı olan *Bâbürnâme* adlı eserinde, anlattığı törenlerden biri de Moğolların tuğ açma törenidir. Kaydedildiğine göre, askeri bir merasiminde tuğlara kımız serpilmiştir. Bu merasim, Moğol âdeti üzerine tuğ açarak başlatılmıştı. Han attan indiği zaman, bir Moğol dokuz tuğu Han'ın önünde dikip bağlanmış olan öküzün ön bacak kemiğini eline alıp Moğolca bir şeyler söyleyerek tuğa bakıp işaret etmişti. Han ve diğer etrafta duranların hepsi tuğa kımızlar serperek, bütün nefirler (boynuzdan yapılan borular) ve davulları hep birden çalarak mevcut ve safta duran askerler hep birden savaş narası koparmıştı. Bu işlem üç defa böyle yapılmış ve atlara binerek savaş naraları atılarak askerin etrafını dolaşmışlardı<sup>168</sup>.

Bahaeddin Ögel, hocası olan Abdülkadir İnan'ın buradaki "Moğol âdeti" üzerine sözünü Şamanizm'in bir geleneği manasında kullanıldığını ifade eder. Kendisi bu düşünceyi cesur bulmakla birlikte buna katılmaktadır. Babür'ün "Moğol âdeti" üzerine diye anlattığı olay, "tuğ ile ilgili bir sihirbazlık gösterisi" olduğunu belirtir<sup>169</sup>.

## 7. ŞAMANİZM'DE İÇKİNİN RUHLARA SUNUMU

### 7.1. TEMİZ RUHLARA İÇKİNİN SUNULMASI

Bir şaman ayine başlarken daima temiz ruhlara yani "aruu körmös"lere rakı serper<sup>170</sup>. Bunun amacı bu ruhların yardımını almak ve onlar aracılığı ile yüksek ilahlar ile insanlar arasındaki iletişimi kurmak içindir. Bu nedenle ruhlar yumuşatılıp merhamet ve lütuflarını kazanmak için gerekli olan sunu verilirdi. Bunlardan biri de içki ikramıdır.

Altay Türklerinde Tanrılarla insanlar arasındaki aracılığı sağlayan ruhlardan ilki "Yayık" ruhudur. Yayık'ın en önemli rolü insanlar ile Ülgen arasında aracı

<sup>167</sup> Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C.VI, Ankara 1978, s.102.

<sup>168</sup> Gazi Zahirreddin Muhammed Babur, *Baburname*, Çev: Reşit Rahmeti Arat, Kabalcı Yayınevi, İstanbul 2006, s.247.

<sup>169</sup> Ögel, *a.g.e.*, s.68.

<sup>170</sup> Anohin, *a.g.e.*, s.32.

olmasıdır. Altaylılar Yayık'a özel saygı gösterirler. İlbaharda, kısrakların ilk sağılan sütü ile yulaf ununu karıştırıp lapa (potko) hazırlayıp Yayık'a saçtılar<sup>171</sup>.

Diğer bir ruh "Suyla"dır. Suyla, insanların yerdeki muhafızdır. Suyla, ayın esnasında şamanı kötülüklerden korur. Şamana gökyüzü ve yeraltı âlemine yaptığı yolculuğunda eşlik eder. Suyla, Yayık ruhu ile beraber kurbanlık hayvanı gereken yere götüren ruhtur. Suyla'ya kanlı kurban sunulmazdı, ona arakı serperlerdi<sup>172</sup>.

Bunlar dışında, Karlık, Utkuüçi gibi temiz ruhlarda vardır. Bunlara da alkollü olmayan diğer içecekler serpilirdi<sup>173</sup>.

## 7.2. RUH KOVMA ve RUH BULMA AYINLARINDA İÇKİ

Şamanist Türk-Moğol toplumların inancına göre yaşadıkları dünya ruhlarla doludur. Onlar, yaşadıkları bir takım sorunları ve başlarına gelen kötü olayları çoğu zaman ruhlardan bilirler. Şaman bu durumda devreye girer ve insanlarla ruhlar arasındaki bu sorunun kaynağını bulmaya çalışır.

Radloff'un belirttiği gibi şamanın asıl işi kurban sunmak ve ev temizlemek gibi icraatlardır. Bir ailede birkaç ölüm hadisesi yaşandığı zaman bu çadırın temizlenmesine büyük önem verilir. Onların inanışlarına göre, ölünün ruhu daha bir müddet evde kalır ve yalnız gitmek istemeyip, aileden birilerini de almak isteyebilir ya da hayvanlarına zarar vererek onları da ölümler dünyasına götürebilirdi<sup>174</sup>.

Radloff, 1860 yılı temmuzunda Kengi gölü civarında karısı ölen birinin evini temizlemek için bir şamanı çağırttığını ve bu şaman merasimi sırasında gördüklerini nakletmektedir. Bu bilgilere göre şaman ruhu arayarak bulunca ölümler diyarına doğru yol almıştır. Şamanla akraba ruhlar arasında konuşmaya başlayınca diğer ruhlar yeni ruhu kabul etmek istemezler. Şaman onları kandırmak ister, yalvarır, yakarır; fakat ruhlar kabul etmez. Şaman bunun üzerine rakı şişesini alarak ölümlere hayat suyundan takdim ederdi. Onlar bunu sevinçle kabul ederler ve çeşitli seslerden ibaret bir gürültü meydana gelirdi. Zira rakı ölümlere tesir etmektedir ve kekeleme başlamıştır. Ölümler şarkı söyler, neşe ile bağırırlar ve böylece şaman yeni ruhu onların arasına gizlice katmaya muvaffak olurdu. Ruhların sarhoş olmasından şaman faydalanarak,

<sup>171</sup> Anohin, *a.g.e.*, s.13-14.

<sup>172</sup> Anohin, *a.g.e.*, s.14-15.

<sup>173</sup> Anohin, *Aynı Yer*.

<sup>174</sup> Radloff, *a.g.e.*, s.68-69.

ölüler dünyasından kaçıma başlar ve ter içerisinde kendisinden geçerek yere yuvarlanırdı. Böylece ayin tamamlanmış olurdu<sup>175</sup>.

Diğer bir olay kayıp olan ruhu bulmaktır. Bir kişi hasta olunca, onun ruhunun bedeninden çıktığına inanılır ve onu bulmak için bir ayin yapılırdı. Ruh bulma ayinini Buryat Moğolları yapmaktaydılar. Alarsk Bölgesi'nde yaşayan Buryatlar, bu ayinde kulübe içerisindeki masanın üzerine, süpürge otu ateşiyle tütsülenerek arındırılmış çeşitli içkiler, ruhun sevdiği yiyecekleri bırakırlardı. Ardından şaman ruha seslenir ve dönmesi için onu bu yiyecek ve içkilerle ikna etmeye çalışırdı<sup>176</sup>. Yiyecek ve içkilerin ruhu cezbedeceği, ruhun bunları görünce geleceği umulurdu.

Şamanistler ölümden korktuklarından ölünün vereceği zarardan kaçınmak için ölünün ardından ruh kovma ayinini gerçekleştirmişlerdir. Bunu şamanın yardımı ile yapmışlardır. Şaman, ölenin ruhunu ölüler diyarına sorunsuz bir şekilde götürmek için ruhları içki ile oyalamıştır. Yine bazı hastalıklar kişide meydana gelince ruhun bendeni terk ettiğine inanmışlardır. Bu noktada yine şaman devreye girerek bazı alkollü içeceklerle ruhu bulmaya, onu alkolle ve diğer yiyeceklerle cezbetmeye, bedene koymaya çalışmıştır.

### 7.3. PUT ve TASVİRLERE İÇKİNİN SUNUMU

Türk-Moğol toplumlarında bazı ruhları temsilen tasvirler ve resimler put şeklinde yapılarak onlara hürmet edilirdi. Bunlar çok çeşitli olmakla beraber, insan biçimli ya da meme şeklinde olabiliyorlardı. Bunlara saygı gösterilmediği zaman ölümlerle cezalandırılacaklarına inanıyorlardı<sup>177</sup>.

Moğollarda Şamanizm'in bakiyesi olan put ve tasvirlerle verilen isim "ongon" olmuştur. Bazı araştırmacılara göre bu atalar kültürünün bir devamıdır ve bunlar kutsal sayılmaktadır<sup>178</sup>. Moğollarda bu tasvirlerle günümüzde de önem verildiği için içki

<sup>175</sup> Radlof, a.g.e., C.II, s.67-68.

<sup>176</sup> Şaman ruha şöyle seslenir: "Bak masalar en sevdiğin yemeklerle dolu, ekşi tarak(yerel bir yemek), enfes amhan (bir tür sütlü çorba), pişmiş salamat (yerel bir yemek), altın sarısı tereyağı. Bak pişmiş et, yağlı etten bir kap senin için hazır. Çay ve şeker de var. Geri gel ve bu mükellef sofrada yemek ye, bu yiyeceklerin tadına var ve sevgili ailenin, akrabalarının, köyün yaşlılarının, komşularının seni nasıl çağırdıklarını ve dönmeni dilediklerini gör. Senin kaybindan duydukları üzüntüyü gözyaşları ve ağutlarla dile getiriyorlar. Hepsi yakalarının ilk düğmesini açtılar, adanmış yiyeceklerin ve içeceklerin en iyi lokmalar ellerinde hep beraber senin dönmen için dua edip şarkı söylüyorlar. Bil ki diğer taraf karanlık, soğuk ve ıssızdır, hâlbuki bu dünya aydınlık, sıcak ve güzeldir. Bu yüzden bize geri dön, bu köyün değerli yaşlısı ol, buraların en güçlü beyi ol. O karanlık dünya korkunçtur ama bizim aydınlık dünyamız güzel ve hoştur, bu yüzden bize geri dön" Harva, a.g.e., s.224-225.

<sup>177</sup> Roux, a.g.e., s.244.

<sup>178</sup> Abdülkadir İnan, "Ongon ve Tös Kelimeleri Hakkında", *Makaleler ve İncelemeler*, TTK Yayınları, Ankara 1987, s.269.

serpmek, alkollü bir içkiyi mabutların şerefine yere dökmek adına “araki-hu” denilmiştir<sup>179</sup>.

Altay ve Yenisey toplumları bu tasvirler için *töz*, *tös* kelimelerini kullanmıştır ve bunlara ait âdetler tıpkı Moğollarda ki gibidir. Bunlar önemli kişilerin özellikle şamanların şerefine yapılırdı. Eski Türkler, Moğolların ongon kelimesi yerine “tör” ya da “töz” kelimelerini kullanmışlardır<sup>180</sup>.

Hem Türklerin hemde Moğolların bu putlara sunuda bulduklarını çeşitli kaynaklar kaydetmiştir. Örneğin, farklı seyyahların Moğollardaki bu âdeti anlatmış olduğunu görmekteyiz. Carpini, Moğolistan seyahati sırasında Moğol noyanlarının, binbaşılarının ve yüzbaşılarının ordugâhlarının orta yerinde, suret olarak daima içi doldurulmuş bir teke bulduklarını nakleder. İlk olarak bu suretlerin yanına bütün sürülerinin ve kısraklarının sütlerinden getirirlerdi. Moğollar yiyip içmeye başlamadan önce, yiyecek ve içeceklerden onlara sunarlardı<sup>181</sup>.

Rubruk da bu âdetin Moğollarda uygulandığını tespit etmiştir. Kaydettiğine göre, Moğol hanları da bu tasvirlerle saygı gösterisinde bulunmaktaydı. Rubruk, Möngke Han’ın içki içmek istediğinde, keçelerin üzerine çizilmiş suretlerine kısrak sütü döktüğünü belirtmektedir<sup>182</sup>.

Yine Rubruk, Moğolların içki içmek için bir arada oturduklarında, içeceklerinden önce evin reisinin başının üzerinde asılan surete, sonra da diğer figürlere takdim ettiklerini nakletmiştir<sup>183</sup>.

Potapov bu uygulamanın Altay Türklerindeki örneğini nakletmiştir. Buna göre, Altay Türklerinin rakı içme meclisinde tasvirlerle saçı saçmak için rakıya mahsus, küçük tahta fincanı kullandıklarını ve buna çoçoy dediklerini belirtmiştir<sup>184</sup>. Altay Türklerinde tasvirlerle has bir fincanın kullanılması kutsala en temiz ve en özel olanı layık gördüklerini göstermektedir.

<sup>179</sup> Ferdinand D Lessing, *Moğolca-Türkçe Sözlük*, Çev. Günay Karaağaç, C.I, TDK Yayınları, Ankara 2003, s.439.

<sup>180</sup> İnan, *a.g.m.*, s.270 vd.

<sup>181</sup> Carpini, *a.g.e.*, s.44-45.

<sup>182</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.111.

<sup>183</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.34-35.

<sup>184</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.75.

Atalara saygının bir tezahürü olarak görebileceğimiz suret ve tasvirlerle bir sunu yapılmadan, Şamanistler günlük hayatlarına başlamadıkları anlaşılmaktadır. Yedikleri ve içtikleri her şeyden bunlara sunmak, tasvirin taşıdığına inanılan ruhu memnun ettiğine inanmaktaydılar.

#### 7.4. ATEŞ KÜLTÜNDE İÇKİ

Türk-Moğol toplumlarında, yaşamdan ölüme dek hayatlarının her alanında ateş kutsal bir unsurdur. Ateş her zaman temizleyen ve arındıran özelliği ile bilinmiştir. Ateş birçok kültürde olduğu gibi Türk-Moğol toplumlarında da yaygın olan bir kültür<sup>185</sup>.

Şamanist toplumlarda ateş kültürü çok büyük bir önem taşımaktadır. Ateşin bir ruh taşıdığına ve bu ruhu kızdırmamaya dikkat edilmesi gerektiğine inanmışlardır. Şamanistler doğum, evlilik, ölüm gibi birçok sosyal olayda ateşi ve ocağı merkeze almışlardır. Ayrıca şamanistler ateşin onları cezalandırmasından çok korkmaktaydılar.

Eski Türklerde ateş ve ocak aynı önemi taşımaktaydı. Ocak veya ateş ruhuna saçı olarak şarap dökülmekteydi. Bu sunu ateş ruhuna verilen hediyeydi<sup>186</sup>.

Orta Asya halkları arasında ateş kültürünün kendine ait duaları vardır. Örneğin Moğollarda evlilik törenlerinde ateş kültürü ön planda tutulmuştur. Onların evlilik törenleri esnasında ocağın yanında ettikleri dualarda ateşe kaplar dolusu içki ve avuç dolusu yağ adanmışlardır<sup>187</sup>.

Altaylılar ateş iyesine *od ana* adını vermişlerdir. Altay-Sayan kamları, bütün ayinlerine ateş iyesine kurban saçıp ikramda bulunarak ve ona hitap ederek başlarlardı<sup>188</sup>. Altay Türklerinde ateş yanarken insan sesi gibi sesler çıksa eve misafir

<sup>185</sup> Harva, a.g.e., s.186.

<sup>186</sup> Esin, *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi ve İslama Giriş*, s.7.

<sup>187</sup> Moğollar şöyle dua ederler: “Ateş Ana, ateşin kadın efendisi, Hangay Han ve Burkhatu Han Dağlarının tepesindeki ulu karaağaçlardan gelen! Yeryüzü ve gökyüzü birbirinden ayrıldığında doğan sen. Ötüken Ana'nın izlerinde görünen sen, Tengri Hanların yarattığı sen. Senin baban demirdir, annen çakmak taşı, ataların ise karaağaçlardır. Senin parılın gökyüzüne kadar çıkar ve yeryüzünün içine kadar girer. Tanrıların yarattığı ve 'Uluken Bey'in beslediği sen 'Od' Tanrıça, sana sarı tereyağı ve sarı başlı koyun kurban ediyoruz. Sana, 'Ateş Ana', kaplar dolusu içki, avuç dolusu yağ sunuyoruz. 'Bey'in oğlu (damat) ve 'beyin kızı'na (gelin) ve düğündeki herkese mutluluk ihsan et” Harva, a.g.e., s.200.

<sup>188</sup> Harva, a.g.e., s.192.



geleceğine, rüzgâr gibi ses çıksa şiddetli fırtına çıkacağına, ıslık sesine benzer ses çıkarsa da o vakit ateşe yiyecek saçılması gerektiğine inanılırdı<sup>189</sup>.

Yine Altay Türklerinin ateşle ilgili yaptığı törenlerden biri “Ot Takır Mürgüül”dür. Bahar ve sonbahar mevsimleri olmak üzere yılda iki kez yapılır. Törende ateşin etrafına “tagıl” adı verilen bir düzenek hazırlanırdı. Bu düzeneğin üstüne içki matarası gibi çeşitli eşyalar ve yiyecekler konulurdu. Böylece ateş yakılınca bunlar da yanardı. Ateşe süt ve tereyağı saçılıp dua sözleri söylenirdi<sup>190</sup>.

Sibiryaya halkları arasında ateşle ilgili inançlar çok fazladır. Mesela, bazen ateşte tamamı yanmamış odun parçaları kalır. Altay Türkleri ve Teleñit Türkleri arasında bu parçalara ve “konoçı/konooçı-kolonçı” ismi verilir. Konoçı ev sahibi tarafından görüldüğünde ona yiyecek sunmak gereklidir. Biraz yongayı külün içinden alıp işte bunlar “et, tereyağı, kaymak, peynir ve arakı” deyip konuk olarak kabul edilen konoçıya ikram edilirdi<sup>191</sup>.

Yeni bir hayatın başlangıcı olarak kabul edilen evlilik adetlerinde de ateş unsuru unutulmamıştır. Altaylılarda güvey tarafından kızın babasına verilecek para, hayvan ve çeyiz üzerinde anlaşılınca, para işi halledildiği zaman, hepsi de bir daire halinde ateşin etrafında toplanarak neşe ile içki içmeye başlardı. Kızın babası, rakı dolu ilk çanağı sağdıçlara uzatırdı. Bunun üzerine sağdıçlar babanın yurdundan ayrılarak güveyin yurduna gider ve aynı merasimle babanın şartlarını bildirirlerdi. Şartlar kabul edildikten sonra burada da bolca içki içilirdi<sup>192</sup>. Ardından düğün hazırlıkları başlar ve damat gelini alarak yeni yurda geldiklerinde genç kadın, yurda girdikten sonra ocağın önünde eğilerek ateşe bir parça et atar ve birkaç damla kırmızı dökerdi<sup>193</sup>. Görüldüğü üzere içki içilirken ateş unsuru merkeze alınmıyordu ve yeni bir yurda giden gelin ateşe hürmet etmek zorundaydı. Bu hürmet sunusu evin bereketi ve sağlığı için gerekliydi.

Teleütlerde kam, ayine başlamadan önce ateş ruhuna yapacağı yolculuktan kendisine yardımcı olacak ve yol boyunca kendisiyle beraber olacak refakatçi isterdi. Ateş iyisi, kendisine saygı gösterildiği, kurbanlar adandığı ve ikramlarda

---

<sup>189</sup> Dilek, *a.g.m.*, s.42.

<sup>190</sup> Dilek, *a.g.m.*, s.47.

<sup>191</sup> Dilek, *a.g.m.*, s.41.

<sup>192</sup> Radloff, *a.g.e.*, s.73.

<sup>193</sup> Radloff, *a.g.e.*, s.77.

bulunulduğu sürece, kama yardım eder ve her dediğini yerine getirirdi. Ayrıca ot-ana, daha yüksek dereceli tanrı ve ruhlarla kam arasında aracı olan bir iyedir. Ancak, ateş iyesi kendisine karşı yapılan saygısızlığı ve özellikle hakaretleri cezalandırırdı<sup>194</sup>. Bu nedenle, Teleütler’de eğer bir kişi içki içecekse, bundan birkaç damlasını ocağa dökmelidir. Eğer et yiyorsa bir lokmasını veya kuzu kurban ettiyse, kafa derisinden kestiği üçgen şeklinde bir parçasını ateşe atmalıydı<sup>195</sup>.

Ateşe saygı konusunda Yakutlar da aynı derece hassastırlar. Yemek saatlerinde özellikle akşam yemeklerinde geleneklere uygun olarak ateşe yiyecek ve içeceklerden bir parça atılır ve bu sunu yapılmadan yemeğe başlanmaz, zira inanışa göre yemeğin “ilk lokma, ilk kaşık veya ilk yudumu” ateşe aittir. Başka tanrılara şükran sunulurken de ocak ateşi ihmal edilmez ve damıttıkları içkilerin ilk damlalarıyla ilk yudumu, ateş ruhuna verilir<sup>196</sup>.

Yakutlar çoğu alanda ateşi merkezde tutmaktaydılar, onlar ateşin şahadetine yemin ettiklerinde veya evcilleştirmek üzere evlerine yeni bir hayvan getirdiklerinde ateşe sunuda bulunurken, kadınları da yeni doğan çocuk için verilen yemekte “ateşe de bir şeyler vermek lazım, yoksa başımıza bela gelir” sözleriyle, ateşe tereyağı ve içki dökerlerdi<sup>197</sup>.

Ayrıca Yakut yeni yıl bayramı olan Isiah bayramının açılışında algıscıt (duacı) bir ayağı üzerine diz çökerek kâsedeki içkiyi ateşe atar ve ateş iyesinden (Ihiah’ın) güzel geçmesi ve halkı için dua ederdi<sup>198</sup>.

Beltir Türklerinin Gök ayinlerinde âdetlerine göre, ihtiyarlardan biri, tören günü iki ateş yakar. Bu ateşler merasim esnasında Gök kurbanının pişirilmesi, kutsanma-temizlenme gibi açılardan önemli bir vazife görmekteydi. Bu kutsal ateş yakıldıktan sonra Beltirler kendi rakısından her tarafa serper ve ateşe bir kaç damla damlattıktan sonra kendileri de bu rakıdan içerlerdi<sup>199</sup>.

Görüldüğü üzere ateş kültü pek çok kültürde var olan bir kültü. Eski bir kült olmasının yanı sıra Türk-Moğol kültürlerinde Şamanizm’in de etkisiyle ateşin bir ruh

<sup>194</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.99.

<sup>195</sup> Harva, *a.g.e.*, s.192.

<sup>196</sup> Harva, *a.g.e.*, s.193.

<sup>197</sup> Harva, *a.g.e.*, s.193.

<sup>198</sup> İbrahim Dilek, “Sibirya Türklerinde Ateşle İlgili İnançlar, Törenler ve Bazı Efsaneler”, Bilig, S.43, 2007, s.41.

<sup>199</sup> Maynagaşev, *a.g.m.*, s.217.

taşıdığına ve bu ruhun ikramsız bırakıldığı sürede insanları cezalandırdığına inanılmaktaydı. Bu inanış, toplumların ateşe saygı ifadesi olarak yiyecek ve içeceklerin kurban sunusu olarak verilmesini sağlamıştır.

## 7.5. DAĞ ve GEÇİT RUHLARINA İÇKİNİN SUNUMU

### 7.5.1. Dağ Ayinlerinde İçki

Yer-su ruhlarının en önemli temsili dağdır. Şamanist Türklerde dağ kültü Gök Tanrı kültü ile ilgili bir kült olarak kabul edilmiştir. Bu inanç Hunlar devrinden günümüze Altaylara kadar devam eden şaman ayinlerinden anlaşılmaktadır<sup>200</sup>. Moğollarda da Burhan Haldun dağı kutsal sayılıyordu. Cengiz Han, Merkitlerden kaçarken bu dağa saklandığı için onu hep yücelteceğine ve adak sunacağına söz vermiştir. Kendisini saklayan bu dağa dokuz kere diz çöküp, saçı saçmıştır<sup>201</sup>.

Kutsal sayılan dağlarda kurban verme âdeti Şamanistlerde çok yaygın bir uygulama olmuştur. Örneğin, Buryat Moğolları kurban dağında içkili bir tören gerçekleştirmekteydiler. Buryatların geleneklerinde, aileler halinde kurban dağında toplanıp gelenler yanlarında sunulmak üzere süt, kımız ve kurbanlık hayvanlar getirirlerdi. Ayini yöneten kişi, kayın ağacından bir sopanın ucuna takılı Sibiryâ çamı kabuğunu yakar ve bu sopayı her sunu kabının içine batırarak sunuyu kutsamış olurdu. Sonra kurban sunağının yanına geçip yüzünü güneye dönerek dua okumaya başlardı. Her aileden bir temsilci, sağ ellerinde bir kap damıtılmış içki olan tarasun sol ellerinde bir tas sütle ayin rahibinin yanına gelirlerdi. Rahip elindeki sopayı tekrar taslara batırır ve içindeki içeceği güney yönüne serperdi. Daha sonra elindeki sopayı göğe doğru çevirip, aile temsilcileri ellerindeki kapları havaya fırlatırken “*Uğur olsun.*” diye bağırlar. Taslar yere düştüğünde hangi konumda düştüklerine bakılır ki dibi aşağıda kalacak şekilde yönü düz olarak düşerse bunun iyiye, taş düşerse talihsizliğe alamet olduğuna inanılırdı. Bu işlem üç defa tekrarlanırdı. Kurban yemeğinden sonra başka yerlerde olduğu gibi güreş ve at yarışları başlardı. At yarışını kazanan, atının yelesine tarasun içkisi dökülürdü. Herkes iyice yiyip içtikten sonra şarkılar söylenmeye başlanırdı<sup>202</sup>.

<sup>200</sup> İnan, *Geçmişte Ve Bugün Şamanizm*, s48-49.

<sup>201</sup> MGT, *a.g.e.*, s.40-41.

<sup>202</sup> Harva, *a.g.e.*, s.452-453.

Sibirya toplumlarında da dağ kültü önemli bir yer edinmiştir. Katanov, XIX. yy. sonlarında Hakas kabilelerinden olan, Patran köyü Koybalların da uygulanan söz konusu dağ töreni hakkında bilgiler nakletmiştir. Bilgilere göre, Koyballar dağ ruhu için kurbanlık olarak kara yanaklı beyaz iki koç keserler; daha sonra bol miktarda kaynatılmış süt, süzme yoğurt, su ve votka (arakı) hazırlarlardı Şaman, Tatarların kendilerinin damıttığı ve daha “kimse tarafından kirletilmemiş” (tadılmamış) olan şarabı, (arakı) kaşıkla dört bir tarafa, doğudan güneybatıya ve kuzeye doğru giderek serpiyordu ve bölgedeki bütün nehir ve dağların adlarını sıralayarak onları “kayrakan”, (sahip, efendi) diye adlandırıyordu. Kupaların içindeki arakı ile süt bitince şaman onları yere atar ve bu yolla dağ iyisi veya su iyisi tarafından duaların kabul edilip edilmediğini öğrenirdi<sup>203</sup>.

Yine Katanov, 30 Mayıs 1889 tarihli mektubunda Şaganar Soyotları hakkında onların dağlarda, ormanlarda, suda veya ateşte yaşayan başka ruhlara inandıklarını kaydetmiştir. Buna göre Soyotlarda ilkbaharda ve yazın dağda *Maydır-Purhan* şerefine kurban törenleri (tagılya) düzenlenirdi. Bu törenlerden sonra çokça rakı içilerek et yenirdi<sup>204</sup>.

Anohin’in aktardığına göre, Altaylılar için dağ ve geçit ruhları ayrı bir önem taşımaktadır. Nitekim inançlarına göre, Altaylılarda dağ ve geçitlerde ruhların insanların karşısına çıktığını inancı da vardı. İnanca göre “Ak Yayzan” denen bu ruh sık sık atlı kılığında gidip, dağ tepelerinde ve geçitlerde yolcuların karşısına çıkar ve onlara şarap ikram ederdi. İkram ettiği bu şarabı içen hastalanırdı<sup>205</sup>. Bu ruhun karşılıklarına çıktığına inanmaları dağ ve geçitlerin onlar için korkulan yerler olduğunu göstermesi açısından önemlidir. Bu nedenle de korunmak amacı ile içki sunularında bulunmuş olabilirler.

Avcı Altaylılar Altay dağına un ve şarap sunusu yaparlar. Bu kurban sunumu Altay’ı ululamak maksadıyla yapılır. Çünkü Altay, insanlara yollarda ormanların, dağların ve nehirlerin esenlikle geçit vermesinde yardımcı olan kutsal dağlarıdır<sup>206</sup>.

---

<sup>203</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, s.38-39.

<sup>204</sup> F. Katanov, *Sibirya ve Doğu Türkistan’dan Mektuplar*, Çev: Burçak Okkalı, TDK Yayınları, Ankara 2008, s.11.

<sup>205</sup> Anohin, *a.g.e.*, s.15, 16, 160.

<sup>206</sup> L.P. Potapov, “*Altay Türklerinde Avcı İnançları ve Gelenekleri*”, Çev. Atilla Bağcı, Karadeniz Dergisi, S.15, s.9-10.

Şamanistlerde dağ ruhları sanki birer canlı gibidir. Altaylılarda bunu bu şekilde algırlar. İnanca göre kutsal dağ bir başka dağa misafir olarak gider, hatta şarap içebilirdi<sup>207</sup>.

Yine Beltirler Gök Tanrı için verilecek kurban ayini için yolun yarısına geldiklerinde bu geçilen dağların da ruhlarına rakı serpmek için dururlardı. Beltirlerin önceleri Tanrıya kurban merasimini gerçekleştirdikleri dağda da dururlardı. Bu dağ, Beltirlerde kutsal sayılmış ve bunun tepesine kadın ayağı basmamıştır. Lakin bu kutsal ortama bir kadın bu dağa çıkmış ve dağın kutsiyeti onların nezdinde kaybolmuştur. Bu hadiseden sonra ihtiyar bir Beltir rüyasında kurban merasiminin diğer bir dağa yapılması gerektiğini belirtmiştir. Fakat bu dağ bırakılmıştır; ama yanından geçerken buna karşı rakı serpmeyi Beltirler unutmamışlardır.<sup>208</sup>

Dağlar tanrıya yakın olan yerler sayıldıkları için kutsaldı. Bu nedenle dağ ayinleri düzenlenirdi ve sunularda bulunurdu. Her toplumun kendine göre kutsal saydığı bir dağ vardı. Türk-Moğol toplumları bu dağlarda kurban sunusunda bulunup, içkili şölenler vermişlerdir. Sibiryaya toplumlarında ise dağlar yükseklikleri ve geçilmesi zor olmalarından dolayı korku ile karışık bir saygıyı gösterilmiştir.

### **7.5.2. Oba Kültünde İçki**

Dağ ruhları dışında bazı ulaşılması güç yerlerde, dağ sırtlarında yığınlar görülür. Bunlar Şamanist Türk ve Moğol boylarında oba kültü denilen bir kültürdür. Oba, bozkırda toprak, dağ geçitlerinde taş yığınlarından meydana getirilen suni tepeler (höyükler)dir. Bu obalar bozkırda kutsal dağ ve tepe yerini tutarlar<sup>209</sup>.

Obada yapılan şaman ayinine Urenhalar “oba tağır” derler ki “oba ibadeti” demektir. Bu ibadet tam manasıyla Şamanist bir ibadettir. Ayin tamamlandıktan sonra kurban kesilirdi. Cemaat kurban etinden parçalar alıp ateşe atar, rakıdan dağ ruhlarına saçı yaparlardı<sup>210</sup>.

---

<sup>207</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.2.

<sup>208</sup> Maynagaşev, *a.g.m.*, s.215-216.

<sup>209</sup> Harva, *a.g.e.*, s.321.

<sup>210</sup> İnan, *a.g.e.*, s.62.

Beltirler de “obâ” adını verdikleri bu yerlerdeki yığınların üzerine bir dal veya bir taş konarak, biraz içki dökülürdü<sup>211</sup>.

Bu obalara içki sunumu âdeti günümüzde Moğolistan’da sürmektedir. Bunlara “Ovoo” denilmektedir. Yoldan geçen kişi bu yığının üzerine bir taş bırakarak Gök Tanrı’ya dileğini iletmektedir. Bununla da yetinmiyorlar çünkü taş parçalarının arasında şeker, mendil, kâğıt para gibi şeyler görünmektedir, fakat daha ilginç ise boş veya yarı dolu votka şişeleri olmuştur. Yol boyunca yoldan geçen her araçtan inenler sessizlik içinde topladıkları minik taş parçalarını yığının etrafında üç kez döndükten sonra ellerindeki votka şişelerinin kapağını açarak taş yığının üzerine doğru serpiyorlardı. Şişenin dolu kalan kısmını da uygun biçimde taşların üzerine bırakıyorlardı<sup>212</sup>.

Yüksek dağlar gibi geçitler de Türk-Moğol toplumlarını dinî anlamda etkilemiştir. Türk-Moğol halkları ulaşılması zor geçitlerde bazı ruhların olduğuna inandıkları için korkmuşlardır. Bu nedenle buralardan geçmeye çalışırken bazı küçük ayinlerle kurban olarak içki sunmaktadırlar. Bu görünmeyen varlıklar içki içmekte ve memnun kaldığı sürece insanların sağ salim geçmelerine yardımcı olmaktadır. Obo kültü Şamanist bir gelenektir ancak Budizm’e rağmen devam etmiştir.

#### 7.6. EV ve ÇADIR RUHLARINA İÇKİNİN SUNUMU

Hâkimiyet alanları belli olan ruhlardan biri de ev ve çadır ruhlarıdır. Bunlar “evin efendisi” veya “çadırın efendisi” olarak bilinirler. Şamanist Türk ve Moğol toplumları yaşadıkları ortamın güvenini ve huzurunu sağlamak adına ev ve çadır ruhlarına ikramlarda bulunmayı ihmal etmemişlerdir.

Bozkır Moğolları içki içmek için bir arada oturduklarında, içeceklerinden önce evin reisinin başının üzerinde asılan surete, sonra da diğer figürlere takdim ederdi. Bundan sonra bir uşak, tasla çadıra içki (yurda) takdim ederdi<sup>213</sup>.

Benzeri durumlar çeşitli Türk boylarında da görülür. İdil Tatarları “evin efendisine” “*üy üyase*” adını verirler. İnanışlarına göre, genelde iyi bir varlık olup, evi ve evin dirliğinin, refahının koruyucusudur ama her hangi bir sebeple kızacak

<sup>211</sup> Harva, *a.g.e.*, s.321.

<sup>212</sup> Büktel, *a.g.e.*, s.58-59.

<sup>213</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.34-35.

olursa, ev halkının hastalanmasına da neden olabilir. En çok kızdığı şey, evin bodrumunda kendisi için bırakılan içecek kabının devrilmesidir.<sup>214</sup>.

Güney Sibiry Türklerinde yeni bir ev yapılacağı zaman ev düğünü tertip edilir. Teleütler yeni kütüklerle inşa edilen evin bitiminde kutlanan bayramı, “Üy-toya” (ev düğünü) diye adlandırırılar. Bunun için belirlenen saatte akraba ve komşular yeni evde toplanırlar. Önce şaman, ev sahibinin eşliğinde evin etrafını dolaşır ve köşelerine araka serperek iyi ruhlara ikramlarda bulunur. Misafirler, yeni ev sahiplerine yumurta, votka, börek gibi hediyeler getirirler<sup>215</sup>. Yeni bir ev yapılırken, evin kendi de, ev yapılacak arsa için de bu ruhların rızası alınmış olunuyordu.

Ev inanişaya göre bir sınırdı ve bir yabancıнын bu sınırı geçebilmesi için bazı uygulamalardan geçmesi de gerekiyordu. Örneğın Altaylılar, düğün merasimlerinde düğün yerinin yakınında bir yere üzerine beyaz kumaş parçası takılan ve “utkuul” veya “tal” diye adlandırılan bir sıruk yerleştirirler. Gelinin akrabalarını atlar üzerinde karşılayan damat tarafı, misafirleri gördüklerinde sıruğa doğru yarışmaya başlarlardı. Genellikle sıruğa ilk olarak gelinin akrabaları ulaşır ve etrafında birkaç tur atarlardı. Damadın akrabaları onlara çegen serperlerdi. Karşılama sırasında damat tarafı gelin tarafına arakı ve et ikram eder, pipo yakarlar ve onları değış tokuş ederler, daha sonra da hep birlikte düğün yerine giderlerdi. Muhtemelen bu gelenek, iki farklı boyun birbirlerinin sınırlarında karşılaşmalarını simgelemektedir<sup>216</sup>.

Şor Türklerinde ağaç ve ev inançları iç içe geçmiştir. Şorlar bir ev yaptıkları zaman ladin veya sedir ağacının yanında yapacakları evi kurarlardı. Ev kurulduktan sonra ağaca duayla hitap ederek bira saçısı yaparlardı. Çünkü ağaç kulübenin gerçek ekseni ve dayanağıdır<sup>217</sup>.

Yakutlar eskiden çadır direklerini dikmeden önce üzerlerine kımız ve at kanı sürüyorlardı. Evin efendisine her fırsatta kımız veya başka içkiler sunulurdu. Bu işlemleri yapmak için evin erkeğı içkiyi içmeden önce parmağını içkiye batırır ve sağa sola bir parça içki serperek yapardı<sup>218</sup>.

---

<sup>214</sup> Harva, *a.g.e.*, s.313.

<sup>215</sup> Lvova vd., *a.g.e.* C.II, s.193.

<sup>216</sup> Lvova vd., *a.g.e.* C.II, s.83-85.

<sup>217</sup> Lvova vd., *a.g.e.* C.II, s.72.

<sup>218</sup> Harva, *a.g.e.*, s.314.

Yine Yakutlarda yeni ev yapılacak arsada bir ayin düzenlenirdi. Evin her şeyi tamamlandıktan sonra yedi gün boyunca kımız hazırlanır. Şaman çağırılır ve şaman dua etmeden kimseye kımız verilmezdi. Şaman dua ederek kımızdan alıp ateşe saçı yapar ve doğuya bakarak ruhlardan bereket dilerlerdi<sup>219</sup>.

Avcılar için de “kapının ruhu”nun özel bir yeri vardı. Onlar, av törenlerinin başarılı geçmesine “kapının ruhu”nun da etkisi olduğuna inanıyordu. Şorlarda ava yardımcı olan ruhlardan biri de bu ruhtur. “Çeley” boyu avcıları, her sonbaharda “kapının iyesi” “eşik äzi”ye kamlık ayini yaparlardı. Bu ruh Ülgen’in oğludur ve insanın evinin koruyucusudur. Ona arpadan yapılan “braga” ve “ortko” biralarını sunarlardı<sup>220</sup>.

Günümüzde ev ruhlarına sunu şeklinde yapılan uygulamalar bulunmaktadır. Bu gelenek Türkiye Türklerinde, bir kalıntı olarak devam etmiştir; bu geleneği yaşatan Aleviler gülsuyu serpmeyi tercih etmektedirler<sup>221</sup>.

Türk ve Moğol toplumları ev ruhlarına kendi sağlıkları ve mutlulukları için önem vermişlerdir. Yaşadıkları alanı korumak, bazı hastalıklardan ve kıtlıklardan korunmak için görünmeyen kutsallara içkiler sunulmuş, bazı törenler yapılmıştır. Bu âdetler yaşadıkları eve yapıldığı gibi evin yapılacağı araziye de uygulanmıştır. Bugün Şamanizm’in bir kalıntısı olarak Alevilerde benzer uygulamalar görülmektedir.

#### 7.7. ORMAN ve AV RUHLARINA İÇKİNİN SUNUMU

Göçebe toplumlar için savaşmak kadar av yapmakta çok önemliydi. Özellikle geçimlerini avlanarak sağlayan Sibiryalı halklarında orman ve av ruhları çok önemliydi. Orman içinden avlanan toplumlar, hem orman hem de av ruhlarının olduğuna ve onlara yardım ettikleri gibi onları cezalandırabileceklerine de inanmışlardır.

Yakutlar av ruhları olan “Bayanai”nin kendilerine av vermediklerine inandıkları durumda orman ruhunun bir resmini yaparlardı. Bunu çadıra götürerek üzerini kesmiş oldukları bir hayvanın kanı ile boyarlardı. Çadırın sağ tarafına yere küçük dallar yığılır ve bir nevi sunak olarak kullanılmak için yeşile boyanmış bir masa konulur. Masanın üzerine et, lapa kâsesi, kaşık, içki şişesi ve bardaklar

<sup>219</sup> İnan, *Geçmişte ve Bugün Şamanizm*, s.117-118.

<sup>220</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.19.

<sup>221</sup> Roux, *Türklerin ve Moğolların Eski Dini*, s.249.



bırakılırdı. Ayini yönetecek olan kişi kadın kıyafetleri ve başlığı giyip, elinde bir av tuzağı ile “çadırın efendisi”, “ateşin efendisi”, “ahırın efendisi” ve “çadırın dört direğinin efendisi” diye dua ederek ihsan ister<sup>222</sup>.

Yakutlarda avcının avın başarısı için kurbanı ve kendisini kımızla kutsadığı da görülür. Buna göre, eski zamanlarda bir Ak Şaman ayin yaparak ölecek gibi yerde yuvarlanırdı. O, büyük bir ağaç kepçeden kurbanın üstüne kımız ya da peynir suyu serpererek, buna tereyağı karıştırırdı. Şaman âmin diye bağırdığı sırada, avcının üzerine de biraz kımız serperdi<sup>223</sup>.

Altaylı Avcılar için avın sonucu çok önemlidir. Avın başarılı olması için ölmüş ataların ve diğer önemli kişilerin ruhlarına başvururlardı. Bu amaçla avdan önce et, şarap, un sunusunda bulunurlar ve dileklerin ifade edildiği dualar okurlardı<sup>224</sup>. Avcılar avın başarılı olması için av yolunda da her ruha seslenerek, onlara ikramda bulunurlardı. Her şeyden evvel yolda karşılaştıkları her şeye, dağlara, taygalara, kayalıklara şarap serperler. Aynı kaptan farklı dağlara serpilmezdi. Şorlar yüksek dağlar yanında dururlar ve ruhlara seslenerek abırtka denilen birayı serperlerdi<sup>225</sup>.

Altaylılar avda başarılı olabilmek için çeşitli ev biralarını kurban olarak orman ve dağ ruhlarına sunarlardı. Av öncesi, özenle ettikleri taze arpadan yapılmış ortko ve arpa maltından yapılmış braga içkisini baş ruh olan Kanım’a serperlerdi. İçki fiçileri ise akağaçtan yapılmış büyük fiçilerde olup, bunlara braga koyarlardı. *Tamir Kanım* denilen ruh için de daha küçük bira fiçileri kullanılırdı<sup>226</sup>. Ruhun büyüklüğüne göre, sunulan içkilerin de boyutları değişmektedir. Bundan başka bir ayin yapılarak en iyi ürünlerden yapılan içkinin ruhlara sunulması onlar için bir sonra ki senenin garantisi sayılmıştır.

Altaylılarda avdan dönüş ise teşekkür şeklinde gerçekleşirdi. Avcı kendi koruyucu ruhlarına karşı kendini sorumlu hisseder, esenlik duası okuyarak ve sunu serpererek kısa bir ayin icra ederdi. “Ak-yayık’a ve koruyucu atama” diye duaya

---

<sup>222</sup> Harva, a.g.e., s.319.

<sup>223</sup> Mihaly Hoppal, “Sibirya Şamanizminde Doğa Tapınımı”, Çev. Gürbüz Erginer, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, S.41, s.214.

<sup>224</sup> Potapov, “*Altay Türklerinde Avcı İnanışları ve Gelenekleri*”, s.8.

<sup>225</sup> Potapov, “*Altay Türklerinde Avcı İnanışları ve Gelenekleri*”, s.9.

<sup>226</sup> Potapov, a.g.e., s. 215-216.

başlar. Bundan sonra o, yurdun kapısının sol tarafına asılmış olan avcıların koruyucusu Sarı-Han'ın deri ile yapılmış kurdeleli tasvirini selamlar ve onun için ev birası ikram ederdi<sup>227</sup>.

Avcılıkla geçinen Şorlarda orman ruhu önemlidir. Şorlarda Kondom Nehri'nin aşağılarında avın koruyucusu "saras" veya "kolunak"tır. Onun tasviri, beyaz keten bezindeydi. Bu da diğer ev ruhlarıyla birlikte muhafaza edilir ve ava çıkmadan önce sunuda bulunurlar. Tasviri genellikle ambarda bir yerde veya yurttaki çatı altında saklanırdı. Av öncesinde onu çıkarırlar ve tavandaki bir kirişe veya deri bağ ile peykeye sokulmuş sırığa asarlardı. Tasvirin sahibi ona arakı serperdi. İnanca göre, arakı serpme sırasında eğer deri post kıpırdarsa, o zaman av başarılı olmayacaktır<sup>228</sup>.

Ruhlara içkinin sunumu av hakkında fikirler vermiştir. Buna göre avın çok önemli olduğu Sibiryalı toplumlarında avın başarılı olması için sunu da bulunmak şarttır. Yapılan en yaygın sunulardan biri alkollü içecekler olmuştur.

#### 7.8. DEMİR RUHUNA İÇKİNİN SUNUMU

Türk-Moğol toplumlarında demir ve demircilik, bir ekonomik araç olmanın yanı sıra dinî hayatlarına da yansımış ve dinî törenlerinin bir parçası olmuştur. Demirciliğin Şamanizm ile de sıkı bir ilişkisi vardı. Onlar, demirin ve demir aletlerinin bir ruh taşıdığına inanmaktaydılar. Bu yüzden demir ve demirden aletler kutsal bir nesne özelliği taşıyordu.

Balagansk bölgesindeki Buryatlar ise, dokuz oğlu ve bir kızı olan *Boschintoi* adında bir "Demirci Tanrısı"ndan söz ederler. Bu ruh, ailenin insanlara demir işleme sanatını öğretmiş olduğuna inanılır ve onlara sunu olarak demirci ocağına kırmızı döküp, bazı zamanlarda kuzu kurban ederler<sup>229</sup>.

Görüldüğü üzere demir ve demirle ilgili aletler kutsal sayıldığı gibi dinî inanış ve törenlerinin de bir parçası haline gelmiştir. Hem maddi hem de manevi bir boyutu olması açısından da ayrıca önemlidir. Bazı içkileri bu nedenle demir ve demir aletlerine dökmüşlerdir.

<sup>227</sup> Potapov, "Altay Türklerinde Avcı İnanışları ve Gelenekleri", s.13.

<sup>228</sup> Potapov, "Altay Türklerinde Avcı İnanışları ve Gelenekleri", s.19

<sup>229</sup> Harva, a.g.e., s.328.

## 8. ŞAMAN DUA ve ALKIŞLARINDA İÇKİNİN KULLANILMASI

Şamanlar dualarında birçok şeye temas ederler. Genellikle tanrılara, tabiat ruhlarına ve şaman atalara hitap edilir, yalvarılır. Tüm bu ruhlara kurbanlar sunacaklarını vadederler. Bütün bu vaatlerin içinde mutlaka onlara içkiler sunulduğu ve sunulacağı teminatı da verilir. Şaman dua ederken ve bir ruhu yardıma çağırırken ona içki sunduğunu, içkinin nasıl yapıldığını bile bazı durumlarda anlatır. Bunu yapması ruhların yardımını alması açısından önemlidir.

Altaylılar şaman ayinine başlarken daima ruhlara arakı serperlerdi. Bunun amacı bu ruhların yardımını almak onlar aracılığı ile yüksek ilahlar ile insanlar arasındaki iletişimi kurmaktır. Bu nedenle bu ruhlar yumuşatılıp merhamet ve lütfunu kazanmak için gerekli olan her şey yapılır. Bunlardan biri de ruhlara içki ikramıdır. Ayrıca şaman yapmış olduğu ayinde Kayrakan'ı yardıma çağırırken duada baş tanrıyı "kara rakıya" benzeterek ona güçlü ve sert bir imaj vermiş olur. Ayrıca yine "ak saçı"nın ona kurban olarak sunulduğunu belirterek onu yardıma çağırırdı<sup>230</sup>.

Altaylılar şaman atalarına seslenirken de onlara içki sunduklarını dualarında belirtmeyi ihmal etmezlerdi. Kalpas adında olan ata ruhunu şaman yardıma çağırırken onun içkisinin şarap olduğunu vurgulardı<sup>231</sup>.

Altaylılar Manzır ataya dua ederek ona şarap serptiklerinde şaman ataya muhtemelen rakının en sertinden de ikram edildiği duada haber ediliyordu. Çünkü bilindiği üzere Altay rakısı denen arakı kaynatılarak buharlaştırılıyordu. Şaman "kapağın altında birikmiş sıvı" derken, damıtma yolu ile elde ettiği rakıya işaret etmektedir. Kaynatıldıkça çıkan buhar, içkinin sertlik oranını da arttırmaktadır. Verilen dua örneğinde rakının kaynatıldığı kazana bile değinilmiş olması sunulan içkinin özenle yapılmış olduğunu göstermektedir<sup>232</sup>

Teleütlerin şaman tefinin canlandırılması töreninde şamanın ayin sırasında söylediği duada üzütler, şamanla tartışır ve aralarında bir konuşma geçerdi. Tören senaryosuna göre şaman, yolculuğu sırasında üzütlerin en büyükleri olan karı koca Orsok ve Padukay'la karşılaşır. Şaman, güneşli dünyadan gelen elçiyi gören üzütlerin aralarında geçen tartışmayı onların seslerini taklit ederek anlatırdı. Şamanın

<sup>230</sup> Dua metni için bkz: Anohin, *a.g.e.*, s.32.

<sup>231</sup> Şaman ataya yapılan dua için bkz: Anohin, *a.g.e.*, s.126-127.

<sup>232</sup> Şaman ataya şarap serpme sırasında okunan dua metni için bkz: Anohin, *a.g.e.*, s.130-131.

seslendirdiğine göre hazırlanan süt votkası çok yavaş hazırlanmış ve bu nedenle söz edilen ruhlar erkenden içkiyi içemedikleri şamana kızmaktaydılar<sup>233</sup>.

Bugün Altay Türkleri saçı olarak votka, et ve peynir gibi maddeleri kullanmalarına rağmen Altay alkış sözlerinde daha çok at sütünün saçıldığı zikredilir Saçı saçılırken ise iyi dileklerle birlikte dua okunur<sup>234</sup>.

Görüldüğü üzere şaman duaları bize ayinlerde kullanılan içkiler ile ilgili bilgiler verebilmektedir. Nitekim bu içkileri şamanlar dualarında belirtmiştir. Bunun amacı ruhlardan yardım alabilmek için olmuştur. Dualarda ruhun içeceği içki de belirtilmiştir. Çağrılan ruhlara alkollü içkinin ya da herhangi bir kurbanın verildiği dua yolu ile ruhlara bildiriliyorlardı.

## **9. GÖK CİSİMLERİNE ve OLAYLARINA İÇKİNİN SUNULMASI**

### **9.1. GÖK GÜRÜLTÜSÜ ve YILDIRIM OLAYLARINDA İÇKİ SUNUMU**

Şamanistlerin yıldırım ve şimşek hakkındaki tasavvurları çok karışıktır<sup>235</sup>.

Kuzey Uygur Türkleri gök gürlemesini severlerdi. Onlar her defasında bağırarak göğe ok atarlardı. Sonra o yeri terk ederek dağılırlardı. Ertesi yıl otlar yağlanınca, yani mayısın onundan başlayarak tekrar gök gürleyen yere gelerek bir koyun keserlerdi. Bu esnada bir şaman kadın, merkezi devlette (Çin'de) bir uğursuzluğu uzaklaştırmak için dua okurdu. Erkekler ata binerek bu yerin etrafında dört defa dolaşırlar; sonra aynı kimseler bir bağ söğüt dalına kımız dökerlerdi<sup>236</sup>. Bu şekilde yıldırım ve gök gürlemesinin tanrının bir mesajı olduğuna inanmışlardır. Bunu mayıs ayında gerçekleştirmeleri bu hadiseyi ilkbaharın başlangıcı olarak saydıklarını düşündürebilir.

Urenha, Kazak-Kırgız kadınları ilkbaharda ilk şimşek çaktığı ve gök gürlediği gün çadır çevresinde süt, ayran, kımız dolu kapları dolaştırıp saçı töreni yaparlardı<sup>237</sup>.

<sup>233</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, s.121.

<sup>234</sup> Altay alkış metni için bkz: İbrahim Dilek, "Altay Türk Kayçılık Geleneği ve Kayçı N.U Ulagaşev: Saçı Geleneği ve Bez Bağlama Motifi", *Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi*, S.5, Ankara, 1998, s.345.

<sup>235</sup> İnan, *Geçmişte ve Bugün Şamanizm*, s.30.

<sup>236</sup> Radlof, *a.g.e.*, C.I, s.122.

<sup>237</sup> İnan, *a.g.e.*, s.30.

Başkurt Türkleri de çok eski zamanlardan beri yıldırım için yapılan saçları süt, ayran ve kımız şeklinde yaparlardı. Fakat Müslüman olan Başkurt kadınları zamanla şimşek çaktığı zaman süt içkilerinin üstünü kapatmaya başlamışlardı. İnançlarına göre süt, ayran ve kımıza yıldırım düşermiş. Bu eski âdet İnan'a göre israfın İslamiyette yasak olmasından dolayısıyları hocalar tarafından engellenmişti<sup>238</sup>.

Sibiryaya Türklerinden olan Soyotlar gök gürültüsüne karşı çadırı sütle yıkarlardı ve içki kurban etmekteydiler. Bazı bölgelerdeki Soyoteler arasında bu ayın esnasında çadırın önüne beyaz keçeden bir şilte yayılıp, bazı büyülerin icrasından sonra, bu şiltenin üzerine kurban edilen hayvanın parçalarıyla, yirmi yedi değişik çeşit yiyecek, peynir ve içki koyarlardı. Çadırın süt ile yıkanması geleneği halen ilk fırtınada koç kurban etme biçiminde devam etmektedir<sup>239</sup>. Onlar çadırı bu şekilde temizlemiş olduklarına inanmışlardır.

Şamanizm etkisinin devam ettiği bozkır Moğollarında yıldırıma yine farklı yaklaşımlarda bulunmuşlardır. Moğollar için değerli olan bazı ürünlerin yere dökülmesinin kötü sonuçlara neden olacağı inancı vardı. Moğollarda bu korkunun nedeni ile olacak ki süt ve diğer içeceklerin yere dökülmesi kesinlikte yasaktı. Bu hareketi kasten yapan olursa ölümle cezalandırılırdı<sup>240</sup>. Nitekim Tarihçi Reşideddin'in yıldırım ile ilgili verdiği bilgilerden aktarıldığına göre, Moğolistan'da ve bilhassa "Borkucin Tögüm" adlı bölgelerde hiç durmadan bir biri ardına yıldırımlar düşer. Yerlere şarap, kımız, süt ve yoğurt gibi şeyler dökülürse, sığırlarla diğer hayvanlara ve bilhassa atlara yıldırım düştüğü söylenirdi. Hele yere şarap dökülünce, yıldırımların daha çok etki bıraktığına inanılırdı. Bu inanca göre onların hayvanlarına, ahırlarına ve ağıllarına, yıldırım düşerdi<sup>241</sup>. Bu uygulama, emek verilerek üretilen bazı ürünlerin ziyan olmaması için yapılmış olabilir.

Buryat Moğolları da yıldırımı gökten gelen bir uğursuzluk olarak algılamışlardır. Bunun için bir ayın düzenleyerek bu uğursuzluğu kaldırmaya çalışırlardı. Bu bilgilere göre olaydan üç gün sonra büyücünün elinde köknar ağacı filizleri ve yardımcıları da içecek kapları taşırlardı. Ardından büyücünün duaları

<sup>238</sup> İnan, *Aynı Yer*.

<sup>239</sup> Harva, *a.g.e.*, s.178.

<sup>240</sup> Carpini, *a.g.e.*, s.48.

<sup>241</sup> Ögel, *a.g.e.*, s.368.

eşliğinde bu kaplardaki içecekler göğe doğru serpilirdi. Bu ayine “yukarı kaldırma” ayini denirdi. Ayinin maksadına ulaşip ulaşmadığını anlamak için son olarak, süt veya damıtılmış içki dolu kaba eritilip dökülen çinko, eğer belirgin bir şekil alırsa, ayinin gerçekleştiğine inanılıyordu<sup>242</sup>. Buryat Moğollarının da yıldırımdan korktuğu anlaşılmaktadır. Yıldırımın getirmiş olduğu uğursuzluğun geri gittiğinden emin olmak için alkollü içkilerle fal bakılmıştır.

Moğollarda yıldırımla ilgili inanışlarda bazı kabilelerin ayrıcalıkları göze çarpmaktadır. Anlatıldığına göre, “Yıldırım Tanrısı”ndan türeyen bir Merkit boyunun varlığına inanılırdı. Yıldırım düşen bir hayvan, tabii olarak hemen Merkit boyunun malı olurdu. Bu hayvanın başkaları tarafından yenmesi, yasak edilmişti. Hayvanın sahibi bile kendi malına sahip çıkabilmek için, yıldırım soyundan gelen, kabileye bir miktar para vermesi lazımdı. Bu paraya da, “Ak-deve” parası denirdi. Bununla, yıldırımın deve ile ilgisi gösterilmek isteniyordu<sup>243</sup>. Merkit kabilesi üyeleri bunun için normalde fidye olarak, beyaz bir deve isterlerse de, bazı durumlarda iki kova içki veya bir koyunun parçasını vermek zorundaydı<sup>244</sup>.

Şamanist Türk-Moğol halklarında gök gürültüsü ve yıldırım olayları tanrının bir tepkisi olarak algılanmıştır. Türklerde yeni bir mevsimin başlangıcı ve tanrının mesajı olarak algılanmıştır. Bu nedenle ilkbahar bayramları ile ilişkilendirilmiş ve süt saçmaları yapılmıştır. Moğollar ise genel itibarı ile bu tabiat olaylarından korkarken, Merkit kabilesinin ayrıcalıkları görülmüştür. Ama her iki toplumda da bu konu ile ilgili inanışlar karışıktır. Başkurt Türklerinde göğe içkilerin serpilmesi Müslümanlığın etkisiyle yapılmayarak unutulmuştur. Moğollarda ise içkileri dökmek yasaklanmıştır, bunun nedenini de yıldırım ve gök gürültüsü olaylarına bağlamışlardır. Özellikle şarabın dökülmemesi ve diğer süt içkilerinin dökülmemesi, boyun kendi değerlerini koruması açısından önemlidir.

---

<sup>242</sup> Harva, a.g.e., s.176-177.

<sup>243</sup> “Eski Türkler gök gürlemeleri ile yıldırım ve şimşeklerin bulutlar tarafından meydana getirildiklerini çok iyi biliyorlardı. Türkler kendilerine göre, bulutların da bir sesi olduğuna inanır ve bu sesi “ingraşmak” fiili ile ifade ederlerdi. Ingraşmak fiili eski Türklerde daha çok “dişi develerin yavrularını çağırmak için çıkardıkları ses” için kullanılan bir deyimdi. Dişi devenin verdiği bu ses, bir inleme gibi, derinden derine gelen ve biraz da, korkunç bir sestir” Ögel’e göre Orta Asya halklarından olan Türk-Moğol toplumlari benzer şekilde bu sesi deveye benzetmiştir. Bkz: Ögel, *Türk Mitolojisi*, C.II, s.374-.375.

<sup>244</sup> Harva, a.g.e., s.175.

## 9.2. GÜNEŞ ve YILDIZLARA İÇKİNİN SUNULMASI

Ay, güneş, yıldız gibi gök cisimleri bir birinden ayrılmaksızın saygı görülmüş ve bazı olaylar bu gök cisimlerinin hareketlerine bağlanmıştır. Güneş, ay ve yıldızlara olan saygı Türklerin günlük hayatını fevkalade etkilemiştir. Mesela Hunlar, herhangi bir işe başlarken güneşin ve ayın durumuna bakmışlar ve önemli kararları yıldızların durumlarını da yorumlayarak vermişlerdir<sup>245</sup>.

Yıldızların hareketleri de göçebe toplumlar için çok önemliydi. Kuzeyli göçebeler, ejder şeklindeki yıldız gökte belirince, dağdaki yeşillikleri yakarlardı. 323-934 yılında, Deylem Hükümdarı Mardaviç ve onun hizmetinde bulunan Türkler tarafından, benzer bir ayın İsfahan'da yapılmıştır. Buna göre bu olayın olduğu gece büyük bir sofraya hazırlanarak şarap meclisi vermişlerdi. Bu olayın Türkler tarafından çok önemle kutlandığını görmekteyiz. Nitekim Mardaviç bu ayine kızıp Türklere hakaret ettiği için öldürülmüştü<sup>246</sup>.

Moğol çağında Cengiz Han'ın Merkitlerden kaçarak Burhan Haldun dağına sığındığında kendisini gizleyen ve onu korumuş olan bu dağa, kendisi ve neslinin kurban sunacağını belirtmişti. Ardından bunu söylerken güneşe dönmüş durumda kemerini boynuna bağlamış, başlığını elinde tutarak göğsüne vurmuş, güneş yönünde dokuz kez eğilerek yerlere şarap dökerek dualar etmişti. Bu ritüelin güneş esaslı bir teşekkür şekli olduğu düşünülmektedir. Çünkü olayın olduğu vakit sabah olması nedeniyle, yükselmekte olan güneşe dönülmüş ve ona bağlılık simgesi olarak kemer çözülmekte, başı açık durulmakta ve dokuz kere yere eğilmektedir. Bu tören Moğol çağında birkaç küçük değişiklikle aynı şekilde uygulanmıştır<sup>247</sup>.

Zühre yıldızı olarak bilinen gök cismi Buryatlarda "Solbon" adıyla bilinir. Onlara göre, Solbon atı çok sever. Buryatlar onun bir sürüsüne sahip olduğunu ve onu atların koruyucu ruhu olarak sayarlardı. Bundan dolayı ilkbaharda atlar tımar edilip taylara damga vurulurken, Solbon'un adına havaya tarasun içkisi serpilirdi<sup>248</sup>.

Görüldüğü üzere gök cisimlerinin hareketleri takip ediliyor ve onlara özel günlerde bazı ritüeller gerçekleştiriliyordu. Onlara adaklarda bulunarak, dilekler

<sup>245</sup> Turan, *a.g.m.*, s.50.

<sup>246</sup> Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş*, s.109.

<sup>247</sup> MGT, Çev. Ahmet Temir, s. 41; Roux, *a.g.e.*, s.246.

<sup>248</sup> Sâdettin Buluç, "Şamanizm", *MEB. İslam Ansiklopedisi*, C.XI, İstanbul 1979, s.328.

tutuluyordu. Ama ilk olarak, bu gök cisimlerine de sunularda bulunmak gerekiyordu ve bunun içinde içki sunmayı ihmal etmemişlerdir.

## 10. İLKBAHAR ve GÜZ MEVSİMİ TÖRENLERİNDE İÇKİ

Uzun geçen ağır kış koşullarından kurtulan bozkır toplumları baharın gelişine çok önem vermiştir, yine güz mevsimleri de onlar için önemli bir dönem olmuştur. Bu dönemler, onların göç zamanını, savaş zamanlarını ve kutlama törenlerinin olacağı zamanı belirlemesi açısından çok önemli zamanlardı.

Türklerde bahar bayramlarında kurbanlar kesilmiş, at yarışları yapılmış ve toplu halde şarkılar söylenmiştir. Eski Türkler bu tür bayramlarda ve düğünlerde kadın erkek bir arada yemek yerler, içki içerler ve müzik aletleri çalarak dans edip eğlenirdi<sup>249</sup>.

Gök-Türkler zamanında senenin beşinci ayında yapılan festival daha fazla önem taşımaktaydı. Gök-Türklerin bu festivallerde gösterdikleri diğer bir özellik çok kırmızı içmeleridir<sup>250</sup>.

Bozkır Moğolları hem süt olarak hem de alkollü bir içki olarak kullandıkları kırmızı ilkbahar şenliklerinde büyük önem veriyorlardı. Rubruk, Moğolların Mayısın dokuzuncu gününde bütün beyaz kısrak sürülerini bir araya toplayıp bu kısrak sürülerini kutsadıklarını kaydetmiştir. Yapılan bu törene, bütün Hıristiyan ruhanileri de buhurdanlıkları ile katılmak zorundaydılar. Toprak zemin taze kısrak sütü ile ıslatılırdı. Bu ayının sonunda büyük bir festival gerçekleştirilirdi. Rubruk, bu ayını kendilerinde olan yeni şarap ve meyve toplama zamanındaki kutlamalara benzetmiştir. Ayının yapıldı gün ve yerde ilk kez bu şekilde taze kısrak sütü içilmiş olurdu<sup>251</sup>. Bu şekilde ilkbaharda bütün kısraklardan bolluk ve bereket beklenirdi. Yere dökülen kısrak sütü ile yer de kutsanır ve otlakların, çayırların bollaşıp sürülerin daha çok süt vermesi umulurdu.

Moğollar sonbahar mevsiminde de benzer ayinler gerçekleştirilmekteydiler. Polo'nun kaydettiğine göre Kubilay Han, her yıl Ağustos ayının yirmi sekizinde kırmızı içerek, bunu yere serpmekteydi. Bunu ülkenin bolluk ve bereketi için yapması

<sup>249</sup> Özkan İzgi, "Hunlar, Göktürkler ve Uygurlar'da Geleneksel Festival ve Eğlenceler", *Tarih Dergisi*, S.31, 1977, s.29.

<sup>250</sup> İzgi, "Hunlar, Göktürkler ve Uygurlar'da Geleneksel Festival ve Eğlenceler", s.32.

<sup>251</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.123.



gerekiyordu. Bu âdet çocuklarını hayvanlarını kötülüklerden koruyacaktı. Bu nedenle Kubilay Han, bir tören eşliğinde kımızı içer ve yere serptikten sonra Şang-tu şehrinden ayrılırdı<sup>252</sup>.

Moğol boylarından olan Kalmuklar ve Buryatların ilkbahar şenliklerinde yine kımız içkisi önemli bir yer tutar. Bu şenlikler esnasında Moğollar diktikleri iki kazık arasına bir ip gerer ve kısırağları bu korukların yanına toplarlar. Bir kişi bir kısırağın bir başkası da bir tayın üzerine oturup, kısırağın üzerindeki sürünün etrafında dolaşırken tayın üzerindeki her hayvanın sırtına biraz kımız dökerek hayvanları kutsar<sup>253</sup>.

Şorlarda, nehirlerin açıldığı dönemde yapılan ilkbahar dua töreni *şaçıl* veya *şaçığ* kelimesiyle adlandırılıyordu. Bütün köy nehrin kıyısına toplanırdı, fakat törene sadece kadınlar alınmazdı. Tören için herkes yanında içki (abırtkı) ve çeşitli yiyecekler getirirdi. Böyle bir toplu dua töreninde alkışlar eşliğinde saçı yapılırdı. Bunun için katılanlar arasından, genellikle alkış söyleyebilen iki kişi seçilirdi. Her ikisine, içine içki konan tahta bardak (şara) verilir ve onlar, bardağı ellerinde tutup sallayarak çevredeki dağ ve nehir ruhlarından bol yiyecek, bereketli av ve akıntılarda (köönü) yaşayan su ruhuna (su göazi) bağlı olan bol balık isteği ile dağlara ve nehirlere tahta bardaktan içki serperlerdi. Onlar, her istekten sonra görünen dağ ve su akıntısı yönünde, bardaktaki içkiden otlara serperdi<sup>254</sup>.

Sonbahar bayramı Yakutlarda kötü ruhlardan korunma amacı ile yapılırdı. Yine bu törende de kımız sunulurdu. Bu bayrama “abası ısıaga” (kötü ruhlara saçı) denirdi<sup>255</sup>.

Sonbahar aylarında tohumların bereketi için de bazı törenler yapılırdı. Altaylılar bu törene tohumların çoğalma gücü “üren kurtı” (çekirde/tohum kurdu) der ve ekim bitiminde yapılırdı. Bu bayram için çeşitli yemekler ve bira, şarap, ayran ve potho (arpa unundan yağda yapılan bir çeşit lapa) yapılırdı. Misafire şarap veya bira

---

<sup>252</sup> Polo, *a.g.e.*, s.78.

<sup>253</sup> Harva, *a.g.e.*, s.452.

<sup>254</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.278.

<sup>255</sup> İnan, *a.g.e.*, s.102; Nimet Uluğtuğ, *Kımız*, Ankara Halkevi, 1939, s.16.

bardağını uzatan ev sahibi,“Üren kurtı tayna.” (çekirdek kurdunu ye) derdi. Törende buğdaygillerin bu denli önemli oluşu, bereket ve çoğalma sembolü ile ilgilidir<sup>256</sup>.

Kültürel devamlılık gerçekleştiren mevsim bayramları ve özel törenler bugün hala Müslüman Kırgız, Kazak ve Yakut Türkleri tarafından bir bayram havasıyla kutlanmaktadır. Bu mevsim kutlamalarının başlıcaları “Kımız Murunduk Bayramı” ile Yakutların “Isıah (Saçı)” törenleridir.

#### 10.1. KIMIZ MURUNDUK BAYRAMI

Kırgız Türkleri ve Kazak Türkleri arasında her yıl yineleyen Kımız Murunduk adlı kımız içme şölenleri vardır. Bu, “Kımız önlüğü, kımız açılışı” anlamına gelmektedir Sözcüğün, Türkiye Türkçesinde ki karşılığı kımız burunluk biçimindedir<sup>257</sup>.

Fergana havalisinde Kıpçak, Kırgız, Kazak gibi çeşitli Türk boyları tarafından mayıs sonlarında yapılan kımız bayramı, bir hafta devam ederdi. Bu bayram ilk olarak en iyi kımızın yapılması ile başlardı. Bu bir yarış şeklinde gerçekleştirilir; bu nedenle en uzak yerlerde yaşamakta olanlar bayram günü için deriden yapılmış kaplarla kımız gönderirlerdi. Aileler birbirlerine kımız içmek için giderlerdi. Bu kutlamalar gece ateşin etrafında devam ederdi, küpler kırılır, fenerler uçurulur, kımız şarkıları ve methiyeleri söylenirdi<sup>258</sup>.

Günümüz Kazaklarında bu bayram Mayısın onundan başlayıp ayın sonuna kadar devam eden büyük bir düğündür. Halk bu mevsimde “kan yaylası” (Kaz.- “*kanjaylav*”) da bir araya gelerek birbirinden kız isteyerek, dünürleşerek, sünnet ve beşiğe yatırma düğünlerini yaparak, kış boyunca yapılmayan bayram ve geleneklerini toparlayıp bir arada kutlamaktadır. Böylece yaz aylarının başlaması ile Kazaklarda kısrağın sezonu başlar. Onların sütünden yazın ilk kımızı yapılır. Bu bayramda tüm köylüler bir araya toplanarak ilk kımızı içerler. Bayramın adı da buradan gelmektedir. Sonra hep birlikte yüksek dağın, akan suyun, esen rüzgârın, uçan kuşun, koşan hayvanın dört hayvanın pirlere müracaat edilir, güneşe eğilerek selam verilir ve yeşil çalıya kımız dökülerek kutsal merasimler yapılır<sup>259</sup>.

<sup>256</sup> Lvova vd.; a.g.e. C.II, s.57.

<sup>257</sup> Fuat Bozkurt, *Türk İçki Geleneği*, Kapı Yayınları, İstanbul 2006, s.18.

<sup>258</sup> Uluğtuğ, a.g.e., s.12-13.

<sup>259</sup> Jannat Erqalieva, Nurhat Şakuzadauli, *Kazak Kültürü*, Al-Farabi Kitabevi, Almatı 2000, s.209-210.

## 10.2. ISIAH AYINI

Isiah, Yakutlarda çok eskilerden beri baharda doğanın tazelenmesini, gücünün aşır taşıdığını gösteren bir bayram olarak kutlanır. Bu bayram, Ulu Gök Tanrısı “Ayı Toyon” şerefine yapılırdı. Yakutlardaki rivayetlere göre, bu bayram ilk cet olan “Elley”in<sup>260</sup> adıyla da ilişkilidir. O, başlatıcısı olduğu bu bayramın dinî merasimle bağlı bölümünü, kendi yurdunda kutlamıştır. Çünkü kızı bulan ilk kişi odur ve kız içme töreni ona ait olarak kabul edilir. Başlangıçta dinî-ruhani ayin içeriği taşıyan tüm eski merasimler gibi Isiah bayramında da başlıca yer ve gökyüzü ruhlarına, Ulu Yer Ana’nın adına dualar okunur. Isiah bayramı, bu anlamda Kazak Türklerinin ilkbaharda kutladıkları “Kımız Murunduk” denilen bayrama da çok benzemektedir<sup>261</sup>.

Yakutlar’da bütün boyun katılması ile bu bayramı kutlardı. Isiah “saçı bayramı” anlamına gelir. Bu bayram ve ayin için bütün Yakutlar kımız ve kurban hazırlarlardı. Tören dokuz gün sürmekteydi. Bu bayrama ayrıca ay ve güneş (ıy-kün) bayramı da denirdi<sup>262</sup>. Şenlik alanında bolca tüketilen kımız, kayın fiçılar veya deri tulumlar içerisinde hazır bekletilirdi. Şenlik, bu iş için önceden belirlenmiş üç kişinin öğleden sonra ellerinde bir tas kımız ile yüzleri doğuya dönük olarak şenlik ateşinin başına gelmeleriyle başlamaktadır<sup>263</sup>. Her biri elindeki kâseyi birkaç defa havaya kaldırır ve sırasıyla önemli ruhlar ve ölen şamanların onuruna ateşe dökerek bundan sonra şenlikte yaşlılardan biri veya şenlik yemeğini bağışlayan kişi dua edip, tanrılara şükreder ve onlardan bolluk, bereket dilerdi. Dua bitince herkes üç defa “urui” diye haykırırdı. Şenlik yemeğinde ruhlara payları sunulduktan sonra katılımcılar da yiyip içmeye başlardı<sup>264</sup>.

---

<sup>260</sup> Yakut mitolojisinde. “Er Sokotoh Elley” adıyla bilinen mitolojik kökenli bir varlıktır. Kültürel bir kahraman olan Elley, yazın gelişi dolayısıyla yapılan kımız içme merasiminin kurucusu ve ilk icracısı sayılır. Er Sokotoh’un İlk ata kabul edilir. Böylece “Er Sokotoh”un adı. Başlangıçtaki herhangi bir kahramanı değil, yeryüzüne düşen ilk insanı bildirmiştir. İnanca göre İlk ata olduğu için. Şimdi ki Yakutların hepsi ondan türemişler. Bkz: Celal Beydili, *Türk Mitolojisi Ansiklopedik Sözlük*, Yurt Kitap Yayınları, 2005, s.195.

<sup>261</sup> Beydili, *a.g.e.*, s.254-255.

<sup>262</sup> İnan, *Geçmişte ve Bugün Şamanizm*, s.102.

<sup>263</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.322.

<sup>264</sup> Harva, *a.g.e.*, s.451.

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### TOPLUMSAL YAPI İÇİNDE İÇKİ

#### 1. SOSYAL STATÜ SİMGESİ OLARAK İÇKİ

Yeme-içme insan beslenmesinde önemli olmasının yanı sıra bireylerin toplum içindeki statüsünü belirlemesi açısından da önemlidir. Bozkır kültür çevresinde içki içme toplumsal anlam yüküldür. İçilen içkinin türü, içildiği mekân, içkiyi hazırlayan kişiler, az ya da çok olması gibi durumlar, statünün başlıca ifade yollarından biri olmuştur.

Kırgızların Manas destanında yeme ve içmenin topluma bir statü atlattığı açıkça görülür. Destana göre, Almambet sayesinde Gökçe'nin ili zenginleşmişti. Çadırlarının direkleri yağlanmış, yedikleri kazı yal olmuş, içtikleri kırmızı sarı bal olmuştu<sup>1</sup>. Buradan anlaşılıyor ki Kırgızlar daha değerli daha güzel ve kaliteli bir kırmızı içmeye başlamışlar. Destana göre kırmızıya bal katmak bir zenginlik göstergesi sayılmıştır.

Bozkırdaki düşünceye göre içilen içkiler ne denli çok olursa zenginlik ve refah da o denli artar. Halkın zenginliği çoğu kez destanlarda içtikleri içkilerin çok olması ile anlatılmıştır. Kırgız destanlarından olan Er Eşim “Tögöldün Baylığı” destanında, zengin bir adam olan Tügöl Bey'in zenginliği dışardan gelen misafirlerin eve girerek kazanlardan bolca et yemeleri ve kırmızı içerek mutluluktan şarkı söylemeleri ile anlatılmıştır<sup>2</sup>. Yine Kırgızların Boston destanında, Kırgız-Kıpçak yurdunun zenginliği ve halkın refahı kırmızının nehir gibi coşup, çok tüketilmesi ile ifade edilmiştir<sup>3</sup>.

Nitekim *DLT*'te Kaşgarlı, konu ile ilgili “er kırmızlandı” “*adam kırmızı sahibi oldu*”<sup>4</sup> cümlesini kullanmıştır. Bu söz Türklerde kırmızı sahibi olmanın önemli bir zenginlik göstergesi olduğunu gösterir niteliktedir. Yine şarap sahibi olmak oldukça

<sup>1</sup> Abdülkadir İnan, *Manas Destanı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1972, s.42.

<sup>2</sup> A. Akmatliyev, M. Mukasov, Gülbara Orozova, *Kırgız Destanları 2*, Türkiye Türkçesine Aktaran: Çaştegin Turgunbayer, TDK Yayınları, Ankara 2007, s.49.

<sup>3</sup> Abdıldacan Akmatliyev, Aynura Kadırmambetova, *Kırgız Destanları 7*, Türkiye Türkçesine Aktaran: Naciye Yıldız, TDK Yayınları, Ankara 2007, s.23.

<sup>4</sup> Kaşgarlı Mahmud, *Divan-ı Lûgat-it Türk Tercümesi*, Çev. Besim Atalay, Cilt II, TDK Yayınları, Ankara 1985, s.268.

anlamlydı ki onlar için de “çagırlığ, çagırlığ er: Şarabı olan adam” “çagırlandı, er çagırlandı: Adam, Şıra yahut Şarap sahibi oldu” denilmiştir<sup>5</sup>.

Yine Altaylılarda bir adamın zenginliği, kımızın miktarına göre takdir edilirdi. Uzakta ve yakında bulunan fakirler, bu içkiden tatmak için zengin olan kişilerin evinde toplanırlardı. Zenginlerin verdiği ziyafette akla sığmayacak kadar çok kımız toplanırdı ve yüzlercesi bunu içerek sarhoş olurlardı<sup>6</sup>. Muhtemelen bu durum kişinin sahip olduğu hayvan sürülerini de göstermesi açasından önemli bir olaydı.

Diğer bir zenginlik ve refah göstergesi kaynaklarda geçen içki kadehleridir. Örneğin toplumda varsıl ile yoksul arasındaki sosyal fark içki içilen kadehlerin yapımına da yansımıştır. Herodotos’un kaydettiğine göre, İskitlerde kafatası kadehleri yapılırken, bunu fakirler ham öküz derisiyle kaplarırdı; zenginler de dışını öyle kaplamakla beraber, içini altınla kaplarırlar ve kupa olarak kullanırlardı<sup>7</sup>.

Nitekim yemek ve içmek ile ilgili kaplar birer sembol olmaya devam etmiştir. Kadeh ve kaplardaki yemek ile içkiler aynı zamanda varlığın ve yokluğun sembolü olmuşlardır. Kırgız Türklerinin “*Dolu ve büyük çanağını (ayak) kötü kişiye gösterme*” sözünün derin anlamları vardır. İçki kadehleri ve kap kacak bir zenginlik sembolü olma dışında, bir kişinin malını mülkünü gösteren eŐyalardı. Mal ve hayvan sürülerinin dışında, kap ve kacak da, insanın varlıkları arasında sayılıyordu<sup>8</sup>.

Sibirya Türkleri de bu anlamda statüyü gösteren içki kadehleri ve kaplarına önem vermiştir. Yakutların tören faaliyetlerinde süt ürünleri için kullanılan eşyalar, zenginliğin ve sosyal statünün nesnel göstergesidir. Eski çağlarda *Isıah* Őenliđi sırasında konan kımız dolu kapların sayısının Őenliđi düzenleyenin yıldı sayısına eşit miktarda olması tesadüf değildir. Boyun refahı ve zenginliği düşüncesini yansıtan kımız kapları, aynı zamanda refahın teminatıdır. Ayini yapanların inançlarına görbu kaplar, tören sırasında mutluluk ve bereket getiren özel güçle dolmaktaydırlar<sup>9</sup>. Alkolün ve içki kaplarının dođauŐtü güçleri çağırmada bir araç olduğu düşünülebilir.

<sup>5</sup> DLT, C.I, s.494.

<sup>6</sup> W. Radloff, *Sibirya’dan*, Çev. Ahmet Temir, C.II, Millî Eğitim Basımevi, İstanbul 1994, s.228.

<sup>7</sup> Herodotos, *a.g.e.*, s.320.

<sup>8</sup> Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C.IV, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1978, s.179.

<sup>9</sup> E. L. Lvova, İ.V. Oktyabrskaya, A.M. Sagalayev, M.S. Usmanova, *Sibirya Türklerinin Geleneksel Dünya Görüşleri*, C.II, Çev: Metin Ergun, Kömen Yayınları, Konya 2013. s.152.

Eski zamanlarda büyük yemeklere, düğünlere, bayramlara, çeşitli kutlama ve merasimlerine giden herkes sabalarını kımızla doldurarak ve bir hayvan keserek gitmiştir. Bu; büyük hürmetin, efendilik ve zenginliğin işareti olarak kabul edilmiştir. Eskiden hanlar ve zengin kişiler, kımız ile sabaya büyük önem vererek onları kişilik, saygınlık nişanı saymışlardır. Kimin sabası daha büyük olsa, onun mertebesi de, azameti de, halkın gözünde statüsü de yüksek bir konumda sayılmıştır<sup>10</sup>.

Bir kişinin toplumdaki mevcut durumu onun saygınlığını da korumaktadır. Moğollarda geçen bir hadisenin statüyü de yansıttığı açıktır. *MGT*'nin anlattığına göre, atalar için verilen cenaze yemeğine Timuçin'in annesi Öelünücün biraz geciktiği için sunulara yetişememişti. Öelünücün'e bu nedenle yemek ve içki ayrılmamıştı. Öelünücün de onun sosyal statüsünü düşüren bu davranışa "*Yesühei Bahadır öldü diye, oğlum daha çocuk diye, ulular cenazesinin nimeti arağı ve sarhaddan nasıl olur da ayırmazsınız? Göz gördükçe vermez, göç yaparken söylemez oldunuz*" diyerek tepki göstermiştir.<sup>11</sup> Bozkırda eşi olmadan, çocukları ile bir başına yoksulluk içinde hayat mücadelesi vermesi diğer hatunların onu dışlamasına neden olmuştur.

Zengin sınıfın ürün fazlası içkileri depoladıkları da olmuştur. Çin kaynaklarının aktardığına göre Fergana'da üzümünden şarap yapılmaktaydı ve buradaki halkın âdetleri Yüeh-chihler gibi olup, onlar içkiye çok düşkün kimselerdi. Zengin kişiler ise yapılan bu şarabı depolamaktaydılar. Bu şekilde saklanan şaraplar bozulmadan uzun yıllar kalabilmekteydi<sup>12</sup>.

İçilen içki türü kişilerin toplum içindeki sosyal konumlarını göstermektedir. Herkes aynı içkiden içemezdi.<sup>13</sup> Örneğin, Priskos'un verdiği bilgilere göre, Avrupa Hunları Bizans heyetine darı ve bal şarabı, hizmetçilere yine darı; fakat bal şarabı yerine arpa birası sunmuşlardı<sup>14</sup>. Bu durum bize bal şarabını hizmetçilerin içemediğini göstermektedir. Muhtemelen bal Avrupa Hun devletinde üst sınıflar ve hükümdar tarafından tercih edilen bir saygınlık içeceğiydi.

<sup>10</sup> Jannat Erqalieva, Nurhat Şakuzadaulı, *Kazak Kültürü*, Al-Farabi Kitabevi, Almatı 2000, s.176.

<sup>11</sup> *Moğolların Gizli Tarihi*, Çev. Ahmet Temir, TTK Yayınları, Ankara 2010, s.23, *Moğolların Gizli Tarihiçesi*, Çev. Mehmet Levent Kaya, Kabalcı yayıncılık, İstanbul 2011, s.30.

<sup>12</sup> Ayşe Onat, Sema Orsoy, Konuralp Ercilasun, *Han Hanedanlığı Tarihi Hsiung-nu (Hun) Monografisi*, TTK Yayınları, Ankara 2004, s.40.

<sup>13</sup> Rod Phillips, *Alkol Tarihi*, Çev. Dilek Berilgen Cenççiler, Maya Kitap, İstanbul 2016, s.13.

<sup>14</sup> Ali Ahmetbeyoğlu, *Grekl Seyyahı Priskos (V. Asır)'a Göre Avrupa Hunları*, Türk Dünyası Araştırma Vakfı Yayınları, İstanbul 1995, s.38.

Kazan-Tatarlarında “*Beyler, zenginler bal içer, orta zenginler bira içer; yoksul zavallı ne yapsın, kıydan yatıp su içer*”<sup>15</sup> sözü bu durumu açıkça doğrulamaktadır. Benzeri bir örneğini Battûta Altın Orda sarayında iken de kaydetmiştir. Battûta, Deşt-i Kıpçak bölgesinde Uzbek Han’ın sarayındaki içki içme merasimini anlatırken çoğunluğunu mayalanmış bal şirasının oluşturduğu içkilerden, hükümdar ve ailesinin protokol kurallarına uyarak içtiklerinden bahsetmiştir. Cengiz soyundan gelen bu kişiler, yemeklerinden ardından altın ve gümüş kaplarda ballı şıralar içerlerdi<sup>16</sup>.

Ch’eng’in elçilik raporuna göre, Timurlularda asillerin içki içme şekli diğerlerine göre farklıydı. Asil kimseler ziyafette içki içtiği zaman, aşağı tabakadaki insanlar diz çökerlerdi. Bir müddet içtikten sonra, ortaya para, kumaş koyar, sonra mücevher, altın gümüş parayı bir parça halinde toplayıp karıştırırlardı. Önce etrafında oturanlara dağıtılır, sonra kalanı karmakarışık, başka yerde oturanlara önünde, arkasında, sağında solunda oturanlara bakan hizmetçilere dağıtıldı. Onları yerden almak için yarış yaparlardı. Gürültü yapar, bağırır, gülerlerdi. Bu ihtişamı göstermekteydi. Onlar buna “sevinç parası” derlerdi<sup>17</sup>.

Zengin sınıfının bu konumu rakı içme meclislerinde rakıyı içme şekilleri ile de kendini belli etmektedir. Potapov’a göre, rakı içme toplantısında bulunan Altaylılarda, toplantıda bulunanlar kaide ve usullere harfiyen uyardı. Ancak sarhoşlar dışında, bunu bozanlar çok zengin olan beylerdi. Bu zengin kişiler eski millî törenlerde bazı hataları yapmakta kendilerinde bir nevi hak görürlerdi. Mesela, zengin beyin, rakıyı dibine kadar içtiği veya kâseyi uzun zaman elinden bırakmadığı görülürdü. Bey, kimseye ikram etmeden kâseyi elinde tutar ve uzun konuşmalar yapardı. Bu davranışı ile topluluğun rakı içme seyrini aksatmış olurdu. Kendisine bir derece tabi olan orta halli Altaylılar arasında bulunan bey, doğal olarak herkesin hürmet ve dikkatini çekerdi. Eğer rakı kadehi birinin önüne gelirse onu bu zengin ve

<sup>15</sup> Mustafa Öner, *Kazan-Tatar Türkçesi Sözlüğü*, TDK Yayınları, Ankara 2015, s.407.

<sup>16</sup> *İbn Battûta Seyahatnamesi*, (Çeviren: İnceleme ve Notlar: A. Sait Aykut, C.I, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2000, s.484.

<sup>17</sup> Gülçin Çandarhoğlu, *Orta Asya’da Timurîler, Çin’de Ming Münâsebetleri, Ch’eng Elçilik Raporu*, Mimar Sinan Üniversitesi Matbaası, 1995, s.56.

parlak şahsa takdim etmeyi vazife bilirdi. Bu nedenle olacak ki çok kısa bir süre de sarhoş olup sızanlar zengin beyler olmaktadır<sup>18</sup>.

Zenginle yoksulun arasındaki sosyal fark verilen ziyafetlerde içki içmekle yakından ilgilidir. Altaylıların yapmış oldukları şaman ayininden sonra bir yemek verilirdi fakat fakirler bu sırada yurttan çıkardı ve sadece çağrılmış olan misafirler ile akrabalar evde içki içmek için kalırdı. Ev sahibi rakı tulumunu ve ağaç kapları elden ele dolaştırırdı<sup>19</sup>.

Altaylılarda içkinin hazırlanması aşamasında da bazı sosyal farklar kendini göstermiştir. Radloff'un belirttiğine göre sosyal statü farkı kısırakların sağılması işine yansımıştı. Altaylılarda yazın kısırakların sağılması işi erkeklere düşerdi. Çünkü bu iş biraz cesaret istemekteydi. Ama en önemlisi bu işi yaptıran zengin adamların nadiren hizmetçi erkek tutmaları ve çoğu zaman da civarda yaşamakta olan ve zenginin kazanından yiyen ve onun eski elbiselerini giyen fakir komşularının yapıyor olmasıydı<sup>20</sup>. Aynı durumu Potapov'da kaydetmiştir. Buna göre, Altaylılarda rakı genellikle evin sahibi kadın, kızı veya gelini tarafından hazırlanmaktaydı. Fakat önceleri zengin ailelerde bunu hizmetçi kadın yapmaktaydı<sup>21</sup>.

Bozkır kültür çevresinde kımız çokluğu bir zenginlik göstergesidir. Buna bağlı olarak kadeh içki kadehleri de zenginliğe ve refaha işarettir. Bu durum zengin ile yoksulunun toplum içindeki içki içme şekillerine ve nerede, nasıl içtiklerine yansımıştır. Zenginler alt tabakadan olan kişilere göre içki meclisinde farklı içerek meclisi aksatmaya çalışmaktaydılar.

## 2. İÇKİNİN SUNUMU ve İÇİLME ŞEKLİ

Her içkinin birbirinden farklı sunumu ve içilme şekli olduğu gibi, toplumlarında kendilerine has içki içme şekilleri olmuştur. İçkinin yemekten önce mi, sonra mı, ilk kimin içeceği ve nasıl içileceği gibi farklılıklar bulunmaktadır.

Bozkır kültür çevresinde ve Sibiry Türklerinde içkinin sunumu ve içilmesi âdetleri ile ilgili birçok eski bilgiyi hiç kuşkusuz destanlardan öğrenebilmekteyiz.

<sup>18</sup> L. P. Potapov, "Göçebelerin İbtidai Cemaat Hayatlarını Anlatan Çok Eski Bir Âdet", Çeviren: Rasime Uygun, *İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Tarih Dergisi*, C.XI, S.15, 1960, s.78.

<sup>19</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.59.

<sup>20</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.41.

<sup>21</sup> Potapov, "Göçebelerin İbtidai Cemaat Hayatlarını Anlatan Çok Eski Bir Âdet", s.74.



İçkiyi önce sunan kişinin ya da ev sahibinin içmesi âdeti yaygın olan bir âdetti. Manas destanına göre, Manas'ın oğlu Semetey dedesi Cakıp Han'ı ziyareti sırasında kendisine verilen şarabı Cakıp Han'dan önce içmek istememiştir. Semetey şarabı Kırgız âdeti üzerine, büyük babasına sunmuştur<sup>22</sup>. Bu durum gösterir ki Kırgızlarda içki içme önceliği ev sahibine aittir. Ev sahibinin ilk olarak içmesi belki de misafire bir güven teminatı vermektedir. Zira bahsedileceği üzere zehirlenme korkusuyla içki hemen içilmemektedir.

Sibiryada destanlarında da bu konuya büyük önem verildiği görülmektedir. Hakas Türklerinin kadın yiğitlik destanlarından biri olan Altın Arığ destanında, Hakaslar bir kişiye içki sunacakları zaman bunu önce kendileri içmeliydi. Destanın aktardığına göre, destan kahramanlarının evine misafir olarak gelen Alp Saaday'a içki ikram edilmiştir. Alp, ev sahibi olan İçen Arığ'a önceliğin ev sahibi olduğu için onun içmesi gerektiğini belirterek rakıyı ev sahibine alıp geri uzatmıştır; ev sahibi içtikten sonra Alp Saaday de rakısını içebilmiştir<sup>23</sup>. Yine destana göre sunulan içkinin mutlaka içilmesi gerektiği belirtilmiştir. Destana göre, Alp Saaday'ın yurduna giden kişilere rakı ikram edilmiştir. Rakıyı Altın Arığ içmek istememiştir. Fakat diğer rakıyı saygı gereği içmesi gerektiğini belirtmişlerdi. Bunun üzerine Altın Arığ rakının tamamını içmiştir<sup>24</sup>.

Destanlarda göze çarpan en dikkate değer içki içme kuralı, yabancı bir ülkede ve kendi yurdundan başka bir yerde içki içmemesi ve çok dikkatli olunması gerektiğidir. Bu kural kişilerin hayatta kalabilmeleri ve daha dikkatli olabilmeleri için çok önemlidir. Fakat destan kahramanlarının çoğu zaman bu kuralı unutarak kendilerini içkinin cezbeden yönüne kaptırdıkları görülür. Tuva destanlarının birinde geçen bezer bir olay konumuz açısından oldukça önemlidir. Erelzey Mergen, Haragalzay Mergen Alışkılar destanında, Haragalzay, kardeşine Kapşılday-Mergen'in kötü biri olduğunu, obasına gittiğinde onun ikram edeceği rakı ve kımızı asla içmemesini ve çok dikkatli olmasını tembih etmişti. Kapşılday-Mergen'in obasına davet edilen kahraman, dirense de en sonunda dayanamaz ve rakı ile kımızı

---

<sup>22</sup> İnan, *Manas Destanı*, s.168-169.

<sup>23</sup> Fatma Özkan, *Altın Arığ Destanı*, Bilig Yayınları, Ankara 1977, s.105.

<sup>24</sup> Özkan, *a.g.e.*, s.73.

kardeşinin öğüdüne uymayarak içmişti. İçkinin etkisi ile sarhoş olmuş ve onu derin bir çukura hapsedilmişti<sup>25</sup>.

İçkiler sunulurken belirlenmiş kurallara göre takdim edilirdi. Yarı göçebe olan Özbeklerde kımız içiminin yerini zamanla darıdan yapılan boza içkisi almıştır. Özbeklerde boza, halkayı devreden umumi kâseden içilirdi. Boza sunumu ise şu şekilde olurdu: Sâkî ilk önce kâseyi doldurur, üzerine Müslümanlara has “Allah yar” (Allah yardımcın olsun) duasını okuduktan sonra beye takdim ederdi. Bey onu dibine kadar içer, kâseyi sâkiye iade ederdi. Sâkî kâseyi tekrar doldurduktan sonra önce sol, sonra sağ atalığın yanındakilere sıra ile taktim eder ve beyin solunda oturan atalıkla ikram sona ererdi. Boza içme sırasında hazır bulunanlar birbirine ikramlar yaparlar, bozaya mahsus şiirler (gazeller) okunurdu<sup>26</sup>. Müşterek bir kaptan içkinin içilmesi toplantının daha samimi ve ciddi bir havada geçmesini sağlamıştır. Bu uygulama çok eski bir Türk geleneğidir. Zira daha önce bahsediliği üzere aynı kadehten içmek karşılıklı güvenin, samimiyetin, dostluğun ifadesi olmuştur.

Altay Türklerinde rakı içilmesi işi ev sahibinin öncülüğünde başlardı. Evin sahibi sol eline, rakıya mahsus, küçük tahta fincanı (çoçoy) alır, sağ eliyle de işaret veya küçük parmağıyla, bazen de küçük bir kaşık veya çöple ateşe ve ön köşede oturan mabut tasvirlerine bir miktar rakı serptikten sonra içerdi. Bundan sonra daireyi dolaşan bu fincanı tekrar doldurur, sağda oturana verir. Sâkî vazifesini gören evin sahibi, önünde duran kaptan rakıyı doldururdu; fincanı her zaman sağ elinde tutması ve yanındakine sağ eliyle vermesi gerekirdi. Fincanı sol elle vermek, âdeti hoş görülmecek bir tarzda bozmak, ikram ettiği kimseyi aşağılamak ve kırmak demektir. Orada bulunanlardan içki kâsesini ilk alan ev sahibinin sağında oturan, ziyafetin en çok hürmet gören insanı, kâseye dudaklarını dokundurarak tadına bakar ve “*urtazar, urtazar*” (içiniz içiniz) sözleriyle onu evin sahibine iade ederdi<sup>27</sup>.

Bunun üzerine sâkî, ya kâseyi kabul ederek içer ve tekrar doldurduktan sonra ona ikram ederdi. O da bu defa itiraz etmeden içer ve kâseyi iade ederdi veya sadece dudaklarını dokundurur ve yine ikram edene uzatırdı. Samimi hava içinde cereyan

<sup>25</sup> Metin Ergun, Mehmet Aça, *Tıva Kahramanlık Destanları I*, Akçağ Yayınları, Ankara 2004, s.581-583.

<sup>26</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.73-78.

<sup>27</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.75.

eden ikramda içkiden tatmak için birbirine yalvarmalar başlardı. Sâkî ve şeref misafiri kâsedan birkaç yudum aldıktan sonra sâkî dibine kadar içerdi. Sonra tekrar kâseyi doldurur ve sağdan sırayı takip ederek sonrakine verirdi. O kimse, rakıyı içtikten sonra kâseyi sâkîye iade eder ve kâse (kuar) sıra ile hepsine verilirdi. Sonuncuya geldikten sonra, sâkî hiç durmadan tekrar idareyi dolaştırırdı. Orada bulunanlardan içki kâsesini ilk alan, ev sahibinin sağında oturan, ziyafetin en çok hürmet gören insanı, kâseye dudaklarını dokundurarak tadına bakar ve “*urtazar, urtazar*” (içiniz içiniz) sözleriyle onu evin sahibine verir<sup>28</sup>. Burada önemli olan ateşe, ev sahibine ve kapıya göre bir oturma düzeninin olmasıdır. Sağ ve solda kimlerin oturacağı, rakının hangi elle alınacağı ve hangi elle dağıtılacağı bellidir. Bu kurallara uyulması gerekiyordu. Toplantıda önemli konukların bulunması ise, toplum içinde ki sosyal statünün rakı içme merasimine yansıtıldığını gösterir.

İçme esnasında geç kalan veya tesadüfen oraya gelen birisi olursa, sâkî kâseyi sırası gelen misafire değil, bu kimseye takdim ederdi. Ondan sonra sırası gelen herkes kâsesinden yeni gelene ikram ederdi. Bu şekilde sunulan her rakı kâsesini kabul ettiği takdirde ikram edilen durumunu göz önüne getirmek kolaydır. Fakat ekseriyetle böyle bir durum olmazdı. Zira sonradan gelen bir kimse, sırası gelen birinin kâsesini alırken, sadece dudaklarını dokundurur veya bir yudum içer, kendisine iade ederdi. Meclise geç gelen kimseye taksim edilen, rakı payının, tafafisinin daha çok sembolik olduğu anlaşılıyor. Fakat içkiyi seven kimselerin bu durumda, kaideyi tam manasıyla uyguladıklarında ve birkaç dakikada üst üste on kâse içtikten sonra, içki meclislerinden çıkarıldıkları olurdu<sup>29</sup>. Meclise geç gelen birine sembolik olarak rakının ikram edilmesi bu mecliste bulunan herkesin içki içmek için geldiğini ve rakıyı içen kişinin bu şekilde meclisle arasında bir bağ oluşturduğunu düşündürebilir.

Altaylılarda rakı içme merasiminde, tıpkı eskiden kımız içerken yapıldığı gibi şarkı söylenirdi. Rakı içme merasiminde şarkı söylendiği sırada, şarkı söyleyene “Kušta! Kušta!” diye bağırarak takdir ve teşvik ederlerdi. Kendi rakı hissesini başkalarına ikram etmek isteyen, kâseyi sunduğu kimsenin önünde sol dizi üzerinde

---

<sup>28</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.75.

<sup>29</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.76.

durur (sağ çizmenin koncunda tütün torbası ve piposu bulunduğu için sağ dizi üzerine çökmesi imkânsızdı), sağ eliyle kâseyi uzatıp, sol eliyle dirseğinden tutarak ikram edilenin şerefine şarkı söylerdi. Şarkıyı söyledikten sonrada “çoçoiurtazar, manın ol, urtazar” (çoçoi için, benim payımdır) derdi<sup>30</sup>.

Moğollar ise belirtildiğine göre içki içerken bazı ruhlar için sunularda bulunurlardı. Birçoğunda Şamanist uygulamalar görülen içki içme âdetlerinde dinî motifler görmek mümkündür. Kiragos Moğolların içmeden önce çeşitli ruhlara sunumda bulduklarını belirtir. Buna göre Moğollar kımızı ve şarabı içerken, içlerinden birisi eline büyük bir kap alıyor ve küçük bir kadehe boşaltarak içiyordu. İçkiyi ilk olarak semaya, sonra sırayla doğuya, batıya, kuzeye ve güneye doğru saçıyordu. Bu yiyip-içmenin ardından kadehten biraz içerek, başlıca reislere takdim ediliyordu. Yine Moğollara yiyecek veya içecek bir şey getirilince, evvela bunu ikram edene tattırıyorlardı. Maksatları, bunda zehir bulunmadığına kanaat getirmektir<sup>31</sup>.

Rubruk da benzeri bilgileri nakletmiştir. Buna göre, Moğollar içmek için bir arada oturduklarında, içeceklerinden önce evin reisinin başının üzerinde asılan tasvire, sonra da diğer figürlere sunarlardı. Bundan sonra bir uşak tasla çadıra içki takdim eder ve dizini üç defa yere vurarak içecekten güneye doğru ateşe, doğuya doğru havaya, batıya doğru suya, kuzeye doğru ölümlere saygı olarak dökerdi. Evin reisi içmek isterse önce biraz yere dökerdi. Eğer at üzerindeyse, önce birkaç damla boynuna veya atın yelesine dökmekteydi. Uşak, dört yöne içecekten sunduktan sonra çadıra geri dönerdi. Orada iki hizmetçi iki tas veya kâse ile birlikte hazır durmaktaydılar. Bunlar evin reisine ve çadırdaki yanında oturan karısına içecekten getirirlerdi. İçecekler ise çadır girişinde bir sıra ve yanında içi süt ya da diğer içeceklerle dolu bir tulum ve taslar bulunurdu<sup>32</sup>.

Bazı içkilerin sunumu ve içilme şekilleri diğerlerine göre farklıydı. Bozkır kültürünün kadim içkisi olan kımızın yeri ve önemi ayrı olduğu için özel bir

---

<sup>30</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.77.

<sup>31</sup> Müverrih Kiragos, *Ermeni Müverrihlerine Göre Moğollar*, (Tercüme: Gürsoy Solmaz), Elips Kitap, Ankara 2009, s.44.

<sup>32</sup> Wilhelm Von Rubruk, *Moğolların Büyük Hanına Seyahat*, Çev. Ergin Ayan, Ayışığı Kitabevi, İstanbul 2012, s.34-35.

muamele gösterilmekteydi. Radloff'un belirttiğine göre Kazaklar tarafından ona büyük bir saygı gösteriliyordu ve kımızı ancak erkekler, ev sahibinin kendisi ya da evin en yaşlı akrabası sunabilmekteydi<sup>33</sup>

Telengitlerde içkiyi birine sunacak kişi şöyle derdi: “*Menin ülümdi içim salzin*” (payımı siz için.). Ondan sonra çoçoyu sağ eline alır ve minnet ifadesi olarak, sağ eliyle, başın tepesinden ensenin sağına inen saç örgüsüne hafifçe dokunulurdu. Ardından tekrar çoçoyu sap eline geçirir ve içerdi. Kadınlarda da bu durum aynı şekilde hareket eder ve sağ elleriyle, göğüsleri üzerinde duran saç örgüsünü okşarlardı. Burada şarkı söylendiği sırada, şarkıyı söyleyene “kuşta” diye bağırarak aynı şekilde takdir ve teşvik ederlerdi<sup>34</sup>.

İçki, tıpkı sunumda olduğu gibi çeşitli şekillerde içilmekteydi. Türklerin şarabı içme şekilleri farklı kültürler tarafından dikkat çekmiştir. Greklerin en önemli ihraç maddelerinden biri olan şarap, İskitya'ya gönderiliyordu. İskitler bu kuvvetli Akdeniz şarabını su katmadan içerlerdi. Bu nedenle MÖ. V. asırda Greklerde ölçüsüz şarap içmek “İskitçe şarap içmek” tabiri ile ifade edilirdi<sup>35</sup>. Bu durum Türklerin şarabın en saf (sek) olanını içtiklerini ve dolayısıyla hemen de sarhoş olduklarını göstermektedir.

İçkinin hükümdara bağlılığın bir simgesi olarak içildiği de görülmektedir. Arap kaynaklarından aktarıldığına göre, Dokuz-Oğuz hakanının bin gulâmı vardı. Bu bin adam seneden seneye bir gün Hakan'ın önünde üç defa yemek yerlerdi. Sofradan yanlarında istedikleri kadar yemek götürürlerdi ve yemek yedikten sonra, üç defa da içki içerlerdi. Bunların içkisi üzumdendi<sup>36</sup>.

Clavijo, Timurluların şarabı yemekten önce içtiklerini ve çok hızlı içtikleri için de hemen sarhoş olduklarını vurgular. Onlar ayrıca dolu kadehi tek yudumda içerlerdi. Clavijo bu duruma alışkın değildi ve bu şekilde içki içmekten sakınmıştı.

---

<sup>33</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.228.

<sup>34</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.77.

<sup>35</sup> Taner Tarhan, “İskitlerin Dini İnanç ve Adetleri”, *İstanbul Üniversitesi Tarih Dergisi*, S.23, İstanbul 1969, s.160.

<sup>36</sup> Ramazan Şeşen, *İslam Coğrafyacılarına Göre Türkler ve Türk Ülkeleri*, TTK Yayınları, Ankara 2001, s.80.

Bu durumu Timur fark ettiği için vermiş olduğu bir ziyafette istedikleri gibi yiyip içebileceklerini bildirmişti<sup>37</sup>.

Moğollar içkiyi büyük bir zevkle içtikleri için çok içip sarhoş olmak sıradan bir durumdu. Carpini, Moğolların yeme içmede ve diğer işlerinde temizliğe dikkat etmediklerini ve sarhoşluğun onlar için övünülecek bir durum olduğunu belirtir. Belirttiğine göre Moğollar içkiyi fazla kaçırdıklarında, aynı yerde kusar ama sanki hiçbir şey olmamış gibi içmeğe devam ederlerdi<sup>38</sup>.

Yine Moğollar herhangi birini içmeye davet ettikleri zaman, onu kulaklarından yakalayıp, ağzını açmak üzere kuvvetlice çekerler ve sonra alkış tutarak etrafında dönmeye başlarlardı. Birisine özel bir şaka hazırlamak istediklerinde, birisi dolu bir tas alır ve diğer iki kişi de sağında ve solunda olurdu. Moğollar şarkı söyleyip, dans ederek tası götürmek istedikleri kişiye doğru harekete geçerlerdi; buna karşılık o şahıs tası almak üzere elini kaldırıncaya sığırarak geri dönerler ve tekrar gelirlerdi. Bu şekilde aynı şakayı, içkiye davet edilen kişi, son derece susayınca kadar devam ettirirler. Sonra ona tası verirler. Şarkı söyleyip, dans ederken, içen kişi sarhoş oluncaya kadar ayaklarıyla tempo tutarlardı<sup>39</sup>.

Moğollar bazı sert içkileri içme kaplarına göre ayarlamışlardı. Bu içkiler çok sert oldukları için daha az ve yavaş bir şekilde özel kaplardan içilmekteydi. Çin sınırında Dzurgan yurdunda bulunan Moğollar, her kap ve yemek arasında gümüş bir şişe içinde sıcak rakı dolaştırırlardı. Bu şişenin ağzı ince bir boru şeklindeydi ve bu nedenle rakıyı emmek gerekiyordu. Rakı çok kuvvetli olduğu için de ancak birkaç damla alınabiliyordu<sup>40</sup>.

İçkiler meclis düzeninde içilirdi ve bu meclisin kuralları olurdu. Örneğin, Özbeklerde boza erkekler arasında meclis oluşturularak içilirdi. Bunun için yapılan toplantılara *şerda* denirdi. Bu toplantı için köyün erkekleri bozayı hazırlar, ziyafet için masrafı bölüşerek et alırlardı. Toplanan gruba, devamlı olarak katılan bir erkek, onun vekilleri olan iki atalık ( sağ ve sol), bir ışık ağa ( bina amiri), bir yasaul

<sup>37</sup> Ruy Gonzales De Clavijo, *Anadolu Orta Asya ve Timur*, (Tercüme: Ömer Rıza Doğrul), Ses Yayınları, İstanbul, 1993, .s.146-147.

<sup>38</sup> Johann De Plano Carpini, *Moğol Tarihi ve Seyahatname*, Çev. Ergin Ayan, Derya Kitabevi, Trabzon 2001, s.58.

<sup>39</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.35.

<sup>40</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.III, s.184.

(emirleri yerine getiren) ve bir sâkî seçilirdi. Boza içmek için belirlenen gecede toplanan erkekler, muayyen bir sıraya göre otururlardı. Başköşede (tör) bey, onun sağında ve solunda atalıklar, sağ atalığın yanında ışık ağası, kapıda da yasaul bulunurdu. Diğerleri beyin sağında ve solunda duvar boyunca otururlardı<sup>41</sup>.

Özbeklerin boza içme merasimleri birçok Türk boyunda olduğu gibi kurallara bağlıydı. Potapov'un Gavrilov'dan aktardığına göre boza içme kurallarını bozanlara hemen ceza verilirdi. Mesela, suçlunun üzerine su dökülürdü<sup>42</sup>. Bu kural ve uygulamalar boza içmenin bir merasim düzeninde gerçekleştirildiğini ve içme şeklinin bozulmasına engel olduklarını göstermektedir.

Altay Türkleri de tıpkı Özbekler gibi rakıyı meclis kurallarına uyarak içerlerdi. Bu kurallar eski gelenek ve göreneklerin sürdürüldüğünü göstermesi açısından önem arz etmektedir. Altaylılar, rakıyı hazırladıktan sonra bir kulübede toplanırlardı. Kulübeye toplananlar belirlenmiş ve âdet olan kurallara göre bir oturma düzeni oluştururlardı. Meselâ, ev sahibi, giriş kapısının karşısında, başköşede, erkek ve kadın hududu üzerinde, ateşin başında yüzü kapıya doğru dönmüş olarak otururdu. Onun sağında, erkekler tarafında erkekler, kadınlar tarafında kadınlar otururdu. Kulübenin sahibesi başköşede, ateşin başında, erkeğin yanında otururdu. Toplantıya iştirak edenler, kulübenin toprak zemini üzerinde bir daire şeklinde otururlardı. Erkekler bağdaş kurarak, kadınlar ise âdet üzere bağdaş kurup oturan ihtiyarlar hariç, bir ayağını altlarına alarak otururlardı. Erkekler ve kadınlar mevki ve yaşlarına göre sıralanırlar; daha çok hatırı sayılır ihtiyar erkek ve kadınlar, ev sahibi ile hanımının hemen yanında, diğerleri ve gençler kapıya yakın, daireyi tamamlayarak otururlardı<sup>43</sup>.

Yine Altay Türklerinin rakı içme törenlerinde uyulması gereken kurallar vardı. Altaylılarda, işaret edildiği gibi sâkî, rakı ile dolu kadehi muhakkak sağ el ile taksim etmeli ve aynı şekilde sağ elle almalıydı. Hazır bulunanlardan her biri daireyi devreden *kuar* adlı kâseyi, ancak sırası gelince alırdı. Ancak kâseyi aldıktan sonra

---

<sup>41</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.73 vd.

<sup>42</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.73.

<sup>43</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.74-75.

arzu ettiği gibi hareket etmekte serbestti; yani ya içer veya arada bulunan herhangi bir kadına veya erkeğe ikram ederdi<sup>44</sup>.

İçki sunumu ve içkinin içilme şekli bozkır kültüründe ve Sibirya Türklerinde önemli bir uygulama olmuştur. Destanlardaki içki içme âdetleri günlük hayatın da bir parçası olmuştur. Destanlara göre Türk toplumlarında sunulan içkileri ilk olarak ev sahibinin içmesi önemli bir olaydı. Yabancı bir obada içki iilmemesine önem verilmiştir. Bu kişilerin güvenliği açısından çok önemli bir kuraldı. Kımızın özenle sunulmasına ve içilmesine bozkır insanı daha çok önem vermiştir. Bu durum kımızın kutsal bir içki sayıldığını göstermektedir. İçki içilirken din inanç ve âdetler de buna yansıtılmıştır. Özellikle Moğolların içki içme şekillerinde şamanist uygulamalar görülmüştür. Onlar içki içerken görünmeyen birçok ruhun da onlarla içtiğine inanmışlar ve bu ruhları memnun etmek adına içmeye başlamadan önce onlara da sunumlarda bulunmuşlardır. Moğollar için çok içip sarhoş olmak utanılacak bir şey olmamıştır. Onlar içerken eğelenerek ve şakalar yaparak daha çok içmişlerdir. Genel itibari ile Kazaklarda kımız, Özbeklerde boza, Altaylılarda rakı içme âdetleri ve sunumu benzerlik göstermektedir. Bu durum tarihi bağların bu bağlamda kopmadığını ve eski gelenek ile göreneklerin yaşatıldığını göstermiştir.

### 3. TOPLUMSAL YAPI İÇİNDE İÇKİNİN ZARARLARI

#### 3.1. İÇKİ İLE ZEHİRLEME

Zehirli içki, insanlığın içki kültürü ve büyü kadar eskidir. Büyüsel inana göre, her içecek zehirli olma potansiyelini taşır ya da daha genel bir ifadeyle, tehditkrdır. Zira içinde düşman bir ruh barındırıyor olabilir. İnsanlığın çok eski çağlarından beri geliştirdiği içki ritllerinin amacı bu tehdidi ortadan kaldırmaktır. İnsanlar toplu halde içerler, nk kendilerini diğerlerine karşı güvende hissetmek, birbirlerini karşılıklı denetlemek isterler. Yöneticilerin içeceğinin zehirli olması ihtimaline karşı önceden tatmak zorunda olan eşnicibaşı (sâkî) bu denetlemenin en açık ifadesidir<sup>45</sup>.

İçki ile zehirlemek bozkır kültürü çevresinde hem destanlarda hem de günlük hayatta sıkça karşılaşılan bir olaydı. Alt edilemeyen destan kahramanlarını çoğu kez

<sup>44</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.77.

<sup>45</sup> Wolfgang Schivelbusch, *Keyif Verici Maddelerin Tarihi/ Cennet, Tat ve Mantık*, ev. Zehra Aksu Yılmaz, Genesis Kitap, Ankara 2012, s.175-176.



karşı taraf zehirli içkilerle ortadan kaldırmak istemiştir. Kırgızların Manas destanında, Manas'ın kırk yiğidinin oturduğunu fırsat bilen Közkaman ve arkadaşları Manas'ı evlerine çağırılmışlar ve hoş bir içki sofrası hazırlamışlardı. Manas bu sofradan çok hoşlanır ve sarhoş oluncaya dek rakı ile şarabı içer. Sarhoş olduğunu gördükleri anda ona zehirli bir şarap verip bayıltmışlardır. Aynı destanda Almambet'i sevmeyen bazı kişilerin toplanan bir ziyafette Er Gökçe'nin iyice sarhoş olması ve yoldan çıkması için rakısına "kösele" denen bir ilacı koyulmuştu. Amaçları Er Gökçe'yi Almambet'e karşı tahrik etmektir. Yine Manas'ın oğlunu ortadan kaldırmak isteyen dedesi Cakıp Han'ın ilk planı yanına gelecek olan torununa zehirli içki içirmektir<sup>46</sup>.

Sibiryada destanlarında da içki ile zehirlenme ön plana çıkmaktadır. Huban Arığ destanında, Hara Han, Martha kız adındaki kişi tarafından büyüdü rakı ile öldürülmek istenir. Fakat Hara Han içmiş ve kandırılmış gibi davranarak sert içkiyi yere dökmüştü. Sürekli yere döktüğü içkiyi en son Hara Han, Martha kızın içki kâsesi ile değiştirir. Böylece büyüdü içkiyi Martha kız içmiş ve ölmüştü<sup>47</sup>.

Yine Cengiz Han'ın babası olan Yesugai, evine dönerken yolda Tatarlara rastlamıştı. O sırada bir yeme içme meclisi kuran Tatarlar, daha önceki baskının intikamını almak için Yesugai'nin içkisine zehir koyarak onun ölmesine sebep olmuşlardı<sup>48</sup>. Bu olay Moğolları o kadar çok etkilemişti ki onlar içki içmeden önce ilk olarak sunan kişiye içirtmekteydiler<sup>49</sup>. Bu şekilde zehirli olabilecek içkilere karşı bir önlem almaktaydılar.

Aknerli Grigor'un kaydettiğine göre, bir Moğol süvari kumandanı manastırlardan birine gittiği sırada âdet üzere kendisine bir kap şarap sunularak karşılanmıştı. Moğol kumandanı manastırda ata binmeyecek hale gelene dek başka şaraplar da içerek sarhoş bir halde karargâhına gitmişti. Fakat sabah uyanınca ağır şekilde hastalanmıştı. Onun hastalığının sebebini zehirli şaraptan sanıp şarabı ikram eden papazı yaktırmışlardı<sup>50</sup>.

<sup>46</sup> İnan, *Manas Destanı*, s.43- 55- 168.

<sup>47</sup> Timur Davletov, *Hakas Türklerinin Kadın Yiğitlik Destanı Huban Arığ Destanı*, (Detanı Anlatan: Semön İ. Şılbayev), Türksoy Yayınları, 2006, s.50-52.

<sup>48</sup> *MGT*, s.22.

<sup>49</sup> Kiragos, *a.g.e.*, s.44.

<sup>50</sup> Aknerli Grigor, *Okçu Milletinin Tarihi*, Çev. Hrant D. Andreasyan, Yeditepe Yayınevi, İstanbul 2012, s.47.

İçki ile zehirlenme olayları tarihte çoğu milletin yapmak istediği ve yapmış olduğu bir harekettir. *Chronica Maiora*'da Moğollara dair verilen bilgilere göre, Yahudiler Moğolları Hıristiyanlara karşı kullanacaklarını düşündükleri için Moğolların şaraba, tahıla ve silaha ihtiyaçları olduklarını düşünüp birçok silahı büyük küplere koymuşlardı. Hıristiyan prenslerine ise otuz küpe yakın zehir dolu şarap hazırladıklarını ve bunu Moğolları kandırmak için yaptıklarını belirtmişlerdi. Hıristiyanlar, Yahudilerin ölümcül hediyelerini sunmalarına izin verdiler. Fakat Hıristiyanlar bu durumdan şüphelenip bir süre sonra zehirli şarabın olmadığını aksine küpleri içinde silahların olduğunu farketmişlerdi<sup>51</sup>.

Sonuç olarak zehirli içkiler çok eski dönemlerden beri gerek toplumsal hayatın gerekse devlet hayatının önemli bir kısmını teşkil etmiş ve korkulan bir olay olmuştur. Zehirli içkiler, bozkır hayatında görünmeyen bir silah gibi hem devlet adamlarına karşı hem de farklı milletlere karşı kullanılmıştır. Bu açıdan istenmeyen kişileri ortadan kaldırmanın en etkili yollarından biri olmuştur. Bu da içki içme şekillerine yansımış ve Moğollarda olduğu gibi sunumu yapılan içkiyi ilk önce evin sahibi içmiş ya da sunan sâkîler ilk olarak içmiştir.

### 3.2. SARHOŞ OLMA

Alkol tüketen insanlar, ilk yudumda başlayan sarhoşluğun çeşitli aşamalarını yaşamaktadırlar. Az miktarda alkol içildiği zaman mutluluk verirken, insan daha fazla içtiği takdirde coşku, sosyal kısıtlamalarda gevşeme, denge ve koordinasyon kaybı, dil dolanması, kusma ve bilinç kaybı yaşayabilir<sup>52</sup>. Bu açıdan bozkır insanı da aynı sorunlarla karşılaşmaktaydı.

Türkler sarhoşa “esrük”, sarhoş olmaya da “esirmek” demişlerdir<sup>53</sup>. *DLT*'te konu ile ilgili birçok örneğe yer verilerek, içkinin vermiş olduğu sarhoşluk hallerine ayrı isimler verilmiştir. Örneğin; “çulk sarhoş” “taşkın sarhoş”<sup>54</sup> anlamında iken, sarhoşun ayılıp kendine gelmesine “esrük adhıldı”<sup>55</sup> demişlerdir. Sarhoşluğun etkisiyle ne dediğini bilmeme durumu için, “esrükler kamuğ sanruşdı” “sarhoşlar

<sup>51</sup> Altay Tayfun Özcan, “Chronica Maiora’da Moğol İmajı”, *Tarih İncelemeleri Dergisi*, C.XXVII, S.2, 2012, s.46-47.

<sup>52</sup> Phillips, *a.g.e.*, s.11.

<sup>53</sup> *DLT*, C.I, s.105; Abdullah Battal, *İbni Mühenna Lûgati*, TDK Yayınları, Ankara 1977, s.30-31.

<sup>54</sup> *DLT*, C.I, s.349.

<sup>55</sup> *DLT*, C.I, s.194.

bütün saçmaladı”<sup>56</sup> denilirken, sarhoşun yalpalanmasına ve iki yana sallanmasına esrük sergeklendi<sup>57</sup> demekteydiler. Moğollar ise içkili ve sarhoş olana “arakitu” demişlerdir<sup>58</sup>.

Bozkırda alkollü içkileri çok fazla içenler benzer durumları yaşamaktadır. İçkinin etkisiyle ne dediğini bilememek Oğuz çevresinde oluşan hikâyelere konu olmuştur. Dede Korkut Hikâyelerinde, Deli Dumrul’un Azrail’e kafa tutmasındaki neden üzüm şarabını çok içmesi olmuştur. Azrail bu nedenle onun canını almaya geldiği sırada Deli Dumrul yalvararak “*Şaraplıydım (sarhoştum) duymadım, ne söyledim bilmedim, canımı alma Azrail*”<sup>59</sup> diyerek sarhoşluğuna dikkat çekmiştir.

Sarhoşluk halinde insanların itirafta buldukları görülür. Ayıkken söylenmeyen bazı gerçekler sarhoşluğun etkisiyle söylenmektedir. Tuva destanlarından olan Boktu Kiriş-Bora Şeeley destanında Bora Şeeley rakıdan çok içince sarhoş olur. Sarhoşken abisine gerçekte yengelerinin onu kandırıp iğne batırarak öldürdüklerini itiraf eder<sup>60</sup>.

Sarhoşluğun etkisi ile kişiler en büyük sırlarını ortaya atarak büyük tehlikelerle karşılaşır. Ama onlar yine de içki içmekten vazgeçmezler. Altın Arığ destanında, Altın Arığ, bir düğünde sarhoş olunca kendi ruhunun bedeninde değilde gerçekte nerede olduğunu söyler. Ama sarhoş olduğu için bu sırrı dediğini hatırlamaz. Düşmanı olan Pora Ninci, bu sırrı öğrenir ve onu ortadan kaldırmak için yola çıkar. Bunu gören Altın Arığ da yola çıkmaya karar verir ama herşeye rağmen belki bir daha rakı içemez diye gitmeden önce rakı içmek istediğini belirtir. Böylece ona büyük bir kadehle rakı doldurulup verilir<sup>61</sup>.

Bahaeddin Ögel’in Radloff’tan aktardığına göre, Altay Türklerinden olan Teleütlerin bir masalında çok rakı içerek sarhoş olmanın cezası idrar içmekle sonuçlanmıştır<sup>62</sup>.

---

<sup>56</sup> DLT, C.II, s.213.

<sup>57</sup> DLT, C.II, s.289.

<sup>58</sup> Ferdinand D. Lessing, *Moğolca-Türkçe Sözlük*, Çev. Günay Karaağaç, C.I, TDK Yayınları, Ankara 2003, s.77.

<sup>59</sup> Orhan Şaik Gökyay, *Dede Korkut Hikâyeleri*, Kabalcı Yayınları, İstanbul 2003, s.136.

<sup>60</sup> Ergun ve Aça, *a.g.e.*, s.467-469.

<sup>61</sup> Özkan, *a.g.e.*, s.247-249.

<sup>62</sup> Bahaeddin Ögel, *Türk Mitolojisi*, C.I, TTK Yayınları, Ankara 2014, s.59.

Destanlarda sıkça görülen bu olaylar gerçek hayatında bir parçasıydı. Fakat alkolün tüm olumsuzluklarına rağmen sarhoşluk haline düşmekten kendilerini alı koymamışlardır. Öyle ki içki sofrasında kendini kaybederek çok içmenin ve bu yolda yenilgilere sebep olmanın değişmediği görülür. Bizans'ın Avrupa'daki sınırına gelen Peçenekler, Rum arazisine girerek komşu yöreleri tahrip etmekteydiler. Bu durumdan rahatsız olan Bizans imparatoru bölgeye takviye ordu yollamıştı. O sıralarda Peçenekler, bol bol şarap ve bal içeren içecekler bulup içtikleri için hepsinin bağırsakları bozulup hastalanmışlardı. Bu durumu kaçaklardan biri Rum komutanına haber vermiş ve Peçenekler o halde saldırıya uğrayınca hepsi teslim olmak zorunda kalmıştı<sup>63</sup>.

Özellikle Moğollar için içip kendinden geçme olağan bir durumdu. Fakat Moğollar çok içip sarhoş olmalarına rağmen aralarında ne sözlü münakaşa nede fiili şekilde kavga olmazdı. Carpini'ye göre bu durum Moğolların olumlu yanlarından biriydi. Zira sarhoşluk Moğollar için övünülecek bir durumdu.<sup>64</sup>

Carpini'nin sarhoşlukla ilgili verdiği bilgileri Rubruk'da doğrulamaktadır. Buna göre Moğollarda sarhoşluk hoşgörü ile karşılanmaktaydı fakat devlet adamları bazı olaylarda sarhoşluk haline bakılmaksızın sarf edilen sözler için cezalandırma yapmaktaydı. Rubruk, Çağatay'ın torunlarından biri olan Buri'nin Batu tarafından sarhoşken söylediği sözler için öldürüldüğünü belirtir. Buna göre, Buri o sırada sarhoş olduğunu belirtmesine rağmen Batu, "*Sarhoşken benim adımı anmaya nasıl cesaret edersin?*" diyerek başını kestirmişti<sup>65</sup>.

Sarhoşluğun insanı keyiflendirdiği ve şarkı-türkü söylettirdiği görülür. Evliya Çelebi seyahati sırasında Deşt-i Kıpçak coğrafyasında görmüş olduğu Tatarların bozaya çok düşkün oldukları için uzun mesafeleri kat ederek boza içip, kafayı bulduktan sonra şarkı türkü söylediklerini belirtmiştir<sup>66</sup>.

Cenaze törenlerinde içki içilmesinden dolayı yas âdetlerinden biri olan ağıt yakma ve kendinden kan akıtma âdeti bazı araştırmacılar tarafından sarhoşluğun

<sup>63</sup> Ioannes Zonaras, *Tarihlerin Özeti*, Çev. Bilge Umar, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul 2008, s.93.

<sup>64</sup> Carpini, *a.g.e.*, s.58.

<sup>65</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.69.

<sup>66</sup> *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, C.II, Yapı Kredi Yayınları, s.438.

etkisine bağlanmıştır. XIX. yüzyıl sonlarında Kaçınler belirtildiğine göre, defin töreni sırasında ölenin hayatta yaptıkları iyiliklerle kötülükler sıralanırken ölenin akrabaları ve yakın tanıdıkları, özellikle de kadınlar, ağlarlar, sarhoşluktan saçlarını ve sakallarını yolar veya kan çıkacak şekilde kendilerini yere ve taşlara atarlardı<sup>67</sup>.

Radloff Altay Türklerinin sarhoşluk halleri ile ilgili geniş bir bilgi vermiştir. Altaylılar rakıya çok düşkün oldukları için özellikle yaz aylarında sütün bol olduğu dönemlerde tüm Altay sarhoş olmaktadır. Fakat sütün kaynağı yaz döneminin ardından kesildiği vakit, sarhoşlukta sona ererdi. Kaydedildiğine göre Altaylılar o kadar keyifle, kendilerini vererek içerlermiş ki, insan nihayet etrafındaki erkekleri günde birkaç defa tam sarhoş halinde görmeye alışır ve bunu tabii görmeye başlarmış. Altay halkı ise bu sarhoşlara hiç aldırılmaz ve bu gibilerin gayri tabii hareketlerini gördüğü zaman, omzunu silkerek en fazla: “sorigila” (sarhoş ya!) diyerek alışkanlıklarını belli ederlerdi. Fakat sarhoş Altaylı pek ender hallerde gürültülü ve kavgacı olurdu, onlar genel olarak sâkîn ve uyuşuk olurlardı<sup>68</sup>.

Yine Radloff’un aktardığına göre bazı yerlerde ise Rus etkisi ile içki kullanımı çok yaygındı ve ahalinin büyük bir kısmı sarhoş olana dek içerdi. Radloff gittiği bir Şor köyünde Rus kültürünün ilerlemesiyle burada içkiye düşkünlüğün çok fazla arttığını nakleder. İçkinin bu aşırılığı halkın en ileri gelenleri arasında bile tespit edilmiştir. Ahalinin yarısı Radloff’un şerefine sarhoş olmuş ve sabahtan akşama kadar ayakta duracak halleri kalmayana dek içmişlerdi<sup>69</sup>.

Altaylılar şamanın yapmış olduğu kurban merasiminden sonraki durumları da genellikle sarhoşlukla son bulurdu. Bu merasim bittikten sonra umumi bir içki meclisi başlardı ve mevcut misafirler grup grup tulumların başında toplanır ve ev sahibinin yakınlarından biri tarafından ağırlandırlardı. Hazır olanların çoğu tamamıyla sarhoş olup kendilerinden geçinceye kadar içerler, şarkı söylerler, bağırır, güler ve sarhoş olup sızdıkları yerde uyuyup ayılıncaya sabaha kadar yatarlardı. Sarhoşluğa utanılacak bir iş değil de, pek tabii bir hadise olarak bakarlardı<sup>70</sup>.

---

<sup>67</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.III, s.185.

<sup>68</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.64.

<sup>69</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.109.

<sup>70</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.III, s.65.

Anlaşıldığı üzere bozkır ve Sibiryaya toplumlarında yoğun bir şekilde alkol tüketilmiştir. Fazla alkolün etkisiyle duylarda bazı sorunlar yaşanmış ve hal ve hareketlere de bu durum yansımıştır. Fakat sarhoşluğun birçok zararına rağmen içki içmekten vazgeçilmemiştir. Yine Moğollarda ve Altay Türklerinde sarhoşluğa sıradan bir durum gibi bakılmıştır, sarhoşluğa utanılacak bir hadise olarak bakılmamıştır.

### 3.3. KASTEN SARHOŞ ETMEK-OYALAMAK

Diğer bir önemli olay birini bilerek sarhoş etmektir. Düşmanı etkisiz hale getirmenin en kısa ve etkili çözüm yollarından biri olan içki ile sarhoş edip adanmak olmuştur. Sarhoşken insanın kendinde olmaması, güç ve kuvvetten düşmüş olması kötü niyetli kişilerin fırsat olarak kullandığı bir durum olmuştur.

Bu konu destanlarda ve gerçek hayatta çok sık rastalanan bir olay olmuştur. Kırgız-Kalmuk mücadelelerini anlatan Er Soltonoy destanında Kalmuklar, Kırgızların kırk yiğidinin güç ve kuvvetle yenilemeyeceğini anladıkları için onları bir toya davet edip, orda sarhoş ettikten sonra öldürceklerini planlamışlardı. Buna göre toya davet edilen kırk yiğit silahsız olduklarından daha da önemlisi rakı içip sarhoş olduklarından dolayı halsiz düşüp bu tuzağın kurbanı olmuşlardı<sup>71</sup>.

Güçlerin yetmediği noktada birini içki ile sarhoş edip ortadan kaldırmak her zaman cazip bir seçenek olmuştur. Başkurt destanlarından biri olan Kuzıy Kürpes ile Mayan Hılıv'da, Mayanhılıv'ın babası olan Küser Han, kızını Kuzıy Kürpes'e vermemek için yapılacak olan sahte bir düğünle Kuzıy Kürpes'i sarhoş edip, sonra öldürme planları yapmıştı. Buna göre, Kuzıy Kürpes'e ekşimiş bal içirip sarhoş edecekleri zaman iyice mest olacağı sırada kafasına vurup öldüreceklerdi<sup>72</sup>.

İskitlerin üzüm şarabına olan düşkünlükleri Persler tarafından bilindiği için bir tuzak olarak da kullanılmıştır. Herodotos'un verdiği bilgilere göre Lidyalı Kroisos, Pers Kralı Kyros'a Kraliçe Tomris'in adamlarını tuzağa düşürmek için bir şarap sofrasının hazırlanmasını ve bolca yemek ile şarabın olduğu bu sofraya onların

<sup>71</sup> Akmataliyev vd., *a.g.e.*, C.9, s.195.

<sup>72</sup> Ahmet Süleymanov, Gaynislam İbrahimov, Metin Ergun, *Başkurt Destanları 2 Sosyal Hayatı Anlatan Destanlar*, (Türkiye Türkçesine Aktaranlar: Metin Ergun, Gaynislam İbrahimov, Feride Aetbaeva, Mehmet Yasin Kaya), TDK Yayınları, Ankara, 2014, s.71.

dikkatini çekerek en hazırlıksız zamanlarında ortaya çıkmaları gerektiği aklını vermiştir. Böylece Persler, İskitleri aldatmak için sürülerinden birçok hayvanı öldürmüş, yemekler pişirilerek konak yerlerinde büyük bir şölen yapmışlardır. İnandırıcı olmaları için masrafa bakmadan, şarap, yemek ne varsa hepsini ortaya dökmüşlerdi. Adından konak yerinde ordunun en az işe yarayanlarını bırakıp geri çekilmişlerdi. İskitlerin bu kadar güzel şeyi bir arada görünce üstüne atılacakları konusunda tahmin yürütmüşlerdi. Gerçekten de İskit ordusunun bir kısmı bırakılmış olan Pers askerlerini kılıçtan geçirmişti. Ardından hazır olan şölene girilerek çok fazla şarap içip, yemek yedikleri için uyuyakalmışlardı. Persler üstlerine gelerek birçoğunu öldürmüş ve Tomris'in oğlunu esir alarak ardından öldürmüşlerdi. Kraliçe Tomris, ordusunun ve oğlunun başına gelenleri öğrenince Kyros'a bir haberci salmış ve Kyros'un bu başarı ile övünmemesini, bu zaferi, içildiği zaman herkesin aklını başından alan, damarlara indiği zaman ağza kötü sözler çıkartan üzümün kazandığını belirtmiştir. Güçlerin ölçüştüğü bir zafer olmayan bu olayda şarabın kötü zaferini dile getirmişti<sup>73</sup>.

Çin yönetimi de Hunların bazı isteklerinin arkasını kesmeye çalışırken alkollü içecekleri bir aldatma ve oyalama aracı olarak kullanmıştır. MÖ.140-M.S.23'ün ilk başlarında, başta gelen Konfüçyanist âlimler tarafından Çin imparatoruna bazı teklifler ileri sürülmüştür. İşte bu tekliflerden biri, Çinlilere göre barbar olan Hunların nasıl kontrol altında tutulacağı ile ilgilidir. İmparatora sunulan teklife göre onlara bizzat kendi elleriyle içki ve yiyecek sunulmalıydı<sup>74</sup>.

Bozkırda susuzluk sevilmeyen bir durumdu, çoğu zaman buna dayanamazlardı ve kendilerini bu uğurda riske atarlardı. Bu nedenle içki alabileceklerini sanıp tuzaga düşürülme olayları da yok değildi. Örneğin, Batı Gök-Türk hakanlarından olan Ho-lu, Çinlilerden kaçarken Taşkent'e saklanmıştı. Ama adamları ve atları acıkmıştı. Şehir hâkimi İ-ni Tarkan, şarap ve yiyecek almalarına izin vererek, onları karşılamıştı. Ho-lu, onun sözlerine inanarak şehre girdi; ama hemen yakalanarak tutuklandı<sup>75</sup>.

<sup>73</sup> Herodotos, *a.g.e.*, s.111-112.

<sup>74</sup> Özkan İzgi, "XI. Yüzyıla Kadar Orta Asya Türk Devletlerinin Çin'le Yaptığı Ticari Münasebetler", *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Enstitüsü Dergisi*, S.9, 1978, s.82.

<sup>75</sup> Edouard Chavannes, *Çin Kaynaklarına Göre Batı Türkleri*, Çev. Mustafa Koç, Selenge Yayınları, İstanbul 2013, s.68.

İlhanlı Moğolları bir kişiyi oyalamak ve mümkünse kişiyi sarhoş etmek için içkiyi kullanmaktaydı. Kıpçak, Barak'a alınca yanındaki iki bin atıyla geceleyin uzaklaşmıştı. Barak ise onun gece ani bir saldırı yapacağını düşünmüştü. Bu yüzden de ardından kardeşlerini Kıpçak'ı bulup askerlerinin ona yetişene dek içki ile oyalamaları için yollamıştı. Kıpçak ise onlara bunun bir hile olduğunu belirterek içkiyi içmeyeceğini vurgulamıştı<sup>76</sup>.

Yine İlhanlı Moğollarında, İlhanlıların başına geçen Ahmed Han ile şehzade Argun arasında taht için anlaşmazlık çıkmıştı. Argun'un amcası Ahmed, onu ortadan kaldırmak istemişti. Ama bazı emirler ve şehzadeler Argun'u desteklediği için ona yardım etmek istemişlerdi. Bunun için de Argun'u kaldığı çadırdan sağ salım çıkarabilmek için bazı kişiler sarhoş edilerek içki ile oyalandırılmıştı<sup>77</sup>.

Sonuç olarak destanlarda ve gerçek hayatta kişiler çoğu zaman içkinin çekiciliğine kendilerini kaptırmışlardır. Bozkırda İskitlerde olduğu gibi düşman ordusunu kasten sarhoş etme vardı. Yine Gök-Türklerde olduğu gibi bozkırda susuzluktan yararlanma olmuştur. İlhanlı Moğollarında birini oyalamak için ve taht kavgalarında bilinçli olarak birini sarhoş etme yoluna gidilmiştir.

#### 4. HALK TAKVİMİNDE İÇKİNİN YAPILDIĞI DÖNEMLER

Mevsimplere göre bozkır hayatında türlü yaşama şartları doğmuştur. Bunların başında gelen en mühim mesele mevsimlere göre uyum sağlamaktır. Bozkır göçebeliliğinin karakteristik özelliği olan hayvanla beraber bulunma ve onlara yem, otlak sağlama, onların doğum ve gelişimi ile onlardan iyi ürün elde etme bu özelliğin başlıca nedenidir. Bu bakımdan mevsimlere göre yaşayış bozkır Türklerinde çok önem kazanmakta ve mevsimlerin özelliğine göre de ortaya bir yaşam geleneği

---

<sup>76</sup> Kıpçak bunun bir oyun olduğunu anlayarak teklife şöyle cevap verir: “Geri dönmeyeceğini anladıktan sonra “Neden böyle gidiyorsun? Birazcık içkimiz var. Seni kadeh kaldırarak uğurlayalım” dediler. Kıpçak, “İçki gönül hoş olduğu zaman içilir. Muhakkak sizin ardından gelen bir ordu var ve ordunun yetişmesi için beni içkiyle oyalamak istiyorsunuz. Geri dönerseniz daha iyidir, yoksa sizi de birlikte götürüleceğim. Eğer Barak'ın askerlerinin hepsi de arkandan gelse bile yine beni geri döndüremezler” Reşidüddin Fazlullah, *Camiu't-Tevarih, (İlhanlılar Kısmı)*, Çev. İsmail Aka-Mehmet Ersan-Ahmad Hesamipour Khelejeni, TTK. Yayınları, Ankara 2013, s.91.

<sup>77</sup>Fazlullah, *a.g.e.*, s.144.



çıkılmaktadır. Böylece her mevsimin kendine özgü bir yerleşme, göçme ve ürün elde etme türü olmuştur<sup>78</sup>.

Bu bağlamda bozkır insanı içkilerini daha çok mevsimin ürünlerine göre elde etmiştir. Rubruk, Moğolların kışın pirinçten, darıdan, buğdaydan ve baldan şarap gibi çok güzel bir içki imal ettiklerini belirtmiştir. Bunun dışında uzak yerlerden şarap getirirlerdi ama yazın sadece kısrak sütünden yapılan ve daima çadırın girişinin yanında bulunan kırmızı içerlerdi. Yazın kırmızı içtikleri sürece, diğer yiyeceklerle ilgilenmemekteydiler<sup>79</sup>.

Bahar ve yaz aylarının Moğolların içecekleri için önemli aylar olduğu görülür. Yine Rubruk'un belirttiğine göre Moğollar için kırmızı içkisinin yapılması işi mayıs ayında başlamaktaydı. Rubruk, Moğolların mayısın dokuzuncu gününde bütün beyaz kısrak sürülerini bir araya topladıklarını ve onları kutsadıklarından bahseder. Moğollar o günde toprak zemini taze kısrak sütü ile ıslatırlardı. Sonunda büyük bir festival yaparlardı. Bu olay Rubruk tarafından Hıristiyanların yeni şarap veya Aziz meyve toplama zamanındaki kutlamalarına benzetilmiştir. Çünkü Moğollar o gün, orada ilk defa taze kısrak sütü içmiş olurlardı<sup>80</sup>.

Radloff, Altay Türklerinin yazın rakıyı yaptıklarını ve yine en çok yazın sarhoş olduklarını gözlemlemiştir. Buna göre, yazın kısrakların sağılması işi erkeklere düşerdi. Yiyecek hazırlama işleri de yazın kadınlara aitti. Yazın yapılan işlerin büyük kısmını ise rakı kaynatılması işi alırdı. Altay'da yazın bu süt rakısı hadsiz hesapsız içilirdi ve bu yüzden süttün bol olduğu aylarda hemen hemen bütün Altay halkı sarhoş olurdu. Bu coğrafyada yazın, zengin süt kaynakları akarken Altay'ın yarısı sarhoş olurdu, fakat bu kaynak durdu mu idi, sarhoşluk da kesilirdi<sup>81</sup>. Yaz aylarında özellikle süttten yapılmış içkilerin kullanılması tamamen bozkır hayatının doğal sonucudur. Hayvan sürülerinden elde ettikleri süt ile Soyonların da

---

<sup>78</sup> Hızır Bek Gayretullah, *Altaylarda Kanlı Günler*, Ahmet Sait Matbaası, İstanbul 1977, s.172.

<sup>79</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.35.

<sup>80</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.123.

<sup>81</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.41, 56, 64.

(Tuba Türkleri) yaz için başlıca gıdalarını beyaz peynir, kıymız ve süt rakısı şeklinde işlenen süt ürünleri teşkil etmekteydi<sup>82</sup>.

Bozkırda hayat baharın gelişi başlardı ve tıpkı doğanın yenilenmesi gibi yaşamları da yenilenmiş olurdu. Bu durum Sibiry Türkleri için de geçerliydi. Altay Telengitlerinin yaşadığı bölgeye ilmi bir gezi gerçekleştiren A. Kalaçev'in notlarından aktarıldığına göre, Telengitlerin zorlu hayatının parlak günleri yazın başlardı. Yazın alkollü içkileri olan arak hazırlanmış olurdu. Ülgen ile Erlik'e adanan dinî bayramlar düzenlenebilir, düğünler, aile kutlamaları yapılabilir, insanlar arasında anlaşmalar yapılabilir ve bunlar bir bardak arakla sağlamlştırılırdı. Ellerinde bir bardak arakla misafirlige gidenler ve evlilik bağları kurmak isteyenler için yaz mevsimi en uygun mevsim olmuştur<sup>83</sup>.

Bozkır ve Sibiry toplumlarında özellikle yaz dönemi, mayıs ve haziran ayları çok önemli olmuştur. Bu aylarda doğa en verimli zamanını yaşadığı için hayvan sürüleri için en gerekli bitkiler de yetişmektedir. Havalar da bu nedenle içki yapımı için uygun bir dönemdir. Ağırlıklı olarak süt içkileri olan süt rakısı ve kıymız yapılmaktadır. Yapılan içkiler bu dönemde daha lezzetli ve kuvvetli olmaktadır. Havaların bu durumu ve sosyal hareketlilik bozkır insanı üzerinde olumlu etkilerini bırakmıştır. Kız beğenme, düğün, misafirperverlik ve içki yapımı için en uygun zaman gerçekleşir.

## 5. İÇKIYI SUNAN KİŞİLER

Bozkır kültür çevresinde içki içme çoğu zaman bir ritüel havasında ve düzen şeklinde gerçekleştiği için içkinin sunumu oldukça önemli olmuştur. Bu nedenle içkiyi sunan kişiler toplum içinde ayrı bir konumda idi. Üstelik bir meslek olarak da göze çarpmaktadır.

Eski Türklerde içkiyi sunan kişilere "ayakçı" denilmekteydi. Ayakçı kadeh ve kap ustası da sayıldığı için kadeh ve kapları sırlayan kişi olarak tarif edilmiştir<sup>84</sup>. Ayakçı, bey/big, kağan, han ve hakan toylarında içki-kıymız sunan görevli olduğu için

---

<sup>82</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.208.

<sup>83</sup> Lvova vd.; *a.g.e.* C.III, s.20-21.

<sup>84</sup> *DLT*, C.III, s.296.

aynı zamanda Türk-Moğol saray teşrifatının bir görevlisidir. Kelimenin daha sonradan anlam genişlemesine yahut birleşmesine uğrayarak “sâkî” anlamında kullanılmaya başlandığı anlaşılmaktadır. Ayırıştırarak ele alındığında ise *ayakçı* dar anlamda toyda ayak içinde kırmızı yahut “sorkud” (sarhad) sunan görevli, geniş anlamda ise toyu düzenleyen kişi demektir<sup>85</sup>.

Türk destanlarında içki sunan kişilerin büyük çoğunluğunun kadın ve kızlar olduğu göze çarpmaktadır. Bazı durumlarda erkeklerinde sâkîlik yaptığı görülmüştür. Altay destanlarından olan Er Samır destanında, bahadır Er Samır’ın geldiğini gören yüz gelin, yüz matara rakıyı yanlarına alarak onu karşılamışlardı. Yine aynı destanda belirtildiğine göre rakı sofrasını Er Samır’ın eşi Altın Tana hazırlamaktadır<sup>86</sup>.

Türk destanlarında önemli birine mesela bir yöneticiye oğlu kadeh sunabilirdi. Ama kadehi kağanın elinden almak için bir birinden güzel kızlar beklerdi. Ayrıca kadehte içki sunan kadın sâkîlerin güzel olması kahramanları sarhoş edip kandırmak için bir yol olmuştur. Altay Türklerinin destanlarından olan Oçı Bala destanında, Kan Taaçı’yı sarhoş etmek için yetmiş iki gelinin en güzeli ile bir birine benzeyen yüz sarı kızın boylu poslusu seçilmişti. Kan Taaçı’nın oğlu kadehi babasına sunarken yetenekli güzel kızlarda durup kadehi beklemişlerdi<sup>87</sup>.

Türk destanlarında güzel kızların kadeh doldurup vermemesi hoş olmayan bir durum olarak karşılanmıştır. Kızların kadeh doldurup sunması misafirperver olmanın da bir simgesidir. Yine bir Altay destanından öğrendiğimiz üzere Ösküs Uul Altay’a uzun bir yolculuk yaparak gitmişti. Ösküs Uul, yol yorgunu olmasına ve Altay’da genç gelinlerin çok olmasına rağmen çay verilmediğini, güzel kızların çok olmasına rağmen de kadeh doldurulup içki verilmemesine hayret etmiş ve bunların gönülsüz genç çocuklar olduğunu belirtmişti<sup>88</sup>. Çayı ve içki kadehlerini veren kişilerin gelinler ve güzel kızlar olarak ikiye ayrıldığı görülür.

<sup>85</sup> Alper Günaydın, *Ali Şîr Nevâyi'nin Divanlarında İnsan Görünümleri*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türkiyat Araştırmaları Anabilim Dalı, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 2017, s.138-139.

<sup>86</sup> İbrahim Dilek, *Altay Destanları 1*, TDK Yayınları, Ankara 2002, s.60.

<sup>87</sup> İbrahim Dilek, *Altay Destanları 2*, TDK Yayınları, Ankara 2007, s.111.

<sup>88</sup> Dilek, *a.g.e.*, C.II, s.201.

Sâkîlik yapmak önemli bir olaydı. Bu nedenle olacak ki dinî hayatla da yakından ilgilidir. Örneğin, Herodotos İskitlerin ölü gömme âdetlerini anlatırken İskitlerde bir kral öldüğü zaman onun mezarına içki koyulmasının yanı sıra hayatta iken elinden içki içtiği kimsenin de onunla birlikte mezara gömüldüğünü kaydetmiştir<sup>89</sup>.

Şarapdara Anadolu Selçuklu devletinde de önemli görevler yüklenmişti. Köseadağ savaşında Moğol kumandanı Baycu karşısında yenilen Sultan İzzeddin, Konya'ya dönerek oradan İstanbul'a gitmiş ve Bizans'a sığınmıştı. Beraberinde götürdüğü kişilerden biri olan şarapçı Hüsameddin ve diğer maiyetleri Sultan'ın hizmet ve muhafazasına dikkat ediyordular<sup>90</sup>.

XVII. asırda Özbek Hanları saraylarında verilen kırmızı içme merasimlerinde sâkînin rolü de kaydedilmiştir. Buna göre kırmızı içme merasiminde eğer biri meşru bir sebep olmadığı halde, nezaket kaidelerini biri bozarsa, o kabahatliyi ayakkabıların muhafaza edildiği kapı yanına bırakırlardı. Sâkî ise ceza olarak ona on iki büyük kadeh kırmızı içirirdi, on iki kadeh içtikten sonra kabahatliyi azarlardı. Bunun gibi kabahatliyi cezalandırmak hakkı sâkîye aitti. Sâkî, ölüm cezası dışında başka bütün cezaları verebilirdi<sup>91</sup>.

Timur'un verdiği bir ziyafette bulunmuş olan Clavijo, içki sunan hizmetlilerin durumunu aktarmıştır. Buna göre, ziyafette şarap veren hizmetçilerin yapması gereken, misafirin önünde diz çökerek şarabı sunmak ve kadehler boşaldıkça aynı şekilde yeniden doldurmaktır. Bu yüzden içki sunanlar çok yorulduğu için içlerinden yorulanlar değiştirilip, yerlerine yenileri geliyordu. Bu gelenler aynı şekilde şarap sunmaya devam ederdi. Her kadeh bu kişiler tarafından dolu olarak verilmekte idi<sup>92</sup>.

Yine Clavijo'nun belirttiğine göre, hanım sultanlara içki sunan kişiler saray mensubu kişilerdi. Saraya mensup büyük ve yaşlı memurlardan biri ile Timur'un akrabasından iki genç, sultan hanıma ve misafirlere şarap sunardı. Hanım sultan şarap içerken uygulanan bir usul vardı. Buna göre, şarap sâkîliği yapanın elinde

---

<sup>89</sup> Herodotos, *a.g.e.*, s.322.

<sup>90</sup> Burhan Oğuz, *Türkiye Halklarının Kültür Kökenleri*, C.I, İstanbul 2002, s.731.

<sup>91</sup> Abdülkadir İnan, "17. Asırda Özbek Hanları Saraylarında Merasim", *Makaleler ve İncelemeler*, C.I, s.533.

<sup>92</sup> Clavijo, *a.g.e.*, s.146.

peçete, altın kadehleri dolduranda bir tepsi bulunur ve arkalarında şarap taşıyan dolaşır. Sâki kadehi sultana sunarken üç kere eğilir ve sonra kadehi verir. Daha sonra ise öbür hanımlara verilir. Sâkiler aynı merasimle kadehleri toplardı. Şarap içmenin merasimi çok olduğu halde, bu merasim çok çabuk gerçekleştirilirdi. Kadehler durmaksızın dönerdi. Ara sıra da kadehi sâkîye veren oluyordu. Tepsiyi yere koyan sâkî, kadehi bir yudumda bitiriyor ve sonra ters çevirerek, bu şekilde kendisine şarap ikram etmiş olan hanıma bütün kadehi içtiğini göstermiş oluyordu<sup>93</sup>. Bu uzun merasimin çok kısa ve hızlı bir şekilde bitmesini sağlayan neden, hiç kuşkusuz içkiyi sunan sâkîlerin çok olması ve görevlerini dikkatle yapmış olmalarıdır.

Clavijo, Timur'un kendilerine, huzurda iken arkadaşı Alfonso'ya kendi eliyle bir kadeh şarap sunduğunu belirtir. Kendisi şarap içmediği için Timur ona uzatmamıştır. Belirttiğine göre, Timur'un elinden alınan şarap, bir merasime uyularak içilirdi. Buna göre kişi, biraz uzaktan sağ dizini yere değdirirdi ve kalkıp bir adım attıktan sonra iki dizi üstüne çökerdi. Tekrar ayağa kalkıp Timur'a yaklaşınca, diz çöküp kadehi alırdı. Sonra gerileyip tekrar diz çöker ve bir yudumda bütün kadehi bitirdikten sonra, elini başının üzerine koyarak Timur'u selamlardı. Clavijo'nun arkadaşı rahip Alfonso bu şekilde şarabı içtikten sonra, yerine dönmüştü<sup>94</sup>. Bu durum göstermektedir ki hükümdarın elinden içki içmek bir ayrıcalık sayılmaktadır ve bu yine bir tören düzeninde yapılmaktadır.

Patapov da Altay Türkleri arasında görmüş olduğu rakı içme meclisinde sâkînin rolünü belirtmektedir. Buna göre, sâkî vazifesini gören evin sahibi, önünde duran kaptan rakıyı doldururdu; fincan, her zaman sağ elinde tutması ve yanındakine sağ eliyle vermesi gerekirdi. Fincanı sol elle vermek, âdeti hoş görülmecek bir tarzda bozmak ikram ettiği kimseyi tahrik etmek demektir<sup>95</sup>.

Yine belirtildiğine göre, meclisin erkekler tarafında sâkî rolünde olan bir erkek, kendisine uzatılan kâseyi kabul ederek içer ve tekrar doldurduktan sonra tekrar geri ikram eder, oda bu defa itiraz etmeden içer ve kâseyi iade ederdi veya

---

<sup>93</sup> Clavijo, *a.g.e.*, s.154.

<sup>94</sup> Clavijo, *a.g.e.*, s.163-164.

<sup>95</sup> Potapov, "Göçebelerin İbtidai Cemaat Hayatlarını Anlatan Çok Eski Bir Adet", s.75.

sadece dudaklarına dokundurur ve yine ikram edene uzatır. Sâkî ve şeref misafiri kâsedan birkaç yudum aldıktan sonra sâkî dibine kadar içerdi. Sonra tekrar kâseyi doldurur ve sağdan sırayı takip ederek sonrakine verirdi. O kimse, rakıyı içtikten sonra kâseyi sâkîye iade eder ve kâse sıra ile hepsine verilmiş olurdu. Sonuncuya geldikten sonra, sâkî hiç durmadan tekrar daireyi dolaştırırdı. Toplantılar fazla kalabalık değillerse ( 20-25 kişi), sâkî tek ve muhakkak surette erkek olurdu. Sâkî içkiyi ilk olarak mevki sırasına göre erkeklere ikram eder, ancak sonuncudan kâse gelince sâkî, onu kadınlar için tekrar doldurur ve baş köşeden başlayarak sırayı bozmadan, kapıda oturana kadar dolaştırır. Rakının bitmesine yakın sâkî son kâseyi doldurur ve “turganı” (kalkmak) sözü ile sağda oturana verirdi. Kâse nihayette oturanın önüne gelince o kâseye dudaklarını değdirdikten sonra yerinden kalkar ve sâkîye verirdi. Sâkî içtikten sonra geri kalan birkaç damlasını ateşe serperdi. Bundan sonra hepsi kulübeyi hemen terk ederlerdi<sup>96</sup>. Görüldüğü üzere sâkî, içki meclisinde önemli bir konumda olup, meclisi idare ettiği gibi meclisi sonlandıran ritüeli de gerçekleştiren kişidir.

Potapov’un aktardığına göre, rakı içme meclisinde, Altaylıların âdetlerine göre kulübenin kadınlar kısmında bir sâkî kadın rakı meclisini yönetmiş olurdu. Bu kadın sâkî ev sahibesi de olabiliyordu. Kulübenin kadınlar kısmı da aynı kaidelere tabiidir. Orada sâkî rolünde ev sahibesi olduğu zaman, sol tarafı takip ederek, kâseyi aynı sıraya göre dolaştırırdı. Bir de içme esnasında geç kalan veya tesadüfen oraya gelen birisi olursa, sâkî kâseyi sırası gelen misafire değil, bu kimseye takdim ederdi. Ondan sonra sırası gelen herkes köşesinden yeni gelene ikram ederdi. İşaret edildiği gibi sâkî, rakı ile dolu kadehi muhakkak sağ eli taksim etmeli ve aynı şekilde yine sağ ile almalıydı. Usule göre, sâkîye tekrar doldurulması için verilen kâsede dibinde biraz rakı kalmalıydı. Bu kaideyi ihmal edenler hatsizlikle itham edilirdi<sup>97</sup>.

Altay Türk destanlarında içkiyi daha çok güzel kızlar sunmuştur. Sosyal hayatta ve devlet kurmuş olan ya da zenginleşmiş olan Türk-Moğol toplumlarında ise içkiyi sâkî denilen kişiler ya da uşaklar sunardı. Sâkîlik önemli bazı uygulamaları da beraberinde getirmiştir. İskitlerin ölü gömme âdetlerinde elinden içki içilen birinin de

---

<sup>96</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.75-76.

<sup>97</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.76-77.

mezara gömüldüğü görülmüştür. Bu durum devlet adamlarının ölü gömme âdetlerinde gerçekleştiriliyordu. İçki içme şekillerinin çoğunun bir merasim havasında olması sâkîye önemli görevler yüklemiş ve sâkîler içki meclisinin gidişatını ve düzenini belirleyen kişilerdi. Altay Türklerinde sâkîler rakı içme merasimlerinde önemli birçok uygulamayı gerçekleştiren kişiler olmuşlardır. Timurlularda, hanım sultanlara saray mensubu kişilerin sadece içki sunabileceği âdeti vardı. Yine Timurlularda bazı durumlarda sultanın kendisi içkiyi elçilere sunardı ve bu da özel bir merasimle gerçekleştirilirdi. Elçiler içinde bir ayrıcalık sayılırdı.

Moğollara da içkiyi hizmetliler sunmaktaydı. Rubruk, Moğolların içki içeceği zaman bir uşağın tasla önce çadırdakileri içirdiğini ardından bu uşağın dizini yere üç defa vurarak dört yöne içki sunduğunu belirtir. Bu uşak dört yöne içki sunduktan sonra yurda geri dönerdi ve orada iki tasla hazır bulunan iki hizmetçi evin reisine ve çadırda yanında oturan karısına içecekten getirirlerdi<sup>98</sup>.

Çin’de devlet kurmuş olan Kubilay hanedanlığına da bir uşak içki sunmak için hizmet ederdi. Öyle anlaşılıyor ki bu uşak, hanın sâkîsi konumunda olan kişidir. Buna göre, Kubilay Han içki içeceği zaman bu sırada bir uşak hürmetle Kubilay Han’a yaklaşır ve bardağını uzatırdı. Kubilay Han ise bardağı alıp bir iki yudum içki içerdi<sup>99</sup>.

İçkiyi dağıtan kişilerin rolü tarihi süreç içinde yerini korumaya devam etmiştir. Altay Türklerinde Radloff’un belirttiğine göre içkiyi umumiyetle ev sahipleri dağıtırdı. Bu durum herhangi bir içki meclisinde de uygulanırdı. Meclise gelen misafirler için ev sahibi rakı tulumunu getirir ve ağaç kaplar elden ele dolaşırdı. Rakı dışında içilen kırmızı için de ev sahiplerinin sâkîlik yaptığı olurdu. Yine kırmızı sunulurken, ona büyük bir saygı gösterilirdi. Onu ancak erkekler sunar ve bu işi ya ev sahibi kendisi veya evin en yaşlı akrabası yapardı. Evde mevcut en iyi

---

<sup>98</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.34-35.

<sup>99</sup> Polo, *a.g.e.*, s.104.

kap her türlü tozdan temizlendikten sonra, ev hanımı bunu kımızla doldurarak evin efendisine sunardı<sup>100</sup>.

## 6. MİSAFİRPERVERLİK GÖSTERGESİ OLARAK İÇKİ

Konukseverlik ve cömertlik, ev sahibinin konuğuna sunacağı içkilerle de belirlenebilmektedir. Konuğa hizmet etmenin kuralları her toplum katmanında ayrı olduğu için kimin nasıl hizmet edeceği ya da hizmet göreceği belirlenmiş bazı kural ve değerleri taşımaktadır. Türk-Moğol toplumları da konuklarını ilgisiz bırakmamış ve sürekli bir şeyler ikram etme çabasında olmuştur. Bu açıdan Türk-Moğol kültür çevresinde her misafirin ilgi konularından biri de içki olmuştur.

Misafirlikte içki içmek ya da içkinin misafir olunan yere götürülmesi Türk destanlarına da yansımıştır. Altay destanlarından biri olan Kan Kapçıkay destanında, Buurıl Kağan ve Kan Kapçıkay adlı destan kahramanları, Tenek Bökö ve Temdü Bökü'ün adlı kişilerin evine misafir olarak gittiklerinde dağ gibi içki götürülmüştür. İçki mataralarından küçük olanları Tenek Bökö'ye, büyük olan Temdü Bökö'ye verilmiştir. Karı-koca bu ikrama çok sevinir ve onları ak kilim üzerinde misafir ederler. Konumuz açısından en önemli olan kısmı ise destanda belirtildiğine göre, iki nesil boyunca evlerine hiç misafir gelmemiştir ve hiç kimse mataradan içki getirmemiştir. Öyle ki elinde bir şişe ile çocuk bile gelmemiştir ve hiçbir kağan onu evine davet edip iç deyip içki vermemiştir. Bu misafirlik içkisi bu nedenle lezzetli bir yiyecek olarak görülmüştür<sup>101</sup>.

Türk çevrelerinde misafiri içki ile ağırlama âdeti çok yaygın olmuştur. Bir keşiş olan Hsi Yü Ch'iu Ch'un'un batıya seyahatinde (1221-1224) görmüş olduğu Uygur misafirperverliğini de kaydetmiştir. Kaydedildiğine göre, Ch'ang-ba-la (Cambalık) denen bir Hui-ho şehrine varmışlar ve onları karşılayan vali-prens bir Uygur'du. Oraya varışlarından sonra Uygur prens, onlara terasta akşam yemeği vermiş; karısı ise onları şarapla ağırlamıştı<sup>102</sup>.

<sup>100</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.52,59,228.

<sup>101</sup> Dilek, *a.g.e.*, C.II, s.260-261.

<sup>102</sup> Kürşad Yıldırım, *Çin Kaynaklarında Türkistan Şehirleri*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2013, s.238.



Radloff'un belirttiğine göre Kazak kültür çevresinde saygı değer bir misafire kımızdan başka bir içki sunmak, onu aşağılamak demektir<sup>103</sup>.

Eski Türk misafirperverlik âdetleri Kazak Türkleri tarafından bugün hâlâ korunmaktadır. Bir misafir geldiği zaman, Kazaklar onu kendi âdetlerine göre ağırlarlar. Genelde başköşede en saygın ve en büyük misafir oturur. Geri kalan misafirler saygınlık derecesi, yaşı ve ünvanına göre başköşedeki misafirin sağ ve sol taraflarına oturabilir. Hal hatır sorulduktan sonra ev sahibi misafirine tüm ilgisini sunarak onu memnun etmeye çalışır. Misafir susamış ise ona kımız ikram edilir ve çay demlenir<sup>104</sup>.

Altın Orda devleti ve halkı hakkında önemli bilgi veren Battûta, burada yaşamakta olan Azak Beyi'nin misafirperverliğini eserinde anlatmıştır. Kendisine misafir olan Battûta için yemeklerden sonra kısırak sütü ve boza sunulmuştur. Battûta, kesip yemeleri için koyunlar ve atlar; içecek olarak da kımız tulumları gönderiyor olmalarını tuhaf bulmuştur<sup>105</sup>. Battûta yiyecek ve içecekler konusunda, buradaki Türklerin, gelen yabancıları nasıl ağırlayacaklarını, onlara ne gibi yiyecekler sunacaklarını bilmediklerini belirtir. Bu duruma bu denli bir eleştiri yapmış olması, sunulan ikramların kendi kültüründen ve değer yargılarından çok farklı olmasındandır.

Evliya Çelebi, Kırım şehrinde anlatılan bir Nogay ile Tatar hikâyesine göre, Tatarların misafire saygı göstergesi olarak araba tekerleği ile pişmiş koyun kebabını ve kulplu kadehte boza içirdiklerini anlatır<sup>106</sup>.

Moğollar için misafire kımız sunmak önemli bir âdet olmuştur. Çin kaynaklarından aktarıldığına göre, Moğollar çok misafirperver insanlarmış. Bir kimse geldiği zaman evdekiler iki sıra olup misafiri karşılarlar ve daima onun sağından yürürlerdi. Ona süttten yapılmış bir nevi içkileri olan kımız ikram ederlerdi. Bundan yalnız misafire ikram ederlerdi<sup>107</sup>.

<sup>103</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.228.

<sup>104</sup> Erqalieva ve Şakuzadavlı, *a.g.e.*, s.54.

<sup>105</sup> Battûta, *a.g.e.*, C.II, s.469-476.

<sup>106</sup> Çelebi, *a.g.e.*, C.II, s.479.

<sup>107</sup> Muhaddere Özerdim, "Bazı Çin Kaynaklarına Göre Bugün Çin Türkistan'ında Yaşayan Halklardan Moğolların Örf ve Adetleri", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, C.IX, S.3, 1951, s.216.

Moğollar çok eski olan bu âdet ve geleneklerini bugün de korumuşlardır. Yıldırım Büktel, Ger'de misafir olduğu bir çadırda kımız ikram edilme şeklini nakletmektedir. Buna göre içeri buyur edildikten sonra gösterilen yere oturulur ve hemen bir tas içinde ayrak (kımız) ikram ediliyor. Rehberin yol boyunca kendisine telkin ettiği gibi içki tasını hafif eğilerek önce sağ eline alıp sonra iki eliyle kavrayarak içmeye başlamıştır. Her şeyin bir kuralı olduğu gibi bu tası tutmanın da bir usulü vardı. Eğer kışın misafir olmuş olsalardı, Moğollar kocaman bir tas kımızı içinde jest olarak kocaman bir yağ parçası ile birlikte ikram ederlermiş<sup>108</sup>.

Sibiry Türkleri de misafiri içki ile ağırlamaya önem gösterirlerdi. Altay Türklerinin misafirlikte içki içmeleri ve konukları içki ile ağırlamaları âdetini sosyal hayatta devam ettirdiklerini görmekteyiz. Altaycada konu ile ilgili isimlendirmelerin yer alması bu konunun onlar için önemini göstermektedir. Buna göre, içki ikram etmek için “çöçöylö” veya “çöçöylök” ismi kullanılırken, içkiyle ağırlatmak anlamında “çöçöylöt” kelimesini kullanmışlardır<sup>109</sup>.

Radloff'un aktardığına göre Altaylılarda verilen bir yemekten sonra fakirler çadırdan çıkarmış ve ancak çağrılmış misafirler kalırdı. Genel bir sohbetten sonra, ev sahibi rakı tulumunu getirirdi. Ardından ağaç kaplar elden ele dolaşır, her misafir sağ elinin işaret parmağı ile kaptan birkaç damla sıçratarak duasını okur ve bir hamlede kabı boşaltırdı<sup>110</sup>.

Yine Altay Telengitlerinde geleneğe göre bir kimseye bir tursuk (ölçü birimi) alkollü içecekleri olan arak hediye olarak misafirlğe götürürse buna kimse hayır demezdi. Herkes obadan obaya dolaşır, yanında arak götürerek birbirine misafirlğe gider, hediyeler verir, değiştirebileceği bir şey olup olmadığına bakar, yaşlı insanlar oğullarına gelin arar, başlıkta anlaşmaya çalışırlardı<sup>111</sup>.

Hakas Türkleri, misafiri en iyi şekilde ağırlamak için içki ile çeşitli hazırlıklar yaparlar. Alkollü içeceklere “açığ as” diyen Hakas Türkleri, “*As-tamah çazap, açığ*

---

<sup>108</sup> Büktel, *a.g.e.*, s.111.

<sup>109</sup> Emine Gürsoy Naskali, Muvaffak Duranlı, *Altayca-Türkçe Sözlük*, TDK Yayınları, Ankara 1999, s.77.

<sup>110</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.59.

<sup>111</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.III, s.21.

*as turğızıp, uluğsıy sağlan.” (Yemek yapıp, içki hazırlayıp büyük ağırlama yapmış.) demektedirler.<sup>112</sup>*

Misafirperver olmak dışında, toplumun diğer üyelerini düşünerek, yiyecek ve içecek paylaşmak da çok önemli bir değerdi. İnsanlara içki armağan etme gibi Sibiryalı Türklerinin güzel âdetleri vardı. Tuvaların verdiği bilgiye göre, bir köyün ahalisi içerisinde, yakın akraba olsun veya olmasın herkese yapılan yiyecek ve içecekleri paylaşırma geleneği vardı. Mesela, köyde birisi arakı damıtırken her ailenin reisine en az bir bardak ikram etmeliydi. Et ve arakı konusunda herkes böyle yapardı. Karşılıklı hediye değişimi, Türk dünyasında yaygın iletişim şekliydi ve insanların bütünleşmesini sağlıyordu<sup>113</sup>.

Sonuç olarak hem bozkır toplumlarında hem de Sibiryalı toplumlarında misafiri içki ile ağırlamak önemli bir misafirperverlik göstergesi olmuştur. Misafirliğin sıradan bir olay değil de bir değer olarak yaşatıldığı görülür. Misafire sunulan içkiler bozkır kültürünün değerlerini ve kendi kurallarını da belirlemeye yardımcı olmuştur. Misafir, konuk geldiği eve o evin ve o kültürün değerlerine göre hareket etmeliydi. Bozkır kültür çevresinde misafire en çok kırmız içkisi ikram edildiği görülür. Kırmız tasını uzatan ev sahibinin elinden içkiyi almak yine basit bir şekilde olmayıp, bir merasim şeklinde gerçekleşmiştir.

## **7. TOPLUMSAL HAYATTA VERİLEN İÇKİ MECLİSLERİ**

### **7.1. SIRADAN BİR GÜNDE YEME-İÇME**

Bozkır toplum hayatının zor yönleri olmasına rağmen eğlenmek ve içmek ihmal edilmemiştir. Bu eğlenceler sıradan bir günde bile tüm coşkusuyla devam etmiştir. Sıradan bir yeme-içme meclisi bile bir düzen şeklinde yapılmıştır. Bu nedenle belirli olan bu toplumsal kuralların ait oldukları yapıyı ve içki kültürünü aydınlatmaları konumuz açısından önemlidir.

Hippokrates’in belirttiğine göre İskitler, tumbul, tembel ve neşeli kişilerdi. Onlar yaşamasını seven kişilerdi. Bu nedenle İskitler vakitlerinin çoğunu şarap içerek ve aynı kadehden içerek, birbirlerine yakınlık ve sevgilerini tekrar ederlerdi. Onlar,

<sup>112</sup> Ekrem Arıkoğlu, *Hakasça-Türkçe Sözlük*, Akçağ Yayınları, Ankara 2005, s.26.

<sup>113</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.165.

şarkılar eşliğinde dans ederek günlerini geçirmekteydiler<sup>114</sup>. İskit örneğinde olduğu gibi içkiyi toplu olarak içmelerinin kişilere yakınlık ve güven sağladığı düşünülebilir. Bu durum içki meclislerinin toplum için birliktelik ve dayanışmayı sağladığını gösterir.

Türkler gece davetsiz birden bire gelmiş kişilere içki ziyafeti vermeyi ihmal etmemiştir ki, buna “kestem” denirmiş. Tanrı misafiri bile içkisiz bırakılmamış. Ona sücük (şarap) verirlermiş. Eğer ev sahibi ayrıca “telim sücük içirgen” ise yani âdeti çok şarap içirmekse konukla birlikte içip sarhoş olmama ihtimali yoktur<sup>115</sup>.

Altay Türklerinin sıradan bir günde toplanarak sarhoş oluncaya dek ziyafet vermeleri, içkinin günlük hayatta ki konumunu aydınlatması açısından önemli olmuştur. Altaylılarda özellikle yaz aylarında çok içilen süt rakısının kişisel olarak değil de, hem zenginlerin hem de fakirlerin ortak bir toplantıyla içtikleri tespit edilmiştir. Kaynak kişilerinde tespit ettiğine göre bunu her gün yapmaktaydılar. Bu durum günlük hayatın bir parçası olup, çok eski bir geleneğin uygulandığıydı. Mesela Radloff, Altaylıların sıradan bir günde nasıl yiyip içtikleri hakkında bilgiler vermiştir. Buna göre, ahali ocak başında toplanarak bir yemek faslı başlatmış olurdu. Arkasından rakı tulumu gelir ve bolca içilirdi. Komşular zengin evlere gelerek içer ve gevezelik ederlerdi. Bu meclise, kadınlardan ancak ev işleri yapamayan yaşlılar iştirak ederdi. İçkiyi toplanan meclise ev sahipleri dağıtırdı. Bu mecliste süt rakısı içilirdi. Evde rakı çok ise hazır olanlar sarhoş oluncaya kadar içerlerdi. İçkiyi çok içenler eyer veya eyer örgülerini başkalarının altına koyarak, yedikleri yerde derhal uykuya kalırlardı. Eğer bu meclisteki rakı az ise, erkekler derhal evden çıkarak içmeye devam edecekleri başka bir yurt ararlardı. Bu uğurda atla gitmeye de katlanırlar ve bazen uzun yola da çıkarlardı<sup>116</sup>.

Çok basit bir sebep bile halkın hemen toplanarak bir içki âlemi oluşturmasına neden olabilirdi. Şor Türklerinden ahalinin yarısı, en ileri gelenleri de dâhil olmak üzere, Radloff'un şerefine sarhoş olmuş ve sabahtan akşama kadar ayakta duracak

---

<sup>114</sup> Tarhan, *a.g.m.*, s.160.

<sup>115</sup> *DLT*, C.I, s.157-485.

<sup>116</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.52.

hali kalmayana dek içki içmişlerdi<sup>117</sup>. Radloff bu durumu Rusların onlar üzerindeki etkisine bağlasa da, diğer bir neden Altaylıların daha önce de belirtildiği gibi bir neden olmaksızın, genel olarak içkiye çok düşkün kişiler olmalarıdır.

Altaylılarda dikkat edilecek husus, “ortak bir toplantıda” yerine “ortak bir toplantıyla” olmasıdır. Rakı burada ortak bir toplantıda değil, toplantıyla içilmiştir. Daha yakın zamanlara kadar Güney Altaylardaki hayvan üreticilerinin yazın birkaç gün ara ile devamlı şekilde rakı içerler ve bunu her gün sürdürürlerdi<sup>118</sup>. Gerçekten de, akraba ya da komşuluk bağı ile birbirine bağlı kadın, erkek, yaşlı ve genç kişiler ortaklaşa rakı içmek için toplanırlardı. Bu ortak rakı içme toplantısının pek çok kural ve göreneği vardır. Rakı hazırlanınca ateşe göre bir oturma düzeni oluşturularak, sağda erkekler, solda kadınlar otururdu. Toplantıya katılanlar, toprak zemin üzerine serili bir keçe parçası üstünde, daire şeklinde otururlar. Rakı içmeye, ev sahibinin sâkîlik yapması ile başlanırdı. Ev sahibi içkiyi tahta bir fincanla sol elinde tutardı ve sağ eliyle ateşe bir miktar içki atarak, ardından tasvirlerle biraz serpmesiyle toplantıyı başlatmış olurdu. Bu toplantıda en önemli kural ve konu arasında, özellikle ateşe ve ev sahibine ya da kapıya göre kimin sol veya sağda oturacağı, rakının hangi elle tutulup hangi elle dağıtılacağı konusudur. Bazı durumlarda içkinin sol yandan bazen de sağ yandan dağıtıldığı görülür. Bu sağ ve sol tercihleri sıradan olmamıştır; kesinlikle belirli kurallara bağlanmıştır<sup>119</sup>.

Sonuç olarak sıradan bir günde bile içmek, bir dayanışmanın ve törenin uygulandığı bir olay olmuştur. İskitler bu anlamda Greklerin dikkatini çekmiştir. Altay Türklerinde ise içki meclisleri bir sebep olmaksızın da ortak bir toplantıyla gerçekleşmiştir. Toplantıya katılanlar meclisin kurallarına uymak zorundadır. Bu nedenle kimin nerde oturacağı ve içkinin hangi elle ikram edilip içileceği belirlenmiş kurallara bağlı olmuştur.

## 7.2. DOĞUM ve İSİM VERME ŞÖLENLERİNDE İÇKİ

Doğum ve isim verme âdetleri her toplum tarafından farklı inanç ve uygulamalar etrafında uygulanır. Bozkır kültürünü en iyi yansıtan kaynaklar arasında

<sup>117</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.109.

<sup>118</sup> Potapov, “Göçebelerin İbtidai Cemaat Hayatlarını Anlatan Çok Eski Bir Adet”, s.73-74.

<sup>119</sup> Potapov, *a.g.e.*, s.74-75.

başta gelen destanlarda ki örnekler bize sosyal hayatın, yani toplumun örf ve âdetlerinin nasıl uygulandığı hakkında bilgi vermektedir. Bu açıdan destanlarda verilen doğum ve isim şölenleri içkinin de toplumsal yapıdaki yerini göstermesi açısından önemlidir.

Kırgız destanlarından olan Kız Darıyka destanında, yiğit ve güzel olan Kız Darıyka'nın oğluna isim vermek için büyük bir toy düzenlenir. Her yiyeceğin ve içkilerin bol olduğu bu toyda, yemek yenmiş ve arkasından art arda kımız içmişlerdi. Ardından çocuğa Şaysılda ismini vermişlerdi<sup>120</sup>.

Tuva destanlarından olan Alday- Buuçu destanında, Alday Buuçu bir çocuk sahibi olduğu için, halkından üç güne kadar dağ gibi et, deniz gibi rakıdan toplayıp getirmelerini ister. Halkın toplanarak, dağ gibi eti ve deniz gibi rakıyı yıkdıkları gün, yiyip içip eğlenmişlerdi. Böylece halktan oğluna ve atına uygun bir ad vermelerini istemişti. Ardından toy dağılmakta iken ak saçlı bir yaşlı kadın gelerek ona Han-Şilgi atlı Han-Buuday adını vermişti<sup>121</sup>.

Altay destanlarında da doğumlar ve isim verme olayları bir şölenle kutlanırdı. Közüyke destanında, iki kağanın çok uzun zaman sonra çocuk sahibi olması çok büyük bir şölenle kutlanmıştır. Buna göre, halk altı günü geçirmeden dağa denk et, denize denk de rakı hazırlamıştır. İki çocuğa bu şölenle isim vermek istemişti. Bu şölende çocuklara Közüyke ve Bayan adları verilmiştir. Şölende bolca tay eti yenerek, şarkı türkü söylenmiş ve günler boyunca sarhoş oluncaya dek sert içkiler içilmişti<sup>122</sup>.

### 7.3. EVLİLİK ÂDETLERİNDE İÇKİ

İnsan yaşamında doğum, evlilik, ölüm gibi üç önemli geçiş dönemi yer almaktadır. Bunlar arasında yer alan evlilik, evlenecek olan kız ve erkeğin toplum içinde sosyalleşmesinin önemli bir adımı olmuştur. Bunun olmasının yanı sıra toplumda aileler arasında kurulan birlikteliğin ve iletişimin önemli bir temelini oluşturmaktadır. Evlilik âdetlerinin uygulanması sırasında birçok farklı uygulama ve

<sup>120</sup> Gülbara Orozova, Abdıldacan Akmataliyev, *Kırgız Destanları 8*, (Türkiye Türkçesine Aktaran: Ferah Türker), Anlatan: Kadırcul Alımanov, TDK Yayınları, Ankara 2010, s.94.

<sup>121</sup> Ergun, *a.g.e.*, s.222.

<sup>122</sup> Dilek, *a.g.e.*, C.I, s.313.

yöntem dikkati çekmektedir. Bunlardan biri de içkinin evlilik âdetleri sırasında bir araç olarak kullanılmasıdır. İçki bireylerin evlilik niyetini belli etmesinin yanı sıra, evliliğin her aşamasında bir göstergedir.

Destanlarda evlenecek olan önemli kişiler için dağ gibi et, deniz gibi rakı yapılı ve evlilik kutlamaları aylar boyunca yeme-içme şeklinde gerçekleşir. Boktu Kiriş - Bora Şeeley destanına göre, Bay-Karatı-Haan'ın obasında düzenlediği bir toyla üç oğulunu evlendirir. Bu toy için halkın rakısını, yiyeceğini hazırlamasını istemişti. Çünkü doksan günde dağılmaz bir toy yapılacaktı. Halk, düğün için dağ gibi et, deniz gibi rakısını hazırlayıp toplanmıştı. Kağanın halkı böylece dört ay boyunca aş-yemek, rakı-darı ile ara vermeden eğlenmişti<sup>123</sup>.

Tuva düğün âdetlerine göre, güveye içki ikram edilirdi ve güveyin bunu kabul edip içmesi âdetti. İçmemesi gelin tarafına bir hakaret sayılmaktaydı. Konumuz açısından önemli bir örnek olan Bora-Şeeley destanında bunu görmekteyiz. Destana göre, Bora-Şeeley üç göğün üstünde düzenlenen yarışmaları abisi Boktu-Kiriş kılığına girerek kazanmıştı. Üç kağan kızlarını alan kişi ile âdetleri gereği rakı-içki içip yemek yemek istemişlerdi. Fakat özünde bir kadın olan kahraman bunu içmek istememişti. Üç kağan güveye “*Bizim sağdığımız beş parmağımızın kirini içmez ise kimin aşını-yemeğini yer, içer acaba?*” diyerek uzatılan rakıyı içmemesine kızmışlardı. Bora Şeeley, atının yardımı ile bir sihir yapar ve fıçı dolusu rakıyı dibine dek içmişti. Damat kılığında olan kadın kahraman o kadar çok içer ki üç kağan böylece onun cevher gibi bir er olduğunu düşünmüşlerdi<sup>124</sup>.

Dede Korkut Hikâyeleri de Türklerde evlilik âdetlerinin uygulanması sırasında içkinin konumuna değinmiştir. Kanlı Koca oğlu Kan Turalı, Tekür'ün kızı Selcen Hatun'u almak için gittiği sırada ona izzet ve hürmet etmişlerdi. Ak çadır dikip ala halı döşeyip, akça koyun kırıp, yedi yıllık al şarap içirmişlerdi<sup>125</sup>.

Bu âdet ve uygulamaların gerçek hayatın da bir parçası olduğu görülmektedir. Çin kaynaklarının verdiği bilgilere göre, Proto-Türklerden olan Gav-Çığ'lar'ın

---

<sup>123</sup> Ergun, *a.g.e.*, s.298-299.

<sup>124</sup> Ergun, *a.g.e.*, s.406.

<sup>125</sup> Gökyay, *Dede Korkut Hikâyeleri*, s.149.

hububat ve şarapları yoktu. Fakat kımızları vardı ve düğünde çiğ et yedirilir, kımız içirilirdi<sup>126</sup>.

Yine aynı kaynaklara göre Kao-ch'e'lar tahıl yetiştirmezler, şarap yapmazlardı. Düğün günü damat ile geline kımız ve kurutulmuş et verilirdi. Ardından misafirler çadır önüne grupla gelip çimenlerin üzerine oturur, gün boyu et yiyip, kımız içerlerdi. Bunu geceye de sarkıtırlardı<sup>127</sup>.

Kazak Türklerinin evlilik âdetlerinde çeşitli düğün eğlenceleri yapılır; Kazaklar bunu “oyun kâidesi” olarak adlandırırılar. Bu oyunlarda çeşitli eğlence türleri olabilirdi. Eğer mevsim kımız mevsimi ise “bâs” dedikleri kımız içme yarışları düzenlenirdi<sup>128</sup>.

Günümüzde ise Kazaklarda İslam'a rağmen içki içilmemesi gerektiği ile ilgili inanç ve uygulamalar yüzeysel kalmıştır. Düğün eğlencelerinde içkinin dinî yasaklara rağmen içildiği görülmüştür. Öyle ki dinî nikâhları olduğu gün bile camiye içkili gittikleri görülür. Mehmet Demirci'nin Kentav şehrinde şahit olduğu bir nikâhta sağdıcın içkili camiye girmesinden dolayı durumu fark eden imam, buna çok öfkelenmiş ve onun dışarı çıkmasını istemiştir<sup>129</sup>. Bu olay içkiye düşkünlük olarak görülse de geçmişte düğün şölenlerinin içkili kutlamalarla gerçekleştiği ve içkinin birçok aşamada aracı olarak kullanılması gerçeği de unutulmamalıdır.

Bozkır Moğollarında bir düğüne içkiyle gitmek önemli bir zenginlik ve saygınlık göstergesi olmuştur. Bir keşiş olan Hsi Yü Ch'iu Ch'un'un batıya seyahati sırasında, görmüş olduğu bir Moğol düğününde bu durum yansıtılmıştır. Buna göre seyyah, 23 Nisan 1221 yılında prens Temüğe'nin ordugâhına varmışlardı. O sırada buzlar ancak erimeye başlamıştı ve yerde ilk yeşillikler görülüyordu. Gittikleri sırada bir düğün vardı ve çok sayıda Moğol reisi kımızlarla gelmişlerdi.<sup>130</sup>

<sup>126</sup> W. Eberhard, *Çin'in Şimal Komşuları*, Çev. Nimet Uluğtuğ, TTK Yayınları, Ankara 1996, s.73.

<sup>127</sup> Ahmet Taşağıl, *Çin Kaynaklarına Göre Eski Türk Boyları*, (M.Ö. III.- M.S. X. Asır), TTK Yayınları, Ankara 2004, s.38-39; Radloff, *a.g.e.*, C.I, s.121.

<sup>128</sup> Gayretullah, *a.g.e.*, s.164.

<sup>129</sup> Mehmet Demirci, *Türkistan Notları*, Kubbealtı Neşriyatı, İstanbul 1996, s.42.

<sup>130</sup> Yıldırım, *a.g.e.*, s.225.



Çuvaşlarda güveyin arkadaşlarından biri, düğün günü davetsiz gelenleri bira ile ağırlar ve onlardan hediye olarak yüzük toplardı. Çuvaşlar bu âdete “kez’en-körü” derler<sup>131</sup>.

Güney Sibirya Türklerinde gelinin aile içindeki yeri *surum* yani misafirlere ikram sırasında belirlenmekteydi. Bu da genel olarak yeni ailenin, özel olarak da gelinin soy tarafından tanınması anlamına gelirdi. Akrabalardan bazıları genç evlileri “kay evine”, yani damadın ağabeyinin veya babasının evine götürürdü. Telengitler, bu tarz ziyaretten önce gelini tül perde ile örterler ve sırtını kapıya dayarlardı. Daha sonra tülü kaldırıp gelinin önüne koyarlardı. Gelin, eve girip arak ve et sunup ateşe yağ dökerdi. İkramlarına karşılık onlarda geline süt içirirlerdi<sup>132</sup>.

Evlilik âdetlerinin uygulanması aşamasında anlaşmaya varan taraflar oturup bu olayı kutlamak adına neşe ile içki içerlerdi. Mesela, Altaylılar Radloff’un anlattığına göre bu şekilde yaparlardı. Altaylılar bir kızı isterken, kalım (güvey tarafından kızın babasına verilecek para veya hayvan) ve çeyiz üzerinde para işi halledildiği takdirde, hepsi de bir daire halinde ateşin etrafında toplanarak neşe ile içmeye başarlardı. Kızın babası, rakı dolu ilk çanağı sağdıçlara uzatırdı. Bunun üzerine sağdıçlar babanın yurdundan ayrılarak güveyin yurduna gider ve aynı merasimle babanın şartlarını bildirirlerdi. Şartlar kabul edildikten sonra burada da bolca içilirdi<sup>133</sup>.

Şartların yerine getirilmesinden sonra sıra evliliğin tam olarak gerçekleşmesine gelirdi. Bu aşama Altaylıların dinî uygulamalarını da gerçekleştirdikleri kısımdır ve bu olay yine içkinin aracılığı ile gerçekleşirdi. Gelin kayınbabasının yurduna gidince şöyle yapılırdı: Gelin takdis edildikten sonra kızın babası genç çifte bir kâse rakı sunardı. Herkes ikram gördükten sonra evli çift merasimle kendilerinin yeni yurduna götürülürdü. İki kayın ağacına takılı perde bu

<sup>131</sup> H. Paasonen, *Çuvaş Sözlüğü*, Çev. Türk Dil Kururumu Çevirmenleri, İbrahim Horoz Basımevi, İstanbul 1950, s.77.

<sup>132</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.216.

<sup>133</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.73.

sefer de önlerinde taşınırdı. Genç kadın, yurda girdikten sonra ocağın önünde eğilerek ateşe bir parça et atar ve birkaç damla kımız dökerdi<sup>134</sup>.

N. Popov'un, 1885 yılında Kaçınlere yaptığı geziden aktarıldığına göre, fakir ailelerde düğünden sonraki ilk "barış"tan önce gelin, kayınına gözükmeyen veya karşılaştıkları zaman yüzünü kapatır ve yere çökerdi. "Barış" ise yabancılar önünde, gelinin kayınına şarap ve meze ikram etmesi ile gerçekleşirdi. Bu törenden sonra da gelin kayınına yaklaşamaz, sadece uzaktan görünürdü, ancak ikinci "barış"tan sonra onun yanından geçebilirdi<sup>135</sup>.

Hakas düğünlerinin sonunda genç evliler, gelinin ebeveynlerine misafirlığe giderler. Kayınpeder yurdun kapısında şarap ve koyun etiyle görüldüğü anda, "çargı" denilen mahkeme gerçekleştirilirdi. Buna göre, gelinin ve damadın akrabaları gençlere çeşitli şekillerde nasihatlerde bulunurlardı<sup>136</sup>.

Evlilik âdetlerinden biri de kız kaçırma olayıdır. Eski Türk inancında da kız kaçırma ile ilgili ritüeller yer almaktadır ve bu ritüelde içki aracılığı ile ruhlardan yardım istenirdi. Yakut boylarında kız kaçırma gidecek olan gençler şaman tarafından bir ayın gerçekleştirildikten sonra yola çıkarlardı. Kız kaçırma gidecek gençler atlarını hazır hale getirdikten sonra, şaman, direklere bağlı atların yanına gelir ve elindeki kımız dolu tulumdan bir avuç alarak atların çevresine saçtı. Bu ayından sonra da gençler atlarına binip kız kaçırılacak kabileye doğru yola çıkarlardı<sup>137</sup>.

Tuva düğün âdetlerinde evlilik müessesesinin her aşamasında içkinin sosyal dili kendini göstermektedir. Tuvalarda ilk olarak kız istemeye giden kişi iki kadeh içki içtikten sonra kızın ailesi ile konuşmaya başlar. İki kadehten daha fazla içki içemez. Anlaşmaya varılırsa oğlan tarafından nişan için gidecekler yola çıkmadan önce, kızın yakın akrabalarını, komşularını tek tek öğrenir. Hangi çadıra nasıl deri matarada, ne kadar içki götürüleceği, nasıl bir kap içerisinde hangi yiyeceklerin

---

<sup>134</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.II, s.76-77.

<sup>135</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.III, s.173-174.

<sup>136</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.214.

<sup>137</sup> Abdülkadir İnan, *Geçmişte ve Bugün Şamanizm, Materyaller ve Araştırmalar*, TTK Yayınları, Ankara 2015, s.166.

sunulacağı, hediye olarak nelerin verileceği önceden belirlenir ve ayrı ayrı kaplara konur. Sürahi, matara, ağaç bakraç içerisinde içkiler bırakılır<sup>138</sup>.

Yine Tuvalarda nişan için gelenler kızın anne ve babasının çadırına gelerek kaplardaki yiyecek ve içecekleri kızın babasına verirler. Kızın babası bu yiyecek ve içecekleri komşulara dağıtır. Toplananlar az ise deri mataradan içki ikram edilir. Toplananlar çok ise içki kazan içine doldurulur. Her şeyden önce oğlanın babası kızın anne ve babasına yönelerek, “Çocuklarımı çiçeklendirmek için geldim” diyerek ilk doldurduğu kadehi iki eliyle kızın babasına sunar. İçki dolu kadeh diğer oturanlara da sunulur. Bulunanlar az ise yalnız bir kadehle herkese içki sunulur. Çok ise iki kişi iki kadehle oturanlara içki ikram eder. İçkiyi sunan kişi öncelikle kızın akrabalarına hediyesini verir, daha sonra içki sunar<sup>139</sup>.

Tuvalarda gelin karşılama geleneklerinde ise gelin getirenler üç defa karşılanır. Karşılayanların lideri deri matarada içkisi olan biri olur. Bu kişi öncelikle gelinin babası olmak üzere kız tarafından olanlara içki sunar. Bu yolda durma geleneği atlardan inerek, dinlenmeyi ve soğuk bir şeyler içmeyi amaçlamaktadır<sup>140</sup>.

Hami şehri civarındaki Kara-Töbe köyünde yaşayan Tatarlarda delikanlı bir kızı istedikten sonra gelin için bazı hediyelerle birlikte on çin votka verirdi. Daha sonra sabaha kadar eğlenecekleri yere, kızın evine gidilirdi. Orada maniler okurlar ve votka ile çay içerlerdi. Ertesi gün asıl nikâh başlardı<sup>141</sup>.

Gelinin bakire çıkması da önemli bir olay olduğu için içki ile kutlanıyordu. Yine Hami şehri civarındaki Kara-Töbe köyünde yaşayan Tatarlar eğer kız bakire olursa sabah olunca ahabları damadı davet eder, onu votka, et ve meyve ile ağırlarlardı. Herkes bir evde toplandıktan sonra eğlence yaparlardı, maniler söylerdi, dans ederek votka içip meyve ve et yerlerdi<sup>142</sup>.

Bozkır kültüründe ve Sibiryâ toplumlarında içki bir düğünün, dolayısı ile evlilik kurumunun her aşamasında yer almaktaydı. Kız kaçırma, kız isteme, düğün,

<sup>138</sup> Kenin-Lopsan, Monguş B. "Tuvaların Eski Gelenekleri", Çev. Ekrem Arıkoğlu, *Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi*, S.5, 1998, s.301-302.

<sup>139</sup> Lopsan ve Monguş, a.g.m., s.303.

<sup>140</sup> Lopsan ve Monguş, a.g.m., s.304.

<sup>141</sup> N. Katanov, *Türk Kabileleri Arasında*, Çev. Atilla Bağcı, Kömen Yayınları, Konya 2004, s.36.

<sup>142</sup> Katanov, a.g.e., s.36-37.

kutlama, çeyiz gibi aşamalarda içki aile bağlarının kurulmasına vesile olmuş ve bir uzlaştırıcı konum yer edinmiştir.

## 8. BİR NİYETİN GÖSTERGESİ OLARAK İÇKİ

Alkollü içeceklerin birçok alanla yakından ilişkisi olmuştur. Kutlama, etkinlik, ziyafet ve politik işlerin gündelik akışında yer alırken, bir yandan da sosyal ilişkileri kurma, sağlamlaştırma ve teyit etme için bir ara bulucu olarak kullanılmıştır.

Bazen de bu durum birine kötülük etmek için, içki veya herhangi bir içecek zarar görülen nesne konumunda örnek verilerek aslında gerçek amacın simgesi konumuna düşürülür. Kırgızların Manas destanında bu durum örnek olarak kendini göstermektedir. Destana göre, Manas, Kalmuk ve Mançu çocuklarını kırk çocukla birlikte dövdüğü için babası Çakıp Han, Manas'a kızarken şöyle demiştir: *“Çocukluk, delilik yapıyorsun. Arkan Kırgız ili burada yok. Biz buarda sığıntı olup yaşıyoruz. Altay'a sürgün geldik. Rahat yürümek gerekirken kımız küpümüze su döktün. Kalmuklara kanımızı döktüreceksin”*<sup>143</sup> diyerek Manas'ın Kırgızları aslında büyük bir tehlikeye attığını küpteki kımızı örnek vererek dile getirmiştir. Bu örnek göstermektedir ki su, kımızı bozmaktadır ve birine kötülük etmek amacıyla olan biri kımıza su döker.

Alkollü içecekler bozkır kültüründe olumlu bir şekilde Tanrı ya da yardımcı ruhlarla bağdaştırılmıştır. Mesela kımız gibi içkiler bozkır insanının dinî hayatına ve sosyal hayatın şölenlerine dâhil edilerek kullanılmıştır. Dinî güçlerle sosyal ilişkiler kurmak adına halka içkili ve yemekli şölenler verilmekteydi. İçki bu noktada bir adak olarak karşımıza çıkmaktadır. Yenilen yemek ve içilen içki kutsalla bağı kuracak ve niyeti gerçekleştirmeye yardımcı olan en önemli araç olacaktı. Dede Korkut destanlarında bunun izlerini görmek mümkündür. Destanın belirttiğine göre, Dirse Han'ın çocuğu olmadığı için Hatunu ile bu durumu paylaşmıştı. Hatunu ise Dirse Han'a bir toy vermesi gerektiğini belirtirmişti. Bu toyda bazı iyilikleri halka

---

<sup>143</sup> İnan, *Manas Destanı*, s.16.

yapmasını öğüt verirken tepe gibi et yığıp, göl gibi kıymız sağdırıp, bu toyda Tanrı'dan evlat isteğini dile getirmesini istemişti<sup>144</sup>.

İçkinin bir niyeti teyit etmede kullanılması ile ilgili en güzel örneklerden biri de Nogay Türklerinin Mamay destanında geçmiştir. Mamay öldükten sonra bir gün, yedi oğul gelir, Orak, bu gelenlerin iyi niyetli mi kötü niyetli mi olduklarını anlamak için onlara şarap ikram etmişti. Bunlar içki içtikten sonra Orak, bunların kalbindekini anlamak için şarap kâsesini uzatmıştı. Onlar da alıp şarap kâsesini Orak'ın eline geri vermişti. Orak kâseyi alarak, onların aklından geçen kötü düşünceye sitem etmişti<sup>145</sup>.

Bir içkinin istenmesi ve o içkinin istenilen kişi tarafından ikram edilmesi, niyetin önemli bir anlatımı olmuştur. İçki aracılığı ile karşı tarafa bir mesaj verilmiş olunurdu. Bu durum içkinin konuşma dilidir. Özbek destanlarından biri olan Alpamış destanında, Kalmık Beylerinden Kökemen Alp, Alpamış'ın nişanlısı Berçin'i konuşturmak ve niyetini belli etmek için Berçin'den kıymız istemiştir. Berçin eğer kıymızı kendisine verirse onunla evlenebileceğini düşünmüştür. Ama Berçin bunun bir niyetle istendiğini anlar ve ona umudunu kesmesi için hizmetlisi kızla birlikte su göndermişti. Kalmık beyi kıymız değil de su verildiğini anlayınca buna çok öfkelenir ve kızın bileğine kamçı ile vurmuştu<sup>146</sup>.

Tuva destanlarında bu durum karşımıza gönül alma amaçlı çıkmıştır. Boktu-Kiriş Bora-Şeeley destanında, destan kahramanı annesine kötülük yapan teyzelerini bulup, hesap sormak istemişti. Teyzeleri oğlanın gönlünü almak için rakı sunarlar ama bahadır bunu içmeyerek onları bağışlamadığını ifade etmişti<sup>147</sup>.

Sunulan içkiyi içmemek bir hakaret sayılmıştır. Bu durum uzatılan barış çubuğunun geri çevrilmesi gibi onur kırıcı bir davranış sayılmıştır. İçki içilmediği takdirde karşı tarafın farklı niyetler taşıyacağı akla gelebilmektedir. Yine Tuva destanlarından olan Bora-Şeeley Boktu Kiriş destanında, üç kağan düğün âdetleri olduğu üzere, damatla içki içmek istemiştir. Fakat özünde bir kadın olan Bora Şeeley

<sup>144</sup> Gökyay, *Dede Korkut Hikâyeleri*, s.34-35.

<sup>145</sup> *Mamay-Nogay Türklerinin Kahramanlık Destanı*, (Destanı Anlatan: KoybakovYumanbet), (Derleyen-Asım Sika Liyev, Aşım Şeyh Ali Ulı), Ed: Murat Yılmaz, Türksoy, Ankara 2010, s.70.

<sup>146</sup> Yazıl Yoldaş Oğlu, *Alpamış Destanı*, (Türkiye Türkçesine Aktaran: Aysu Şimsek- Canpolat Dr. Aynur Öz) Atatürk Kültür Merkezi Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000, s.68-69-70-71.

<sup>147</sup> Ergun, *a.g.e.*, s.330.

rakıyı içmek istememiştir. Üç kağan sundukları içkileri kendi ellerinin kiri olarak gördükleri için çok kızmışlardı. Zira böyle bir damat onların değilde kimin içkisini içecekti<sup>148</sup>.

Telengitlerde ise düğün âdetlerinin uygulanışı sırasında yine içkinin diline başvurulurdu. Gelin içki aracılığı ile kimden uzak kalıp kalmayacağını belirlemiş olurdu. Gelin, her kaynının yanına giderek, arak ve et sunup ateşe yağ dökerdi. İkramlarına karşılık onlarda geline süt içirirlerdi. Kaylardan biri, “*İytsöök tijingen bolboy?*” (köpek herhalde kemiği yedi) derse bu durumda gelin, o kayının kendisinden özellikle kaçınması gerektiğini anlamalıydı<sup>149</sup>.

Moğol kültür çevresinde de evlilik ile ilgili bazı âdetlerde içkinin aracılığı önemli bir niyet göstergesi olmuştur. Çin kaynaklarından aktarıldığına göre, evlenecek olan erkek koyun, şarap, ipekli ve pamuklu gibi bazı hediyelerle birlikte bir kadın dünürü kızın ailesine gönderir. Dünür ne maksatla geldiğini onlara bildirir. Eğer kızın ailesi bu evlenmeye taraftar ise hediyeleri kabul ederdi<sup>150</sup>.

İçki, yapılan şaman ayinlerinin kabulü konusunun anlaşılması için bir araç olmuştur. Buryatların inançlarına göre üzerine yıldırımın getirdiği uğursuzluktan kurtulmak için kulübede özel bir ayin düzenlenirdi. Bu ayine “yukarı kaldırma” denirdi. “Yukarı kaldırma” ayinin maksadına ulaşıp ulaşmadığını anlamak için son olarak, süt veya damıtık içki dolu bir kaba eritilip dökülen çinko, eğer belirgin bir şekilde alırsa ayinin gerçekleştiğine inanılırdı<sup>151</sup>.

İçki bu açılardan çok önemli bir niyet göstergesi olmuştur. Bir düşüncenin ifade edilmesi bu bağlamda sadece konuşarak değil de içki ikram ederek ya da içip içmemekle de kendini göstermiştir. İçki bu nedenle farklı anlatımlarla sosyal hayatın ifade dilini konuşurmuştur.

---

<sup>148</sup> Ergun, *a.g.e.*, s.406.

<sup>149</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.216.

<sup>150</sup> Özerdim, *a.g.m.*, s.217.

<sup>151</sup> Uno Harva, *Altay Panteonu*, Çev. Ömer Suveren, Doğu Kütüphanesi, İstanbul 2014, s.176-177.

## 9. BAZI HASTALIKLARIN TEDAVİSİNDE İÇKİ

Alkol, antik kültürlerde sadece dinî alanda kullanılmıyordu. Çoğu zaman ya kendi başına ya da bitkiler, şifalı otlar ve tedavi edici özelliği olduğuna inanılan diğer ürünlerle birlikte ilaç olarak kullanılıyordu. Bu bitkiler tat vermek için olabileceği gibi, ilaç değeri taşıdığı sanıldığı için de eklenmiş olabilirdi<sup>152</sup>.

Türk içki kültüründe içkinin tok tutması ve özellikle yorgunluğu gidermesi önemli bir konu olmuştur. İçki bu özellikleri ile bilindiği için rakı bazı destanlarda çoğu yerde lezzetli bir aş-yemek olarak gösterilir. Aldın-Çaagay destanında, ablası Avaa-Çeçen, Aldın Çaagay'a kutsal kara kâsede rakı doldurup sunar. Aldın-Çaagay “*Bu neyin nesi ablam?*” deyince, “*Yorulan kişiyi rahatlatır, acıkan kişiyi doyurur, rakı denilen güzel yemektir kardeşim!*” diye vurgular<sup>153</sup>. Yemek olarak gösterilmesinin nedeni hiç kuşkusuz süt içkilerinin bozkır toplumunda çok sevilmesi ve şifa kaynağı olarak görülmesinden dolayıdır.

Şarap göçebeler tarafından güzel koku vermesi için de kullanılmıştır. Hun imparatorluğu döneminde yaşamış olan ve göçebe halklardan biri olan Wu-Sunların, Çin kaynaklarının belirttiğine göre al renkte bir şarapları vardı. Bu şarap yağa benzemektedir ve kemiklere güzel bir koku vermektedir<sup>154</sup>.

Yine aynı kaynakların belirttiğine göre, göçebelerin en çok tükettiği içki olan kırmızın çıbanları iyileştiren en iyi ilaç olduğu belirtilmiştir<sup>155</sup>.

Divan'dan öğrendiğimize göre eski Türkler aynı zamanda şarabın sindirime çok iyi geldiğine inanıyordu. Bunun içinde “suçi aşığ singdüdü” yani “şarap yemeği sindirdi” demektedirler<sup>156</sup>.

<sup>152</sup> Hiyerogliflerde adı geçen bitkilerin birçoğu henüz tespit edilememiş olsa da Antik Mısır bu konuda çok kapsamlı bilgiler sunmuştur. Tespit edilen bitkilerden biri kişnişti. Mide sorunlarında yaygın olarak kullanılan bir tedavi; kişniş, şeytan şalgamı denilen bir tür çiçekli bitki, kendir ve hurma ile demlenmiş biraydı. Dışkıda kan olmasını tedavi etmek için uygulanan ilaç şuydu: Kişniş rendelenip, hayıt ve belirlenemeyen bir meyveyle karıştırılıp biraya ekleniyordu. Bu karışım bekletilip ardından süzülerek içiliyordu. Phillips, *a.g.e.*, s.31.

<sup>153</sup> Ergun, *a.g.e.*, s.529.

<sup>154</sup> Taşağıl, *Çin Kaynaklarına Göre Eski Türk Boyları*, s.27. Alkol iyi bir dezenfektan olarak görüldüğü için, şarabın yaraları tedavi etmek için bandajlara uygulanmasına neden olmuştur. Özellikle Türklerle tarih boyunca temaslarda bulunmuş olan Çin tıbbında şaraba çok değer verilmiştir. Tıbbi tedavi için kullanılan karakterler, şarap için kullanılan karakter unsurlarını da içeriyordu ve şarapla tıp arasındaki yakın ilişkiyi gösteriyordu. Çin'de tıp ve eczacılıkla ilgili en eski çalışmalarda şarabın önemli bir ilaç ve antiseptik olmasının yanı sıra vücutta ilacı yayma yöntemi olarak kullanıldığı belirtilmekteydi. Şarap belirli kullanım alanlarına ek olarak, antiseptik, uyuşturucu, idrar söktürücü ve Taoist dönemde uzun ömür iksiri olarak kullanılmıştır. Phillips, *a.g.e.*, s.31.

<sup>155</sup> İlhami Durmuş, “Türklerde Kırmız” *Millî Folklor Dergisi*, S.104, 2014, s.82.

Çoğu zaman şifalı otlar içkiye eklenerek alkollü içki bir ilaç rolüne bürünüyordu. Divan'da anlatıldığına göre, Türkler hazırladıkları buğday içkisini (Ugut) bilinen birçok şifalı ilaçları bir araya toplayarak yaparlardı<sup>157</sup>.

İspanyanın Gırnata şehrinden yola çıkarak 90 yaşlarına kadar birçok yeri gezen seyyah Gırnâtî, Türklerle ilgili bilgiler vermiştir. Bu bilgilerden biri de Türklerin içkiyi neden içtikleri ile ilgili olmuştur. Anlatıldığına göre, bunun sağlıkla yakından ilgisi vardır. Bir Başkurt Meliki, onun Müslümanları şarap içmekten ve nikâhsız kadınlara yaklaşılmasını men ettiğini öğrenmesi üzerine, Melik, ona bunun akıl işi olmadığını, çünkü şarabın vücudu güçlendirdiğini ama kadınların çoğunun vücudu ve basireti zayıflattığını belirtmiştir. Melik, bu nedenlerden dolayı İslam dininin akıldan yana olmadığını düşünmüştür<sup>158</sup>.

Şarap romatizma ağrılarını azaltmak için merhem olarak tene de sürülmüştür. Bu durum bize alkolün bir ilaç olarak kullanıldığının apaçık göstergesidir. Bonvalot, Özbekistan'ın Şirabad şehrinde insanların bazı hastaları tedavide alkole başvurduklarından bahsetmiştir. Buna göre, Mirza adında bir yaşlının, romatizma ağrılarından şikâyetçi olmasından dolayı yanlarına gitmişti. Mirza, onların iyi hekimler olduğunu düşündüğü için, ona sağlığını iyi edecek ilacı vermelerini istemişti. Böylece hastaya rakı ile ağrıyan yerleri ovmasını öğüt vermişlerdi. Şirabad'da küspeden çekilmiş mükemmel rakı bulabileceğinden bu ilacı nasıl hazırlayacağını ona tarif etmişlerdi<sup>159</sup>.

Moğollar günümüzde içine ilaç katılmış alkollü içeceklere *araki* adını vermişlerdir<sup>160</sup>. Alkollü içkilerin bozkırda bir yandan da şifalı bir ilaca dönüştürülmesi âdetini farklı kaynaklarda tespit etmek mümkün olmuştur. Joinville'nin anılarında anlattığına göre, Tatarlar en meşhur ve en sert içecekleri olan kısırak sütünü şifalı bitkilerle tatlandırıyorlardı<sup>161</sup>.

---

<sup>156</sup> DLT, C.III, s.397.

<sup>157</sup> DLT, C.I, s.50.

<sup>158</sup> Ebû Hâmid Muhammed el-Gırnâtî, *Gırnâtî Seyahatnamesi*, Haz. Fatih Sabuncu, Yeditepe Yayınevi, İstanbul 2011, s.203.

<sup>159</sup> Gabriel Bonvalot, *Eski Yurt Orta Asya'dan*, Çev. M. Reşat Uzmen, Tercüman 1001 Temel Eser, 1884, s.161.

<sup>160</sup> Lessing, *a.g.e.*, C.I, s.501.

<sup>161</sup> Jean De Joinville, *Bir Haçlının Hatıraları*, Çev. Cüneyt Kanat, Vadi Yayınları, 2002, s. 182.



Alkollü içeceklerin tıbbi tedavi ile yakın ilişkisi olmuştur. Zehirlenme vakalarına karşı içki bir panzehir olarak kullanılmıştır. 13 Şubat 1259 yılında prens Hülagü'ye gönderilen Hsishih Chi tercümesine göre Almalık şehrinin güneyindeki Ch'i-mu-rh denen bir şehirde bir örümceğin zehrine karşı içki ile uygulanan bir tedavi vardı. Anlatıldığına göre, bu ülkede örümceğe benzer bir böceğin zehri bedene girdiğinde şiddetli bir susama baş gösterirdi. Bu durumda olan biri eğer su içerse oracıkta ölür; ancak üzüm şarabıyla kusmayı sağlayacak kadar sarhoş olursa zehir etkisizleşirdi<sup>162</sup>.

Sibirya Türkleri de içkiye ve içkiye ait bazı eşyaların şifa taşıdığına inanıyorlardı. Anlatıldığına göre, Hakas inancı doğanın insana göre daha baskın bir etkisi olduğu prensibi üzerine kurulmuştur. Hastanın şifa bulması ot, taş, çalılık ve su gibi birçok “doğal olgu ve nesneye” bağlanmıştır. Buna şaman ayinlerinde kullanılan bazı nesnelere de dâhil etmişlerdir. Bunlar “ilaç” olarak sayılmış ve bazıları, gerçekte herhangi bir tedavi özelliğini sadece sembolik olarak taşımıştır. Örneğin, sarılık nedeniyle yapılan ayinde çeşitli malzemelerin yanı sıra dokuz arakı şişesi (rakı şişesi) de kullanılırdı<sup>163</sup>.

Hastalıkları iyileştiren ve dinî olarak da kutsal sayılan içkinin tedavi amaçlı Yakutların kısırlık hastalığından kurtulma töreninde karşımıza çıkmaktadır. Uzun süre doğurmayan evli kadınlar, ormanda kutsal melez ağacının yanına giderler ve gerekli duayı söylerlerdi. Daha sonra kadın ağacın altında uyur, uyandığında ise cenin olarak sayılan “kurtçuk yağla karıştırılmış kımız kabına düşerdi. Kadın bu kımızı kurtçukla birlikte içer ve ayrıca kımızı ağaca serperdi. Bazı yerlerde bembeyaz bir at derisi üzerine bir değil, üç kımız koyularak uygulanırmış. Ağaca gelen kadın onun etrafında üç kez dolaşır ve daha sonra altına otururdu. Onun yanında kadının yerine dualar okuyan Şaman bulunurdu. Eğer ağaç iyisi, kadına erkek evlat vermişse kımızın içine beyaz kurtçuk, kız evlat vermişse yeşil düşerdi. Bazı yerlerde kadının kendisi ağacı okuduğu: “*Uzun ömürlü sağlıklı ve mutlu bir evladım olsun!*” şeklindeki dua eşliğinde sallardı. Eski inanışa göre kurtçuk-cenin insanın prototipi olarak görülmüştür<sup>164</sup>.

---

<sup>162</sup> Yıldırım, *a.g.e.*, s.313.

<sup>163</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.19.

<sup>164</sup> Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.86.

Alkol şamanın da bazı hastalıklarda başvurduğu bir tedavi yöntemi olmuştur. Altaylılarda olduğu gibi Hakaslarda da, sinir hastalığının özellikle nüksettiği anlarda yakarak *tuun* ile tedavi ederlerdi. Davet edilen şaman, yardımcı ruhlarını çağdırdıktan sonra, şarap dökerek hastalığı tedavi ederdi<sup>165</sup>.

Alkollü içecekler en eski çağlardan beri hastalıkları tedavi etme amacıyla da kullanılmıştır. İçkilerdeki alkol oranı bazı ilaçlar için uygun bir ortam sağlamıştır. İçkiye bir takım şifalı otlar atılarak hem tatlandırıcı özelliği hem de ilaç değeri yükseltilmiştir. Özellikle kırmızı ve şarabın bu anlamda çok kullanıldığı görülür. Yine Sibiryalı toplumlarında alkollü içecekler ve kapları çeşitli hastalıkları tedavide bir ilaç olarak kullanılmıştır.

## 10. KADINLARIN İÇKİ KULLANIMI VE MECLİSLERDEKİ ROLLERİ

Bozkır hayatının her alanında olduğu gibi içki kültüründe de kadının yer aldığını görmekteyiz. Kadın erkeklerle bayramlara, şöenlere ve içki âlemlerine katılırdı. Onlarla birlikte kırmızı ve şarap içerek sarhoş olabiliyordu. Dahası sarhoş olmakla kalmaz, şöenleri, içki âlemlerini bizzat düzenler ve davetler verebilirdi. Kocasını evde olmadığı zamanlarda misafirini tüm görevlerini yerine getirerek bizzat ağırlardı<sup>166</sup>.

Türk destanlarında içkinin çok güzel ve becerikli kadınlar tarafından yapıldığı anlatılmıştır. Altay destanlarından olan Oçı Bala destanında, çok güzel ve becerikli bir kız kılığına giren, Oçı Bala, yabancı bir yerdeki halka tüm marifetlerini göstermek için çegen ile ayran mayalayarak çeşitli içkiler ve içki kaplarını yapmıştı. Halk böylece onun becerilerine hayranlık duymuştu<sup>167</sup>.

Kadınlar destanlarda içki yapmanın dışında içkinin en sertini bizzat içerlerdi. Özellikle yiğit ve savaşçı olarak tasvir edilen kadınların, çoğu zaman içkinin en sertinden içtikleri görülmüştür. Hakas Türklerinin kadın yiğitlik destanlarından olan

<sup>165</sup> .Lvova vd., *a.g.e.*, C.II, s.109.

<sup>166</sup> Jean Paul Roux, *Orta Asya, Tarih ve Uygarlık*, Çev. Aykut Kazancıgil, Kabalcı Yayınevi, İstanbul 2002, s.270.

<sup>167</sup> Dilek, *a.g.e.*, C.II, s.89.

Huban Arıĝ destanında yiĝit kadın tarif edilirken, “*Aş yemeğinin en iyisini yemekte, arakanın en sertini içmekte*” diye belirtilir.<sup>168</sup>.

Türk destanlarında içki yapan ve sert içkileri içen kadınlar olduğu gibi, içkinin bazı durumlarda içilmemesi ile ilgili erkeklere nasihatlerde bulunan yine kadınlar olmuştur. Tuva destanlarından olan, Kangıvay-Mergey destanında Kangıvay-Mergey, kardeşini evleneceği adamın ülkesine götürmüş ve burada çok içki içtiği için kız kardeşi bunu görüp abisine bir daha bu kadar içmemesi gerektiğini vurgular. Çünkü kadın, tulumlar dolusu içilen içkinin yabancı bir yerde içilmesinden dolayı bazı kötülüklerin olabileceği görüşündedir. Ayrıca, “*Er kişinin gideceği yol hep tehlikelerle doludur*” diye yapmış olduğu yorum kadının içki meclisinde aslında daima temkinli olduğunu gösterir niteliktedir. Fakat Kangıvay-Mergen: “*Ağzı kokmadıkça kadın kişinin gereksiz-lüzumsuz şeye ağzını açmaması daha iyidir, kardeşim*”, diyerek yola koyulmuş olması da erkeklerin kadınlara göre daha çok içtiğini ve kendilerini kaybettiklerini gösterir.<sup>169</sup>.

Kadınlar sosyal hayatın düzenini sağlamak dışında, bazı durumlarda kendi menfaatlerini de düşünüp bir erkeği içki ile zehirleyebiliyordu. Yine Kangıvay-Mergey destanında Kangıvay-Mergey’i zehirlemek isteyen karısı Kara Çüzün’dür.<sup>170</sup>. Diğer bir Tuva destanı olan Aldın-Çaagay destanında yurdunu ele geçirmek isteyen Aldın-Çaagay’ın ablası Avaa-Çeçen, kardeşini Kaptazın-Kara adlı şehzadeye öldürtmek istediği için onu sarhoş edip etkisiz hale getirmek istemişlerdi.<sup>171</sup>.

Kadınlar içkiyi çok içince tıpkı erkekler gibi sarhoş olabiliyor ve muhtemelen sarhoşluğun etkisiyle çok cesurca ve tehlikeli maceralara sürükleniyordu. Çin yıllıklarına göre, Tabgaçların ahvadı olan Hsi-hsialar intikam almamak adına yemin içerlerdi. Eğer zayıf oldukları için intikam alamıyorlarsa da cesur kadınları bir ziyafet vererek toplarlardı. Kadınlara yemek ve içki ikram ettikten sonra bu kadınlar

---

<sup>168</sup> Davletov, a.g.e.,s.8.

<sup>169</sup> Ergun, a.g.e., s.501.

<sup>170</sup> Ergun, a.g.e., s.520.

<sup>171</sup> Ergun, a.g.e., s.529.

aracılığı ile düşman evini ateşe verirlerdi. Düşman da karşı koymadan kaçmış olurdu. Çünkü onların âdeti gereğince kadınlara karşı savaşmak iyilik işareti sayılmazdı<sup>172</sup>.

Altaylıların içtikleri süt rakısını kadınlar yapmaktaydı. Radloff'un belirttiğine göre, kadınları ilgilendiren eşyalardan biri rakı kaynatma makinesi olup, yatağın sağ tarafındaki duvar dibinde dururdu. İçki içilecek meclise kadınlardan ancak ev işleri yapamayan yaşlılar iştirak ederdi. İçki esnasında kadın ya çalışır, ya da çocuklara bakar veya erkekler arasındaki çekişmeyi önlemeye çalışırdı. Yiyecek hazırlama işleri içinde yazın kadın işlerinin büyük bir kısmını teşkil eden rakı kaynatılması vardı. Çok kullanılmamakla beraber, kadın ve çocuklarda rakı içerdi. Genç kadınlarla kızlar ve çocuklar içmezlerdi. Gelenekleri buna müsaade etmezdi, bunun gibi genç adamlar bile en çok ancak bayramlarda sarhoş olurlardı<sup>173</sup>.

Altaylıların şaman aracılığı ile yapmış olduğu kurban merasiminden sonraki içki meclisinde de kadınların sarhoş olmaması dikkate değerdir. İçki tulumlarının başında toplanan kişilerin çoğu tamamıyla sarhoş olup kendilerinden geçinceye kadar içerlerdi ve şarkı söyleyerek, bağırır, güler ve sarhoş olup sızdıkları yerde uyuyup ayılıncaya sabaha kadar yatarlardı. Sarhoşluğa utanılacak bir iş değil de, pek tabii bir hadise olarak bakarlardı. Fakat zikre değer ki, kadınlar ölçüyü kaçırmazlardı, sarhoş olup kendilerinden geçen erkekleri rahat bir duruma sokar ve üzerlerini örterlerdi. Radloff'a göre kadınları böyle düşüncesiz sarhoş olmaktan alıkoyan şey çocuklara karşı beslenen vazife hissiydi<sup>174</sup>.

Potapov, Altaylılar arasında yapmış olduğu araştırmalarda tespit ettiğine göre, rakı âdet üzere kadın tarafından yapılırdı. İçkiyi hazırlayan kadın (kazan askankiji) adıyla isimlendirilirdi. Genellikle de evin sahibesi, kızı veya gelini bu işi yapardı. Ama önceleri zengin ailelerde bunu hizmetçi kadın yaparmış. Hazırlanmış olan rakıyı sâkî rolünde olan kadın, âdet gereği kulübenin erkeğine veya akrabalarından

<sup>172</sup> Çandarlıoğlu, *Sarı Uygurlar Ve Kansu Bölgesi Kabileleri (9-11 Asırlar)*, s.90; Eberhard, "Çin Yıllıklarına Göre Orta ve Garbi Asya Halklarının Medeniyeti", s.128.

<sup>173</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.III, s.27, 52, 56, 64.

<sup>174</sup> Radloff, *a.g.e.*, C.III, s.65.

birisine verirdi. Kulübenin kadınlar kısmında da kadın bir sâkî yer alırdı ve içme merasimini o yönetirdi. Bu kadın ev sahibesi de olabilirdi <sup>175</sup>.

Sonuç olarak kadının toplumdaki yerinde yeme-içme ile ilgili uygulamalar ilk sıradadır. Kadının yeme-içme ile olan ilişkisi kadının da neleri içebileceğini ve içki hazırlamaya ne kadar zaman ayırması gerektiğini göstermesi açısından önemlidir. Kadınlar, erkeklere nazaran içkiyi daha az içen kişilerdir. Fakat buna rağmen içkinin kadının el emeği ile biçimlendirildiği görülür. İçkiyi bozkır kültüründe en çok yaz aylarında yine kadınlar yapmaktadır. Birlikte kadın-erkek toplu olarak içki içtikleri de olur, sadece kadınların olduğu zaman da içki içilirdi.

---

<sup>175</sup> Potapov, *a.g.m.*, s.74-76.

## BEŞİNCİ BÖLÜM

### BOZKIR DEVLET GELENEĞİNDE İÇKİ

#### 1. BİR DEVLETİN İÇTİĞİ İÇKİ İLE TANINMASI

Bir toplumun ortaklaşa benimsediği içkiler, devletin güçlü bir simgesi haline dönüşür. Bu simgeleri ifade edenler genellikle temasa geçtikleri kültürlerdir. Farklı kültürlerden ve devletlerden bozkır halklarının içtiği içkiye işaret edenler olmuştur. Bozkırın karakterini taşıyan Türk ve Moğol devletlerinin tipik denecek içkileri olduğu için onlar içilen bu içkilerle anılmışlardır. Dolayısı ile bozkırda kurulmuş olan devletler içkileri ile ünlüydüler.

Bahsedilen konu Türklerin çoğunlukta yaşadıkları şehirler için de geçerli bir durum olmuştur. Kırgız destanlarından biri olan Kız Darıyka destanında Türk yaşam tarzı ve en eski içkileri olan kımızla ilgili bilgiler, yaşadıkları şehir için de anlatılmıştır. Buna göre, yiğit ve güzel olan Kız Darıyka, Arap olan ve kendi gibi cesur olan biriyle evlenir. Kıpçak kızını alan Arap Ali'ye yanındakiler Asya halkını sormuşlardır. Arap Ali Semerkant şehri için şöyle demiştir: “*Çiftçisi tarlada pamuk ekip, dağlarda ise hayvan yetiştirip, hayvan olatıp yaşarlar kona göçe. Yazın kısarak besleyip kımız içip, kımız o kadar lezzetlidir, bal tadında. Söylerler süt çıkar diye gerçek kazıdan. Arka arkaya kımız içilse laf uzar. O halkın eskiden beri en sevdiği içeceği imiş. Yaylalarda çay yerine kımız verirler, tekrar için diye üst üste, neşe dolu ve güler yüzlüdürler. Halkı bir o kadar da söz ustasıdır*”<sup>1</sup>.

Çin kaynaklarının birçoğunda dikkati çeken en önemli husus Türklerin içtikleri mayalanmış süttür. Türklerle ilgili birçok bilgide Türklerin kımız içip eğlendiklerinden bahsedilir. Öyle ki Çinli bir devlet adamı Türk devlet yapısının bu denli güçlü olmasını belirleyen en önemli unsurları sayarken, Türklerin içtikleri içkiye de değinmiştir. Hun hükümdarı Mo-tu, ölünce oğlu Chi-yü başa geçmiş ve Çin ile evlilik yolu aracılığı ile bağlar devam edilmeye çalışılmıştı. Çinli prensesle

<sup>1</sup> Gülbara Orozova, Abdildacan Akmataliyev, *Kırgız Destanları 8*, (Destanı Anlatan: Kadırcul Alimanov), (Türkiye Türkçesine Aktaran: Ferah Türker), TDK Yayınları, Ankara 2010, s.87.

beraber harem ağası olan Chung-hang Yüeh prensese refakatçı olarak gönderilmişti. Şanyü, Han'ın ipeklerine ve yiyeceklerine düşkün olduğu için Chung-hang Yüeh Çin'den alınan yiyeceklerin hepsinin atılmasını istemişti. Çünkü bunların süt ve kımız kadar uygun ve lezzetli olmadığını vurgulamıştı<sup>2</sup>. Kuşkusuz millî olan örf ve âdetlerin terkedilip Çin'e özenilmesi Türk devlet yapısını ve sosyal hayatını ciddi derecede olumsuz etkilemiştir. Bir Çinlinin gözü ile bunun fark edilmiş olması yiyecek ve içeceklerin devlete has bir özellik taşıyabileceğinin göstergesidir.

Âdetleri Hun Türkleri gibi olan Gök-Türkler de tıpkı Hunlar gibi kımızı severek içiyorlardı. Bu benzerlik Çinlilerin dikkatini çekmiş ve âdetleri Hunlular gibidir diye vurgulamıştır<sup>3</sup>.

Çin yönetimi Türklerin baskısını hissettiği anda çareyi yine göçebe bir toplumun yardımında ya da diğer bir Türk devletinin yardımında bulmuştur. Çin kaynaklarının belirttiğine göre Çin, 615 yılında Gök-Türklerin sürekli sınır ihlalini yapmaları üzerine onlarla mücadele edemediler ve onlar gibi içki içen ve yemek yiyen askerler bulmuşlardı. Çin bunları Gök-Türlere karşı kullanmış ve Türkler bu şekilde geri çekilmek zorunda kalmıştı<sup>4</sup>.

Moğol devletine de has olan kımız içkisinin içilmesi onlara has olması seyyahların dikkatinden kaçmamıştır. Kiragos, Moğollarda tanık olduğu bir yeme-içme faslını anlatırken, iri parçalara ayrılmış, kızartılmış çok miktarda her türlü hayvan etiyle, Moğollarca kullanılması güzel bir âdet olan kısarak sütünden yapılmış tulumlar içerisinde kımızın getirildiğinden bahsetmiştir. Bu yemekler sofraya konulunca Moğollar yiyip içmeye başlamış fakat onlara refakat edenler yemeğe eşlik etmediklerinden, Moğol kumandan onlara, “*Niçin siz de yemiyorsunuz?*” dediğinde, onlar, “*Hristiyanlarca bu çeşit yiyecek ve içeceği kullanmak âdet değildir. Biz ancak*

<sup>2</sup> Chung-hang Yüeh şöyle demiştir: “*Hsiung-nu'ların nüfusu Han devletinin bir ili kadar bile olamaz. Ancak sizin güçlü olmanızın sebebi yiyecek ve giyeceklerinizin farklılığıdır. Bu yüzden Han'a bağımlı değilsiniz. Bugün için Cha'anyü, alışkanlıklarını değiştirip Han mallarına hayranlık duymaktadır. Bu durum da Han devleti, mallarının onda ikisini bile harcamadan Hsiung-nu halkının tamamını kendisine bağımlı kılabilir. Eğer Han ipeklilerini giyerek at sırtında otların, dikenlerin arasında dolaşırsanız elbise ve pantolonlarınızın hepsi yırtılacaktır ve böylelikle bunların keçe ve kürk kadar dayanıklı ve iyi olmadıklarını göstermiş olacaksınız. Aynı şekilde Han'dan aldığınız yiyeceklerin hepsini atarak bunların süt ve kımız kadar uygun ve lezzetli olmadığını gösterebilirsiniz*” Ayşe Onat, Sema Orsoy, Konuralp Ercilasun, *Han Hanedanlığı Tarihi, Hsiung-nu (Hun) Monografisi*, TTK Yayınları, Ankara 2004, s.16.

<sup>3</sup> W. Eberhard, *Çin'in Şimal Komşuları*, Çev. Nimet Uluğtuğ, TTK Yayınları, Ankara 1996, s.87.

<sup>4</sup> Liu Mau-Tsai, *Çin Kaynaklarına Göre Doğu Türkleri*, Çev. Ersel Kayaoğlu, Deniz Banoğlu, Selenge Yayınları, İstanbul 2011, s.104-105.

*kendi boğazladığımız temiz hayvanatı yeriz. İçkimiz de şaraptır.”*<sup>5</sup> Açıklamasında bulunarak, yeme ve içmenin kültürel farkına değinmiştir.

Her milletin ve devletin, kendi görenek ve gelenekleri olmuştur. Bu farklar içki geleneklerini de beraberinde getirmiştir. Bozkır devletlerinin göçebe karakterli yaşam biçimleri farklı kültürlerin etkisinde kalsa da çoğu kez özünde “at sütü içenler” veya “mayalanmış süt içenler” gibi tanımlarla onların karakteristik özelliklerine vurgu yapılmıştır.

## 2. TAHTA ÇIKIŞ TÖRENLERİNDE İÇKİ

Eski Türklerde taht törenleri sırasında içki sunulduğu ve içildiği ile ilgili bilgi verilmese de eski Türklerin kımız içip eğlenmeleri hakkında aynı kaynakların bilgi vermesi hükümdarlık töreninde içkinin kullanıldığı düşüncesini akla getirmektedir. Nitekim Çin yıllıklarının konu ile ilgili bilgi vermemesine rağmen bazı destanların ve sonraki Türk devlet adamlarının taht törenlerinde ki uygulamalar konu ile ilgili ipucu vermektedir. Zira bu önemli uygulamanın Türklerde derin bir düşünce ve devlet yapısını yansıttığını bilmekteyiz.

Ayak, bilindiği üzere Türklerdeki kadeh karşılığıdır. Türkler ayak kelimesini, kımız ve şarap kadehi için kullanmıştır. Hakanlara kadeh tutma Hafız Abru’dan aktarıldığına göre ilk Farsça Oğuz destanında görülmüştür. Buna göre, Oğuz Kağan’ın babası Kara Han’a gelinleri kadeh tutuyorlardı. Farsça destanda buna “kâse dâšten, kâse giriften” diyorlardı. Anlaşıldığına göre, Türklerde tahta çıkma toyunda bir kadeh tutma merasimi uygulanmaktaydı. Sağrak sürdürme, yani kadeh tutturma ise Müslüman olmayan Oğuz’un babası Kara Han tarafından yaptırılmıştır. Türkler Müslüman olduktan sonra bu durumun değiştiği söylenmektedir. Ancak, Tuman Han, Köl Erki Han’ın kızlarını toyda kâse tutarken görmüş ve bunlardan birini beğenerek istemişti. Anlaşıldığına göre, Türklerde asıl kadeh tutma töreni, tahta çıkma törenlerinde oluyordu. Destana göre, “kadeh tutma töreni” için üç bin koyun ve otuz kısrak kesilmişti. Korkut’un gelip Tuman Han’a kadeh sunması için bir adam

---

<sup>5</sup> Müverrih Kiragos, *Ermeni Müverrihlerine Göre Moğollar*, (Tercüme: Gürsoy Solmaz), Elips Kitap, Ankara 2009, s.34.



gönderilmişti. Köl Erki Han, Tuman Han'a toy vermiş ve Korkut da Tuman Han'a kadeh sunmuştu. Görülüyor ki, bu gelenek sanıldığından daha önemlidir<sup>6</sup>.

Müslümanlığın bu eski âdet ve uygulamaları değiştirmedeği görülmektedir. Kaydedildiğine göre, Osman Bey'in tahta çıktığı zamanda obalardan kımran (deve sütünden yapılan içki) getirilmişti. Beyler kımranla kadeh (sağrak) sunmuş ve eski bir Oğuz âdetince üç kere eğilerek baş eğmişlerdi<sup>7</sup>.

Moğolların han seçimlerinde de çeşitli âdetler uygulanmaktaydı. Bu uygulamalardan biri de kadeh ya da kâse içinde kımız ve şarabın sunulması âdetidir. Moğol hanlarının taht törenlerinde kâse veya kadeh tutma uygulaması, içki sunmanın verdiği derin anlamları gösterir niteliktedir. Kâse tutmak veya kâse kaldırmak, Moğolca "ayagan barihu" teriminin tercümesidir. Ayagan bardak, çanak, tas ve barigu ise bardak sunmak anlamındadır<sup>8</sup>. Kadeh kaldırmak veya kâse tutmak, şenlik, toy ve törenlerde yapılan bir âdettir. Moğollarda taht töreninde kâse veya kadeh kaldıran kişi, kımız veya şarabı kadehe döküp onu bir tepsinin üzerine koyardı. Ardından onu iki elinde tutarak hanın önünde diz çökmüş bir şekilde tepsiyi kaldırır ve han seçilen kişiye kadeh sunar.

Moğol hükümdarlık törenlerinde, tahta çıkmış olan Han'a kâse içinde içki verilmesinin devlet geleneğinde bir bağlılık simgesi taşıdığını görmekteyiz. Örneğin Ögedey'in 1228 yılında tahta çıkış merasimi *Ab'ül Farac Tarihi*'nde kaydedilmiştir. Anlatıldığına göre, Ögedey'in küçük kardeşi olan Tuli kendisini hükümdarlığa herkesten fazla lâıyk görmesi dolayısı ile Han'a içilmek üzere bir kadeh içki takdim etti, karşısında diz çöktü, onu selâmladı ve ona bütün varlığı ile ve mutlak surette itaat ettiğini gösterdi. Diğer kardeşlerinin hepsi de aynı şekilde hareket etmişlerdi<sup>9</sup>. Dolayısı ile tahta çıkmış olan Ögedey'e kadehte içki sunmak onun yönetimini kabul etmek demektir. İçki bu anlamda hükümdarlık sembolü olmuştur.

<sup>6</sup> Bahaeddin Ögel, *Türklerde Devlet Anlayışı*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2001, s.116-117.

<sup>7</sup> Emel Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş*, Kabalcı Yayınları, 2001, s.143.

<sup>8</sup> Ferdinand D. Lessing, *Moğolca-Türkçe Sözlük*, Çev. Günay Karaağaç, C.I, TDK Yayınları, Ankara 2003, s.37.

<sup>9</sup> Gregory Abül Farac, *Abül Farac Tarihi*, Çev. Ömer Rıza Doğrul, C.II, TTK Yayınları, Ankara 1987, s.526.

Cüveynî'ye göre ise Ögedey'in hanlığı kabul etmesi üzerine orada bulunanlar eski geleneklerine göre onu padişahlık tahtına oturtmuşlardı. Tahta oturunca Uluğ Noyan kendisine âdetleri gereğince şarap kâsesini sunmuştu<sup>10</sup>.

Carpini ve Cüveyni gibi dönemin önemli kaynakları Güyük'ün (1206-1248) tahta çıkma merasimini anlatmıştır. Belirtildiği üzere merasimde içki yine ön plana çıkmaktadır. Carpini, onun bütün Moğolların büyük hanı ilan edilmesi neticesinden sonra büyük bir sevinçle karşılandığını ve bunun şerefine, akşama kadar süren bir içki âlemi başlatıldığını belirtmektedir. Buna göre, bayram eden Moğollar bu tören gününde çok miktarda kımız tükettiler. Onlar bir eğlence söz konusu olduğu zaman bu şekilde kutlamaktaydılar<sup>11</sup>.

Cüveyni, Güyük'ün tahta oturduğu sırada ona Ögedey'in seçiminde olduğu gibi kağana bir kadeh içki sunduklarından bahsetmiştir. Buna göre, Güyük'ün tahta çıkma töreninde hazır bulunanlar, onu padişahlık tahtına oturtular ve ona bir kadeh şarap sundular. Böylece içerde ve dışarıda bulunanlar üç defa diz çökerek ona Güyük Han ismini verdiler. Bunun ardından birbirinden güzel sâkiler, hizmet kemerlerini bellerine takıp o günün şerefine akşama kadar peş peşe kımız ve şarap sunmuşlardı<sup>12</sup>.

Mengü Kaan'ın (1209-1259) tahta çıkma töreninde yine benzer uygulamaların gerçekleştirildiğini görmekteyiz. Anlatıldığına göre, ay yüzlü, huri sıfatlı sâkiler, ibrik veya testilerden kımız ve şarap kâselerini doldurarak, orada bulunanlara en güzel şekilde hizmet etmişlerdi<sup>13</sup>.

Yine Şehzade Argun, İlhanlı tahtına geçince, Moğollarda âdet olduğu üzere herkes diz çöküp kâse tutmuştur. Bu olay anlatıldığına göre, 11 Ağustos 1284 yılı Cuma gününde diz çöküp kâse tutmak, toy eğlence yapmakla gerçekleştirilmişti<sup>14</sup>.

Bozkır devlet geleneklerinden biri de tahta çıkacak olan kişiye kadeh veya kâse içinde kımız ya da şarap sunulması âdetidir. İçkinin, tahta çıkmış olan kağana

<sup>10</sup> Alaaddin Ata Melik Cüveyni, *Tarih-i Cihangüşa*, Çev. Mürsel Öztürk, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1998, s.185.

<sup>11</sup> Johann De Plano Carpini, *Moğol Tarihi ve Seyahatname*, Çev. Ergin Ayan, Derya Kitabevi, Trabzon 2001, s.142-143.

<sup>12</sup> Cüveyni, *a.g.e.*, s.229-230.

<sup>13</sup> Cüveyni, *a.g.e.*, s.461.

<sup>14</sup> Reşidüddin Fazlullah, *Camii't-Tevarih, (İlhanlılar Kısmı)*, Çev. İsmail Aka-Mehmet Ersan-Ahmad Hesamipour Khelejani, TTK Yayınları, Ankara 2013, s.151.

sunulması, kağanı başkalarından ayıran ve üstün tutan bir rol üstlenmesini sağlamıştır. İçki sunusu, kağanın toplum tarafından seçildiğini ve kimlik kazandığını göstermede çok önemli bir simge olmuştur. İçki aracılığı ile kağanın toplum içindeki konumu belirginleşmiştir. İçki sunmak bunun dışında, derin bir devlet felsefesini ortaya çıkarmıştır, sunan kişiler kağanı onayladıklarını ve ona sadakatle bağlı oldukları gösterirken içkinin aracılığı ile bir töreyi tanımlamış oluyordular.

### 3. HAN ve SULTANLARIN İÇKİ İÇME ŞEKLİ

Bozkır toplumlarında, han ve sultanlar içkiyi sıradan bir şekilde içmezlerdi. Kurultay dedikleri devlet toplantılarında ve toy denilen şöenlerde belirlenmiş bir disiplin söz konusuydu. Yemekte olduğu gibi, içki içme meclisinde de herkes oturacağı yeri bilmekte ve kimin içkiyi ne zaman, nasıl içeceği belli olan bir dizi kurala bağlıydı. Türkler buna “kuram” demekteydiler<sup>15</sup>. Bu âdet bize içki içmenin devlet içinde basit ve keyfi bir olay olarak kalmadığını göstermektedir.

Türk destanlarında büyük hanlar ya da kağanlar çok güçlü kahramanlar ve kutsal kişiler oldukları için, içkiyi olağanüstü bir şekilde çok içerlerdi. Bu onlar için yadırganacak bir durum olmamıştır, bilakis içkiyi bu denli çok içmeleri onlara güç ve ün katmaktadır. Kahramanlar doğar doğmaz içki içebilirlerdi. Oğuz Kağan destanına göre, destan kahramanı doğar doğmaz sadece bir kere anne sütü içmiş, çiğ et, çorba ve şarap istemişti<sup>16</sup>. Dolayısı ile içki istemiş olması onun olağanüstü güçlü bir devlet adamı olacağının işareti sayılmaktadır.

Manas destanında, Manas henüz sekiz yaşında iken onun çok sıra dışı biri olduğu ve olağanüstü olduğu söylenmektedir. Ayrıca onun helal ile günahın nasıl olduğunu bilmeden yaşadığı belirtilir. Fakat buna rağmen bir saba dolu kımızı, eline verilerse bir yudumda içermiş ve buna rağmen akli hiş şaşmazmış. Yarım kova süt votkasını bile tek başına içerse sarhoş olmazmış<sup>17</sup>. Burada içki içmenin olumsuz sonuçları göz önüne alınırsa, sarhoşluk ve şuur kaybının önemli bir kişilikte kendini göstermemesi onun yetenekli bir yönetici olacağının işaretidir.

<sup>15</sup> DLT, C.I, s.413.

<sup>16</sup> W. Bang ve G.R. Rahmeti, *Oğuz Kağan Destanı*, Burhaneddin Basımevi, İstanbul 1936, s.11.

<sup>17</sup> S.Musayev ve A. A. Akmataliyev, *Kırgız Destanları 6*, Anlatan: Sağınbay Orozbakoğlu, (Türkiye Türkçesine Aktaranlar: Fikret Türkmen- Şurubu Uraimova), TDK Yayınları, Ankara 2007. s.153.

Törenselleşen toplantılarda, yöneticilerin oturacakları yerler ve yiyecekleri statüleri arasında belirlenmiştir. Bununla birlikte yiyecekler konuklara sosyal ve siyasal hiyerarşilerini ifade eden belirli sırayla ikram edilmektedir. Türk kültüründe bu konu “orun” ve “ülüş” olarak ifade edilir. Karizmatik otoritenin temsilcisi olan hakan ise kamusal yemekte oturma düzeninin merkezinde yer almaktadır. Burada bireylerin toplumsal hiyerarşideki konumu bu oturma düzenindeki yerinin belirleyicisi olarak karşımıza çıkmaktadır. En şerefli köşe, töreyi koruyan hakanın hakkıdır. Diğer yöneticilerin konumlamaları ise hakana göre şekillenmektedir. Katılımcıların hakanın sağ tarafına mı yoksa sol tarafına mı oturacakları sağ ve sol simgeselliği esasında bireylerin sosyal, politik konumuna göre farklılaşmaktadır<sup>18</sup>. Bu düzen ve kurallar aynı zamanda içki içme törenlerinde de mevcuttur.

Dede Korkut Hikâyeleri’nden biri olan Kazan Bey’in Oğlu Uruz Bey’in Tutsak Olduğu Boyu Hikâyesi’nde, Bir içki meclisinde Oğlu Uruz karşısında iken, sağında Kazan’ın kardeşi Kara Güne, sol yanında dayısı Aruz oturmuştu. Bu içki meclisinde içkinin büyük şarap küplerinden içildiği ve Oğuz beylerine al şarabın güzel kâfir kızları tarafından sunulduğu ifade edilmiştir<sup>19</sup>.

Priskos’un aktardığına göre, kendisinin de katıldığı bir yemekte Attila’nın ve yanındakilerin oturma düzenleri ve içki içme düzenleri ile ilgili bir örnek anlatılmıştır. Buna göre, yemekte en hürmetli yer, Atilla’nın sağ tarafı idi. İkinci mevki sol tarafı idi. Herkes mevki sırasına göre yerlerine oturduktan sonra sâkî gelmiş ve şarap dolu kadehi Atilla’ya vermişti. Atilla bunu alıp sıraya göre ilk adamı selamladı ve şerefine içti. Selamı alanlar, hemen ayağa kalkıyor ve içinceye kadar veya iade edinceye kadar bir yere oturmuyorlardı. Daha sonra ayağa kalkan, şarabı içmeden Atilla’ya sağlık diliyor sonra içip oturuyordu. Atilla’nın şarapçısı gittikten sonra diğer şarapçılar geldiler. Çünkü herkesin ayrı ayrı şarapçısı vardı. Böylece herkese ayrı bir şarapçı şarap ikram etmekteydi. Bu suretle ikinci şahıs ve diğerlerin şerefine içildikten sonra sıra elçilere gelmişti. Onların şerefine de içilmişti. Selam

<sup>18</sup> Abdülkadir İnan, “Orun” Ve “Ülüş” Meselesi”, *Makaleler ve İncelemeler*, TTK Yayınları, Ankara 1987, s.241; Hayati Beşirli, “Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat Ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, S.58, 2011, s.142-143.

<sup>19</sup> Orhan Şaik Gökyay, *Dede Korkut Hikâyeleri*, Kabalcı Yayınları, İstanbul 2013, s.110.

merasimi bitince sâkîler çekilmişlerdi<sup>20</sup>. Görüldüğü üzere devletin başında bulunan Atilla'nın içki içmede önceliği vardır ve içen kişilerin onun şerefine içmesi Atilla'nın hâkimiyetini benimsediklerini gösterir.

Clavijo, Timur dönemi devlet adamlarının içki meclisleri hakkında geniş ve ilginç bilgiler vermiştir. Belirtildiğine göre, Timur çoğu benzeri içki meclisinde, çok içki içiyordu ve misafirleri de içki içmeye davet ediyordu. Semerkant'ta ki saraylardan biri olan Bağ-ı Nev'de ki içki ziyafetinde başka konuklarla birlikte elçiler de gelmişti. Timur, bol şarap içilmesini emretmişti. Herkes içmeliydi, çünkü Timur da içecekti. Clavijo'nun anlattığına göre, Timurluların âdeti, şarabı yemekten önce içmektir. Ve çok hızlı içtiklerinden, çabuk sarhoş oluyorlardı. Davetliler sarhoş olmadıkça, davet davet sayılmıyordu. Her kadeh dolu olarak verilmekte ve bu tek yudumda içilmekteydi. Mecliste kadehini bir dikişte içmeyen olursa, onun kadehi bir daha doldurulmuyordu. Her hizmetçi, misafirlerin ancak ikisine hizmet etmekteydi. Şarap içmeyen olursa, davet etmekle ona şeref vermiş olan Timur'a hakaret etmiş sayılmaktaydı. Her kadehte, “Timur'un sağlığına! “Timur'un başı için!” deniyor ve ardından bir kerede bütün kadehler içiliyordu. Şarabı bu şekilde ve çok içene, ise “Bahadır” deniyordu. Bahadır, cesurca ve pervasızca içen için söylenmekteydi<sup>21</sup>.

Türklerin dinî ve sosyal hayatında çok önemli bir yere sahip olan kımızın saraylarda da özel törenlerle içildiği görülmektedir. Bu belgelerden biri olan ve ilk defa Abdülkadir İnan'ın Rusçadan Türkçeye çevirerek yayınladığı “17. Asırda Özbek Hanları saraylarında Merasim” adlı makale, Özbek Hanı Nadir Muhammed Han'ın sarayında yapılan bir kımız içme törenini anlatmaktadır. Bu vesikaya göre, Özbek hanlarının sarayında, kımız içme ziyafetlerinde uyulması gereken kural ve âdetler vardı. Buna göre, kımız içmenin şartları çok, kaideleri sayısızdı. İkrâm sofrası serildiği zaman, padişah ve askerlere hizmet edecek olan sâkîler ve kımız tulumu tutan sabadarlar\* gerekli tüm sofrâ takımlarını hazırlamış olurlardı. Bunlar meclise ruh ve neşe veren kimselerdi. Bundan sonra saray odacılarından biri, padişahın işaretiyle, insanların cemiyet halinde yaşamalarının temeli olan kımız içkisini kadehe

<sup>20</sup> Ali Ahmetbeyoğlu, *Grek Seyyahı Priskos (V. Asır)'a Göre Avrupa Hunları, Türk Dünyası Araştırma Vakfı Yayınları*, İstanbul 1995, s.48.

<sup>21</sup> Ruy Gonzales De Clavijo, *Anadolu Orta Asya ve Timur*, (Tercüme: Ömer Rıza Doğrul), Ses Yayınları, İstanbul, 1993, s.143-146.

\* Sabadarlar: Kımız tulumlarını tutan kişiler.

doldururdu. Doldururken bütün adap ve merasimi yerine getirerek padişaha takdim ederdi. Padişah hazretleri de kıymız dolu bu kadehi derhal kaldırır içkiyi biraz içer, sonra bu, kederleri gideren içkinin kalan kısmını güvenilen emirlerden birine ikram ederdi. Bu lütfu layık olan emire muaşeret adabı kaidelerine göre, ikram buyrulan kıymızın hepsini içmek gerekiyordu<sup>22</sup>.

Ardından, odacı sabanın yanına gelip, padişahın işaretiyle, bir kadeh içer ve diğer kadehi yani padişahın kadehini belirtilmiş olan kurallara göre padişaha sunar, sonra kendi yerine geçerdi. Bundan sonra odacılar padişahın bu umumi lütfu ve merhametini sağ ve sol taraftakilere süratle haber verirlerdi. Hazır bulunanların hepsi birden ayağa kalkarak saygı gösterirlerdi. Kadehlerin doldurulup dağıtılması sıklaştıncaya dek bu şekilde devam ederlerdi. Bundan sonra odacılar kadehleri doldurur, büyük emirlere sunar ve içmelerini rica ederlerdi. Bunlar için ayağa kalkmaya ve saygı göstermeye gerek olmazdı. Emirler dairesi tamam olduktan sonra memurlara ve askerlere kadeh doldurulurdu. Onlara ise şu şekilde ikram edilirdi: Sağ taraftan iki kişi ve sol taraftan iki kişi çıkar ve odacıların yanına otururdu. Odacı kendi yanındaki adama kadehi verdikten sonra o adam kadehi bırakıp yanındaki arkadaşına, o da yanındaki arkadaşına işaret eder ve hepsi birden ayağa kalkarak içerlerdi. Sonra diz çöküp saygı gösterdikten sonra, kalkarak yerlerine giderlerdi. Meclisin sonuna kadar bu şekilde devam ederdi. Onlar, ileri gelenler önünde nezakete aykırı ve kabalık sayılan hareketlerden sakınmayı vazife bilirdi<sup>23</sup>.

Hanın içki içmesinde ki düzen ve kurallar Moğol devlet adamlarının içki içme şekillerinde de kendini göstermektedir. Kadeh sunmak her zaman devletin başı sayılan kişiye yani Kağan'a verilirdi. Ardından onun yanında oturanlara sırayla verilirdi. Cengiz Han'ın annesi Öelün için, Hasar, Cürhin'in Saça behi ile birlikte Onon ormanında birleşip toy yaptıkları bir günde, ilk olarak Cengiz Han'a, ardından Öelün için'e ve ardından Hasar ve Saça behi'ye kadehte içki sunulmuştu<sup>24</sup>.

*MGT*'de belirtildiğine göre yapılan meclis toplantıları içki içildikten sonra dağılmaktaydı. Cengiz Han, Belgutai'yın yapılan meclis görüşmelerinden birinde

<sup>22</sup> W. Barthold, "17. Asırda Özbek Hanları Saraylarında Merasim", Çev. Abdülkadir İnan, *Makaleler ve İncelemeler*, C.I, TTK Yayınları, s. 552-553

<sup>23</sup> Barthold, *a.g.m.*, s. 552-553

<sup>24</sup> *Moğolların Gizli Tarihçesi*, Çev. Mehmet Levent Kaya, Kabalcı Yayıncılık, İstanbul 2011, s.72-73.

alınan kararları etrafa söylemesi yüzünden büyük kayıplar verdiklerini belirtmiştir. Bu olayın tekrar olmaması için Belgutai'yın ancak meclis kararları verilip içki içildikten sonra meclise girebilecekleri kararını vermişti.<sup>25</sup> Bu kararda anlaşılacağı üzere yapmış oldukları meclisi sonlandıran olay devletin ileri gelenlerinin içkilerini içmesidir.

Moğol devlet protokolünde, şehzadelerin içki içme önceliği konusunda bazen ayrılığa düşmeleri, otoritenin içki içme önceliğinde kendini göstermesi açısından devlet yöneticilerinde içki içme konusunun ne derece önemli olduğu görülmektedir. Örneğin, Batu, bu konu ile ilgili amcası Ögedey'e bu konu ile ilgili diğer han oğullarını şöyle şikâyet eder: *“Bengi tanrının gücüyle, Kağan amcamın adına Megeğ Şehri'ni yıkıp, altın dizginimi çekip ayrılma zamanı gelince büyük otağ dikip toy toyladım. Bu toyda ben bütün han oğullarının büyüğü olduğum için önce ben bir iki çını sarhad içtim. Ama Büri ile Güyüg bana bozulup toydan çıkıp gittiler. Giderken Büri: ‘Batu bizimle eşitken, neden önce o içsin? İçimden o kendini büyük gören sakallı nineyi topuğumla katlayıp parmağımla çiğnemek geldi’”*<sup>26</sup> diyerek bu olaya çok öfkeleniğini vurgulamıştı.

Rubruk ve Polo gibi seyyahlar Moğol hanlarının içki içme âdetleri ile ilgili önemli bilgiler vermiştir. Rubruk'un belirttiğine göre, Moğol hanları çalgıcıların çalmakta olduğu ve kendilerinde olmayan birçok türü olan enstrümanların eşliğinde içki içerlerdi. Hükümdar içmeğe başladığında, çalgıcı çalgısına dokunur dokunmaz, hizmetçi şöyle bağırdı: “Ha!”. Bunun ardından, büyük bir ziyafet eşliğinde herkes alkış tutar ve melodiye göre dans ederlerdi. Erkekler hükümdarın ve kadınlar hatunun önünde olurdu. Hükümdar sarhoş olursa, hizmetçi bir önceki gibi bağırdı ve çalgıcılar susardı<sup>27</sup>.

Moğollarda müzik eşliğinde içilmesi âdeti Kubilay Hanlığı'nda da görülmektedir. Marco Polo, onların yemek sırasında bazı âdetleri uyguladıklarını nakletmiştir. Buna göre, holde çeşit çeşit müzik aleti vardı. Kubilay Han içkisini içmek üzere iken adamlar bu aletleri birbirine vuruyorlardı, ortalığı da garip bir ses

<sup>25</sup> *Moğolların Gizli Tarihi*, Çev. Ahmet Temir, TTK Yayınları, Ankara 2010, s.83.

<sup>26</sup> *Moğolların Gizli Tarihçesi*, s.224.

<sup>27</sup> Wilhelm Von Rubruk, *Moğolların Büyük Hanına Seyahat*, Çev. Ergin Ayan, Ayışığı Kitabevi, İstanbul 2012, s.35.

almış olurdu. Bu sesler içinde, bir uşak hürmetle Kubilay Han'a yaklaşıyor ve bardağını uzatıyordu. Kubilay Han bardağı alıp bir iki yudum içkisini içerdi. O içkisini yudumlarken herkes diz çökmüş olurdu. İşte bütün müzik aletlerinin sesi eşliğinde her şey bu sırada olmaktaydı. Polo bu âdeti çok garip bulduğu için anlayamamış ve bunun bir gürültü olduğunu düşünmüştür. Dahası, Kubilay Han ne zaman içkisini yudumlamak isterse hep böyle olduğunu vurgular. Han içkisini içerken, herkes diz çöküp O'nun içkisini içmesini bekliyor olurdu. Polo özellikle belirtmiştir ki, bu kural sadece içki içilirken olmaktaydı. Yemek yerken mesela et yahut başka bir yemek yenirken, bu âdete uymuyorlardı, sadece Kubilay Han içkisini içerken böyle hürmetle onu bekliyorlardı<sup>28</sup>. Bu durum içki içmenin yemek yemeye göre daha önemli olduğunu ve içki içmenin bir düzene bağlı olduğunu göstermektedir.

Battûta, Deşt-i Kıpçak bölgesinde Uzbek Hanın sarayındaki içki içme şeklinin bir merasimle gerçekleştiğini kaydetmiştir. Verdiği bilgilere göre yemekten sonra, altın ve gümüş kaplarda içecekler getirilmişti. Meşrubatın büyük bir kısmını ballı şıralar oluşturuyordu. Hanefi mezhebinde olduklarından dolayı nebizi helal sayıyorlardı. Buna göre, Sultan şıra içmek isteyince kızı ayağa kalkar, kadehi alır, dizini yere koyup babasına nazikçe sunar. Han, içtikten sonra kız ikinci bir kadeh olarak büyük hatuna sunar ve büyük hatun içtikten sonra diğer hatunlara sırayla uzatır. Onların ardından veliaht kadehi alır ve babasına sunar; aynı şekilde o da içtikten sonra hatunlara ve kız kardeşine sunar. Hepsinin önünde saygıyla, diz eğerek yapardı bu işi. Onun ardından ikinci oğul kalkar, kadehi alır, kardeşine sunar. Onların ardından büyük beyler kalkardı. Her biri veliahda sâkîlik ederler. Nihayet bey çocukları kalkar, bu ikinci oğula kadeh sunarlar, önünde eğilirlerdi. Bu arada şarkı söylemekteydiler<sup>29</sup>. Hükümdar ve ailesinin en tepedeki kişiden başlayarak sırayla içki içmeleri yönetimin yönetilenler üzerinde ki ifadesidir. İçki bu noktada herkesin konumunu belirleyen en önemli unsur olmuştur.

Battûta, seyahati sırasında Altın Orda Hanı Uzbek Han'ın sarayında konuk olmuş ve belirttiğine göre, burada yaşayanlar yemekten sonra kısarak sütünden

<sup>28</sup> Marko Polo, *Markopolo Seyahatnamesi*, Yay. Haz: Filiz Dokuman, C.I, Tercüman 1001 Temel Eser, Kervan Kitapçılık, İstanbul 1980, s.104.

<sup>29</sup> *İbn Battûta Seyahatnamesi*, (Çev: İnceleme ve Notlar: A. Sait Aykut), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2000, C.I, s.484.



yapılan ve kırmız dedikleri içkiyi içmekteydiler<sup>30</sup>. Anlaşıldığı üzere, kırmız içkisi hem halk hem de devlet adamları tarafından sarayda da içilerek, içkiler arasındaki konumun ilk sırasındadır.

Devlet adamlarının ve ileri gelenlerinin yanı sıra kadınları da bu içki meclislerinde görmekteyiz. Hanım sultanlar hem içki içebiliyor hem de içkili ziyafetler verebiliyordu.

Moğol kadınlarının da aynı erkekler gibi kadeh sunma önceliğine önem verdiklerini ve bunun için tartışacak kadar gurur meselesi yaptıklarını görmekteyiz. Cengiz, Moğolları tek çatı altına toplamaya çalıştığı sırada, bozkırdaki rakiplerinden biri olan Camuka'dan ayrılan kabilelere sevinerek bir eğlence düzenlemek istemişti. Cengiz, yakınlarıyla ormanda bu olayı kutlamak adına bir ziyafet vermişti. Bu ziyafet sırasında ikram edilen içki belli bir sıraya göre verilmişti. Önceliklerin ilk olarak içkisini aldığı bu ikram sırasında, aşçıbaşının küçük eşlerden birine içkiyi önce vermesi diğer kadınları rahatsız etmişti. Kadınlar aşçıbaşını azarlayarak bu önceliğe kızmışlardı<sup>31</sup>.

Rubruk, Moğol hanlarının içki içme şekillerini anlatırken, kadınlı erkekli toplu olarak içtiklerinden bahsetmiştir<sup>32</sup>. Yine anlatıldığına göre, Mönkenin karısı düzenlenen bir merasimde sarhoş olup yoruluncaya dek pirinç birası, kırmızı şarap ve kırmız gibi içkileri içmişti. Sarhoş olduktan sonra şarkılar ve ilahiler eşliğinde arabasına binerek uzaklaşmıştı<sup>33</sup>.

Clavijo'nun aktardığına göre, saraya mensup büyük ve yaşlı memurlardan biri ile Timur'un akrabalarından olan iki genç kişi sultan hanıma şarap sunardı. Hanım sultan şarap içerken yine âdet olduğu üzere bazı uygulamalar olurdu. Şarap sâkîliği yapanın elinde peçete, altın kadehleri dolduranda ise bir tepsi bulunurdu. Arkalarında da şarap taşıyan dolaşırdı. Sâkî kadehi sultana sunarken üç kere eğilir ve sonra kadehi verirdi. Daha sonra öbür hanımlara verilir. Sâkîler aynı merasimle kadehleri toplardı. Bu ziyafette, hanımlar bir şey yemedikleri halde içiyorlardı. Ara sıra da kadehi sâkîye veren oluyordu. Tepsiyi yere koyan sâkî, kadehi bir yudumda bitiriyor

<sup>30</sup> Battûta, *a.g.e.*, C.I, s.466.

<sup>31</sup> MGT, s.62; *Moğolların Gizli Tarihçesi*, s.72-73.

<sup>32</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.35.

<sup>33</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.93.

ve sonra ters çevirerek, kendisine şarap ikram etmiş olan hanıma bütün kadehi içtiğini göstermiş oluyordu. Bu ziyafete Timur'un Büyük Hatunu da gelmişti. O da şarap içiyor ve ardından da boza içerdi. Şarap içmek bu şekilde uzun süre devam ettikten sonra, hanımların birçoğu sarhoş olurdu<sup>34</sup>.

İçki içme şekli destanlarda olağan üstü bir yetenek olarak gösterilmiş ve bunu içen kişiler çok küçük yaşlarda önemli bir yönetici olacaklarının mesajını verirler. Gerçek hayatta törensel bir içki meclisinde içkiler han ve sultanların içeceği yere sâkîler tarafından getirilmiş ve yine onların elinden içki içilmiştir. Devlet yöneticilerine diz çökülerek, içki kadehi uzatılırdı. Hem Türklerde hem de Moğollarda devlet yöneticileri müzik eşliğinde içki içerlerdi, içkinin içildiği an içki merasiminin doruk noktası olurdu; bu nedenle müzik sesleri de artardı. Yöneticilerin sağ ve sol yanlarında oturanlar mevki sırasına göre otururdu. Hanım sultanlar dahi bu şekilde içerlerdi, ama içki içmenin en üst mertebesini hükümdar oluşturuyordu, onun içki içmesi tam anlamıyla bir merasim havasındaydı ve bir dizi protokol kuralları bu merasimi oluşturuyordu.

### 3.1. HAN ve SULTANLARIN VERDİĞİ İÇKİ ŞÖLENLERİ

Eski Türk devletlerinde devletin önemli sorunlarının konuşulup karara bağlandığı siyasi bir yapı teşkil eden kurultay toplantıları başlangıçta Türklerde din töreni, bayram, yeme-içme toyu, eğlenme ile yarışmaları da içine alan bir devlet toplantısıydı. Kurultay veya danışma toplantısı yaygın olarak toy veya düğün dernek şeklinde yapılırdı. Yani bu toplantının içinde, yeme-içme de olurdu. Hakanın bu toylarda görevlerinden biri de halkı ve beyleri yedirip içirmek olmuştur<sup>35</sup>.

Türk destanlarında büyük devlet adamlarının çok güzel ve çok büyük toylar düzenlediklerini görmekteyiz. Bu toylarda görev ve yetkiler verilirken bir yandan da çeşit çeşit içkilerin toyu zenginleştirdiğini görmekteyiz. Konumuz açısından çok güzel bir örnek teşkil eden *Secerei Terakkime*'de Oğuz Kağan'ın tüm illeri alıp memleketine döndüğü vakit verdiği şölenin büyük bir güzellikte olduğu anlatılmıştır. Anlatıldığına göre, Oğuz Kağan büyük bir ziyafet hazırlığı yaptırmış ve çadır kurdurmuştu. Bütün ağaçların dışını altın kaplatmış, lal, yakut, zümrüt, firuze ve

<sup>34</sup> Clavijo, *a.g.e.*, s.154.

<sup>35</sup> Ögel, *Türklerde Devlet Anlayışı*, s.100.

inciyle bunları süsletmişti Dokuz bin koyun ve dokuz yüz bin yıllık keserek, derilerinden doksan dokuz havuz yaptırıp dokuzuna rakı, doksanına kımız doldurtmuştu. Toya bütün maiyetini çağırarak, oğullarına ve beylerine nasihatler verdikten sonra onlara yurtlar, şehirler, iller ve nimetler vermişti<sup>36</sup>.

Manas destanında hanın halka bir görevi olarak içkisini de paylaştırdığını görmekteyiz. Sosyal devlet anlayışının yansıtıldığı bu örnekte, Köketay Han vasiyet ederken kendinden sonra halkına neler yapılması gerektiğini ile ilgili vasiyette bulunmuştur: “*Ben öldükten sonra benim yaptıklarımı devam ettiriniz: Yayalara at, çıplaklara giyim veriniz. Ayrınam, kımızım bu yoksullara ırmak gibi aksın*”<sup>37</sup> diyerek halkın içkisini de unutmamıştır.

Devlet adamları sevinçli bir haber karşılığında yine çok büyük toylar düzenlerken, halk toy için gerekli olan tüm içkiyi getirmiş olurdu. Alday-Buuçu destanında, Han-Buuday dört yoldaşı ile birlikte kendi obasına gidince, babası Alday-Buuçu, buna sevinerek boz tepenin en tepesine çıkıp, halkından üç günü geçirmeden dağ gibi et, deniz gibi rakıdan yığıp getirmelerini buyurmuştu. Halkı üç gün içinde deniz gibi rakıdan yığıp dağ gibi etten pişirip hazırlıkları tamamlamıştılar. Ondandır, üç ayın doksan günü boyunca bütün halk kımız içip durmuşlardı<sup>38</sup>.

Oğuzlarda toyların devlet adamları tarafından toplantı, eğlence, adak gibi nedenlerle verildiğini görmekteyiz. Dede Korkut destanlarında anlatıldığına göre bir dileğin gerçekleşmesi için han, bir toy yapabilmekteydi. Hikâyeye göre, Dirse Hanın çocuğu olmamaktadır ve o bu duruma üzülür. Hatunu da Dirse Han’a bir toy vermesi gerektiğini nasihat eder. Buna göre, toya, İç Oğuzun, Dış Oğuzun beyleri de çağrılacak, fakirlere yardım edip, attan aygır, deveden buğra, koyundan koç kırdırılacaktı. Bunun dışında tepe gibi et yığılıp, göl gibi kımız sağdırılıp ulu bir toy yapılacaktı. Dirse Han eşinin nasihati ile ulu bir toy düzenlemiştir. Attan aygır, deveden buğra, koyundan koç kırdırmış, İç Oğuz, Dış Oğuz beylerini toya yığarak, tepe gibi et, göl gibi kımız sağdırmıştır<sup>39</sup>.

<sup>36</sup> Ebul Gazi Bahadır Han, *Şecere-i Terakime (Türkmenlerin Soy Kütüğü)*, (Yayımlayan: Mehmet Ölmez), (Hazırlayan: Zuhâl Kargı Ölmez), Türk Dilleri Araştırmaları Dizisi, Ankara 1996, s.243. Bang ve Rahmeti, *Oğuz Kağan Destanı*, s.16-17.

<sup>37</sup> Abdülkadir İnan, *Manas Destanı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1972, s.61.

<sup>38</sup> Metin Ergun, Mehmet Aça, *Tıva Kahramanlık Destanları 1*, Akçağ Yayınları, Ankara 2004, s.270-271.

<sup>39</sup> Gökyay, *Dede Korkut Hikâyeleri*, s.34-35.

Selçuklu Devleti'nin ünlü veziri Nizamülmülk'ün kaleme aldığı *Siyasetnâme*'de içki meclisi konusuna da değinilmiş olması bu toplantıların İslam'a rağmen önemini koruduğunu göstermektedir. Kaydedildiğine göre, “işret meclisi” denilen içki meclisinin kurulacağı hafta iki gün boyunca gelmeye alışkanlık etmiş kişilerin gelmesine izin verilebilirdi. Fakat özel içki meclisinin olacağı günler, şahıslar bu toplulukta yerlerinin olmadığını bilmeliydiler. İhtiyaç duyulmayan kişilerin bu toplantıya kabul edilmeleri hoş karşılanmazdı, biri kabul edilirse diğerleri geri çevrilirdi. Özel meclise gelemeğe layık olanlar ancak gelebilirdi. Buraya gelenler ise yanlarında bir köle hariç, sâkî ve sūrahi getirmeleri asla adet değildi. Padişah saraylarından evlerine yiyecek, çerez ve şarap götürmeleri, evlerinden saraya getirmeleri hiçbir zaman hoş karşılanmamıştı. Çünkü Sultan'ın yüceliği buna izin vermemekteydi, insanlar onun aile efradı ve kullarıdır. Aile fertlerinden birinin efendiye ekmek parçası, şarap ve yiyecek getirmesi gerekli değildi. Buna göre biri eğer şarap getirmiş olsaydı, padişahın şarapdarı ona şarap vermezdi. İyi veya kötü şarap getirdiği için onu döverse, bu özür ortadan kalkardı<sup>40</sup>.

Clavijo Timur dönemi hakkında bilgiler verirken, sık sık Timur tarafından verilmiş olan içki ziyafetlerinden bahsetmiştir. Timur dönemi içki yasaklarının çok olmasına karşın, içki meclislerinin saraylarda bu kadar fazla olmasının nedeni muhtemelen yöneticinin kendini konuklara güçlü göstererek, bir nevi meydan okuma sergilemekte olduğu düşünülebilir. Zira bazı şölenler önder olmak için başa geçen kişinin erkine ya da konumuna sahip çıkması için bir olanaktır<sup>41</sup>. Onun ikram ettiği içkiyi içenler dolayısıyla bunu da kabul etmiş olurlar.

Timur, vermiş olduğu ziyafetlere akrabasından birçok kişiyle birlikte katılırdı. Bu ziyafete birçok yabancı elçiyi de davet edilirdi. Elçiler kıdem sırasına göre oturduktan sonra, topluluğu eğlendirmek için düzenlenen oyunları seyretmişlerdi. Bir yandan da Timur'un huzurunda ince sazlar çalınıyor, hanendeler şarkı söylüyordu. Timur'un oturduğu yerin yakınında ise üç yüzden fazla şarap sūrahisi duruyor olurdu. Bir masanın üzerinde de iki tulum kırmızı bulunuyordu. Hizmetçiler bunları

<sup>40</sup> Nizamülmülk, *Siyasetnâme*, Çev. Nurettin Bayburtluğil, Dergâh Yayınları, İstanbul 1987, s.171.

<sup>41</sup> Sami Zubaida, Richard Tapper, *Orta Doğu Mutfak Kültürleri*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2003, s.13.

karıştırıyor, içine şeker atıyor ve misafirlere şarabın yanı sıra kımız da sunuyorlardı<sup>42</sup>.

Yine 23 Ekim 1405 yılında, Timur büyük bir ziyafet vermiş ve davetlilerin çok kalabalık olduğu belirtilmiştir. Ziyafette bol bol şarap içiliyordu. Misafirler bu ikramı Timur'un özel lütfu saymaktaydılar. Bu nedenle bol bol şarap içilmişti. Herkes son derece mutlu görünmekteydi. Timur'un zevceleri de ziyafete katılmıştı. Bütün gün devam eden ziyafet akşamüzeri son bulmuştu<sup>43</sup>.

Devlet adamlarının içki meclislerinde bulunmak ve içkisinden içmek büyük bir onur sayılmıştır. Ali Şîr Nevâî'nin beyitlerinde geçen örnekler bu durumu gösterir niteliktedir:

“Töre birle baş urup tut hanga  
Sorkutın bir min-i bî-sâmânga”<sup>44</sup>.

Burada beyit, han meclisinde töreye uygun *sorkut* dağıtıldığı ile ilgilidir. Şair, töreye uygun olarak/*töre birle* han'a başvurmak ve *sorkudtan* içmek istemektedir. Kendinî *bî-sâmân* yani itibarsız servetsiz nüfuzsuz olarak tanımlayan şairin, han'ın *sorkudundan* içmekle yeniden itibar kazanacağını düşünmesi bu törenin devlet ve halk nazarındaki itibarını göstermesi açısından önemlidir<sup>45</sup>. Aşağıdaki beyitlerde bu durum daha açık şekilde işlenmektedir:

“Özni ol sorkut ile mest kılay  
Sözni han bezmide peyvest kılay  
Kim eyâ tört uluska vâris  
Fahr itip zâtınga rûh-ı Yâfis”<sup>46</sup>.

Şair, dört ulusa vâris olan ve tüm Türklerin atası kabul edilen Yafesin ruhunun kendisiyle gurur duyduğu bir hanın meclisinde sunulan içki ile sarhoş olmak istemektedir. Bu isteği yalnızca Cengiz mirasına varis hanın meclisinde sorkut içmekle alakalı değil o mecliste söz söyleme şerefine de erişmekle alakalıdır. Han bezmi her ne kadar bir eğlence meclisi gibi gözükse de resmi yahut yarı resmi bir mahiyet arz etmektedir. Şairin burada sunulan sorkut ile mest olmak istemesi han

<sup>42</sup> Clavijo, a.g.e., s.161.

<sup>43</sup> Clavijo, a.g.e., s.168-169.

<sup>44</sup> Alper Günaydın, *Ali Şîr Nevâî'nin Divanlarında İnsan Görünümleri*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türkiyat Araştırmaları Anabilim Dalı, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 2017, s.142-143.

<sup>45</sup> Günaydın, a.g.t., *Aynı Yer*.

<sup>46</sup> Günaydın, a.g.t., *Aynı Yer*.

karşısında daha çok itibar kazanmak istemesiyle alakalıdır. Şairin diğer bir isteği de “sözni peyvest kılay” sözü ile ifade ettiği sözümü han meclisinde duyurayım demektir. Han meclisinin yalnızca sorkut içmekle alakalı olmadığı konuğun bu mecliste konuşma imkânı da bulunduğu anlaşılmaktadır<sup>47</sup>.

Çin yıllıklarının belirttiğine göre, proto-Moğollardan olan Sienpiler, ilkbaharın üçüncü ayında ırmak kıyısında büyük bir eğlence veya kurultay yaparlardı. Serbest seçimleri ve düğünleri burada yapılırdı. Yemek şölenleri verirlerdi ve bundan sonra da hep birlikte kımız içerlerdi<sup>48</sup>.

Moğol devlet yöneticilerinin rakiplerini temizlemesi üzerine sık sık içkili ziyafetler verdiğini görmekteyiz. *MGT*’nin aktardığına göre, Cengiz Han, tüm Moğol kabilelerini emri altına alınca bunu kutlamak adına bir içki meclisi düzenlemişti. Bu içki meclisine hatunlarından olan Yesui ve Yesugan’la oturmuştu<sup>49</sup>.

Benzeri bir kutlama örneğine Muhi Muharebesi’nde rastlamaktayız. 11 Nisan 1241 tarihinde Macar ve Moğol orduları arasında gerçekleşen Muhi Muharebesi’nde ordu komutanlarından olan Sübötey’in Batu’ya yetişmesi ile Moğolları çok zorlamış olan Macar ordusu nihayet kuşatılmıştı. Ardından yapılan Büyük Kurultay’da bu olayı kutlarken kısrak sütünden ve üzümünden yapılmış şarabı içmişlerdi<sup>50</sup>.

Cüveyni ve bazı seyyahlar Moğol hanlarının yılda düzenli olarak iki defa olmak üzere içkili ziyafetler verdiklerini kaydetmiştir. Cüveyni, Ögedey’in, Karakurum civarında yaptırdığı saraya yılda iki defa gidip dinlendiğini belirtir. Bu yüzden burada gerekli tüm hazırlıklar yapılırdı. Bunun için Moğollar büyük ölçüde alkol seferber ederlerdi. Sâkîlerin mekânına ağırlığından dolayı yerinden oynamayan küpler koyulması, ziyafette çok içki içildiği ile ilgili bize konu bilgiler vermektedir. Saraya uygun olarak genel bayramlarda içi içecek dolu olarak misafirlere vermek için fil, deve, at şekillerinden kadehler yaparak onları özel yerlere koyulmuştu. Bütün bu kaplar ya altından ya gümüşten ya da kıymetli mücevherlerdendi<sup>51</sup>.

Moğol saraylarında yapılan içki şölenlerinde dağıtılan içki miktarları sahip oldukları imparatorluğun başarısını ve zenginliğini göstermede en önemli araç

<sup>47</sup> Günaydın, *a.g.t.*, *Aynı Yer*.

<sup>48</sup> Eberhard, *a.g.e.*, s.45. Bahaeddin Ögel, *Büyük Hun İmparatorluğu*, C.I, TTK Yayınları, Ankara 2015, s.231.

<sup>49</sup> *MGT*, S.84.

<sup>50</sup> Lajos Négyesi, Gökhan Dilbaş, “Muhi Muharebesi (11 Nisan 1241)”, *Tarih Okulu*, S.14, 2013, s.264.

<sup>51</sup> Cüveyni, *a.g.e.*, s.220-221.

olmuştur. Cüveyni yine bir saray eğlencesini anlatırken, bu eğlencenin büyüklüğü için, iki bin arabanın mutfağa taşıdığı kırmızı ve çeşitli bitki ve meyvelerden yapılmış olan şarap dolu fiçilerle birlikte üç yüz baş at ve sığır ile üç bin baş da koyun etinin tüketildiğini vurgulamıştır. Belirtildiğine göre Moğollar, durmadan kâselerden ve kadehlerden içki boşaltarak, endişe ve kederden uzakmış gibi, her türlü zevk ve eğlenceyle, bir hafta geçirmişlerdi<sup>52</sup>.

Rubruk da Möngke Han (Mengü) için aynı bilgileri vermiştir. Rubruk, Karakum'da ki han sarayında Möngke Han'ın yılda iki kez içki ziyafeti verdiğini ifade eder. Buna göre, Karakum şehrinin surlarından çok uzakta olmayan bir yerde Möngke Han'ın bir sarayı vardı. Rubruk'a göre bu büyük saray, tuğladan yapılmış manastırları andırıyordu. Han orada yılda iki defa içki ziyafeti verirdi. İlki ilkbaharda o bölgeye göç ettiği zaman, ikinci defa da yazın geri dönerken içki ziyafeti verilirdi. Bu ziyafette bütün ileri gelenler sarayda toplanıyorlardı. Öyle ki iki aylık uzak mesafede oturanlar da gelirdi. Han, meclise gelenlere giysiler ve hediyeler dağıtır ve bütün ihtişamını gösterirdi<sup>53</sup>.

Moğollar belirtildiğine göre içkili ziyafetlerde içki ile yarışlara girmektedirler. Rubruk, Moğol saraylarında hanın vermiş olduğu ziyafetlerde, kadınlı erkekli toplu olarak içtiklerini ve bazen ölçsüz ve amaçsız bir şekilde bahislere tutuştuklarını belirtir.<sup>54</sup>

Yine, İlhanlı Moğolları da verilen toylarda içki ile yarışlara girmektedir. Anlatıldığına göre, Nevruz, Gazan Han tarafına tekrardan kulluğa geçince bu olayı kutlamak adına toylar düzenlendi. Ama yeteri kadar içki olmadığı için su ile rekabete girmişlerdi<sup>55</sup>. Anlaşılan bu eğlencelerde kimin daha çok içki içeceği önemli bir olaydı.

Halka hizmetin bir göstergesi olarak kadın yöneticiler de halka çeşitli şekillerde yardım ederken, onlara içecekleri konusunda da yardımlarda bulunmuşlardır. Tuva kadın destanlarından biri olan Huban Arığ destanında, bu konu vurgulanmaktadır. Destana göre, Hara Martha kız, Öksüzü görse, içi acımakta, zayıfı

---

<sup>52</sup> Cüveyni, *a.g.e.*, s.462-463.

<sup>53</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.104.

<sup>54</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.35.

<sup>55</sup> Fazlullah, *a.g.e.*, s.232.

görse, yüreği acımaktadır. O, aş yemeğin en tatlısından yedirmekte, arakanın (rakının) en sertinden ikram etmekteydi<sup>56</sup>.

Türk kadın sultanların elçileri ağırladıklarını ve onlara ziyafet verdiklerini görmekteyiz. Bu davranış gösterir ki, Türk siyasetinde, idaresinde ve içki meclislerinde hanım sultanların yeri olmuştur. Bu olay kadının konumunu ve önemini göstermesi açısından oldukça önemlidir. Örneğin Avrupa Hun devletinde, kadının devlet hayatında ki yerini ve elçileri ağırlarken vermiş oldukları ziyafetlerde içkinin izlerini bulmaktayız. Priskos bu konu ile ilgili bilgiler vermiştir. Buna göre, Attila'nın eşi olan Creca'nın onları bir ziyafetle ağırladıklarını nakleder. Misafirleri anlatıldığına göre, çok hürmet dolu sözlerle karşılamışlardı ve harika bir yemek vermişlerdi. Hunlar, her ikramda ayağa kalkıyorlar ve âdetleri gereği selamlaşıyorlardı. Gelenlere içki kadehi vermişlerdi, içtikten sonra onlara sarılıp öperek ve ellerindeki kadehi almışlardı<sup>57</sup>.

Battûta, Altın Orda sarayına konuk olduğu sırada Uzbek Han'ın büyük hatunu tarafından ağırlanmıştır. Battûta, kımız ikramını Hatunun kendi yaptığını ve bunun onlar için önemini de anlatmıştır. Büyük hatun kendisi için derhal kımız servisi yapılmasını emretmişti. Kımız gelince, bizzat kendi eli ile oradaki süslü tahta kadehlerden biriyle kımızı seyyaha sunmuştu. Seyyah bunun önemi için şöyle der: *“Onlar bu hareketi en yüksek taltif (davranış-ödüllendirme) olarak görürler. Ben evvelce kımız içmemiştim ama kabul etmekten başka çare de yoktu!”* Seyyahın onuruna verilen bu içki ikramını seyyah kımızı sevmediği için beğenmemiştir, fakat ikramı saygı ifadesi olarak kabul görmüş ve içtikten sonra yanında ki arkadaşına vermiştir<sup>58</sup>.

Devlet hayatının önemli bir kısmını teşkil eden hanım sultanlar bir kutlama sebebi ile ya da bir elçiliğin ağırlanması nedeniyle ziyafetler verebiliyordu. Yine bu ziyafetlerde içki, büyük ölçüde yer almaktaydı. Clavijo, Timur'un en büyük oğlu Miran Şah'ın karısı Hanzade Sultan'ın bir ziyafet verdiğini ve onları da davet ettiğini belirtmiştir. Ziyafet muhteşem bir güzellikte olan Hatun çadırlarında verilmişti.

<sup>56</sup> Timur Davletov, *Hakas Türklerinin Kadın Yiğitlik Destanı Huban Arıç Destanı*, (Destanı Anlatan: Semön Şilbayev), Türksoy Yayınları, 2006, s.9-10.

<sup>57</sup> Ahmetbeyoğlu, *a.g.e.*, s.50.

<sup>58</sup> Battûta, *a.g.e.*, C.I, s.478.



Çadırın yakınlarında birçok şarap güğümü bulunmaktaydı. Sultan hanım elçilerin içeri alınmasını buyurduktan sonra, kendisine takdim edilmişlerdi ve sonra Hatun'un karşısında yer alarak oturmuşlardı. Elçiler ve birçok misafir bulunduğu gibi, sultana hizmet eden kadınlar da vardı. Bu ziyafet, Timur'un akrabasından birinin evliliğini kutlamak için verilirdi. Hanzade Sultan'ın karşısında şarap kapları duruyordu. Şaraptan başka, Tatarların içtiği ve kısrak sütünden yapılan içkileri vardı<sup>59</sup>.

Devlet adamları düzenlemiş oldukları ziyafetlere, içkili olsun ya da olmasın eşleri ile birlikte katılırlardı. Timur vermiş olduğu ziyafetlerde, eşleri ile birlikte oturup bir müddet şarap içtikten sonra yemek yerd<sup>60</sup>.

Sonuç olarak toy merasimleri Türk-Moğol geleneğinde, çoğu yerde düzenlenen eğlenceyi ifade etmiştir. Bu toy şöenlerinde ayakçılar veya sâkîlik eden görevliler toyu, dolayısıyla yeme-içmeyi idare eden kişiler olurdu. İçki meclisleri devlet yöneticilerine şan ve şöret vermekteydi, kimi şöenler devlet yöneticilerinin konumunu, gücünü, zenginliğini, misafirperverliğini göstermesi açısından bir olanak sağlamıştır. Yöneticinin sofrasından içki içenler dolayısıyla bu görüşü kabul etmiş olurlardı. Han ve kağanın verdiği içki meclislerine katılmak büyük bir onur sayılmıştır, bu nedenle herkes bu meclislere katılamamaktaydı. Bunun yanı sıra şöenlerde içkinin içilmesi sıkıntılarının unutulmasına da yardımcı olduğu için her fırsatta bu şöenler verilmeye çalışılmıştır.

### 3.2. HAN ve SULTANLARIN İÇKİ KADEHLERİ

Herhangi bir içkinin içilmesi içki kadehleri veya kâseleri aracılığı ile gerçekleşmektedir. Devlet yöneticilerinin ve hatunların kadehleri ise çeşitli özellikler göstermekteydi.

Atilla, devletin en parlak döneminde en sade içki kadehlerini kullanmıştır. Aslında kendisi bunu yaparken özündeki göçebe yaşam biçimini korumaktaydı. Zira altından kadehler vardı ama kendisi tahta kadeh kullanarak görkemi ve abartılı şeyleri sevmediğini belli etmişti. Buna karşın elçilere ve misafirlere değerli kadehler ve yemek takımlarında sunumlar yaptırmıştı ve devletin zenginliğini yansıtmaktan geri kalmamıştı. Priskos katıldığı yemekte Attila'nın kadehlerinin ve yemek

<sup>59</sup> Clavijo, *a.g.e.*, s.154.

<sup>60</sup> Clavijo, *a.g.e.*, s.164.

kaplarının tahtadan olduğunu belirtmektedir. Misafirlere ve altın ve gümüş kadehler verildiği halde onun kadehi tahtadandı demektir<sup>61</sup>.

Yine bozkır göçebeleri zaferlerine ve elde ettikleri güce yakışır yemek ve içki takımları kullanmışlardır. Onlar her ne kadar göçebe olsalar da devlete ve devlet adamlarına yakışacak altın, gümüş ve diğer değerli eşyaları kullanmaktan geri kalmamıştır. Bu durum göçebeleri yakından görmüş olan farklı kültürlerle ait diğer devlet adamlarını da etkilemiş ve şaşırtmıştır. Zemarkhos, Gök-Türk devlet adamlarının verdiği bir içkili şölende, devlet adamlarının sırayla kadeh kaldırdıklarını belirtir. Kağanın oturduğu yer de dâhil olmak üzere pek çok eşya altındandı. İçine girdikleri çadırın ortasında, altın sürahiler, fiçılar, ibrikler gibi birçok içki kapları yan yana dizilmişti. Yemek takımları ise gümüştendi. İçki âlemi de bu çadırda başlamış ve Gök-Türklerde âdet olduğu üzere kadehler kaldırılıp, içkiler içiliyordu<sup>62</sup>. Bu muhteşem görsellik elçilere devletin tüm kudretini ve ihtişamını sunan araçlar olmuştu, öyle ki Bizans elçisi barbar diye nitelendirilen bu kişilerin Bizans'tan aşağı kalır yanları olmadığına kanaat getirmiştir.

Timur dönemi saraylarda verilen, içki ziyafetlerinin vazgeçilmez parçası yine altın ve gümüş kadehler olmuştur. Sofralara büyük bir zenginliğin coşkusunu gösteren bu kadehler her zaman devletin ne derece varlık sahibi olduğunun kanıtıydılar. Semerkand'da, Timur'un sarayında verilen yemekten sonra içilen içkiler altın ve gümüş kadehlerle sunulmaktaydı<sup>63</sup>.

Yine Clavijo'nun gördüğü üzere, Timur'un konakladığı köşklerden birinde, Timur'un yattığı yerde son derece güzel içki kadeh ve kapları bulunmaktaydı. Sarayın ortasında, yatak odalarına giden yolun ortasında iki masa duruyordu ki, dört ayaklı bu masalar altından yapılmıştı. Uzunlukları beş, genişlikleri üç karıştı. Bunların üzerinde, yine altından yedi şarap sürahisi durmaktaydı. Aralarından ikisi, inci, zümrüt ve firuze ile süslenmişti. Sürahi kapakları yakuttandı; yanlarında da altı

---

<sup>61</sup> Priskos, *a.g.e.*, s.48.

<sup>62</sup> Edouard Chavannes, *Çin Kaynaklarına Göre Batı Türkleri*, Çev. Mustafa Koç, Selenge Yayınları, İstanbul 2013, s.301.

<sup>63</sup> Clavijo, *a.g.e.*, s.143.

tane altın kadeh duruyordu. Kadehlerden birinin kenarı inci ile işlenmiş ve içi, çok hoş renkli ve iki parmak eninde yakut ile süslenmişti<sup>64</sup>.

Timur Devletine elçi olarak 13 Temmuz 1416 da giden Ch'en Ch'eng de, Herat'ta ki içki sürahilerini de anlatmıştır. Herat'ta, kap kacağın çoğu kaba porselen, azı kırmızı boyalı porselen idi. İçki sürahisi, şamdan gibi şeyler altın ve gümüşten yapılmıştı<sup>65</sup>.

Benzeri durumlar Moğol devleti içerisinde de kendini göstermiştir. Özünde bir göçebenin ruhunu taşıyan bozkır adamı gerektiğinde en gösterişli içki takımları ve içkileri ile refah dolu bir devlet ortamını göstermeye çalışmıştır. Bu tür bir gösteriş devlet politikası için büyük bir önem taşımaktaydı. Örneğin, Rubruk, Batu'yu ziyaretinde çadır girişlerinde gördüğü kadehlerden söz etmiştir. Anlattığına göre, çadırın girişinde bir sıra kısrak sütü ile altın, gümüş ve mücevherlerle süslü büyük kadehler bulunuyordu<sup>66</sup>. Bunların sandıklarda ve diğer kapalı yerlerde saklanması yerine çadır girişlerinde tutulması bu gerçeği doğrulamaktadır.

İçki kadehlerinin sadece altın ve gümüşten olması yetmemiştir, bu kadehlerin çeşitli olması ve görselliğe hitap etmesi de gerekmiştir. Cüveynî sarayda verilen içki ziyafetlerinde, saraya uygun olarak genel bayramlarda içi içecek dolu olarak misafirlere vermek için fil, deve, at şekillerinden kadehler yaparak onları özel yerlerde muhafaza ettiklerini belirtir. Bütün bu kaplar ya altından ya gümüşten ya da kıymetli mücevherlendendi<sup>67</sup>.

Moğol devlet saraylarında çok kıymetli kadeh ve kaplar bulunmaktaydı. Bu muazzam zenginlik göstergesi seyyahları çok etkilemiştir. Polo, Kubilay Han'ın kare biçimindeki masasının tam ortasında büyük altından bir kap bulunduğunu ve bunun masanın içine gömülü olduğunu belirtir. Moğollar masanın ortasında gömülü bu büyük altın kaba şarap koyuyorlardı. Kubilay Han'ın bu masasının dört köşesinde yine birer kap duruyordu. Bu kaplarda çeşitli hayvan sütleri vardı, mesela birinde kıymız, birinde deve sütü, birinde başka bir içki gibi olurdu. Masaların üstünde irili ufaklı içki kapları olurdu. Hemen hepsi altından yapılmış bu içki kaplarının; her biri

---

<sup>64</sup> Clavijo, *a.g.e.*, s.144-145.

<sup>65</sup> Çandarlıoğlu, *Orta Asya'da Timuriler*, s.48.

<sup>66</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.63.

<sup>67</sup> Cüveynî, *a.g.e.*, s.220-221.

de bir hayli içki alıyordu, bir de bunlardan daha ufak olanları var ki, bunlar gümüşten yapılmış olanlardı. İçki bu altın veya gümüş kaba boşalınca hizmetkârlar hemen dolduruyordu. Her iki adamın arasında büyük bir altın kap koyuyorlardı ve bunların içinde de şarap bulunduruyorlardı. Polo, bu kadar değerli eşyaların bir içki sofrasında olmasına öyle çok hayret etmiştir ki, gezdiği hiçbir yerde ve hiçbir davette Kubilay Han'ın sofrasındaki kadar çok ve büyük altın kaplar görmediğini dile getirmiştir<sup>68</sup>.

Devlet içinde yerini ve önemini koruyan kadın sultanlar ise özel kadehlerden mahrum kalmamıştır. Onlar en güzel içkileri yine en güzel kadehlerden içmişlerdi.

Kubilay Hanlığında kadınlara ait olan içki kapları diğerlerine nazaran daha küçüktü. Polo, kadınların kullandığı içki kaplarının ötekilerine nazaran daha ufak olduğunu demiştir. Kadınlar içki içeceği zaman, hizmetkârlar sık sık dolaşüyor, masasının etrafında ve içkisi biten misafirin içki kabına hangi içkiden isterlerse onu dolduruyorlardı<sup>69</sup>.

Battûta, Altın Orda saraylarında, hanın ve ailesinin yemekten sonra, altın ve gümüş kaplarda içeceklerini içtiklerini kaydetmiştir<sup>70</sup>.

Clavijo, Timur'un yine ziyafet verdiği günlerden birinde Büyük Hatun'un çadırını görmüştür. Çadırın muhteşem olduğunu belirtmesinin yanı sıra, büyük Hatun'un çadırında ki kadehleri de ayrıntılı bir şekilde anlatmıştır. Verdiği bilgilere göre, çadırın ortasındaki bir sandığın üzerinde kadehler ve tabaklar duruyordu. Bir insanın göğsüne gelecek kadar yüksek olan bu sandık saf altındı. Üzeri muhteşem şekilde büyük inciler ve kıymetli elmaslarla işlenmişti. Ayrıca kapağın ortasında, küçük bir ceviz büyüklüğünde kıymetli bir mücevher vardı. İçki kadehleri bu sandıkta saklanıyordu. Bütün kadehler altından yapılmış ve en kıymetli mücevher ve büyük incilerle süslenmişti<sup>71</sup>.

### 3.3. HAN ve SULTANLARIN İÇTİKLERİ İÇKİLER

Devlet adamlarına ya da hanım sultanlara saygınlık getiren öğelerden biri de içilen içkilerdir. İçkinin özel olması, kutsal sayılması veya yapımı ile sunumu gereği,

---

<sup>68</sup> Polo, *a.g.e.*, s.101-102.

<sup>69</sup> Polo, *a.g.e.*, s.102.

<sup>70</sup> Battûta, *a.g.e.*, C.I, s.484.

<sup>71</sup> Clavijo, *a.g.e.*, s.166.

kişilere her zaman bir saygınlık ve özel konum sağlamıştır. Bu durum onların statülerini de belirleyen bir öge olmuştur. Bu içkileri sadece ak kemikten sayılan devlet kademesi içebilirdi, zira bu özel içkiler ancak hanlara ve sultanlara layık türden sayılmaktaydı.

Bozkır insanı iyi ve kötü içki ayırımını yapmaktaydı. Herodotos'un bahsettiğine göre, İskitler kımız yapılıırken, sütü döverlerdi; üstte kalanı ayırıp alırlardı, çünkü İskitlerin gözünde en iyi süt buydu. Altta kalanını düşük kalite sayarlardı<sup>72</sup>. Bu ayırımın yapılması konumuz açısından güzel bir örnek teşkil etmektedir. Çünkü iyi ve kaliteli olan içkinin bilincinde olan bozkır insanı bunu devlet hayatına da yansıtmıştır. Örneğin Moğollarda da benzeri bir durum söz konusu olmuştur. Gizli Tarih'in verdiği bilgiye göre, Cüci ve Çağatay'ın kavga ettikleri sırada, Höhöços Çağatay'a annelerinin, yutulacak yemeğin doyurucusunu, yazgılı çocuklarına verip, içeceğinin üstünü yine öncelikle onlara vererek büyütmüş olduğundan söz ederken, Han çocuklarına layık olan içkinin de kalitesini belirtmiş oluyordu<sup>73</sup>.

*Altan Topçi*'de kaydedildiğine göre, Cengiz Kağan'a (Bey'e) Tanrı Kormusda tarafından yeşim taşından yapılmış çok değerli bir kadeh içinde rasâyana içkisi verilmişti. Bey bunu içmek isteyince diğer dört kardeşide bu içkiyi içmek istediler. Bey, değerli bir yeşim taşı kadeh içinde güçlü Tanrı Kormusda tarafından rasâyana içkisinin ona sunulduğunu vurgular. Fakat kardeşleri buna rağmen alıp onu içtiklerinde, içki ağızlarından girdi ama boğazlarından geçmedi. Bunun üzerine dört genç kardeşi Beyin sahip olduğu kismetle sahip olamadıklarını anlamış ve onun obalarının vergilerini kontrol eden memurlar olabileceklerini söylemişlerdi. İçki böylece Bey'e sıcaklık ve heyecan vermişti<sup>74</sup>. Görüldüğü üzere Cengiz Han'ın içkisi Tanrı tarafından sadece ona layık görülerek verildiği için Cengiz Han'ın hükümdarlığının da bir sembolü olmuştur.

Kaliteli içkiye layık olma hakkı zaman içinde hiç değişmeyecektir. Hatta bu durumu imparatorluklarına yakışacak bir ölçüde sembolleştirilerek daha da zenginleştirip geliştireceklerdir. Öyle ki hükümdar kımızına "kara kımız"

<sup>72</sup> Herodotos, *a.g.e.*, s.294.

<sup>73</sup> *Moğolların Gizli Tarihçesi*, s.64.

<sup>74</sup> Altan Topçi, *Moğol Tarihi*, Çev. Tuncer Gülensoy, Kültür Ajans Yayınları, Ankara 2008, s.52-53.

denilecektir. Hükümdar için yapılan kımız biraz daha karıştırılarak “kara” denildi çünkü Türkçe ve Moğolcada “Kara” daha da geliştirilmiş anlamıyla “saf”, “seyreltilmiş” ve “güçlü” demektir. Dahası, Kara kımız uzun süren işlemden sonra neredeyse berrak bir sıvı halini almaktadır ve belli açılardan gelen ışıklarla kara şekilde görünmektedir<sup>75</sup>.

Rubruk, konu ile ilgili Moğolların hükümdarları için kara kımız yaptıklarını belirtir. Bu isim renginden kaynaklı bir durumdan ziyade, tamamen yapımının çok özel olması ile ilgiliydi. Çünkü hükümdarın içeceği kımız yapılırken, öyle çalkalarlar ki, sütün kalın kısmı dibe çökerdi. Bu durum tıpkı şarap mayasının dibe çöküp, geri kalanının süt kesığının suyu şeklinde üste çıkması gibi olurdu. Dibe çöken kısım hizmetçilere verilirdi, ama üstte kalan kısım bir hükümdarın içeceği içki sayılmıştır<sup>76</sup>.

Moğol hanları kaynakların belirttiğine göre, süt beyazı renginde olan kısırlardan elde edilen içkileri kendilerine layık görmekteydiler. Polo, Kubilay Han'ın süt beyazı on bir atı olduğunu ve bunlara çok düşkün olduğundan bahseder. Kubilay Han'ın bu düşkünlüğü süt beyazı kısırak sütünden yapılan kımız için idi. Han, bu kısırakları aynı zaman da kutsal saydığı için, onlardan elde edilen içkiyi daha çok içerdi. Bu süt beyaz kısırak sütünden yapılmış kımızı yalnız Kubilay Han'ın akrabası ve ailesi içebilirdi, başka kimse içemezdi. Bu büyük bir emir olarak kabul görülmüştü. Polo, bunun Cengiz Han'dan beri bu şekilde olduğunu da belirtir. Bu nedenle, süt beyazı kısırlara herkes saygı göstermek zorundaydı<sup>77</sup>.

Rubruk, Möngke'nin huzurundan ayrıлып Batu'nun yanına gittiği sırada Doğu Anadolu'da Baycu'nun da otağında bulunmuştur. Rubruk, Baycu'nun içmek için onlara şarap, fakat kendisinin kısırak sütü içtiğini belirtmiştir. Kımız şaraba göre daha çok tok tuttuğu için seyyah bu duruma üzülmüştür<sup>78</sup>. Muhtemelen Baycu, şarabı seyyahın kültürüne göre en uygun içki olmasından dolayı sunarken kımızı kendine yakışacak bir içki olarak görmekteydi

<sup>75</sup> Thomas T. Allsen, “*The Qipchags, an Alcohol History*”, Central Eurasia in the Middle Ages, Studies in Honour of Peter B. Golden, Ed. István Zimonyi-Osman Karatay, Wiesbaden, s.20.

<sup>76</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.37.

<sup>77</sup> Polo, *a.g.e.*, s.78.

<sup>78</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.135.

İlhanlı Moğollarında da özel içkilerin yer aldığını görmekteyiz. Moğol hanlarına saygı gösterisinde bulunmak istendiği zaman, bu özel bir içki ile gerçekleştiriliyordu. Reşîdüddin'in anlattığına göre, Gazan Han, Argun Han'ın en büyük oğluydu. Gazan Han babası Argun'a saygı göstergesi olarak kadeh tutmak için Abaka Han'dan izin alarak gitmiştir. Bu kadeh tutma merasimi için ona bir tulum özel içki verilmişti<sup>79</sup>.

Clavijo, Timur'un verdiği içkili bir ziyafette onların özel bir çadırda ağırlandıklarından bahseder. Elçiler çadırlarında yiyip içip eğlenirken, Timur, özel bir lütufta bulunarak, Clavijo ve adamlarının bulunduğu çadıra kendi içtiği şaraptan göndermişti<sup>80</sup>. Bu olay göstermektedir ki çadırlarda içilen içkiler dahi aynı olmayıp, Timur kendisi için hazırlanmış olan özel bir şarap içmekteydi.

Baron De Tott, Kırım Giray'ı ziyareti sırasında verilen bir yemekte çeşitli içkiler içmişlerdi. Giray'ın hizmetkârı bir müddet sonra altın bir tasla geri dönmüştü ve Baron de Tott'a bu içkiden ikram etmişti. Kırım Giray, ona kendi içkisinden tatmasını istemişti ve Tott, bunun nefis bir Macar şarabından başka bir şey olmadığını vurgulamıştır<sup>81</sup>.

İçkinin nasıl hazırlandığı, nasıl sunulup tüketildiği, devlet yöneticilerini başkalarından ayıran ve kimlik kazanmasını sağlayan bir olaydır. Bu bağlamda içki, onların statüsünü belirleyerek, toplumdaki yerini de sağlamlaştırmıştır. İçkinin özel yapılması, elde edilen hayvanların özel korunması gibi unsurlar devlet yöneticilerinin seçkinliğini göstermektedir. Toplumun ya da içki meclisinde bulunanların içtiği bir içkiyi onlar içmemektedir. Kendilerine has içkileri olduğu zaman bunu içmekten geri kalmamışlardır.

#### 3.4. İÇKİDEN ÖLEN HAN ve SULTANLAR

Çok içki içilmesinden dolayı devlet adamları da bazı sorunlar yaşamaktaydı. Her ne kadar dinî ve sosyal alanlarda çok içildiği görülse de, bunu yapan devlet adamları da olmuştur. Devlet adamlarının devleti idare etmek dışında kalan boş vakitleri hep bir fırsat olmuştur. İçkili ziyafetler için bazen de bir sebep olmaksızın

<sup>79</sup> Fazlullah, *a.g.e.*, s.194.

<sup>80</sup> Clavijo, *a.g.e.*, s.164.

<sup>81</sup> Baron De Tott, *Türkler ve Tatarlara Dair Hatıralar*, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul, s.198.

fırsatlar yaratılmış ve içki içilmiştir. Bu konuda aşırıya kaçtıklarında ise başta sağlık olmak üzere bazı sorunlarla karşılaşmışlardır.

Türk destanlarında halkı yöneten kağanların içki içtikleri ama bunun zararlarının da farkında oldukları görülmüştür. Devlet adamları bazen çok içtiklerinin farkında olmuşlardır ve içmemek adına kararlar almışlardır. Yine bir Tuva destanında anlatıldığına göre, Kangıvay-Merge'nin karısı Kara-Çüzün, kocasına altın kadeh içinde rakı sunduğunda, Kangıvay-Mergen şöyle der: “*Ben rakı denilen içkiden dersimi aldım, Gönlüm kalmış, onu içip seksen bir sıcak yaşımı boşuna harcadım artık içmeyeceğim*”<sup>82</sup> diyerek ömrü boyunca içki içmiş olmasına üzülmüştür.

Anlatıldığına göre Avrupa Hun hakanı Atilla alkole çok düşküdü. Atilla'nın özellikleri anlatılırken onun, “*törenlerin sarhoşluk sahneleri ile bitmesini sağlayan alkole karşı gösterdiği düşkünlük*” olarak belirtilir. Yine, Priskos'un anlattığına göre, Atilla ölümünden kısa bir süre önce, kavminin geleneği olduğu üzere, sayısız eşlerinin ardından, Ildico adında çok güzel bir kızla evlendi. Düğünündeki şölende çok fazla içti. Şarap ve içkinin verdiği ağırlıkla sırt üstü uzandığında, burnundan fazlaca akan kan, normal yolundan boşalamayarak, ölümcül bir şekilde boğazına doldu ve onu öldürdü. Böylece sarhoşluk, savaşarak şöhrete kavuşmuş bir kralı, utanç verici bir sona götürmüştü<sup>83</sup>.

Nitekim Cermen kavimleri arasında da Atilla'nın simasına bu olaya benzer şekillerde rastlarız. Nitekim eski İzlanda dilinde yazılmış olan Edda şarkılarında, Atilla'ya Atli adıyla rastlarız. Atilla burada servete düşkün, tiran olmak dışında, çok içki içen biri olarak da gösterilir. Öyle ki, esere göre, bilmeden kendi oğullarının kafatasından yapılmış olan kadehten içki içmiştir. Ardından çok sarhoş olduğu sırada hizmetkârı sarhoş Attila'yı bıçaklayarak, sarayını ateşe vermişti<sup>84</sup>.

Yine Moğol Hanlarından Ögedey'in çok şarap içtiği için öldüğü rivayet edilir. Ögedey'in çok içki içtiği ile ilgili çoğu kaynaklar konu ile ilgili hem fikirdir. *MGT*'in

<sup>82</sup> Ergun ve Aça, *a.g.e.*, s.519.

<sup>83</sup> Abdullah Üstün, *Türk Tarihinin Bir Kaynağı: De Origine Actibusque Getarum*, Yüksek Lisans Tezi, Temmuz 2007, s.122-123; Rene Groussete, *Bozkır İmparatorluğu*, Çev. M. Reşat Uzman, Ötügen Neşriyat, İstanbul 1999, s.91.

<sup>84</sup> Gyula Nemeth, *Atilla ve Hunları*, Çev. Şerif Baştav, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, 2015, s.154-155.



aktardığına göre, Ögedey babası Cengiz Han'dan sonra yapmış olduğu iyi işlerini ve kötü işlerini anlatırken, ilk hatasının şarabı çok içmesi olduğunu vurgulamıştır. Kendisi şöyle demiştir: “*Babam tarafından yüksek tahta çıkarılarak bütün ulusun işleri omuzuma yüklendikten sonra, üzüm şarabı tarafından mağlup edildim ki bu benim birinci kabahatim oldu*”<sup>85</sup>.

Cüveynî de sık sık bu durumu Han'ın, gününü gün edip, şarkı türkü dinleyerek, güzel kadınlarla bir arada bulunarak ve bolca şarap içerek vakit geçirdiği şeklinde anlatmıştır. Buna karşın, Ögedey halka karşı oldukça mert davranan bir Han'dı. Onun şaraba olan düşkünlüğü yapmış olduğu yardımlara engel olmamıştır. Fakat etrafında ki insanlar çoğu zaman bu durumdan rahatsız olmuştur ve Ögedey'in sarhoşken verdiği kararları uygulamamışlardır. Anlatıldığına göre halka çok büyük ölçülerde para yardımı yapardı ama bu sıralarda sarhoş olduğunu zanneden yardımcılar bu kararları ertelemekteydiler. Verilen yardımların çokluğunu sarhoşluğuna bağlamaktaydılar. Ögedey, yine sarhoşken yapmış olduğu bir yardımın gerçekleştirilmediğini öğrendiğinde emir ve kâtiplerine bu durum ile ilgili sitem etmişti<sup>86</sup>.

İçkiden dolayı ölen Moğol hanlarının sayısı az değildir. Reşîdüddin'in *Câmiu't Tevârih*'de aktardığına göre, Abaka Han her zaman eğlenceler düzenleyerek, lezzetlerden faydalanmakla meşgul olurdu. 1 Nisan 1282 senesinde ise aşırı yeme-içme sonucu hastalanarak ölmüştür<sup>87</sup>.

Yine İlhanlı Moğollarında anlatıldığına göre, Argun Han rahatsızlanınca bazı tabiplerin uyguladıkları tedaviler sonucu iyileşmişti. Fakat bir gün ansızın bir bahşi gelmiş ve Arguna üç kadeh içki vermişti, içkiyi verdikten sonra Argun iyice kötüleşip hastalığı tekrar nüksetmişti. Tabipler tedaviden aciz kalmışlardı<sup>88</sup>.

Gazan Han'ın emirlerinden olan Kutlukşah, çok içki içtiği için ağır bir hastalığa yakalanmıştı. Tabipler, ferman üzere onu tedavi etmekle meşgul

<sup>85</sup> MGT, s.205; *Moğolları Gizli Tarihçesi*, s.250.

<sup>86</sup> Ögedey yardımcılara şöyle sitem eder: “*Benim gerçek düşmanım sizlersiniz. Çünkü siz benden iyi işlerin ve hayırlı haberlerin hatıra olarak kalmasına engel olmak istiyorsunuz. Başış yaptığım zaman beni sarhoş zannediyor, vermenizi emrettiğim parayı geciktiriyor, hak sahibinin hakkını almasına engel oluyorsunuz. İçinizden biriniz veya ikiniz cezalandırılmazsa, bu iş böyle devam edecek*” Cüveynî, a.g.e., s.193, 194 vd.

<sup>87</sup> Fazlullah, a.g.e., s.125.

<sup>88</sup> Fazlullah, a.g.e., s.151.

olmuşlardı. Kutlukşah nihayet sağlığına kavuşmuştu ve o zamandan itibaren tekrar içki içmeye tövbe etti ve ömrünün sonuna kadar hiçbir zaman içmedi<sup>89</sup>.

Sonuç olarak ister toplumda olsun ister devlette içki içenler olsun, her iki unsur içinde aşırıya kaçanlar olmuş ve buna bağlı olarak bazı hastalıklar hatta ölümler meydana gelmiştir. Bu hatanın farkında olmalarına rağmen kendilerini içki içmekten alı koyamadıkları görülmektedir.

### 3.5. AKSAKALLARIN İÇKİ İÇMELERİ

Toplumsal yaşlılık, bilgelik ve akil olmakla eşdeğer anlamlar içerir ve dolayısıyla itibarlı bir konuma sahip olmuştur. Bu bağlamda “aksakallılar” tarihte hep yönetimde söz sahibi olmuştur. Dünyada “ihtiyar meclisi” gibi tamamen yaşlıların bilgi ve görgüsünden yararlanma anlayışı üzerine temellenmiş bir kurula Türkler dışında zor rastlanır. Türk kültüründe yaşlı, tecrübe sahibi, danışılan, toplumsal hiyerarşinin üstünde, evin başköşesinde oturtulan ve eli öpülen kimsedir<sup>90</sup>.

Bu kültürel yapının içindeki aksakallılar içki meclislerinde de önemli bir konuma sahip olmuştur. Sözü sayılan aksakallılar, meclis içinde ki içki sunumları dikkate alınmış ve en iyi içkileri ihtiyarlara da sunmaya çalışmışlardır. Bu durum yaşlıların sosyal konumunu önemli hale getirmiştir. Başkurt destanlarından Zühre ile Aldar destanında, Allabirde adlı kişi ihtiyar bir aksakallının tavsiyesi üzerine herhangi bir yaylaya doğru atını çevirir ve yayladaki halkın onu evlendirmek için toplandığını görür. Halk onun gelmesine sevinip, kendilerine has oyun-eğlence, yarış ve güreş başlatırlar. İhtiyarlar ile orta yaştaki erkeler büyük bir çember yapıp oturduktan sonra tabak ve kaplara aş-su dağıtılıp, gençler yaşlılara tabak tabak kımız yapıp dağıtmaya başlamışlardı<sup>91</sup>.

Yine Kuzıykürpes adlı Başkurt destanında ihtiyar meclisinin toplum içindeki statüsü kendinî göstermektedir. Destana göre, Kuzıykürpes dev bir periyi öldürünce bu sevinçli haberi kutlamak için Kuzıykürpes’in babası Karabay yayla halkını toplayıp bir toy düzenlemişti. İhtiyarlarla gösterişli, seçkin erler birinci sofraya

<sup>89</sup> Fazlullah, *a.g.e.*, s.217.

<sup>90</sup> Özgür Önder, “Gerontokrasi: Yaşlılar Yönetimi”, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 36, Nisan 2013, s.275.

<sup>91</sup> Ahmet Süleymanov, Gaynislam İbrahimov, Metin Ergun, *Başkurt Destanları 2 Sosyal Hayatı Anlatan Destanlar*, (Türkiye Türkçesine Aktaranlar: Metin Ergun, Gaynislam İbrahimov, Feride Aetbaeva, Mehmet Yasin Kaya), TDK Yayınları, Ankara, s.96-98.

oturmuştu. Orada serilen kilimin üstüne, yemekliğe kocaman kocaman tabaklarla et, tulum tulum kırmızı koyulmuştu. İkinci sofraya ak keçe üstüne bağdaş kurup oturan gençlerden, küçüklerden oluşmakta ve onlara da ne kadar insan varsa o kadar etle kırmızı konulmuştu. İlk sofrada oturanlara Karabay'ın kendisi, ikinci sofradakilere Kızılkürpesi ikram hizmeti etmişti. Tabaktaki et yenilip tulumdaki kırmızı içildikten sonra meclis dağılmıştı<sup>92</sup>.

Kırgızların Mendirman adlı halk destanlarında, destan kahramanı Mendirman'ı Adıl Han ortadan kaldırmak ister. Fakat onun yaptığı iyilikleri düşününce öldürmek yerine ne yapılması gerektiği ile ilgili fikirler alır. Toplanan ihtiyarlar kırmızı ve çeşitli içkiler içip karar verirler ve onun gidilip de dönülme-ye bir yere gönderilmesi gerektiğine karar vermişlerdi<sup>93</sup>.

Yine Kırgız Destanlarından olan, Kız Darıyka destanında Kız Darıyka, çocuğuna isim vermek için büyük bir toy düzenler ve bu toyda kırmızı ile şıralar bolca içilmişti. Toyda bir aksakal meclisi özel kişiler olarak bulunmuş ve bunlara özel hayvan kesilmiş ve kırmızı ikram edilmiştir. Halka ise içecek olarak şıra ikram edilmişti<sup>94</sup>.

Közüyke adlı Altay destanında, Közüyke yanına iki matara rakı ve et alarak yola çıkmıştı. Közüyke kendisine isim veren aksakal ihtiyarın yanına gidip, iki matara içkiyi aksakala sununca, aksakalın elini tutar ve ona ait olan atını nerde bulabileceğini sorarak dürüst davranmasını istemişti<sup>95</sup>.

Hakas destanlarında ihtiyarların sosyal rolleri etki alanlarını göstermesi açısından önemlidir. Destana göre, bir düğünde, aksakallı ihtiyar, araçon aşısı (sert bir içki) eline alıp, hayır dua okuyarak gençleri evlendirir. Konumuz açısından diğer önemli nokta ise, düğün sırasında araçon aşısı fazlaca içip sarhoş olan ihtiyarlar gençlik yıllarını anımsayarak, hatunlarını kucaklayacaklarına yanlışlıkla genç kızları kuckladıkları için, yaşlı hatunları bunların sakallarını yolmuştu. Sarhoş eden bu

<sup>92</sup> Ergun, *a.g.e.*, C.II, s.608.

<sup>93</sup> Abdıldacan Akmataliyev, Aynek Caynakova, *Kırgız Destanları 4*, (Türkiye Türkçesine Aktaranlar: Ali Özgün Öztürk), TDK Yayınları, Ankara 2009, s.35.

<sup>94</sup> Orozova ve Akmataliyev, *a.g.e.*, C.8, s.94.

<sup>95</sup> Dilek, *a.g.e.*, C.I, s.322.

içkiden çok içen yaşlı hatunlar ise ihtiyar kocalarını kuckladıklarını sanıp yanlışlıkla genç oğlanları kuckladıklarında, ihtiyar kocaları bunların saçlarını yolmuştu<sup>96</sup>.

Tuvaların düğün adetlerine göre, düğün olan yerde içkinin son kadehi yaşça en büyük olana sunulur. Bu ihtiyar kişi içkisini içerek; ateşe, yere, göğe içkisinden saçarmış. Düğün bittiğinde en yaşlı kişi şu sözleri söylemiş: “*Yeni kurulan çadırın ateşi sönmessin!*”<sup>97</sup>.

İhtiyar insana ata fonksiyonunun yüklenmesi, bu sosyal rolün çeşitliliğinin esas belirleyicisi olmuştur. Gittikçe akrabalarından uzaklaşan ihtiyar, onların sevgi ve saygısıyla çevrelenmektedir. Etnografya literatüründe ihtiyar insanlara gösterilen sevgi ve saygının güzel örnekleri mevcuttur. P.Ostrovskih'nin bu hususta XIX. yüzyılda yazdığı bilgilerden aktarıldığına göre, bir düğün töreni için damadın köyüne uzak bölgelerden gelen misafirler toplanırdı. Misafirler çadıra arakı fiçileriyle girerlerdi. Getirdiklerini çadırın toprak zeminine bıraktıktan sonra önce yakın köyden gelen 105 yaşındaki ihtiyarı, daha sonra da diğer yaşlı insanları sırayla selamlamaktaydılar. Yaşamı boyunca çeşitli seçimlere katılmış ve kabile reisi de olmuş olan bu ihtiyara, genç kadınlar, ona daha saygılı davranıyorlardı. Ona yaklaşan genç kadınlar, başlarını eğiyorlar ve iki yanağından onu öpüyorlardı. İhtiyar da onların alnından öpüyordu. Daha sonra, onlardan her biri getirdiği arakıdan ona ikram ediyordu<sup>98</sup>.

Dinî hayatın da önemli bir parçası olan ihtiyarlar, toplumun hafızası konumunda olmuşlardır. İhtiyar kimseler âdet ve ritüelleri uygulamada deneyim sahibi kişilerdi. Onlar isim verme, düğün ve eğlence gibi olaylarda başvuru kişilerdi. Bu yüzden onların içkileri de çoğu zaman ayrı tutulurdu ve ihtiyarlar bu âdet ve uygulamaları çoğu zaman içkiyle gerçekleştirirlerdi.

#### 4. TEŞRİFATTA İÇKİ

Tarihi süreç içerisinde kurulmuş olan devletlerin resmi işlere dair protokol ile saray halkının âdet ve uygulamalarına dair merasimleri ifade eden teşrifat, önemli bir

---

<sup>96</sup> Davletov, *a.g.e.*, s.199-201.

<sup>97</sup> Lopsan ve Monguş, *a.g.m.*, s.305.

<sup>98</sup> Lvova vd.; *a.g.e.*, C.III, s.94-95.

devlet geleneği olmuştur. Türk- Moğol devletlerinin tarihte ağırlamış oldukları elçilerin bozkır devlet protokolünü anlatması, kültürel ve siyasi açıdan birçok eski geleneği de yansıtmaktadır. Bu kural ve kaideleri oluşturan unsurlardan biri de elçilerin teşrifatta hangi içkileri nasıl içki içtikleri ile ilgili olmuştur.

Kural ve kaideleri oluşturan unsurlardan biri de Han'ın davetine icap etmek ve onun ikram ettiği içkiyi kabul etmektir. Aksi bir durum olursa bu Han'a yapılan bir saygısızlık ve başkaldırı olarak kabul edilir. Örneğin, Nogay Türklerinin destanlarından olan Mamay destanında, Bekmırza babasının kör edilen gözlerinin intikamını Kırım Han'ından almak istemişti. Ona meydan okuduğu duyulunca Han onun bulunup kendisine getirilmesini istedi. Han bu başkaldırı şöyle dile getirmişti: “*Köye otağ kurdurup, şişlik olarak dört yaşındaki koyunu kestirip, içmen için, taze şarap koydurup, at gönderip çağırıttım, o zaman niye gelmedin?*” diyerek yapmış olduğu davete gelmediğini hatırlatarak onu astırır<sup>99</sup>.

Destanlara bile konu olmuş olan teşrifat âdetleri gerçek hayatın önemli bir ayrıntısıydı. Özellikle farklı kültürlerden gelip de bozkır kültürünü yakından görmüş olan birçok elçi ve seyyah teşrifatta uygulanan usullerle ilgili geniş bilgiler vermişlerdir. Verilen bu bilgiler teşrifatta ki içki içme usullerini de yansıtmıştır. Türk devletleri ile Çin arasında tarih boyunca yoğun siyasi ve sosyal temaslar olmuştur. Çoğu kez de elçiler aracılığı ile ilişkiler iyileştirilmeye çalışılmıştır. T'ang döneminde Çin ve Türk elçilerinin gördükleri muamelenin uygulamada nasıl olduğu eldeki kaynaklardan görebiliyoruz. Buna göre, 647 yılında T'ie-lê reislerinin başvurusu üzerine Gök-Türkler'in kuzeyinden Uygurlara kadar 66 ya da 68 posta istasyonu kurulmuştu, orada elçiler için atlar, et ve şarap bulunduruluyordu<sup>100</sup>.

Elçilerin yol hazırlıkları bu şekilde tamamlanmış olurken, hükümdarın tanıtılması ve elçinin ağırlanması yürütülürdü. Gerekli tüm hazırlıklar en iyi şekilde hazırlanmış olurdu. Çadırlar, yemekleri müzik aletleri ve olmazsa olmazları içki. Herkes elçilerin ağırlandığı zaman yerel kıyafetleri ile beklemiş olurdu. İmparator görüldükten sonra içeri alınıyorlardı. Bu sırada müzik çalınırdı ve iki kez eğilirlerdi. İmparatorun işareti üzerine müzik eşliğinde yukarıda salonda ya da aşağıda

<sup>99</sup> Mamay-Nogay Türklerinin Kahramanlık Destanı, Türksoy Yayınları, Ankara 2010, s.25-27.

<sup>100</sup> Liu Mau-Tsai, a.g.e., s.543.

koridorda oturacakları yerlere götürülüyor ve orada oturakların arkasına geçip bekliyorlardı. Seremoniyi yönetenin “yerinize oturun” diye seslenmesinin ardından hepsi oturmuş olurdu. Şarap geldi diye seslenildiğinde ayağa kalkarak oturaklarının arkasında duruyorlardı. Şarap kadehlere alınır ve bu sırada iki kez eğilip, kendilerine verilen kadehleri alırlardı. Bu merasim üç kez tekrar edilirdi. Ardından yemeklerin servisi başlardı. Yemeğin ardından ise yine şarap getirilirdi. İmparator elçiye ya da ona eşlik edenlerden birine özel olarak bir kadeh şarap gönderdiğinde, bu o kişiye bildirilirdi. Bu kişi ayağa kalkar ve oturağın arkasında ayakta beklerdi. Kadeh geldiğinde iki kez eğilerek onu alırdı. Sonra oturarak kadehi boşaltıyor, eğilerek geri veriyor ve yerine oturuyordu<sup>101</sup>.

568 yılında Zemarkhos Bizans elçilik heyetinin başında iken, elçilik heyeti Gök-Türkler tarafından karşılanmıştı. Onlar bazı kararlar aldıktan sonra elçilerle Türk devlet adamları bir ziyafet sofrasına oturmuşlardı. Elçilere üzüm şarabından farklı olarak bir çeşit bozkır içkisi verilmişti<sup>102</sup>.

Wang- Ye'Te'nin X.yüzyıl sonlarına doğru Kao-ch'ang Uygurlarına yapmış olduğu seyahate göre, Arslan Han elçileri yedinci günde kabul ettiği zaman müzik eşliğinde içkili bir ziyafet gece yarısına dek devam etmişti<sup>103</sup>.

Çin kaynaklarından aktarıldığına göre, Cengiz ünlü keşiş Hsi Yü Chi Ch'iu Ch'ang Ch'un'u sarayına ölümsüzlüğün ilacını öğrenmek için davet etmişti. 10 Mayıs 1222 yılında keşiş Moğollar tarafından karşılanmıştı. Keşişe kımız (tung-lo) konulması emredilmişti. Ancak keşiş bunu içmeyi kesinlikle red etmişti. Bunun üzerine keşişe geri dönüşünde üzümden yapılmış şaraplar verilmişti<sup>104</sup>.

Carpini, Güyük Han'ın çadırına kabulünü anlatırken içilen içkileri de anlatmıştır. Buna göre, çadıra davet edildikleri zaman elçilere hürmet olarak sundukları kımız içmek istememişlerdi. Ama elçilerin bu davranışı hor görülmemiş, bu sefer onlara bira ikram etmişlerdi. Fakat içmeleri istendiği halde, alışıktı olmadıklarından dolayı sunulan birayı da içmemişlerdi. Yine elçilerin ağırlandığı bir gün, Carpini ve yanındakiler içeriye girince her zaman olduğu gibi bira ve şarap,

<sup>101</sup> Liu Mau-Tsai, *a.g.e.*, s.549.

<sup>102</sup> Chavannes, *a.g.e.*, s.301.

<sup>103</sup> Özkan İzgi, *Çin Elçisi Wang Yen-Te'nin Uygur Seyahatnamesi*, TTK Yayınları, Ankara 1989, s.65-66.

<sup>104</sup> Kürşad Yıldırım, *Çin Kaynaklarında Türkistan Şehirleri*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2013, s.256-257.

ayrıca haşlanmış et sunmuşlardır<sup>105</sup>. Görüldüğü üzere yabancılar bozkır içki kültürüne ayak uydurmakta zorluk çekmişlerdir. Carpini ve diğer batılı seyyahlar kımız içmeye karşı sürekli temkinli yaklaşmışlardı. Bunun nedeni kendi dinlerinde bu tür yiyecek ve içeceklerin yenmesinin yasak olmasındandır.

Carpini'nin kaydettiği gibi, kımız Moğollarda bir elçiye sunulacak en iyi içki olarak görülmektedir. Rubruk daha sonra Batu'yu ziyaretinde de benzer bir durumdan söz etmiştir. Seyyah Batu Han huzuruna çıktığı zaman, çadıra davet edildikten sonra oturmaları emredilmişti. Ardından, Batu kendi içkisi olan kımızdan verilmesini emretmişti. Çünkü Moğolların âdetlerine göre, herhangi birisinin kendi çadırında kısırak sütü içmesi büyük bir şerefti<sup>106</sup>.

Rubruk seyahati sırasında Kinçak adında bir Müslüman şehrine gittiği zaman kendilerine şehrin hâkimi tarafından bira ve bazı yiyecekler sunulmuştur. Çünkü belirttiğine göre, Moğollara bağlı olan ülkelerde Batu'nun ve Mönğke Han'ın elçilerine yiyecek ve içecek sunmak âdeti<sup>107</sup>.

Yine Rubruk Mönğke Han'ın kampına gelişinde birçok içki sunumu yapıldığını ve bundan çok memnun kaldıklarını belirtmiştir. Birçok kişi onları ziyaret etmiş ve uzun ve ağzı dar kaplar içinde, en iyi şaraptan farkı olmayan pirinçten yapılmış içkiler getirmişlerdi, bu içkiler oldukça da güzeldi<sup>108</sup>.

Ardından Rubruk Mönğke Han'ın huzuruna çıkmıştı. Huzura elçiler çıkmadan önce ilk önce güvenlik gereği üstleri aranmıştı. Bundan sonra içeri girdikleri sırada çadır girişine dizilmiş bir sıra kısırak sütü görmüşlerdi. Han'ın yanında eşi ve çocukları oturmaktaydı. Rubruk'a göre Han'ın kendisi de bu sırada sarhoştü. Rubruk ve yanındakiler kadınların yanındaki taburelerin üzerinde oturtulmuşlardı. Mönğke, birçok içki ismini sayarak elçilere hangisinden içeceklerini sormuşlardı. Bunlar, şarap, terracina denilen pirinç içkisi, kara kımız (kosmos) ve bal içkileriydi. Rubruk Han'ın sorusu üzerine “ *Efendim biz içkiyle kendisini eğlendiren insanlar değiliz. Sizin bize lütfedeceğiniz yeterlidir*” cevabını vermişti. Bunun

---

<sup>105</sup> Carpini, *a.g.e.*, s.140-147.

<sup>106</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.64.

<sup>107</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.69.

<sup>108</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.81.

üzerine Han, onların pirinç içkisinden içmelerini istemişti<sup>109</sup>. Görüldüğü üzere Möngke Han'ın huzurunda elçiler çok iyi ağırlanmış ve içecekleri içki dahi kendilerine sorulmuştur.

Elçilere bazen de içecekleri içkiler sorulmazdı, içmeleri uygun görülen içkiler verilmekteydi. Rubruk, Möngkenin huzurundan ayrılıp Batu'nun yanına gittiği sırada Doğu Anadolu da Baycu'nun da otağında bulunmuştur. Ziyareti sırada Baycu ona Batu gibi kımız değil de şarap sunmuştur. Anlattığına göre kımızı Baycu'nun kendisi içmişti. Rubruk, kımızın tok tutmak gibi bazı faydalarının farkında olduğu için bu duruma üzülmüş ve eğer ikram edilmiş olsaydı kımızı tercih edeceğini dile getirmiştir<sup>110</sup>.

Moğol Han'ı Hülagu tarafından bir kurultay zamanında davet edilen Ermeni müverrih Vardan Vardapet, eserinde bu olayı önemle nakletmiştir. Vardan'ın kaydettiğine göre Moğollarda âdet olan diz çökme faslı gerçekleşmemişti. Çünkü Vardan'ın belirttiğine göre, Moğollar Hıristiyan olan bu elçilerin sadece Tanrı'ya secde ettiklerine inanmaktaydılar. Fakat Vardan ve yanındakilere şarap takdis edilerek ellerinden içki içmişlerdi. Kurultaya katılan bu misafirlere de şarap ikramı yapılarak kendilerinden dua etmeleri rica edilmişti<sup>111</sup> Bu durum İlhanlıların Hıristiyanlığın etkisinde kaldıklarını göstermektedir.

Battûta, Azak Beyinin misafirperverliğini anlatırken, Azak beyi Muhammed Havace ve çocuklarının hizmette bulunmak için ayakta kaldıklarını belirtir. Buna göre, yemek yedikten sonra içecek olarak da arkasından kısırak sütü ve boza sunulmuştu<sup>112</sup>.

Birçok elçinin ve yabancı seyyahın bozkır kültürüne yabancı olması ikram edilen içkilere karşı hoşnutsuzluklarını dile getirmelerine neden olmuştur. Ünlü seyyahlardan Battûta bunlardan biridir. Kendisi kımızı hiç beğenmemiş ve bunu her fırsatta dile getirmiştir. Ama teşrifat kurallarına uymaktan da geri kalmamış ve saygı gereği sunumları geri çevirmemiştir. Battûta, Uzbek Han'ın büyük hatunu tarafından ağırlanmıştır. Üstelik hatun, kımız ikramını kendi yapabilmekteydi. Seyyah, ziyareti

<sup>109</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.85-86.

<sup>110</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.135.

<sup>111</sup> Müverrih Vardan, *Türk Fetihleri Tarihi (889-1269)*, Çev. Hrant D. Andreasyan, Yayına Hazırlayan. İlhan Aslan, Ed. Fuat Hacısalıhoğlu, Post Yayınları, İstanbul 2017, s.113-114.

<sup>112</sup> Battûta, *a.g.e.*, C.I, s.469.



sırasında büyük hatunun derhal kırmızı servisi yapılmasını emrettiğini ve bizzat kendi eli ile oradaki süslü tahta kadehlerden biriyle kırmızı ona sunduğunu anlatmıştır. Bu hareket onlar için en iyi karşılama merasimi olarak görülüyordu<sup>113</sup>.

Timur dönemi hakkında önemli bilgiler veren seyyahlardan Clavijo, Timur'un huzuruna çıkmadan önce kendilerine bir küp şarabın gönderildiğini vurgulamaktadır. Maksat ise elçilerin huzura gitmeden de içerek mümkün olduğunca memnun ve neşeli olmalarını sağlamaktı. Fakat Clavijo'da diğer elçiler gibi Tatar usulü içki içmeye alışkın değildi, çünkü Clavijo Frenk âdetlerine göre, her gün şarap içme alışkanlığında olduklarını dile getirmiştir. Bu nedenle Timur'un huzurunda içki içerken sıkılmışlardı<sup>114</sup>.

Timur döneminde hiyerarşik düzen elçilerin kabulünde ve onlara hizmette de kendini göstermiştir. Clavio, verilen ziyafetlerde elçilerin çağrılınca kıdem sırasına göre oturduklarını demektedir. Yine aynı düzen içilen içkilerde ve konaklanan yerlerde de kendini göstermekteydi. Clavijo, kendisinin ve adamlarının farklı bir tarafta ağırlanmış olduğunu belirtmektedir. Çünkü Timur'un huzurunda bulunmaya layık görülmeyen elçiler veya adamları, başka çadırlarda içki içerlerdi. Onlar da çadırlarında yiyip içip eğleniyordu. Timur, özel bir lütuf olarak, Clavijo ve yanındaki adamlarının bulunduğu çadıra kendi içtiği şaraptan göndermişti<sup>115</sup>.

Bir elçinin Timur'un huzurunda içki içmesi ise bir merasim şeklinde gerçekleşmekteydi. Örneğin, elçi çağrılır ve kendi eliyle bir kadeh şarap uzatılırdı. Kişi, biraz uzaktan sağ dizini yere değdirirdi. Kalkıp bir adım attıktan sonra iki dizi üstüne çöker ve tekrar ayağa kalkıp Timur'a yaklaşınca, diz çöküp kadehi alırdı. Sonra gerileyip tekrar diz çökmeli ve bir yudumda bütün kadehi bitirmeliydi. Bundan sonra elini başının üzerine koyarak Timur'u selamlardı ve yerine geçerdiler<sup>116</sup>.

Teşrifat uygulamaları içki kültürünü de yansıtmıştır. Buna göre destanlarda devlet adamlarının huzurunda içki içmemek isyan sayılmıştır. Yine bozkır düşüncesine göre elçiler bir tören düzeninde içki içerlerdi. Ayrıca elçiler için istasyonlarda şarap bulunduruluyordu. Hem Türklerde hem de Moğollarda elçilere

---

<sup>113</sup> Battûta, *a.g.e.*, C.I, s.478.

<sup>114</sup> Clavijo, *a.g.e.*, s.146-147.

<sup>115</sup> Clavijo, *a.g.e.*, s.161 vd.

<sup>116</sup> Clavijo, *a.g.e.*, s.163-164.

kendi kültürlerinden olan içkilerin yanı sıra yabancıların kültürlerine yakın içkiler de sunulmuştur. Bazı elçiler ise bozkır içkilerine yabancılık çektikleri için sıcak bakmamışlardır, fakat teşrifat kurallarına uymak zorunda kalmışlardır. Timurlulur ise elçiyi şarapla eğlendirerek huzura çıkarırlardı. Yine Timur'un sunduğu içkiyi içmemek hoş görülmeven bir davranış kabul edilmiştir.

## 5. VERGİ TAHSİLATINDA İÇKİ

Eski bozkır devletlerinde vergiler nakdî ve aynî olarak tahsil edilmiştir. Bozkır devletlerine bağlı olan çeşitli milletlerin yanı sıra savaşlar sonucu yenilen devletler sahip oldukları ve kendi üretimleri olan farklı malları vergi olarak ödemişlerdir. Üretilen bu mallar o devletlerin kendi imkânları ölçüsünde uğraş verdikleri mallar olup, üretimleri içinde çeşitli içkilerde vergi aracı olarak kullanılarak dikkati çekmiştir.

Gerçekten de Hunlar bazı temel ihtiyaçlarını Çin'den karşılamaktaydılar. Bunlar arasında en temel olanlar elbise ve yiyecekler olmuştur. İçecek olarak da şarabın alındığını görmekteyiz. Hun devleti ile Çin arasında yapılan anlaşmaların maddeleri belirlenirken, Hun devleti Çin'den belirlenmiş miktarda şarap da istemiştir<sup>117</sup>.

Bazı durumlarda hediyeleşme adı altında verilen çeşitli ürünlerin dahi aslında gizli bir haraç olduğu söylenebilir. Çin ile Gök-Türkler arasında resmi vesilelerde imparatorlar kağanlara hediyeler veriyordu. İmparatorların bu hediyelerinin gerçekte gizli bir haraçtı. Kaynaklarda adı geçen hediyelerden biri de şaraptı<sup>118</sup>.

Rubruk, Moğolların kendilerine bağlı olan kişilerden vergi olarak süt ve kımız aldıklarını belirtmektedir. Bu onların aldıkları bir çeşit vergiydi. Anlattığına göre, Batu'nun kendi karargâhına bir günlük uzaklıkta otuz hizmetçi adamı vardı. Bunlardan her biri ona günlük olarak yüz kısrak sütü gönderirlerdi, yani günlük üç bin kısrak sütü alınmış olurdu. Bundan başka diğerlerinden de beyaz süt alırdı. Tıpkı

<sup>117</sup> İzgi, "XI. Yüzyıla Kadar Orta Asya Türk Devletlerinin Çin'le Yaptığı Ticari Münasebetler", s.92.

<sup>118</sup> Liu Mau-Tsai, a.g.e., s.516-517.

Suriye'deki çiftçilerin ürünlerinin üçte birini göndermeleri gibi, buraya hükümdarın karargâhına da her günde bir kısrağ sütü ürünlerini göndermeliydiler<sup>119</sup>.

Kiragos'un aktardığına göre, Hülagü Han vergi tahsili konusunda gerekli hazırlıklar için "Thoghar" denen şahsi vergiyi belirlemişti. Buna göre, bazı erzakların dışında içecek olarak şarap verilmesi de buyrulmuş olduğu gibi, memurlara hoş görünmek için takdim edilecek hediyeler bundan hariç idi<sup>120</sup>.

İlhanlı Moğolları bu vergi dışında sefere çıkmadan önce de bazı hazırlıkları güzergâhlar üzerinde bulunan şehir halkına mâl ederlerdi. Anlatıldığına göre, ordu, halkın hizmetinde, halk ise, onun ihtiyaçlarını ve masraflarını karşılamak için yardımcı olmaktaydı. Buna göre, Hülagu, batı ülkelerine sefere çıkmadan önce, menziller üzerinde bulunan halkın bir fiçî içki de hazırlaması zorunlu idi<sup>121</sup>.

Câmiu't Tevârih'de anlatıldığına göre Hülagu ve beraberindeki kişiler Tus'a giderken, Radkan otağında birkaç gün hava değişikliği olsun diye burada konakladılar. Buraya Merv, Baverd, Dihistan ve diğer vilayetlerden bol miktarda içki getirtmişlerdi<sup>122</sup>.

İçki devletler arası siyasi ilişkilerde önemli bir ticari üründür. Bizans tarih yazarlarından biri olan Pachymeres, eserinde 1261-1308 yıllarına değinmektedir. Buna göre, İmparator Mikhail, hem Türkler'den korunmak amacıyla hem de Moğolları kullanmak adına sürekli anlaşma yoluna gitmiştir. İmparator, onların şefleri Nogay'la bir antlaşma yaptı ve ona durmadan hediyeler gönderdi. Bunlar kumaşlar, çeşitli yiyecekler, güzel kokulu şarapların bulunduğu fiçilerdi. Nogay bu yiyecek ve içecekleri memnuniyetle kabul etti. Diğer yandan kupa şeklindeki altınları ve paraları da imparatorundan almıştı<sup>123</sup>. Bu hediyelerin Moğollara verilmiş bir vergi tahsili olduğunu söyleyebiliriz.

Görüldüğü üzere içki bozkır ekonomisinin önemli bir vergi aracı olmuştur. Bozkır insanı bazen kendi elinde ki ürünü satıp karşılığında içki almışken, bazen de bunu kendisine bağlı olan yerlerden vergi adı altında almıştır. Diğer bir durum ise

<sup>119</sup> Rubruk, *a.g.e.*, s.37.

<sup>120</sup> Kiragos, *a.g.e.*, s.74.

<sup>121</sup> Cüveynî, *a.g.e.*, s.90-488-489.

<sup>122</sup> Fazlullah, *a.g.e.*, s.21.

<sup>123</sup> Georges Pachymeres, *Bizanslı Gözüyle Türkler*, Çev. İlcan Bihter Barlas, İlgi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul 2009, s.57.

alınan hediyelerin dahi gizli bir vergi veya haraç aracı olmasıdır. Bu noktada yine içkiler kullanılmıştır. Özellikle savaş ekonomisinde içkinin bağlı olan yerlerden alınması askeri hazırlıkları kolaylaştırmıştır. Bu durum bozkır devletleri için önemli gelir kaynaklarından biriydi.

## 6. SAVAŞ HAZIRLIKLARINDA İÇKİ

Bozkır devletlerinin devamını sağlayan ve ekonomisini de her yönden etkileyen olmazsa olmaz olaylardan biri savaş ve seferlerdi. Ordunun ihtiyaçları için gerekli olan iaşenin yapılması gerekiyordu. Bunlardan biri de ordunun içeceğini hazırlama ve mümkünse bağlı boy ve devletlerden vergi veya haraç yolu ile içkilerin alınması olmuştur.

Türk destanları bozkırın her yönünü bize yansıtırken bozkır savaşlarının bu gerçeğini de bize yansıtmıştır. Kırgızların Er Soltonoy adlı destanında, Kalmuklar'a karşı nasıl savaş verecekleri belirtilirken, bunu ne zaman ve nasıl yapacaklarını kararlaştırırken yazın ayran ve kımızın en bol olduğu dönemde yapmak istemişlerdi. Zira bu dönemde diğer Kırgızlar da onlara arkadan erzak taşıyacaktı<sup>124</sup>. Bu kararda yeme-içme için uygun zaman, hayvanlarından sağlayacakları ürünlere göre ayarlanmıştır.

Yine aynı destanda, Kırgız baturları Çınabat şehrinden sefer için yola çıkarken beraberlerinde içki hazırlamak için kısırak götürmüşlerdi. Konakladıklarında bu kısırakları bağlayarak sağmışlar ve rakı ile kımız hazırlamışlardı. İçkinin etkisiyle sarhoş olunca uyumuşlardı ve hepsinin sarhoş olup uyuması onlar için tehlike oluşturmuştu. Nitekim bu sarhoşluk hali fırsat bilinip onlar esir alınmıştı<sup>125</sup>. Bu durum olağanüstü bir durumda olan askerlerin bile bu sırada içmekten geri kalmadıklarını göstermektedir.

Savaş esnasında orduların yanlarında içki taşımalarının nedenini XVII. yüzyılın ünlü seyyahı Evliya Çelebi net bir şekilde açıklamıştır. Kaydettiğine göre, bozacılar

<sup>124</sup> Akmataliyev vd; *a.g.e.*, C.9, s.37.

<sup>125</sup> Akmataliyev vd; *a.g.e.*, C.9, s.143.

İslam ordusu için gerekli olan bir esnaftı. Çünkü Müslüman gazilere beden kuvveti ve sıcaklık verip açlığı gideriyordu<sup>126</sup>.

Bozkırda içeceksiz sefere çıkılmazdı. Çengiz Han, Türkistan, Çin ve Tamgaç ordularının toplanmasını emrettiğinde, sekiz yüz sancak çıkmış ve her sancağın altında bin süvari vardı; savaşçı bahadırlara belirtildiğine göre, her on atlıya, etini kurutmaları için üç koyun, bir demir kazan, birer su ve kıymız tulumu verilerek, yola çıkmışlardı<sup>127</sup>.

Cengiz Han'ın savaş hazırlığı için uyguladığı bu politikanın benzerini Ögedey tahta geçtiği sırada konu ile ilgili kararlar almıştır. Buna göre, Moğollar yedek at ve sağmalık kısrak gibi çeşitli ihtiyaçları belirlenen ölçüde hazırlayacaktı. Bunları eksilten olursa ortadan ikiye bölünecekti<sup>128</sup>. Sağmalık kısrakların hazırlanması hiç kuşkusuz bozkırın kadim içkisi olan kıymızın hazırlanması içindi.

Birçok kaynak Moğolların sefer sıralarında yanlarında erzak olarak belli başlı gıdaları götürdüklerine dair bilgiler vermektedir. Hayton, konu ile ilgili bilgi verirken, Tatarların erzaklarını yeterince sağlamayacağını düşündükleri bir ülkeye doğru ilerlediklerinde beraberlerinde ineklerini, atlarını ve diğer hayvanları sürü halinde götürdüklerini belirtir. Moğollar bu şekilde atın sütünü içer ve etini yerlerdi<sup>129</sup>.

Bu durum Kubilay Hanlığında da uygulanmaktaydı. Ordu uzun bir sefere çıkarken fazla ağırlık almamaktaydı. İki deri kese taşıyorlar yanlarında, birinde kıymız diğerinde et bulunduruyorlardı. Bazen atla yol alırken bile kurutulmuş süt gibi gıdalarını alıyorlardı<sup>130</sup>.

Özellikle savaş hazırlıklarında gıda olarak içki kullanılmıştır. Bu hem bir önlem hem de gereklilik olmuştur. Zira seferlerin uzun mesafelerde olması, çok

<sup>126</sup> Evliya Çelebi *Seyahatnamesi*, Haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, C.II, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2011, s.657.

<sup>127</sup> Min Hâc-ı Sirâc El-Cüzcânî, *Tabakât-ı Nâsirî Moğol İstilasına Dair Kayıtlar*, Çev. Mustafa Uyar, Ötüken, İstanbul 2016, s.55.

<sup>128</sup> *Moğolların Gizli Tarihçesi*, s.250.

<sup>129</sup> Korykoslu Hayton, *Doğu Ülkeleri Tarihinin Altın Çağı*, Çev. Altay Tayfun Özcan, Selenge Yayınları, İstanbul 2015, s.194.

<sup>130</sup> Polo, *a.g.e.*, s.71-72.

masraflı olmaları bu uygulamaya neden olmuştur. Bu açıdan susuzluğa karşı koyabilmek ve dinç kalmak için içkiler kullanılmıştır.

## 7. İÇKİ İLE ÖDÜLLENDİRME

Bozkırın en önemli olaylarından biri savaştır. Bozkır göçebeleri tüm kabiliyetlerini savaşta göstererek canla başla savaşmışlardır. Çünkü tarih boyunca cihan hâkimiyeti davası güderek yaşamışlardır ve bunun uğruna savaşta tüm benlikleri ile kendilerine savaşta yer edinmeye çalışmışlardır. Onlar için savaşta pasif olmak, can almamak utanılacak bir durum olmuştur. Ama eğer savaşta birçok düşmanı öldürmüşlerse bununla da övünürlerdi. Devlet adamları tarafından da bu mükâfatsız bırakılmazdı. Bu savaş âdeti bozkırda hünerlerini savaş dışında güreşte, okçulukta en iyi şekilde göstermiş olan alplar için de geçerliydi.

İçkinin bir mükâfat olarak kişiye sunulması âdeti bozkır kültüründe eski bir uygulama olmalıdır. Türk destanlarının da bu konuya değinmiş olmaları bozkırda, mücadelecilik olmanın karşılıksız bırakılmadığını göstermektedir. Kan Kapçıkay destanında anlatıldığına göre, Tas Tarakay pehlivanlara karşı düzenlenen bir yarışta kazandığı için ona, dağ gibi altın bir tulumla, kurşun kadeh içinde korocon içkisi ve altın kadehte rakı ikram edilmiştir. Tas Tarakay'a hayır dua edilerek kadeh tutulmuştur<sup>131</sup>.

Chou devleti döneminde, kuzeyli göçebeler şölenlerde, hükümdarın önderliğinde belirlenmiş olan hedeflere ok atmaya çalışırlardı. Hükümdar dört yöne ok atarak, en usta okçu konumunda sayılırdı. Alpler ise, mahir okçular arasından seçildiği için hedefi vuranlara kadehle, vuramayanlara boynuzla şarap sunuluyordu<sup>132</sup>.

Herodotos'un kaydettiğine göre, İskitlerin savaşla ilgili âdetleri vardı. Bir İskit öldürdüğü ilk düşmanın kanını bir kupaya doldurup içerdi. Savaşta öldürdüğü herkesin kafasını kesip krala götürürdü, zira ancak kafa götürürse, ganimetten pay alabilir; yoksa hiçbir şey vermezlerdi. Ganimetlerinden en önemlisi ve onları gururlandıran şey ise içki ile mükâfatlandırmanın yöneticiler tarafından yapılmış

<sup>131</sup> İbrahim Dilek, *Altay Destanları 2*, TDK Yayınları, Ankara 2007, s.297.

<sup>132</sup> Emel Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş*, Kabalcı Yayınları, İstanbul 2001, s.122.

olmasıydı. Yılda bir her vali kendi bölgesinde bir kap içerisinde su ve şarabı karıştırırdı; bir düşman yenmiş olan her İskit gelir bunu içerdi. Eğer böyle bir başarı elde edemeyenler varsa onlar bu onur şarabından içemezlerdi; dahası hor görülür ve kenarda kalırlardı. Bu hal onlar için en ağır hakaret sayılmaktaydı. Buna karşılık çok sayıda düşman öldürmüş olanlar, iki kupayla gelir ve üst üste içkiyi içerlerdi<sup>133</sup>.

Bu eski savaş geleneğinin daha sonraları Hun savaşçıları tarafından da uygulandığını görülmüştür. Çin kaynaklarının verdiği bilgilere göre, Hunların savaş geleneklerinden biri de içki ile mükâfatlandırma. Buna göre, Hunlar savaşta, adam öldürenlere veya esir alanlara bir kap içki verilerek mükâfatlandırıldı ve ele geçirdikleri ganimetler kendilerine verildi<sup>134</sup>.

Benzeri bir uygulamanın Timur döneminde gerçekleştirildiği görülmüştür. Clavijo'nun verdiği bilgilere göre, Timur saraylarından birinde büyük bir içkili ziyafet vermişti. Bu ziyafete özellikle ordu kumandanları davet edilmişti<sup>135</sup>.

Tarihi olaylar Moğol kültüründe de savaş geleneklerinin olduğunu ve Moğollarda da savaşlarda yeteneklerini göstermiş olanların ödüllendirildiğini göstermektedir. Cengiz Han tüm Moğolların hanı olunca kendisine yardımda bulunmuş kişilere yardımlarının karşılığını vermişti. Gizli Tarih'in verdiği bilgilere göre, Cengiz Han, Onghan'ı yenince onun içki ve sofraya takımlarını, bütün hizmetçileriyle birlikte ödül olarak Badai ve Kişilih'a vermiştir. Kendisi onu koruyarak saklayan ve Taiçu'lardan kaçmasına yardım etmiş olan Sorhon-şar ve oğulları Çulun ile Çimbai'ye istedikleri mevkide Tarkan olarak yerleştirmiş ve yine onlara, tüm nesilleri boyunca kadeh ve içecekleri ile toy yapmalarını buyurmuştu. Yine Sorhon-şar, Badai ve Hişilig adlı yalkıcılara, toyda Tarkan ünvanı ile içki içip, kadeh kaldırma onurunu vermişti<sup>136</sup>. Bu Cengiz'in vermiş olduğu bir ödül, sadakat ve güvenin göstergesi olmuştur.

Bozkırın en mühim olayı savaştır. Türk-Moğol toplumları atlı bozkır kültürüne mensup oldukları için kendilerine has bir savaş geleneği oluşturmuşlardır.

---

<sup>133</sup> Herodotos, *a.g.e.*, s.320.

<sup>134</sup> Onat vd; *a.g.e.*, s.9; Eberhard, *a.g.e.*, s.76.

<sup>135</sup> Clavijo, *a.g.e.*, s.147.

<sup>136</sup> *MGT*, s.109; *Moğolların Gizli Tarihçesi*, s.191-192.

Savaş geleneklerinden biri de en iyi savaşçıları belirlemek olmuştur. Bu nedenle savaşa tüm ruhlarını vererek canla başla savaşmışlardır. Bu bağlamda ön plana çıkan ve düşmana en çok zayıtı verenler için içki ile mükâfatlandırma yapılmıştır. Bu âdetin çok eski bir gelenek olduğunu destanlara konu olmasıyla da görmekteyiz. İskit, Hun, Moğol gibi birçok bozkır toplumunda bu gelenek uygulanmıştır.

## 8. İÇKİ YASAKLARI ve DEVLET

Devletin savaş geleneği olarak içki ile mükâfatlandırmasına karşın, bozkır kültüründe alkolün aşırı tüketilmesiyle onu içen kişilere vereceği zarar düşünülmüş ve devlet kendi çıkarları doğrultusunda ciddi uyarılara ve sarhoşluğun çeşitli şekillerde cezalandırılmasına karar vermiştir.

Bu durum Türk mitolojisinde de kendine yer edinmiştir. Altay Türkleri arasında içki ile ilgili anlatılan efsanelerden biri şöyledir: Yeryüzünde Kara Kula'nın hüküm sürdüğü dönemde canlılar içki içip etraflarına zarar vermişlerdir. Bu durumu gören Kara Kula buna içkinin sebep olduğunu öğrenince onun nasıl bir şey olduğunu anlamak için içki içer. Aşın sarhoş olan Kara Kula her şeyi yıkıp dağıtır. Ayılınca hiçbir şey hatırlamayan Kara Kula bunları kimin ve nasıl yaptığını sorar. Buna bir sıçan: “*Sen içki içerek her şeyi bu hale getirdin*”, diyerek cevap verir. Bunun üzerine Kara Kula yeryüzünde içki içilmesini yasaklar. Bu yasağa insan hariç bütün canlılar uymuştur<sup>137</sup>.

Mitolojideki bu gerçek hayatta da ciddi sorunlara neden olduğu için bu zararın önüne geçilmek istenmiştir. Çin’de büyük bir hanedan kurmuş olan Chou’lar içki olarak bir nevi likör kullanırlardı. Daha önceleri likör sadece kurban törenleri için kullanılmış. Asil sınıftan başka halk da içki kullanırmış. Fakat içip herhangi bir kötülük yapmamaları için halka içki sınırlandırılmıştı<sup>138</sup>.

Kadim bozkır devlet geleneklerini devam ettiren Tuna Bulgarlarının lideri olan Kurum Han’ı önemli kılan nedenlerden biri de kanunculuğudur. Kurum Han,

<sup>137</sup> İbrahim Dilek; *Resimli Türk Mitoloji Sözlüğü Altay- Yakut*, Eskişehir Valiliği, Ankara 2014, s.23-24.

<sup>138</sup> Muhaddere Özerdim; “Chou’lar ve Bu Devirde Türklerden Gelen Gök Dini”, *Bellekten*, C. XVII, S.105, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1963, s.3-7.



özellikle Avarların sonunu getiren nedenlerin başında içkinin olduğunu öğrenince, ülkedeki bütün asmaları yok ettirmiştir. Bu kararla içkiyi yasaklatmıştı<sup>139</sup>.

İçkiye düşkünlük ve bunun için koyulan yasaklar seyahatnamelerde de tespit edilmiştir. Radloff, Altaylılar arasında içkiye düşkünlüğün umumi oluşunun iktisaden çok zararlı olduğunu belirtmektedir; çünkü içki erkeklerin kış için esas kazanç ve hazırlıklarını imkânsız kılmaktaydı. Rusların tahıldan yapılan keskin rakısını bütün Altaylılar sevdiği için bölgede içkinin ciddi zararları tespit edilmişti. Bu nedenle Rus hükümeti artık bunun Altaylara sokulmasına müsaade etmemişti. Çünkü aksi takdirde ahali hemen mahvolmaktaydı. Altaylılardan Rus rakısına alışan kimse bitmiş demektir. Böyle biri her şeyini satardı ve işte içki esas o zaman bir afet halini almış olurdu. Bu hususta Rus memurları çok dikkat etmiş ve kati suretle yasaklanarak iyi sonuçlar alınmıştı. Ama eğer Rus tüccarlarına rakı ithali için izin verildiği takdirde, bütün Altay halkı birkaç yıl içerisinde dilenci vaziyetine düşebilirdi denmektedir<sup>140</sup>. Kuşkusuz Ruslar bu yasağı bölgedeki siyasi ve ekonomik çıkarları doğrultusunda koymuşlardı.

Moğollarda aşırı alkolün ve sarhoşluğun büyük sorunlara neden olduğu, Cengiz Han'ın yasasındaki yaptırımlardan anlaşılıyor. Bu yüzden Cengiz Yasasında içkiyi kaldırmanın olanaksızlığı ön görüldüğü için tamamen yasaklamak yerine içki konusunda bir sınırlandırılma yapılmıştır. Yasaya göre sınır şu şekildedir: *“İçkiyi bırakamayan ayda üç kez sarhoş olabilir. Bunu aşarsa suçludur. Ayda iki kez sarhoş olmak daha iyidir; bir kez ise daha övgüye değer. Ama hiç sarhoş olmamak! Bundan daha iyi ne olabilir? Böyle bir kimse nerede bulunabilir? Eğer gene de böyle birisi bulunursa, o her türlü saygıya değer”*<sup>141</sup>.

İslamiyet'in içki ile ilgili yasaklarına rağmen, bu yasağın yüzeysel kaldığı görülmüştür. Çünkü Müslümanlar yasaklara rağmen içmeye devam etmekteydiler. Bonvalot, Şirabad şehrinde, imbikten çektiği rakıyı gizlice imal eden bir Yahudi'nin,

<sup>139</sup> Osman Karatay, Kurum Han Döneminde (803-814) Tuna Bulgarları, *Turan*, S.12, 2011, s.107.

<sup>140</sup> W. Radloff, *Sibirya'dan*, Çev. Ahmet Temir, C.II, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1994, s.64.

<sup>141</sup> Alinge Curt, *Moğol Kanunları*, Çev. Coşkun Üçok, Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Yayınları, Sevinç Matbaası, 1967, s.146.

ağır ceza karşılığında dahi bu içkiyi içmekten vazgeçemeyen Müslümanlara sattığını belirtmektedir<sup>142</sup>.

Timur döneminde içki meclisleri ile ilgili alınan karara göre, bir kimse, Timur'un emri ve müsaadesi olmadan, kendi başına veya bir meclis olarak şarap iemiyordu<sup>143</sup>. Buna karşın Timur saraylarında birbiri ardına yapılan içki meclislerinde her türlü içkilerin büyük bir zevkle içildiği görülmüştür.

Timur döneminin içki içmek ile yasaklar arasında kalındığı ve tamamen bir birine zıt uygulamaların olduğu açıktır. Ch'en Ch'eng, Herat şehri için içki yasağının çok sert olduğunu belirtir. Eğer buna uymayan olursa cezası deri kırbaçla verilirdi. Onun için onlar pirinç rakısı imal etmezlerdi, fakat şıra yaparlardı. Semerkand'da ki içki yasağı için de aynı durumdan bahsetmiş ve sokakta içkinin yasak olduğunu kaydetmiştir<sup>144</sup>.

Tatarların yapımında çok usta oldukları belirtilen bozanın sert bir alkol olarak kullanıldığını yasaklamalardan anlamaktayız. 1567 yıllarında İstanbul'da çoğunlukla Tatarlar tarafından yapılan Tatar bozasının çıkarılan ferman neticesinde yasaklanmasının en büyük nedeni de bozahanelerin birer meyhane haline gelmiş olmasıydı. Bu nedenle şüpheli mahallelere baskınlar yapılarak gizlice içenleri yakalarlardı<sup>145</sup>.

İslam ncesi dönemde Gök-Tanrı ve şamanizm inancını benimsemiş olan bozkır insanında içki yasakları görülmemiştir. Fakat aşırıya gidildiği yerde Kurum Han gibi yöneticilerin durumu fark etmesiyle müdahaleler olmuştur. Bu yasak devletin bekası için gerekli bir yasak olarak görülmüştür. Yine farklı kültürlere temas edilmesi ile kültürel ve din anlamda değişmeler içki kültürüne de yansımış, bazı yasaklar koyulmuştur. Sibiryaya toplumlarında, özellikle Altaylılarda Rusya'nın misyonerlik faaliyetlerini ilerletmesi adına içki yasağını koymuş olduğunu görmekteyiz, bu kısmen işe de yaramıştır. Moğol toplumlarında içki ve sarhoşluk yadırganmamıştır ama ordu da bir düzen sağlamak adına Cengiz Han'ın bir sınırlama getirdiğini görmekteyiz. Moğollarda Türklerdeki gibi kesin bir tavır söz konusu

<sup>142</sup> Gabriel Bonvalot, *Eski Yurt Orta Asya'dan*, ev. M. Reşat Uzmen, Tercüman 1001 Temel Eser, 1884, s.161.

<sup>143</sup> Clavijo, *a.g.e.*, s.146.

<sup>144</sup> Gülçin andarlıoğlu, *Orta Asya'da Timuriler, Çin'de Ming Mnbetleri*, Ch'en Ch'eng Elçilik Raporu, Mimar Sinan Üniversitesi Matbaası, 1995, s.49.

<sup>145</sup> Burhan Oğuz, *Türkiye Halklarının Kültür Kökenleri*, C.I, İstanbul 2002, s.734.

olmamıştır. Timur döneminde kesin bir içki yasağının olmasına rağmen devlet yöneticilerinin içkili meclislerden mahrum kalmaması İslam'ın ve yasağın yüzeysel olduğunu göstermektedir.

## 9. DEVLET İÇİNDE İÇKİDEN SORUMLU KİŞİLER

Devletleşen bozkır toplumlarında her alanda olduğu gibi yeme ve içme konusunda da görevli kişiler atanmaya çalışılmıştır. Bu uygulama devlet teşkilatını da sağlamlaştırmaktaydı. Bu kararlar neticesinde bir kolaylık ve daha önemlisi yiyecek ve içecekler konusunda güvenlik sağlanmış olunuyordu.

Eski Türklerdeki örneklerine rastlamasak da bozkırın diğer önemli toplumunu meydana getiren Moğollarda içkiden sorumlu kişiler bizzat devletin başındaki kişiler tarafından atanmıştır. Bu görev ve yetkiler devlet ve orduda içkinin toplumda ne derece yer edindiğini göstermektedir. Bu kişiler sâkîlerden farklı olarak daha kurumsal bir yapı içinde yer edinmişlerdir. Bunun en güzel örnekleri Moğollarda kaydedilmiştir.

Cengiz Han, Moğolları bir araya getirmeye çalışırken bir yandan da kendisine yardımcı olan kişilere bazı görev ve yetkiler vererek böylece kurumlaşma çalışmalarını başlatmıştı. Bozkırda yiyecek ve içeceğin önemli oluşu bu görevlendirmeler arasında unutulmamıştır. Cengiz Han, yiyecek ve içkisinden sorumlu olacak olan Onggur, Süyiketu-çerbi ve Hada'an daldurhan'a aşçılık yetkisi vermiştir. Buna göre aşçılar sabah ve akşam içkilerini geciktirmeyecekti<sup>146</sup>.

Cengiz, 1206 yılında ki büyük kurultayda kağan unvanı alınca yine bazı görev dağılımları yapmıştır. Onggur ve Boro'ul adları yardımcılarına yiyecek ve içeceklerden sorumlu kişiler olarak görev vermiştir. Onlara tahta oturduğu sırada şarap fıçısının olduğu yerin sağ ve soluna onların oturup dağıtımını idare etmelerini emretmiştir. Anlaşıldığı üzere bu görevliler yemeğin yenmesi ve şarabın içilmesi durumunda belirlenmiş olan protokole göre hareket etmek zorundaydılar. Çünkü sağ ve solda oturan kişiler rütbelerine göre dağılmışlardı. Mesela, Onggur ve Boro'ul Cengiz Han tahta oturduğu sırada şarap fıçısının sağında oturarak yeme ve içme dağılımını yapacaklardı. Ayrıca onlar Tolun ile birlikte yüzlerini kuzeye çevirerek

---

<sup>146</sup> MGT, s.58.

oturacaklardı. Bu kişiler de protokoldeki yerlerini bilip, ona göre içkilerini içebileceklerdi<sup>147</sup>.

Yine Cengiz Han, gece muhafızları ile ilgili emirleri verirken, onları yiyecek ve içeceklerden sorumlu kişiler olarak görevlendirmiştir. Bu emre göre; şarap fiçisinin başında iki kişi bulunacaktı. Yine onlar Moğolların yiyecek ve içeceklerine bakacaklardı ve taze etin gece esnasında pişirilmesine nezaret edeceklerdir. Eğer geceleyin yiyecek ve içecek lazım olursa, bunlar gece muhafızlarından istenecekti. Silahşorlar, yiyecek ve içecek dağıtırken gece muhafızlarından başlayacaklardı. Bunun yanı sıra iki kişide büyük şarap fiçisinin başında bulunacaktı diye emir vermişti<sup>148</sup>.

Cengiz döneminde yiyecek ve içeceklerden gece muhafızları sorumlu olarak görevlendirilmişti. Cengiz hanın ölümünden sonra da yerine geçen oğlu Ögedey de arakı, kımız, et ve yemeğin gece muhafızları tarafından muhafaza edilmesini emretmişti<sup>149</sup>.

Görüldüğü üzere devlet yöneticilerinin ve ordunun içeceği içkinin koruma altına alındığı ve dahası bundan sorumlu olan kişilerin resmi görevli yetkisinde olması ile ilgili kararlar verilmiştir. Cengiz döneminde aşçılar bundan sorumlu iken, zamanla gece muhafızları da bunun içinde yer almış, görev ve yetki sınırları belirlenmiştir.

## 10. TABİİYET SEMBOLÜ OLARAK İÇKİ

Tarihi olaylar bize farklı yaşayışların, düşüncelerin ve olayların olduğunu göstermektedir. Bunlardan biri de içkinin bağlı kişi ve devletlerin karşı tarafa bu bağlılıklarını içki içerek ve içki sunarak gerçekleştirmeleridir. Kaynaklara göre, çeşitli devletler kendisine bağlı olan kişilere ve devletlere tabiiyet sembolü olarak baştaki kişinin eliyle içki içirdiği kaydedilmiştir. Bu nedenle içkinin bir tabiiyet sembolü olarak kullanılması ve bunun devletler üzerindeki etkileri anlatılacaktır.

---

<sup>147</sup> MGT, s.144.

<sup>148</sup> MGT, s.157; *Moğolların Gizli Tarihçesi*, s.202.

<sup>149</sup> MGT, s.200. *Moğolların Gizli Tarihçesi*, s.246.

Çin kaynaklarına göre, 607 yılında Gök-Türklerden K'i-min Kağan, Çin İmparatoruna sadakat ve bağlılığını göstermek için huzurunda kadeh kaldırarak önünde eğilmiştir. K'i-min Kağan imparatora bu yolla uzun ömürler dilemek üzere kadehini kaldırmıştı. Bu arada büyük bir saygıyla onun önünde diz çökerek şarap sunduğu için buna çok memnun olan imparator aşağıdaki mısraları kaleme almıştı:<sup>150</sup>. Bu içki merasimi Gök-Türk kağanının Çin yönetimine bağlı bir devlet olduğunun göstergesi olmuştur. Kağan, ataları gibi Türk töresine sadık kalmamıştır. Çin medeniyetine gönül vererek Çin köşklerinde yaşamak, Çin kıyafeti giymek istemiş ve Çin sülalesinden bir hatunla evlenmişti. Bu sadakat içkinin içilmesi yolu ile gerçekleştirilmişti<sup>151</sup>.

1616 yılından itibaren İrtiş'in doğusunda Kalmuklar liderleri Hontayşi (Koto-Koysın) önderliğinde sık sık Kazak topraklarına saldırılar düzenliyorlardı. Ruslar ise bu durumu fırsat bilerek sessiz kalmakta ve Kalmuklara destek çıkmaktaydı<sup>152</sup>. Radloff'un elçilik heyetlerinden belirttiğine göre, Stefan Greçanın'ın 1636 tarihli üçüncü elçiliği sırasında, elçi, Kalmuk hanına Kusun Takay nehri boyunca rastlamış ve Altın Han tarafından üç defa kabul edilmiştir. Kazakların tabiiyet yemini talebi karşısında, birçok itirazlardan sonra nihayet bir anlaşmaya varılmıştı. Tabiiyet işareti olarak, Han'ın şerefine bir kâse rakı içmeleri üzerine karar kılınmıştı; bundan sonra Han kendisi tabiiyet yemini imzalamış ve Kırgızları Rusya için tabi kılacağına söz vermişti<sup>153</sup>.

İçki içilmesi ve onun sunulması basit bir olayı ifade etmekten ziyade derin bir düşünce yapısını ve kişinin sadakatle bağlı oluşunu ifade etmekteydi. Bu durum Moğol kültür çevresinde de vardı. Anlatıldığına göre sıradan bir insan Cengiz Han ve

---

<sup>150</sup>“Geyik geçidinde, kuğulu sancak” durdu; Yeşil atlı araba “ejderha sarayına” geri döndü. Keçe perde rüzgârla havalandı ve çadırın kapısı güneşe doğru açıldı. Hu-han Kral (Hu-Han-ye) başını salladı. Kralın bilgeleri sıra sıra geldiler. Saçları örgülü adamlar ellerinde koyun kızartması taşıyorlardı Ve deri giysileri içinde adamlar şarap ikram ediyorlardı. Gökyüzünün oğlu Han (imparator Wu-ti) ne kadar da güçlüydü! O da Şan-yü terasına boşuna çıktı !” Liu Mau-Tsai, a.g.e., s.93-94.

<sup>151</sup> Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş*, s.132-133.

<sup>152</sup> Orhan Doğan, “Kazak-Kalmuk (Jungar) Savaşları”, *Türkler*, C.VIII, Ankara 2002, s.671.

<sup>153</sup> Radloff, a.g.e., C.I, s.157.

evlatlarına bağıllığını göstermek istediği zaman ona kadehle içki sunmak zorundaydı. Onların nezdinde en büyük bağıllık ve hizmet işareti bu sayılmıştı<sup>154</sup>.

Yine Moğol âdetlerine göre, Hülagu Han ölünce, yerine tahta geçmek için oğlu Abaka Han Mazenderan'da kışlarken yola çıkmıştı. Abaka Han gelince akrabaları ve ümera onu karşılamıştı. İlgay Noyan geldiği zaman ona içki ikram etmişti. Çünkü İlgay Noyan uzun zamandır devlete hizmet etmişti ve bunu yaparken aynı zamanda ona da hizmet edeceğini ve onun tarafını da tuttuğunu belli etmiş oluyordu. Benzeri bir uygulamayı Baydu'nun emirlerinden biri olan Tuladay, Gazan Han huzuruna gelerek yapmıştır. Huzurda Gazan Han için yemek ve içki getirmiş, kendisi Han'a sunarak onun gönlünü kazanmış, geri dönme izni almıştı<sup>155</sup>.

Görülüyor ki içki tabiiyet sembolü olarak da kullanılmaktadır. Birine kadeh kaldırmak ve içki içerken onun şerefine içmek bir kabullenişin, itaatin ve sadakatin sembolü olmuştur. İçkinin rolü bu bağlamda hâkimiyetin göstergesidir. İçilen içki tüm bu derin manaları sözde değil, sembol olarak göstermiştir.

## 11. ESİR EDİLEN İNSANLARIN ELİNDEN İÇKİ İÇMENİN DEVLET GENEĞİNDE ÖNEMİ

Bozkır devlet geleneğinde uygulanan savaş usullerinden biri de esir edinilen kişilerin içki sunumunda sâkîlik yapmaları için kullanılmasıdır. Bu durum devlet adamlarına kazandıkları başarıyı hatırlayıp övünmekle birlikte, diğer düşmanlarına karşı da bir gözdağıydı.

Dede Korkut destanlarında bu durum en güzel örnekleri ile karşımıza çıkmaktadır. Hikâyelerin birçoğunda Oğuz beylerine kadeh tutan kişiler esir edilen “kâfir kızlar”ıdır. Salur Kazan hikâyesine göre, dokuz kara gözlü, güzel yüzlü, saçları ardına örülü, göğsü kızıl düğmeli, elleri bileğinden kınalı, parmakları nigarlı, sevimli kâfir kızları soylu Oğuz beylerine kadeh (sağrak) sunarlardı. Öyle ki her birinin elinden Ulaş Oğlu Salur Kazan al şarabı içmişti<sup>156</sup>. Hepsinin elinden şarabı içmiş olması, Salur Kazan'ın kendi yetki ve yönetiminin üstünlüğünü bu yolla

<sup>154</sup> Şihabeddin b. Fazlullah El-Ömeri, *Türkler Hakkında Gördüklerim ve Duyduklarım*, Çev. Ahsen Batur, Selenge Yayınları, İstanbul 2014, s.48-49.

<sup>155</sup> Fazlullah, *a.g.e.*, s.77-225.

<sup>156</sup> Gökyay, *Dede Korkut Hikâyeleri*, s.49 vd.

yabancı ve savaşmış olduğu kişiler üzerinde kazandığı savaşı sembolleştirmesindedir.

Türkler düşman kadınlarına sâkîlik yaptırırken devlet ve savaş ünleri ile övünürlerdi ama Türk kadınının düşmana aynı şekilde sâkîlik etmesi çok büyük bir utanç sayılmıştır. Öyle ki bunu yapacaklarına ölmeyi tercih etmişlerdi. Yine aynı hikâyeye göre, Salur Kazan'ın hatunu Burla Hatun Şökli Melik'e esir düşmüştü ve Şökli Melik içki sofrasında iken Salur Kazan'a verilecek en büyük acının Kazan'ın eşi Boyu Uzun Burla Hatun'u getirip kadeh tutturmak olduğunu belirtmişti. Bunu duyan Burla Hatun oğlu Uruz'a bunu anlatır ve ne yapacağını sorduğunda oğlu Uruz, etini ona yedirecek olsalar dahi sakın kadeh tutmamasını tembih ederek annesini sert bir dille uyarıyordu. Zira kadeh sunacağı durumda babası Kazan'ın tüm itibarı zedelenecekti<sup>157</sup>.

Moğollarda ise içki takımları ödül olarak verilirken, esir alınan kişinin tüm mahiyeti de sofrada hizmet etmesi için kullanılıyordu. Moğolları tek çatı altına toplamaya çalışan Cengiz Kağan, zamanla büyüttüğü devletinde ona yardımda bulunan herkese çeşitli yetkiler ve ödüller vermişti. Cengiz, Ong Han'ın oturduğu altın otağı, kullandığı altın çaydanlık, çını ve gözetimindeki maiyeti ile Han'ın yanında hazır bulunan bütün Hereidlerini Badai ile Hişilig'e verip “*kendinize hizmet ettirip kadehinizi tutturup, okluk taktırıp soyunuzun soyuna kadar elinizde tutup eğlenin*”<sup>158</sup> diye buyruk vermişti.

Bozkır devlet geleneklerinden biri de savaş ganimetleri olarak esir edilenlerin elinden içki içmektir. Bu olay basit bir ifadeden ziyade simgesel yanları ifade etmede bir yoldu. İçkiyi esirlerin elinden içme, gündelik yaşamda ve devlet hayatında savaşın başarısı, güç, iktidar ve gözdağı verme gibi anlatımlar için kullanılmıştır. Bu durum düşmanın başına gelecek en ayıp şeylerden biri sayıldığı için kendilerini bu durumdan korumaya çalışmışlardır

---

<sup>157</sup> Gökyay, *a.g.e.*, s.60-61.

<sup>158</sup> *Moğolların Gizli Tarihçesi*, s.140.

## ALTINCI BÖLÜM

### EDEBİYATTA ve SANATTA İÇKİ

#### 1. ATASÖZLERİ ve DEYİMLERİNDE İÇKİ

Atasözleri ve deyimler milletlerin kültürel hafızalarının ürünü olup atalarımızın uzun denemeler sonucunda elde ettikleri tecrübeleri özlü biçimde ifade etmektedirler. Milletın ortak değer yargılarını ifade eden atasözleri ve deyimler yol gösterici özelliktedirler. Bu nedenle atasözü ve deyim ile desteklenen herhangi davranışın doğruluğu herkesçe kabul edilmektedir<sup>1</sup>.

İçki, Türk-Moğol toplumlarında çeşitli atasözü ve deyimlerinde karşımıza çıkan önemli bir unsur olmuştur. Bu kısımda içki ile ilgili bazı atasözü ve deyimler aktarıldıktan sonra kısaca açıklanacaktır.

**Bor bolmadıhp sirke bolma:** *Şarap olmadan sirke olma* anlamına gelen bu atasözü, büyüklük taslayan çocuk için söylenir<sup>2</sup>. Olduğundan daha büyük davranan çocuklar için şarap ve sirke örneği verilerek şarabın bekledikçe olgunlaşması ve buna bağlı olarak daha lezzetli olmasına dikkat çekilerek olgun insan ya da çocuk insanın belli bir yaş dönemi olduğu ve bunun dışına çıkmamak gerektiğine dikkat çekilmiştir.

**Arakniñ töt seri kimmet:** *Rakının dört gramı (bile) pahalı*<sup>3</sup> anlamına gelen bu atasözünde rakının pahalı olmasından ziyade değerli bir içki olduğu ifade edilmektedir. Uygur Türkleri misafirlige çok değer verdikleri için misafire rakının sunulması göz önüne alınmıştır.

**Araqçiniñ köñli bay:** *Serhoşun gönlü zengin*<sup>4</sup> anlamına gelen bu atasözünde sarhoşun gönlü zengin derken içki içen kişilerin iyi düşünen insanlar ve dedikodu

<sup>1</sup> Ömer Asım Aksoy, *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü*, C.I, TDK Yayınları, Ankara 1978, s.19.

<sup>2</sup> Kaşgarlı Mahmud, *Divan-ı Lûgat-it Türk Tercümesi*, Çeviren. Besim Atalay, Cilt III, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1985, s.21.

<sup>3</sup> Kurtuluş Öztöpu, *Uygur Atasözleri ve Deyimleri*, Doğu Türkistan Vakfı Yayınları, İstanbul, s.92.

<sup>4</sup> Öztöpu, *a.g.e.*, s.92.



yapmayan kişiler olduğu vurgulanmıştır. Bu tip Anadolu tipi olarak gösterilen *rind tipine*<sup>5</sup> benzemektedir.

**Arpabediyan içmegenler emdi içer boldi çay, Eşek kotukka minmegenler emdi miner boldi tay:** *Anasonlu içki içmeyenler, şimdi çay içer oldu. Sıpayı binmeyenler, şimdi taya biner oldu, binmeye başladı*<sup>6</sup> anlamına gelen bu atasözünde bir değişimden söz edilmektedir. Buna göre önceden basit bir işi bile yapamayanlar şimdi kademe atlayarak bir iş yapmaktadırlar ve ne olduklarını unutarak hak etmedikleri şeyleri ister olmuşlardır. Çay burada içkiden daha üstün görülmüştür.

**Arak içken toydo mas, akıllı çok kündö mas:** *Rakı içen düğünde sarhoş, akılsız her gün sarhoş*<sup>7</sup> anlamına gelen bu atasözünde insanın aklının başında olması gerektiği, akli başında olursa içki içse de sadece içtiğinde sarhoş gezeceği vurgulanmıştır. Ama akli yoksa her günü ziyan olur.

**Atan töö mas bolso, taylak töö menen (dosbolot). Ana katın mas bolso, beş-kökülmenen uruşat:** Enenmiş deve sarhoş olunca, deve yavrusu ile (dost olur). Ana kadın sarhoş olunca, kız çocuğu ile dövüşür<sup>8</sup>.

**Ayranın attay körgön, kımızın töödöy köröt:** *Ayranını at gibi gören, Kımızını deve gibi görür*<sup>9</sup> anlamına gelen bu atasözünde kımızın önemi dile getirilmiştir. Deve daha büyük bir hayvan olduğu için kımız ona benzetilerek daha muteber içki olarak gösterilmiştir.

---

<sup>5</sup> Rind kalender, dünyaya ait işlere aldırış etmeyen, lâubali meşrep, sarhoş ve münkir anlamlarına gelir. Divan şairleri tarafından asırlar boyunca kullanılan rindlik, sadece bir kavram değil, bizzat yaşanan bir hayat anlayışı ve dünya görüşüdür. Kaynağı İran olarak gösterilen bu hayat felsefesinin temelinde, fâni olan dünya hayatını değersiz görme, hadiselerle karşı lakayt davranma, para ve maddeye değer vermeme gibi tavırlar görünür. Kılık kıyafete önem vermeyen genellikle eski elbiselerle dolaşan rindler, gönül zengini kişiler olarak gösterilir. Genellikle manevi güzelliği olan şeylere gönül bağlarlar ve mecazi aşktan hakiki aşka geçme yolunda bulunan rindler, fâni hayat anlayışını ezelin ve ebedin sonsuzluğunda avuttuklarından, hayattan gönüllerince kâm almayı akıl kârı sayarlar. <http://www.filozof.net/Turkce/nedir-ne-demek/8694-rind-nedir-ne-demektir-anlami.html>. (26.08.2017)

<sup>6</sup> Öztöpu, a.g.e., s.92.

<sup>7</sup> Ülkü Çelik Şavk, *Kırgız Atasözleri*, TDK Yayınları, Ankara 2002, s.22.

<sup>8</sup> Şavk, a.g.e., s.35.

<sup>9</sup> Şavk, a.g.e., s.43.

**Bozo bolgonduku, tokoç toygonduku:** *Boza, olanındır, ekmek, doyanındır*<sup>10</sup> anlamına gelen bu atasözünde doymak isteyen kişinin ekmek yemesini; fakat daha fazlasını istiyorsa boza içmesi gerektiği vurgusu yapılmıştır.

**İçip araktın köönün algan, kusup kudaydın köönün alat:** *İçerek rakının gönlünü alan, kusarak Tanrının gönlünü alır*<sup>11</sup> anlamına gelen bu atasözünde haram sayılan içkiyi içtiği için içindeki haramı kusarak çıkararak insan Tanrı'nın gönlünü alır. Ama sadece içmek için içerse içkiyi hoşnut etmiş olur diye dinen yasaklı olan kısmı vurgulanmıştır.

**İçkilik artı ökünüç:** *Ayyaşlığın arkası pişmanlık*<sup>12</sup> anlamına gelen bu atasözünde sarhoşluğun sonunun pişmanlık getirdiği ile ilgili önemli bir vurgu yapılmıştır.

**İçkilikke toygon enesin taanıbayt:** *İçkiye doyan anasını tanımaz*<sup>13</sup> anlamına gelen bu atasözünde sarhoşluğun zararları vurgulanmıştır. Sarhoş insanın aklı gittiği için bunun etkileri kötü olur, öyle ki annesini bile tanımaz hale gelir.

**İçkilikte maktanıç çok, saktanıç bar:** *Ayyaşlıkta övüngenlik yok, sakınganlık var*<sup>14</sup> anlamına gelen bu atasözünde sarhoşluğun övünecek bir tarafı olmadığı anlatılmıştır, aksine sarhoşken kimseye görünmemek gerektiği vurgulanmıştır.

**Karıganda közdün kubatı ketse, mas bolgondo sözdün uyatı ketet:** *Yaşlanınca gözün kuvveti giderse, sarhoş olunca sözün utancı gider*<sup>15</sup> anlamına gelen bu atasözünde insanın yaşlanması neticesinde eskisi kadar iyi göremediği ve gözünün feri gittiği için her şey net değildir denmektedir. Sarhoş olunca da sözün perdesi kalkar ve diline geleni söylersin diyerek sarhoşluğun olumsuz etkileri belirtilmiştir.

---

<sup>10</sup> Şavk, a.g.e., s.75.

<sup>11</sup> Şavk, a.g.e., s.126.

<sup>12</sup> Şavk, a.g.e., s.126.

<sup>13</sup> Şavk, a.g.e., s.126.

<sup>14</sup> Şavk, a.g.e., s.126.

<sup>15</sup> Şavk, a.g.e., s.136.

**Kımız, kişinin kanı, et, kişinin canı:** *Kımız, kişinin kanı, Et, kişinin canı(dır)*<sup>16</sup> anlamına gelen bu atasözünde kımız Kırgızlar için kan gibi, et ise can gibidir denilerek, bozkırın en önemli iki besin maddesi vurgulanmıştır.

**Kımızdan eki kese içken, muñduk, ayrandan eki kese içken, şumduk:** *Kımızdan iki kâse içmek, dertten, ayrandan iki kâse içmek, hayâsızlıktan*<sup>17</sup> anlamına gelen bu atasözünde kımızın dertleri götüren bir içki olduğu anlatılmaktadır. Buna göre iki kâse kımız içen dertten kurtulur, iki kâse ayran içenin ise şaşkınlığı gider.

**Kımızdı kim içeyin debesin, kızdı kim kuçayın debesin:** *Kımızı kim içmek istemez, kızı kim kucaklamak istemez*<sup>18</sup> anlamına gelen bu atasözünde kımıza bir övgü söz konusudur. Bu nedenle kimse kımıza hayır diyemez ya da bir kıza sarılmayı kimse reddedemez.

**Kımızduu üydö ayakçı, kızduu üydö kıyakçı:** *Kımızlı evde sâkî, kızlı evde kemancı*<sup>19</sup> anlamına gelen bu atasözünde kımızın olduğu bir evde kımız ikramının olacağına değinilmiştir. Kızlı evde ise şarkı söyleyen, dans eden kızlar olduğu için o evin şenlikli bir ev olduğu vurgulanmıştır.

**Mastın küçü tilinde:** *Sarhoşun gücü dilinde*<sup>20</sup> anlamına gelen bu atasözünde yine sarhoşluğun olumsuz etkileri vurgulanmıştır. Sarhoş insan güç ve kuvvetten düştüğü için tüm gücü dilinde olur denilmek istenmiştir.

**Arağa ardatça, ağıl sağıtsı saybapça:** *İçki yorar, akılı fikri dağıtır*<sup>21</sup> anlamına gelen bu atasözünde gerçek anlamda içkinin insana verdiği zararlar vurgulanmıştır. İçki insanı sadece yormakla kalmaz, akıl ve fikir sağlığına da vereceği zarar belirtilmiştir.

**Arağanı amır iziñer, apsahtıgıpçıdeñ pirikpeñer:** *İçkiyi sâkîn içiniz, evli kadınla birlikte olmayınız*<sup>22</sup> anlamına gelen bu atasözünde içkinin çok içilmemesi gerektiği vurgulanarak hem çok içilmesinin hem de zinanın zararlarına dikkat çekilmiştir.

<sup>16</sup> Şavk, a.g.e., s.144.

<sup>17</sup> Şavk, a.g.e., s.145.

<sup>18</sup> Şavk, a.g.e., s.145.

<sup>19</sup> Şavk, a.g.e., s.145.

<sup>20</sup> Şavk, a.g.e., s.158.

<sup>21</sup> Ekrem Arıkoğlu, *Hakasça-Türkçe Sözlük*, Akçağ Yayınları, Ankara 2005, s.30.

<sup>22</sup> Arıkoğlu, a.g.e., s.368.

**Arak içgan mast bölur, nodon kabi past bölur:** Arak içen sarhoş olur, nadan gibi değersiz olur<sup>23</sup>.

**Araq içgan mast bölur, uhmoq bilan dost qilur:** Arak içsen sarhoş eder, deli ile dost eder<sup>24</sup> anlamına gelen bu atasözünde sarhoşluğun etkilerine dikkat çekilerek sonucunda ne tür olumsuzlukların ortaya çıkabileceğine değinilmiştir.

**Araqhör uflat, keltirar kulfat:** İçkici ülfet, getirir külfet<sup>25</sup> anlamına gelen bu atasözünde içki içmeye çok alışmış birinin büyük zararlara ve sıkıntılara neden olacağına vurgu yapılmıştır.

**Borca içen iki kere sarhoşlanır (sarhoş olur)**<sup>26</sup> anlamına gelen bu atasözünde veresiye alışveriş yaparak içki içen ya da işini gören kişiler daha sonra borcu vermenin sıkıntısını yaşadıkları için iki şekilde de zarardalmış gibi hissederler.

**Dokunma sarhoşa, yıkılana kadar gitsin:** Kendi aklını beğenip başkasını dinlemeyen kimseyi gittiği yanlış yoldan döndürmeye kalkmayın. Bırakın cezasını çeksin<sup>27</sup> diye ifade edilmiştir.

**Sarhoştan deli bile korkar:** Sarhoş deliden daha delice davranışlarda bulunur<sup>28</sup> denilmektedir.

**Şaraptan bozma sirke keskin olur:** Sonradan azan kişi eskiden beri yolunu şaşırılmış kimseden daha azgın olur<sup>29</sup>.

**Büşgüi xünd arxi zoxixgüi, büdüün güünd emeel zoxixgüi:** Bayanlara içki yakışmaz, semiz kısrığa eyer yakışmaz<sup>30</sup>.

**Aimhai hün nerelhöü, arhiçin hün şaralhüü:** Korkak insan övüngen, sarhoş insan öfkeli<sup>31</sup> anlamına gelen bu sözde sarhoşluğun öfke ile bastırıldığına vurgu yapılmıştır. Korkak insanın ise kendini çok övdüğüne dikkat çekilmiştir.

<sup>23</sup> İbrahim Yoldaşev, Muhittin Gümüş, *Türkçe Açıklamalı Özbek Atasözleri*, Engin Yayınevi, Ankara 1995, s.23.

<sup>24</sup> Yoldaşev ve Gümüş, *a.g.e.*, s.23.

<sup>25</sup> Yoldaşev ve Gümüş, *a.g.e.*, s.103.

<sup>26</sup> Özkul Çobanoğlu, *Türk Dünyası Ortak Atasözleri Sözlüğü*, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara 2004, s.162.

<sup>27</sup> Aksoy, *a.g.e.*, C.I, s.198.

<sup>28</sup> Aksoy, *a.g.e.*, C.I, s.343.

<sup>29</sup> Aksoy, *a.g.e.*, C.I, s.354.

<sup>30</sup> Bülent Gül, "Moğol Atasözleri", *Türkbilig/Türkoloji Araştırmaları Dergisi*, 4.5, 2003, s.51.

**Airag tsagaan bolovç arhin'har, Tsas tsagaan bolovç us n'har:** *Kımız beyaz olsa da içkisi siyah, kar beyaz olsada suyu siyah*<sup>32</sup> anlamına gelen bu atasözünde kırmızı örnek verilmiştir. Buna göre, görünenler gerçek olabilir ama görünmeyenler daha gerçektir.

**Ançin hövçiin ayaar, arhiçin ailin ayaar:** *Avcı ormana uyar, içkici komşusuna uyar*<sup>33</sup> anlamına gelen bu atasözünde şartlara uyulması gerektiği vurgulanmıştır. Buna göre avcı ormanın şartlarına göre hareket ederken, içkici ise komşusunun ikramına uymaktadır.

**Arhi şingeeh hodoodnoos boloh, erdem şingeeh uhaanaas boloh:** *İçkiyi hazmetmek mideden olur, bilgiyi hazmetmek akıldan olur*<sup>34</sup> anlamına gelen bu atasözünde içkinin sadece midede hazmedildiği akılla bir ilgisi olmadığı vurgulanmıştır.

**Arhi uuval, ah düügee matrah:** *İçki içince, ağabey ve kardeşlerini unutursun*<sup>35</sup> anlamına gelen bu atasözünde içkinin zararlarına dikkat çekilmiştir. İçki en yakınlarını bile insana unutturan bir olaydır.

**Arhiçin hünii övör hooson, zalhuu hünii togoo hooson:** *İçkici insanın içi, kucağı boş, tembel insanın tenceresi boş*<sup>36</sup> anlamına gelen bu atasözünde içkici insanın midesinin boş olacağı ve hem içkicinin hem de tembelin yiyecek bir şey bulamayacağı vurgulanmıştır.

**Arhiçin hünii zürh alag eren, tamhiçin hünii uuşgi tarlan tsoohor:** *İçkici insanın kalbi alaca, sigaracı insanın ciğeri benekli*<sup>37</sup> anlamına gelen bu atasözünde içkinin zararlarına dikkat çekilmiştir. Buna göre sigara ciğeri, içki kalbi öldürmektedir.

**Arhind homhoi bürlehiin dohio, aldart homhoi saarahın dohio:** *İçkiye düşkünlük mahvolmanın işareti, şöhrete düşkünlük küçüklüğün işareti*<sup>38</sup> anlamına

---

<sup>31</sup> Bülent Gül, *Moğol Atasözleri*, Türk Kültürü Araştırmaları Enstitüsü, Ankara 2010, s.61.

<sup>32</sup> Gül, *a.g.e.*, s.61.

<sup>33</sup> Gül, *a.g.e.*, s.66.

<sup>34</sup> Gül, *a.g.e.*, s.68.

<sup>35</sup> Gül, *a.g.e.*, s.68.

<sup>36</sup> Gül, *a.g.e.*, s.68.

<sup>37</sup> Gül, *a.g.e.*, s.68-69.

<sup>38</sup> Gül, *a.g.e.*, s.69.

gelen bu atasözünde içkiye düşkünlük insanı felakete sürüklemektedir, şöhrete olan düşkünlük ise insanı alçaltmaktadır.

**Arhind sogtson tsetsen ayuultai, erdemd sogtson teneg ayuultai:** *İçkiye düşkün olan akıllı tehlikeli, bilime dükün olan deli tehlikeli*<sup>39</sup> anlamına gelen bu atasözünde içkinin kötü sonuçlara neden olacağı vurgulanmıştır. Eğer akıllı biri içkiye düşkün olursa akıllı gideceği için bir tehdit oluşturacaktır. Bilime düşkün olan deli ise dünyaya tehdit oluşturur denilmektedir.

**Arhini derged and olon, ayuul irehed ad olon:** *İçki içtiğinde arkadaşın çok, tehlike geldiğinde düşmanın çok*<sup>40</sup> anlamına gelen bu atasözünde içkinin kalabalık bir arkadaş grubu ile içildiği ve içki içildiği için bu ortamın kalabalıklaştığı dile getirilmiştir. Buna göre içki içenin masası boş olmaz ama tehlike geldiği zaman dostlar düşman olur denilmektedir.

**Arhini zam arvan hetslürtei, tamhini zam tavan taşuurtai:** *İçkinin yolu on engelli, sigaranın yolu beş çukurlu*<sup>41</sup> anlamına gelen bu atasözünde içkinin oluşturduğu sıkıntılar dile getirilmiştir. Buna göre içki insanın yoluna çok engel çıkarır, sigara ise insanı çukura düşürür.

**Avırım sogtuu gardaggüi, arhini sogtuu gardag:** *Kişiliğin sarhoşluğu çıkmaz, içkinin sarhoşluğu çıkar*<sup>42</sup> anlamına gelen bu atasözünde insanın akıllı başında değilse çaresi yoktur, fakat içki ile akıllı gitmişse çaresi vardır denilmektedir.

**Ayınçın hün gotalgüi, arhiçin hün zoosgüi:** Çok gezen insan ayakkabısız, içkici insan parasız<sup>43</sup> anlamına gelen bu atasözünde içki içmenin maddi sıkıntılara neden olacağı vurgulanmıştır. Buna göre çok gezenin ayaklarına yazık olurken, çok içenin cebine yazık olmaktadır.

**Darsıg şimj uual amttai, darhıg uigagüi hiivel ürtei:** *Şarabı yudum yudum içersen hoş, el işlerini yorulmadan yaparsan verimli*<sup>44</sup> anlamına gelen bu atasözünde içki içmenin adabı ve kuralları vurgulanmaktadır. Buna göre, şarap bir

---

<sup>39</sup> Gül, a.g.e., s.69.

<sup>40</sup> Gül, a.g.e., s.69.

<sup>41</sup> Gül, a.g.e., s.69.

<sup>42</sup> Gül, a.g.e., s.72.

<sup>43</sup> Gül, a.g.e., s.72.

<sup>44</sup> Gül, a.g.e., s.87.

dikişte içilmez. Şarap yudum yudum içilir, ev işlerini ise birden yapmak yerine yavaş yavaş yapmak daha iyidir denmektedir.

**Zalhuud ohinoo büü ög, sogtuud morio büü ög:** *Tembele kızını verme, sarhoşa atını verme*<sup>45</sup> anlamına gelen bu atasözünde cümleler gerçek anlamda kullanılarak iki olumsuz insan türüne vurgu yapılmıştır. Buna göre tembele kız verirsen ona bakamaz, sarhoşa da atını verirsen süremez denilmektedir.

Gerek geçmişte gerek günümüzde, içkinin atasözleri ve deyimlerde bazen mecaz bazen de gerçek anlamı ile kullanılmıştır. Bu kadar yaygın olarak kullanılması eski bozkır geleneğinin içkiye yansıyan izleridir. Buraya kadar aktarılan içki ile ilgili atasözleri ve deyimlerde bir yandan içkinin iyi sembolleri verilirken, çoğunlukta ise içkinin zararları, etkileri, ekonomik sıkıntılara sebep olma gibi olumsuz özellikleri vurgulanmıştır.

## 2. AĞITLARDA İÇKİ

Şiir ve bir ezgi gibi söylenen ağıtlarda içki kültürünün izlerini görmek mümkündür. Çin yıllıkları eski Türklerin ölen kişilerin ardından ağıtlar yakarak yüzlerini kanatıp ağladıklarından bahsetmiştir. Bu ağıtların içeriğini bilmemekteyiz; fakat Türk destanları bizlere bu konuda ışık tutmaktadır.

Başkurt destanlarından biri olan Kuzıykürpes destanında kahramanın annesinin oğlunun ardından söylediği ağıt, göçebe bozkır insanının tüm yiyecek ve içeceklerini gözler önüne koyması açısından önemlidir. Kuzıykürpes sevdiği kız olan Mayanhılıv için kendi yaylasını bırakıp gidince, annesi arkasından şu şekilde ağıt yakmıştır: “*Sevdiğim oğlum dönene dek ocağıma ateş almam. Kazanımı pas tutsun, pişirmeye et koymam; Bıçaklarım körelsin pişirmeye kalya doğrasam. Sığırlarımı sağmam pişmesin kaymak da, gerek değil kurut da, yağ eritmeye kap yok; Bayatlamış deri tulumlar, bişkeklerim kırıldılar, süz süzgeçlerime de toz topraklar*

---

<sup>45</sup> Gül, *a.g.e.*, s.150.

*kondular. Sağmam kısırakları, Bana kımız ne gerek? Kımızla keyiflenecek dostum yok. Gönlün kırık, yalnız olduğu çağda onu verecek kesem yok”<sup>46</sup>.*

Adil Sultan destanının Kırım-Nogay rivayetinde Adil Han’ın Farslara esir düştüğünü öğrenen annesi Dana Begim şöyle ağıt yakmıştır:

*“Adil Adil diyenler*

*Adil’in rakı-balını içenler*

*Gök (demir) zırhını giyenler,*

*Arap cinsi güzel atlarına binenler*

*Arkasında gezip, önünde*

*Biz senin için öleceğiz diyenler,*

*Adil zindana düştüğü zaman,*

*Kazvin denilen kızılbaşın*

*Yurdunda bırakıp,*

*Adili sağ bırakıp*

*Geri dönüp gelenler...*

*Yavrum benim Adilim*

*Esen, sağ imiş.*

*Ensesinden iki gözü oyulup*

*Dirsekten iki kolu kesilip el yardımıyla yoklayarak yürüyormuş<sup>47</sup>”.* Diyerek Adil Han’ın sofrasından zamanında içkisini içenlerin çok olduğuna fakat bunların ihtiyaç anında vefasız çıktığına değinerek sitem etmiştir.

<sup>46</sup> Ahmet Süleymanov, Gaynislam İbrahimov, Metin Ergun, *Başkurt Destanları 2 Sosyal Hayatı Anlatan Destanlar*, (Türkiye Türkçesine Aktaranlar: Metin Ergun, Gaynislam İbrahimov, Feride Aetbaeva, Mehmet Yasin Kaya), TDK Yayınları, Ankara, 2014, s.627.

<sup>47</sup> Abdülkadir İnan, “Orta Türk Destanları ve Kırım Adil Sultan”, *Makaleler ve İncelemeler*, C.I, TTK Yayınları, Ankara 1998, s.96.



### 3. TEKERLEME ve BİLMECELERDE İÇKİ

Bozkır toplumları besledikleri hayvanlar hakkında bazı tekerlemeler de yazmıştır. Bunlarda sosyal hayatın tüm yönlerini görmek mümkündür. Dolayısıyla içilen içkilere de dikkat çekilmektedir. Örneğin Kazaklar bu tekerlemelerde kadim Türk içkisi kımızca yer vermektedir:

Deve, deve, develer,  
Tuzun nerede develer?  
Balkan dağı dibinde,  
Beyaz tavşan ininde.  
Daldım geniş tarlaya Cebim doydu meyvaya.  
Meyvamı verdim toprağa, Toprak bana ot verdi.  
Otu verdim koyuna, Koyun bana kuzu verdi.  
Kuzuyu misafire kestim, Misafir bana kamçı verdi.  
Kamçıyı kaza verdim, Kaz yumurta verdi.  
Yumurtayı anneme verdim, Annem alaca tay verdi,  
Alaca taya bin, dedi, Sağı solu gez, dedi;  
Kızı olan köye var, Kımızından iç dedi.  
Kımızından vermezse, Kızını al da kaç, dedi<sup>48</sup>.

Bozkır insanı, günlük içkilerinden olan bir içkinin adını doğrudan vermeden, o içkinin ya da içkiyi temsil edecek diğer belirgin niteliklerini üstü kapalı bir biçimde söyleyerek ya da belirterek o şeyin ne olduğunu bilmeyi dinleyene ya da okuyana bırakan bilmeceleler de oluşturmuşlardır. Nimet Uluğtuğ bunlardan özellikle kımızca ilgili olanlarının bir kitap oluşturacak kadar çok olduğunu, hatta Rusların bile bu konuda bilgiler topladıklarını haber vermiştir. Fakat bunlara ulaşmamak mümkün olmamıştır, buna rağmen Fergana’da tespit edilen üç bilmece verilmiştir:

Cügüt emes çiğit kılğan	Yahudi değil yiğit kılan
Kara emes akını kılğan	Keder değil sevinç veren
Oynu emes curtnu kılğan	Evi değil yurdu kuran

<sup>48</sup>Jannat Erqalievca, Nurhat Şakuzadaulı, *Kazak Kültürü*, Al-farabi Kitabevi, Almatı 2000, s.200-201.

Talan emes birlik kılğan	Ayrılık değil birlik yapan
Bilgil kaysı cadadır bu <sup>49</sup> ?	Bil bakalım hangi mucizedir bu <sup>50</sup> ?
(Kımız)	(Kımız)
Talamceri köklem boldu	Talamyeri yeşillendi
Kök birle cer kulluk boldu	Gökle yer mukaddes oldu
Türlük curtan bozbalalar	Türlü yurttan delikanlılar
Törebekke büklem boldu.	Törebeye selam durdular
Kaysı çağını esleysizler <sup>51</sup> ?	Hangi çağını hatırlarsınız <sup>52</sup> ?
(Kımız Bayramı)	(Kımız Bayramı)
Er, kızlarga öptürgen	Er, kızlara öptüren
Kutluk kuvanç berdirgen	Sonsuz saadet verdiren
Ança yiğit içinden	O kadar yiğit içinden
Kancaların erdirgen	Bir çoklarını murada erdiren
Katsı töre işidir <sup>53</sup> ?	Hangi töre işidir <sup>54</sup> ?
(Kımız Tası)	(Kımız Tası <sup>55</sup> )

Dil ve sanat içinden çıkılan toplumun kültürünü her yönüyle yansıtabilmektedir. Bu nedenle içki kültürünü de bünyelerinde barındırmıştır. Türk sanatı ve eserleri bozkır yaşayışının, dünya görüşünü, inancını ve bozkır hayatının türlü yönlerinden kesitler sunmaktadır. Dolayısıyla atlı göçebe olan bu toplumların

<sup>49</sup> Nimet Uluğtuğ, *Kımız*, Ankara Halkevi, 1939, s.17.

<sup>50</sup> Uluğtuğ, *Aynı Yer*.

<sup>51</sup> Uluğtuğ, *Aynı Yer*.

<sup>52</sup> Uluğtuğ, *Aynı Yer*.

<sup>53</sup> Uluğtuğ, *Aynı Yer*.

<sup>54</sup> Uluğtuğ, *Aynı Yer*.

<sup>55</sup> Üçüncü bilmece hakkında verilmek istenen anlam şudur: Kımız bayramının birinci günü çeşitli yerlerden gelen at koşucuları, pehlivanlar, ciritçiler gibi kadın-erkek ayrımı olmaksızın, gündüz açık havada bir ağaç etrafında ya da gece ateşin etrafında insanlar bir halka teşkil ederlermiş. Bu halkanın genişliği ne kadar büyük olursa o kadar bereketli bir yılın geçeceğine inanırlardı. Bu sırada aksakallardan biri kımız tasını doldurur ve havaya kaldırarak dua eder, isteklerde bulunurdu. Ardından bu tası yiğit birine verirdi. Yiğit bundan bir yudum alır ve sol yanındaki vererek, bu şekilde halka dokuz kere dolaşmış olurdu. En önemli kısmı ise ilk yudumu içenle son yudumu içen arasında geçerdi. Bunlardan biri kız biri de erkekse bu uğurlu sayılır ve yine o yılın bereketli olacağına inanırlardı. Genellikle bu çiftler evlenirdi. Her ikisi erkek ya da kız ise de bunlar ömür boyu kardeşlik bağı ile birbirlerine bağlanırlardı. Uluğtuğ, *a.g.e.*, s.17-18.

en önemli geçim kaynakları olan hayvanlarından elde ettikleri içkinin öne çıkması bizleri şaşırtmamaktadır. Bozkır kültürü çerçevesinde içki, atasözleri, bilmece, tekerleme ve ağıtlara işlenerek anlam dolu derin izler bırakmıştır.

#### 4. BENZETME SANATINDA İÇKİ

Benzetmelerin incelenmesinden daha çok aydınlatıcı bilgi veren hiçbir şey yoktur. Bir ulus onlarla düşüncesini açıklar, belirtir veya sadece, özelleştirmiş bir sözcüğü olmadığı zaman, benzetmelerle düşüncesini ifade eder<sup>56</sup>.

Bozkırın sade, gösteriştenden uzak doğal yaşantısında, içilen içkilerin dildeki sadeliğe de yansıtılarak, benzetilmiş olan nesnelere, isimlerin düşüncesinin aydınlatılmasına yardımcı olduğu görülür.

Türk destanları bize bu konu ile ilgili zengin bilgiler vermektedir. Birçok yerde fikirler ve duygular benzetmelerle ifade edilmiştir. Bu benzetmeler kolay anlaşılır olup, duygu karmaşasından uzaktır, fakat duyguyu en iyi şekilde ifade etmiştir. Oğuz Kağan destanında Oğuz Kağan'ın eşlerinden birinin güzelliği tarif edilirken “*tatlı süt acı kımız olurdu*” benzetmesi kullanılmıştır.<sup>57</sup> Bu benzetmeye göre alkolü yüksek olan acı kımızın sevildiği ve beğenildiği görülmektedir.

Güç ve intikam fikrinin olduğu cümlelerde çok içilen içkiye benzetmeler yapılarak duygular dışa vurulmuştur. Örneğin, Kırgız destanlarından olan Er Eşim ‘Tögüldün Baylığı’ destanında, Kırgızlara saldıran Kalmuklardan intikam almak isteyen Er Eşim’e, Han Tursun şöyle der: “*Möösül’üme çıkarıp, kızları sıraya dizip gel. Soyu farklı düşmanın, kanını kımız gibi içip gel.*”<sup>58</sup>

Aynı şekilde bolluk içinde ki halk hakkında, onun nehir gibi kımız içtiğinden bahsedilir. Kırgızların Boston destanında, Kıpçak-Kırgız yurdunun zenginliği, halkın refahı kımızın nehir gibi çok tüketilmesi ile gösterilmiştir<sup>59</sup>.

<sup>56</sup> Rene Giraud, *Gök Türk İmparatorluğu*, Çev. İsmail Mangaltepe, Ötüken, İstanbul 1999, s.214.

<sup>57</sup> W. Bang ve G.R. Rahmeti, *Oğuz Kağan Destanı*, Burhaneddin Basımevi, İstanbul 1936, s.15.

<sup>58</sup> Abdıldacan Akmatliyev, M. Mukasoy, Gülbara Orozova, *Kırgız Destanları 2*, (Türkiye Türkçesine Aktaran: Çaştegin Turgunbayer), TDK Yayınları, Ankara 2007, s.75.

<sup>59</sup> Abdıldacan Akmatliyev, Aynura Kadırmambetova, *Kırgız Destanları 7*, (Türkiye Türkçesine Aktaran: Naciye Yıldız), TDK Yayınları, Ankara 2007, s.23.

Bozkırda karşılaşılan bir düşmanın zorlu yanları kımız kabına benzetilmiştir. Başkurtların Ural Batır destanında, kötü padişahın karnı için “*kımız dolu kap gibi korkunç*” benzetmesi kullanılmıştır<sup>60</sup>

Altaylılarda şaman, yaptığı ayinde Manzır adı verilen şaman atayı yardıma çağırırken “*kanımı kımız gibi koyulaştıran*” diyerek dua eder ve atayı yüceltir<sup>61</sup>. Buda gösterir ki yoğun olan kımızın güzelliğine vurgu yapılmaktadır.

Dinî yaşamlarında bir ruhun iyi yönleri kımız kaplarına benzetilerek, yine bereket anlamı nesnel araçlarla sembolleştirmişlerdir. Örneğin, Yakutlarda *Ayusıt*'ın özellikleri kımız kabına benzetilmiştir. “İyi kalpli, olanca sâkîn huylu, düşünceleri dünyalar kadar geniş, cömert meme uçları deri kımız kapları gibidir.” Böylece kımız tulumları üst değer seviyesine çıkarılarak onu toplumsal bolluk ve refah fikri ile ilişkilendirmişlerdir<sup>62</sup>.

Buna karşın tabiatta var olduklarına inandıkları kötü ruhların öfkesini ve dış görünüşlerini yine kımız kâselerine benzetmişlerdir. Albastı olarak bilinen kötü ruh, Kazaklarda kadın olsa da, “Baş Albastılar” dedikleri erkektir ve başlarında kımız kâsesi gibi iri gözleri vardır<sup>63</sup>.

Toplumun büyük çoğunluğunda görülen hayvancı atlı göçebelik sanata mani olmamıştır. Edebi alanlarda içkinin simgeselliğini koruduğunu ve kendine bu sanat dallarında yer edindiğini görmekteyiz.

## 5. HEYKEL VE TASVİRLERDE İÇKİ

Bozkır toplumlarının geride bıraktıkları heykellerde bir sanat bulunmaktadır. Az sözle çok şey ifade eden bu anıtlarda içkinin de diline rastlamaktayız. Bunlar bozkır toplumlarının içki kültürüne az da olsa ışık tutan belgeler oldukları için büyük değere sahiptirler.

<sup>60</sup> Metin Ergun ve Gaynislâm İbrahimov, *Başkurt Halk Destanı Ural Batır*, Türksoy Yayınları, Gen Matbaacılık, Ankara 1996, s.81.

<sup>61</sup> A. V. Anaohin, *Altay Şamanlığına Ait Materyaller*, Çev. Dr. Zekeriya Karadut- Jannet Meyermanova, Kömen Yayınları Konya, 2006, s.130-131

<sup>62</sup> E. L. Lvova, İ.V. Oktyabrskaya, A.M. Sagalayev, M.S. Usmanova, *Sibiry Türklerinin Geleneksel Dünya Görüşleri*, Çev. Metin Ergun, C.II, Kömen Yayınları, Konya 2013, s.151.

<sup>63</sup> Celal Beydili, *Türk Mitolojisi Ansiklopedik Sözlük*, Yurt Kitap Yayınları, 2005, s.37.

Gök-Türkler genellikle mezarlarının üzerine bir heykel koyarlardı. Gök-Türk çağına ait olan ve çeşitli yerlerde bulunmuş olan bu heykelerde, ellerinde içki kadehleri tuttıkları görülür. Bu âdet, sonradan Bulgarlar ve Kumanlarda da devam etmiştir. Yine Tuva heykelleri de bu heykeller gibi sol elleri ile kılıçlarını ve sağ elleri ile de içki kadehlerini tutmaktadırlar<sup>64</sup>.

VIII. yüzyılda, Gök-Türk Devleti ordusunun bulunduğu yer Ötüken ve Orhun çevresiydi. Gök-Türk soyuna mensup olduğu anlaşılan bu taş mezarda ki şahıs, hükümdarlara mahsus şekilde bağdaş kurarak oturmuş ve tıpkı Oğuz beylerinde olduğu gibi elde kadeh tutmaktadır. Kadeh, hükümdarlık şöleni ve o şölen esnasındaki and içmek yemini gibi iki ayrı merasimle ilgili olabilir. Bu eserde ise kadeh hükümdarlık simgesi olabilir. Çünkü bağdaş kuran şahsın görünüşü, yanındakilere göre farklı bir portredir<sup>65</sup>.

Erken Türk heykellerinin elindeki kadeh tasviri bazı problemler teşkil etmiştir. Eski Türklerde kadehle genellikle and içilirdi, düşmanı yenen Hun alpine kadehle şarap verilirdi. Türklerde içki âleminin and içmekle de alakası olmuştur. Fakat kadeh tutmak mağlubun galibe hizmet işareti de olabiliyordu. Diğer anlamda ise dinî hayatlarında Oğuzlar gibi kadehle gömülürlerdi<sup>66</sup>. Öyle anlaşılıyorki taş heykellerin elindeki içki kadehleri geniş bir anlam ifade etmektedir.

Nitekim bu gibi heykellerin elinde genelde bir içki kadehinin olması bozkır toplumundaki dayanışmanın aslında bir nevi içki kültürü etrafında oluştuğunu düşündürebilir. Zira içki içmek bozkır toplumunda birlikteliği simgeleyen en önemli araçlardan biri olmuştur. Bu nedenle ölen kişilerin, bu birlikteliği içki kadehleri ile simgelemiş olmaları kendilerini hâlâ toplumun bir parçası olarak göstermeye devam ettiklerini gösterir. Bu heykellerin bozkırda birçok örneği olmakla birlikte çeşitli bazı anlamları da ifade ettiği düşünülebilir<sup>67</sup>.

<sup>64</sup> Bahaeddin Ögel, *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi*, TTK Yayınları, Ankara 2014, s.170-173.

<sup>65</sup> Emel Esin, *İslamiyetten Önceki Türk Kültür Tarihi ve İslama Giriş*, Edebiyat Fakültesi Maatbaası, İstanbul 1978, s.111.

<sup>66</sup> Emel Esin, “Alp Şahsiyetinin Türk Sanatında Görünüşü”, *Türk Kültürü*, S. 34, Ağustos 1965, s.148.

<sup>67</sup> T. Thomas Allsen, “*The Qipchags, an Alcohol History*”, *Central Eurasia in the Middle Ages, Studies in Honour of Peter B. Golden*, Ed. István Zimonyi-Osman Karatay, Wiesbaden, s.18-19.

Bazı Gök-Türk devri mezar heykelleri ise and merasimlerini hatırlatmaktadır. Heykeller bir elde göğüs hizasında kadeh tutmakta, diğer el ile sanki demir unsurunu şahit tutarak sadakat yemini eder gibi, bellerindeki kamaya dokunmaktadırlar<sup>68</sup>.

Kadeh tutmak mağlubun galibe hizmet işareti de olmuştur. Nitekim Gök-Türk kurganlarında alpin öldürdüğü ve böylece balbal olarak heykelini kendine hizmetkâr sıfatı ile dikmeğe hak kazandığı mağlup alplerin heykelleri elde kadeh beklerler<sup>69</sup>.

Sol elde tutulan kadehler devirlerinin kadeh tiplerini de ifade etmeleri açısından da önemli olmuştur. Bütün bu kadeh tipleri, Gök-Türk mezarlarından aynı çıkmışlardır. Bu nedenle heykellerin Gök-Türk hayatı ile ilgili ne kadar ilgili olduklarını görmekteyiz<sup>70</sup>.

Türk halklarının yayıldığı bölgelerde mezarların başına dikilen taş heykellere Bulgarlarda da rastlanır. Bulgarların en meşhur kabartması ise Madara'dadır. Bahsedilen kabartmada süvari, eski Türk heykellerinde olduğu gibi, elinde bir kadeh tutmaktadır. Bu eser, Omurtag Han tarafından babası hatırasına yaptırılmıştır<sup>71</sup>.

Görüldüğü üzere bu heykellerin genelinde elde içki kadehi tasviri yapılmıştır. Gerek sosyal hayatta olsun gerek devlet hayatında önemli ritüellerden biri olan kadeh tutmak veya kadeh kaldırmak dinî hayatın da önemli bir simgesi haline gelmiştir. Kadehler, heykellerde tasvir edilirken çok eski olan bozkır geleneklerini de yaşatmıştır. Bunlar kadeh tutmak, kadeh kaldırmak, and içmek, toplumsal birliktelik ve toplumsal eğlence, sunu gibi toplumu yakından ilgilendiren olayları ifade eden en önemli araçlar kadeh tasviri ile heykellerde yer edinmiştir.

---

<sup>68</sup> Esin, *İslamiyetten Önceki Türk Kültür Tarihi ve İslama Giriş*, s.111.

<sup>69</sup> Esin, *a.g.m.*, s.148.

<sup>70</sup> Ögel, *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi*, s.175.

<sup>71</sup> Ögel, *a.g.e.*, s.269.

## SONUÇ

İnsanlık tarihinde alkolün üretilmesiyle alkol, insanların birçok alanla ilişkisini sağlamıştır. Gerek keyfi, gerek kültürel boyutlarıyla insanlığın siyasi, sosyal, ekonomik tarihinde bir dönüm noktası olmuştur. Hemen hemen bütün toplumlarda etkili bir statü ve güç simgesi olmuştur. Dünyada ilk toplumlarda Antik Mısır ve Mezopotamya'da bira, Yunanistan ve Roma'da şarap, Çin ve Batı Asya'da bal veya tahıldan içkiler yapılarak yoğun olarak kullanılmıştır. Buna karşın ilk alkollü içeceğin kim tarafından ne zaman yapıldığı belli değildir.

Kadim Orta Asya'da bozkır toplumları olan Türk-Moğol toplumları aynı zamanları yaşarken farklı içkiler içmişlerdir. Türkler tarihlerinin en eski dönemlerinden itibaren çeşitli içkilerin yapımını biliyorlardı. Grek kaynaklarının verdiği bilgilere göre, Ön-Türk boylarından olan İskitlerden beri kısrak sütüyle kımız içkisini yapmaktaydılar. Bu durum MÖ. III. yüzyılın sonlarına doğru kurulmuş olan Hun devleti döneminde ve VI. yüzyılın ortalarına doğru Altay dağlarının güney eteklerinde yaşayan Aşina boyunun kurduğu Gök-Türk devleti dönemlerinde aynı şekilde devam etmiştir. Bozkırın büyük imparatorluklarında içilen içkilerin ortak noktasının süt içkileri olması, kımız gibi süttten yapılan içkilerin menşeinin Türklere dayandığı ve at sırtında yapılmış olan uzun yolculuklar neticesinde ortaya çıktığını göstermektedir. Hemen hemen bütün Türk çevrelerinde kımızın kullanılmış olması kadim bir Türk içkisi olduğu yönündeki bulguları desteklemektedir. Eski Çin kaynaklarında Kırgızların çok eskilerden beri tahıldan çeşitli içkiler yaptıkları anlatılmıştır. Ayrıca Kırgızlar süt içkisi olan kımızı da severek kullanmaktaydılar. Bunların dışında, Oğuzlar, Uygurlar, Bulgarlar, Altay Türkleri başta olmak üzere birçok Sibiryaya toplumunda da çeşitli içkilerin üretimi ve kullanımı görülmüştür. Bütün bu boy ve devletlerin zamanlarının içki yapma tekniklerine göre oldukça iyi oldukları ve zamanın tekniklerini kendi imkânlarına göre ayarladıklarını kaynaklardaki bilgilerden anlamaktayız. Çeşitli açılardan Türk töresini terk eden Uygurlar kımız içmeyi zamanla bırakmıştı, çünkü mensubu oldukları yeni dinleri hayvansal gıdaları yasaklamıştı. Buna karşın Uygurlar şarap yapımı konusunda çok mahirdiler bu nedenle Uygur dönemi şarapları birçok farklı kültürü kendine hayran bırakmıştır. Bu durum Türklerde içki kültürünün devam ettiğini göstermektedir. Altay Türkleri, Arapların icadı olan imbik makinesini Avrupa'nın şarabı

damıtmasıyla başlayan yeni bir tekniği bozkırda süt damıtarak süt rakısını meydana getirmişlerdir. Bu oluşum bozkır kültür ürünüdür. Eldeki tüm imkânlar yenilik sayılacak düzeyde kullanılmış ve bu durum bozkır toplumlarının içki yapma konusunda bilgi sahibi olduklarını göstermektedir.

Moğollar ise bozkıra inmeden önce Mançurya, Tibet, Japonya gibi kültürlerle temasta bulunmuştu ve bozkır kültürünün etkisinden uzaktılar. Bu nedenle bozkır içkilerinin ağırlık noktası olan süt içkilerini Türkler kadar çok içmemektedirler, onlar bu kültürlerin etkisiyle tahıl içkilerini içmektedirler. Bazı Ön-Moğol boylarının tahıldan içkiler yaptığı yönünde bulgulara rastlanmıştır. Daha sonraları bozkıra inen Moğollar atı evcil bir hayvan olarak kullanmış, çeşitli sürü hayvanlarına da sahip olarak bozkırın en temel besin kaynağı olan süt ürünleriyle tanışmışlardır. Bu nedenle kımız Moğolların da çok fazla tükettiği bir içki olmuştur. Moğolcada ki süt içkilerinin çoğunlukta olması bozkırın Moğollar üstündeki etkisini ve süt içkilerinin çeşitli olduğunun göstergesidir.

Bozkır toplumu kendi içki kültürlerini oluşturmuştur. İçkilerini yaparken sadece keyfi bir uğraş olarak görmemişlerdir. Millî ve kutsal içkileri olarak görmüşlerdir. Bu nedenle içilen içkiler içinde süt içkileri adeta Türk-Moğol toplumlarının bir töresi olmuştur. Bozkır coğrafyasının doğal bir sonucu olarak iklimin karasallığı tarımdan çok hayvan beslenmesine teşvik etmiştir. Beslenen hayvanlar ve üretimin hayvansal gıdalar ağırlıklı olması süt içkilerinin oluşmasına önemli bir etkidir.

Alkol insanlar tarafından tesadüfen keşfedilmiş ve bu sıradan bir olay olarak kalmamış mucize olarak görülmüştür. Alkol kendinden geçme, mutluluk hallerine sokma vb. etkileri nedeniyle Tanrı'nın bir armağanı olarak görülmüştür, bu nedenle de tanrılara layık görülmüştür. Üstelik alkol, tanrı ile iletişimi sağlayan en önemli unsurdur. İlerleyen süreçte farklı kültürlerde üretilen içkiler için bu algı devam etmiştir. Tabii bu algıda alkollü içeceklerin insanlığa sağladığı olağanüstü etki ve güç göz ardı edilmemelidir. İçkiyi sadece sarhoş olmak için içmek yerine alkolün insanı kendinden geçirmesi, hastalıkları tedavide kullanılması ve önemli bir besin kaynağı olması gibi durumlar, alkollü içeceklere olağanüstü güçler atfedilmesine, onlarla ilgili dinî-mitolojik algılar oluşmasına zemin hazırlamıştır. Bu nedenle bazı dinlerde



alkollü içecekler tanrıya yakınlaşmanın bir aracı olarak kutsal görülmüştür. Türk-Moğol toplumlarında da bu durum böyledir. Bozkır toplumlarının inancını yakından etkilemiş olan Gök-Tanrı ve Şamanizm inancında bu etki kendini her alanda göstermiştir. Yer-su zümresinde ve atalar kültüründe içki tanrı ve ruhlarla iletişimi sağlayan bir unsurdur; bu kutsallara yapılan dinî ritüellerin kurban adaklarından en önemlisi alkollü içeceklerdir. Ayrıca eski Türk dinine sirayet etmiş olan Moğolları da yakından ilgilendiren Şamanizm ile alkollü içecekler arasında çok sıkı bir ilişki bulunmaktadır. Şamanizm'in en temel unsuru olan ve şamanın yardımcıları olan ruhların şamandan en çok bekledikleri kansız kurban türü alkollü içeceklerdir. Bu sebeple şaman ayinlerinin en önemli unsuru alkoldür. Şamanlar ayin öncesi ve ayin esnasında sundukları içkilerle kötü ruhları sâkînleştirep, iyi ruhların da desteğini almaktadır. Şaman dua ve alkışlarında hangi içkilerin ne kadar sunulduğu belirtilmiştir. Bu durum alkolün Şamanizm'de ruhlar dünyası için bir teminat vazifesi gördüğünü göstermiştir.

Bozkır toplumlarında önemli bir yere sahip olan alkollü içecekler çeşitli geleneklere de sirayet etmiştir. Bozkırda doğumdan cenaze merasimlerine kadar çeşitli âdetlerin uygulanmasında içki bir araçtır. Kısırlık, doğum gibi olaylarda yapılan geleneklerde içki kullanımı yaygındır. Türk-Moğol toplumları alkolün bedene, dolayısıyla kana en çabuk tesiri eden kutsal bir sıvı olarak gördükleri için karşılıklı anlaşmalarda en önemli unsur olarak içkiyi kullanmışlardır. Hemen hemen bütün bozkır toplumlarında görülen ant içme âdeti yaygın bir gelenektir. Türk-Moğol toplumları ant içme törenlerinde kımız veya şarabı kana karıştırarak içmişlerdir.

Bozkır toplumları sosyal hayatın temposuna en iyi şekilde ayak uydurmuşlardır; öyle ki geniş sürülere sahip olmak bunu içki kültürünün her alanına yansıtmayı gerektirmiş ve yine ayrı bir kültür çevresi oluşturmuştur. İşte bu kullanılacak olan içki alet ve malzemeleridir. Bozkır insanı hayvan sürülerinden çok çeşitli içki kadehleri, hayvan derilerinden içki tulumları, mataralar ve kutsal saydıkları ağaçlardan kadeh ve kaplar yapmışlardır. En ilginç olanı ve bozkır töresi açısından dikkate alınacak olanı kafatası kadehleri olmuştur. Düşmanını alt eden Türk devletleri düşman kafatasından içki kadehi yaparak bununla övünmüş ve zaferin simgesini içki kadehi ile anlamlandırmıştır. Bu uygulama İskitler döneminden beri bozkırda uygulanmakta olan eski bir âdetti. Öyle ki zamanla

Hristiyanlaşarak millî benliklerini kaybeden Bulgarlar çok uzun süre eski bir bozkır âdeti olan kafatası kemiğinden içki kadehi yapma âdetini devam ettirmişlerdir.

Bozkır kültüründe bu kadar önemli olan içki kültürünün, en önemli kültür taşıyıcıları olan destanlara yansımış olmaması şüphesiz mümkün değildir. Alkollü içecekler, destanlarda en önemli motiflerdendir. İçki, destan kahramanlarının yanından ayırmadığı, çoğu zamanda şifalı olarak gördüğü kutsal bir sıvıdır. Türk destanlarından olan Oğuz Kağan destanında kahraman doğarken anne sütünü sadece bir kere emmiş, ardından istediği üç şeyden biri içki olmuştur. Dede Korkut Hikâyeleri'nde Oğuz Beyleri “şarabın itisi” dedikleri en sert içkiyi içerlerdi. Diğer birçok Sibirya Türk destanlarında yine alkollü içeceklerin en sert olanı kahramanların gücünü de ifade eden sembol olarak karşımıza çıkmıştır. Bu gücün ifade şekli ise olağanüstü büyüklükte olan içki kadeh ve kaplarından en sert içkileri bir seferde içmekle mümkün olabilmiştir.

İçkinin manevi boyutu önde olmasına karşın, birde maddi boyutu vardır. Alkollü içecekler bozkır ekonomisinde çok önemli bir yere sahiptir. Dünyanın en büyük savaşlarını ve kuşatmalarını yapan bozkır orduları bu olaylar esnasında yanlarından içkiyi ayırmamışlardır. Üstelik bozkır devletleri alkollü içeceğini bağlı olan devlet ve boylardan vergi olarak almıştır. Bunun dışında kendi ürettiği başta hayvansal ürünleri yerleşiklere satarak karşılığında farklı alkollü içecekleri almışlardır. Bu durum bozkırın içkiye atfettiği maddi önemi göstermesi açısından önemlidir.

Görüldüğü üzere alkollü içecekler bozkır kültüründe kutsal kabul edildiği gibi bozkır töresinin de bir parçası haline gelmiştir. Alkollü içecekler, doğum, ölüm, ziyafet, sosyal ilişkiler, ticari işlemler, antlaşmaları sağlama ve güçlendirme, zihni oyalama, yaşamı iyileştiren şifalı ilaçlar ve öldürücü zehirlerde kullanılan bir silah olarak tarihte çok geniş bir yelpazeye sahip olmuştur.

## BİBLİYOGRAFYA

### 1. ANA KAYNAKLAR

- ABU'L-FARAC, Gregory, (Bar Hebraeus) *Abu'l-Farac Tarihi*, C.II, (Çeviren: Ömer Rıza Doğrul), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1999.
- AKROPOLİTES, Georgios, *Vekayinâme*, (Çeviren: Bilge Umar), Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2008.
- ANOHİN, A.V., *Altay Şamanlığına Ait Materyaller*, (Çeviren: Dr. Zekeriya Karadut-Jannet Meyermanova), Kömen Yayınları Konya, 2006.
- ATTALEİATES Mikhael, *Tarih*, (Çeviren: Bilge Umar), Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2008.
- BABUR, Gazi Zahireddin Muhammed, *Baburname*, (Çeviren: Reşit Rahmeti Arat), Kabcacı Yayinevi, İstanbul, 2006.
- BANG, W, ve G.R., Rahmeti, *Oğuz Kağan Destanı*, Burhaneddin Basımevi, İstanbul, 1936.
- BANVALOT, Gabriel, *Eski Yurt Orta Asya'dan* (Çeviren: M. Reşat Uzman), Tercüman 1001 Temel Eser, 1884.
- BELL, John, *Travels From St. Petersburg, in Russia to Diverse Parts of Asia*, Vol. I, Robert and Adrew Foolis, Glasgow, 1763.
- BLOCQUEVILLE, Henri De Couliboeuf De Blocqueville, *Türkmenler Arasında*, (Çeviren: Rıza Akdemir), Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000.
- CARPİNİ, Johann De Plano, *Moğol Tarihi ve Seyahatname*, (Çeviren: Ergin Ayan), Derya Kitabevi, Trabzon, 2001.
- CLAVİJO, Ruy Gonzales de, *Anadolu Orta Asya ve Timur*, (Tercüme: Ömer Rıza Doğrul), Ses Yayınları, İstanbul, 1993.
- CÜVEYNÎ, Alaaddin Ata Melik, *Tarih-i Cihan Güşa*, (Çeviren: Mürsel Öztürk), Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1999.
- DAVLETOV, Timur, *Hakas Türklerinin Kadın Yiğitlik Destanı Huban Arığ*, (Destanı Anlatan: Semön İ. Şılbayev), Türksoy Yayınları, 2006.
- EBUL GAZİ BAHADIR HAN, *Şecere-i Terakime (Türkmenlerin Soy Kütüğü)*, (Yayımlayan: Mehmet Ölmez), (Hazırlayan: Zuhâl Kargı Ölmez), Simurg Yayınları, Ankara, 1996.
- EL-CÛZCÂNÎ, Min Hâc-ı Sirâc, *Tabakât-ı Nâsırî Moğol İstilasına Dair Kayıtlar*, (Çeviren: Mustafa Uyar), Ötüken Yayınları, İstanbul, 2016.

- EL- GİRÂNÂTÎ, Ebû Hâmid Muhammed, *Girnâti Seyahatnamesi*, (Hazırlayan: Fatih Sabuncu), Yeditepe Yayınevi, İstanbul, 2011.
- EL-ÖMERÎ, Şihabeddin b.Fazlullah, *Türkler Hakkında Gördüklerim ve Duyduklarım*, (Çeviren: Ahsen Batur), Selenge Yayınları, İstanbul, 2014.
- Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Haz. Seyit Ali Kahraman, C.II, Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, 1.Kitap, İstanbul, 2011.
- FAZLULLAH, Reşidüddin, *Camii't-Tevarih (İlhanlılar Kısım)*, (Çeviren: İsmail Aka-Mehmet Ersan-Ahmad Hesamipour Khelejani), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2013.
- GÖKYAY, Orhan Şaik, *Dede Korkut Hikâyeleri*, Kabalcı Yayınları, İstanbul, 2013.
- \_\_\_\_\_, *Dedem Korkudun Kitabı*, Kabalcı Yayınevi, İstanbul 2006.
- GRİGOR, Aknerli, *Okçu Milletini Tarihi*, (Çeviren: Hrant D. Andreasyan), Yeditepe Yayınevi, İstanbul, 2012.
- HAYTON, Korykoslu, *Doğu Ülkeleri Tarihinin Altın Çağı*, (Çeviren: Altay Tayfun Özcan), Selenge Yayınları, İstanbul, 2015.
- HERODOTOS, *Herodot Tarihi*, (Çeviren: Müntekim Ökmen), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2011.
- HOMEROS, *İlyada*, (Çeviren: Azra Erhat), A. Kadir, Vol. XIII.5, Sander Yayınları, İstanbul, 1975.
- İbn Battûta Seyahatnamesi*, (Çeviren: İnceleme ve Notlar A. Sait Aykut), Cilt. I Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2000.
- İNAN, Abdülkadir, *Manas Destanı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1972.
- İZGİ, Özkan, *Çin Elçisi Wang Yen-Te'nin Uygur Seyahatnamesi*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1989.
- JOİNVİLLE, Jean De, *Bir Haçlının Hatıraları*, (Çeviren: Cüneyt Kanat), Vadi Yayınları, Mayıs, 2002.
- KAŞGARLI, Mahmud, *Divan-ı Lûgat-it Türk Tercümesi*, (Çeviren: Besim Atalay), Cilt I-III, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1985.
- KATANOV, N.F., *Türk Kabileleri Arasında*, (Çeviren: Attila Bağcı), Kömen Yayınları, Konya, 2004.
- \_\_\_\_\_, *Sibirya ve Doğu Türkistan'dan Mektuplar*, (Çeviren: Burçak Okkalı), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2008.

- Mamay-Nogay Türklerinin Kahramanlık Destanı*, (Destanı Anlatan: Koybakov Yumanbet), (Derleyen-Asım Sika Liyev, Aşım Şeyh Ali Ulı), (Editör: Murat Yılmaz), Türksoy, Ankara, 2010.
- Moğolların Gizli Tarihi I*, (Çeviren: Ahmet Temir), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2010.
- Moğolların Gizli Tarihçesi*, (Moğolca Aslından Çeviren: Mehmet Levent Kaya), Kabalcı Yayıncılık, İstanbul, 2011.
- MÜVERRİH KİRAGOS, *Ermeni Müverrihlerine Göre Moğollar*, (Tercüme: Gürsoy Solmaz), Elips Kitap, Ankara, 2009.
- NASKALİ, Emine Gürsoy, *Maaday Karay Destanı*, Yapı Kredi Yayınları, Nisan 2015.
- NİZAMÜLMÜLK, *Siyasetnâme*, (Çeviren: Nurettin Bayburtlugil), Dergâh Yayınları, İstanbul, 1987.
- ÖĞLU, Yazıl Yoldaş, *Alpamış Destanı*, (Türkiye Türkçesine Aktaran: Aysu Şimsek-Canpolat Dr. Aynur Öz) Atatürk Kültür Merkezi Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000.
- ONAT, Ayşe, Sema Orsoy, Konuralp Ercilasun, *Han Hanedanlığı Tarihi*, Hsiung-nu (*Hun*) Monografisi, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2004.
- ÖZKAN, Fatma, *Altın Arığ Destanı*, Bilig Yayınları, Ankara, 1977.
- PACHYMERES, Georges, *Bizanslı Gözüyle Türkler*, (Çeviren: İlcan Bihter Barlas), İlgi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul, 2009.
- PALLAS, P. S., *Travels Through The Southern Provinces of The Russian Empire, In The Years 1793 And 1794*, Vol. II, John Stokdals, Pccadilly, London, 1812.
- POLO, Marko, *Markopolo Seyahatnamesi*, (Yayına Hazırlayan: Filiz Dokuman), C.I, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul, 1980.
- QUENTİN, Simon De Saint, *Bir Keşiş'in Anlarında Tatarlar ve Anadolu 1245–1248*, (Çeviren: Erendiz Özbayoğlu), Doğu Akdeniz Kültür ve Tarih Araştırmaları Vakfı, Antalya, 2006.
- RADLOFF, Wilhelm, *Sibirya'dan*, (Çeviren: Ahmet Temir), C.I-II-III, Millî Eğitim Basımevi, İstanbul, 1994.
- RUBRUK, Wilhelm Von, *Moğolların Büyük Hanına Seyahat*, (Çeviren: Ergin Ayan), Ayışığı Kitabevi, İstanbul, 2012.
- SCHUYLER, Eugene, *Türkistan*, (Çevirenler: Firdevs Çetin-Halil Çetin), Paradigma Yayıncılık, İstanbul, 2007.
- STRABO, *The Geography of Strabo*, Vol. I, Book VII, C. III &7, (Literally Translated, With Notes: By H.C. Hamilton, Esq.), Henry G. Bohn, York Street, Covent Garden, London, 1854.
- TOPÇİ, Altan, *Moğol Tarihi*, (Çeviren: Tuncer Gülensoy), Kültür Ajans Yayınları, Ankara, 2008.

TOTT, Baron De, *Türkler ve Tatarlara Dair Hatıralar*, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul.

TUĞAÇ, Hüsamettin, *Bir Neslin Dramı*, Çağdaş Yayınları, İstanbul, 1975.

VAMBERY, Arminius, *Bir Sahte Dervişin Orta Asya Gezisi Bir Sahte Dervişin Asyay-ı Vusta da Seyehati*, (Hazırlayan: N. Ahmet Özalp), Ses Yayınları, İstanbul, 1993.

VARDAN, Müverrih, *Türk Fetihleri Tarihi (889-1269)*, (Çeviren: Hrant D. Andreasyan, Yayına Hazırlayan. İlhan Aslan, Ed. Fuat Hacısalihioğlu), Post Yayınları, İstanbul, 2017.

ZONARAS, Ioannes, *Tarihlerin Özeti*, (Çeviren: Bilge Umar), Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2008.

## 2. TETKİK ESERLER

ARIKOĞLU, Ekrem, *Hakas Destanları*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2007.

AHMETBEYOĞLU, Ali, *Greks Seyyahı Priskos (V. Asır)'a Göre Avrupa Hunları*, Türk Dünyası Araştırma Vakfı Yayınları, İstanbul, 1995.

\_\_\_\_\_, *Avrupa Hun İmparatorluğu*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2001.

AKMATLİYEV, Abdıldacan, Mukasoy, M., Orozova, Gülbara, *Kırgız Destanları 2* Türkiye Türkçesine Aktaran. Caştigin Turgunbayer, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2007.

\_\_\_\_\_, Abdıldacan, Aynek Caynakova, *Kırgız Destanları 4*, (Türkiye Türkçesine Aktaranlar: Ali Özgün Öztürk), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2009.

\_\_\_\_\_, Abdıldacan, Aynura Kadırmambetova, *Kırgız Destanları 7* (Türkiye Türkçesine Aktaran. Naciye Yıldız), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2007.

ALINGE, Curt, *Moğol Kanunları*, (Çeviren: Çoşkun Üçok), Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Yayınları, Ankara, 1967.

BOZKURT, Fuat, *Türk İçki Geleneği*, Kapı Yayınları, İstanbul, 2006.

CHAVANNES, Edouard, *Çin Kaynaklarına Göre Batı Türkleri*, (Çeviren: Mustafa Koç), Selenge Yayınları, İstanbul, 2013.

ÇANDARLIOĞLU, Gülçin, *Sarı Uygurlar ve Kansu Bölgesi Kabileleri (9-11 Asırlar)*, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, Düzeltilmiş, Genişletilmiş İkinci Baskı, İstanbul, 2004.

\_\_\_\_\_, *Orta Asya'da Timuriler, Çin'de Ming Münasebetleri, Ch'en Ch'eng Elçilik Raporu*, Mimar Sinan Üniversitesi Matbaası, 1995.

- ÇORUHLU, Yaşar, *Türk Mitolojisinin Ana Hatları*, Kabalcı Yayınları, İstanbul, 2013.
- DEMİRCİ, Mehmet, *Türkistan Notları*, Kubbealtı Neşriyatı, İstanbul, 1996.
- DURMUŞ, İlhami, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Akçağ Yayınları, Ankara, 2016.
- \_\_\_\_\_, *İskitler*, Akçağ Yayınları, Ankara, 2015.
- DİLEK, İbrahim, *Altay Destanları 1*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2002.
- \_\_\_\_\_, *Altay Destanları 2*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2007.
- \_\_\_\_\_, *Altay Destanları 3*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2007.
- EBERHARD, W, *Çin'in Şimal Komşuları*, (Çeviren: Nimet Uluğtuğ), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1996.
- ELİADE, Mircea, *Şamanizm*, (Çeviren: İsmet Birkan), İmge Kitabevi, Ankara, 1999.
- ERGUN, Metin, Mehmet Aça, *Tıva Kahramanlık Destanları I*, Akçağ Yayınları, Ankara, 2004.
- ERQALİEVA, Jannat, Nurhat Sakuzadaulı, *Kazak Kültürü*, Al-Farabi Kitabevi, Almatı, 2000.
- ESİN, Emel, *Türk Kozmolojisine Giriş*, Kabalcı Yayınları, 2001.
- \_\_\_\_\_, *İslamiyetten Önceki Türk Kültür Tarihi ve İslama Giriş*, Edebiyat Fakültesi Matbaası, İstanbul, 1978.
- GAYRETULLAH, Hızır Bek, *Altaylarda Kanlı Günler*, Ahmet Sait Matbaası, İstanbul, 1977.
- GİRAUD, René, *Gök Türk İmparatorluğu: İleriş, Kapgan ve Bige'nin Hükümdarlıkları*, (Çeviren: İsmail Mangaltepe), Ötüken Neşriyat, İstanbul, 1999.
- GOLDEN, Peter B., *Dünya Tarihinde Orta Asya*, (Çeviren: Yahya Kemal Taştan), Ötüken, İstanbul, 2015.
- GOLİKOVA, T. A., *Altaytsı*, Slovar Etnolingvokul'trı, Moskova, 2015.
- GÖKALP, Ziya, *Türk Uygarlığı Tarihi*, (Hazırlayan: Yusuf Çotuksöken), İnkılap Kitabevi, İstanbul, 1991.
- GÜL, Bülent, *Moğol Atasözleri*, Türk Kültürü Araştırmaları Enstitüsü, Ankara, 2010.
- GROUSSETE, René, *Bozkır İmparatorluğu*, (Çeviren: M. Reşat Uzman), Ötüken Neşriyat, İstanbul, 1999.

- HARVA, Uno, *Altay Panteonu*, (Çeviren: Ömer Suveren), Doğu Kütüphanesi, İstanbul, 2014.
- ILGAR, Hayrani, *Türkiye’de Kırmızı*, Baskı Uğur Ofset, İzmir, 1990.
- İNAN, Abdülkadir, *Makaleler ve İncelemeler*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 1987.
- \_\_\_\_\_, *Tarihte ve Bugün Şamanizm Materyaller ve Araştırmalar*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2015.
- \_\_\_\_\_, *Eski Türk Dinî Tarihi*, Millî Eğitim Basımevi, İstanbul, 1976.
- KAFESOĞLU, İbrahim, *Türk Millî Kültürü*, Ötüken Neşriyat, İstanbul, 2010.
- KALAFAT, Yaşar, *Kuzey Azerbaycan- Doğu Anadolu ve Kuzey Irak’da Eski Türk Dinî İzleri, Dinî Folklorik Tabakalaşma*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1998.
- KHAZANOV, Anatoly M, *Göçebe ve Dış Dünya*, (Çeviren: Ömer Suveren), Doğu Kütüphanesi Yayınları, İstanbul, 2015.
- KILIÇ, Sami, *İlahi Dinlerde Yiyecek ve İçecekler*, Sarkaç Yayınları, Ankara, 2011.
- KURAT, Akdes Nimet, *Peçenek Tarihi*, Devlet Basımevi, İstanbul, 1937.
- \_\_\_\_\_, *IV-XVIII. Yüzyıllarda Karadeniz Kuzeyindeki Türk Kavimleri Ve Devletleri*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 1972.
- LVOVA, E. L, İ.V. Oktyabrskaya, A.M. Sagalayev, M.S. Usmanova, *Sibirya Türklerinin Geleneksel Dünya Görüşleri* (Çeviren: Metin Ergun), C.I-II-III, Kömen Yayınları, Konya, 2013.
- MUSAYEV, S., A. A. Akmataliyev, *Kırgız Destanları 6*, (Destanı Anlatan: Sağınbay Orozbakoğlu), (Türkiye Türkçesine Aktaranlar: Fikret Türkmen- Şurubu Uraimova), Türk Dil Kurumu. Yayınları, Ankara, 2007.
- NEMETH, Gyula, *Attila ve Hunları*, (Çeviren: Şerif Baştav), Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, Ankara, 1982.
- OĞUZ, Burhan, *Türkiye Halklarının Kültür Kökenleri*, C.I, İstanbul, 2002.
- ORKUN, Hüseyin Namık, *Peçenekler*, Remzi Kitapevi, İstanbul, 1933.
- OROZOVA, Gülbara, Abdıldacan Akmataliyev, *Kırgız Destanları 8*, Türkiye Türkçesine Aktaran: Ferah Türker, (Anlatan: Kadırcul Alimanov), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2010.



- ONAT, Ayşe, *Çin Kaynaklarında Türkler Han Hanedanı Tarihinde “Batı Bölgeleri”*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2012.
- ÖGEL, Bahaeddin, *Büyük Hun İmparatorluğu*, C.I, Türk Tarih Kurumu. Yayınları, Ankara, 2015.
- \_\_\_\_\_, *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2014.
- \_\_\_\_\_, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Kültür Bakanlığı Yayınları, C.II-C.IV, Ankara, 1978.
- \_\_\_\_\_, *Türk Mitolojisi*, C.I-II, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2014.
- \_\_\_\_\_, *Türklerde Devlet Anlayışı*, Ötüken, İstanbul, 2001.
- PHİLLİPS, Rod, *Alkol Tarihi*, (Çeviren: Dilek Berilgen Cenkçiler), Maya Kitap, İstanbul, 2016.
- POTAPOV, L. P., *Altay Şamanizmi*, (Çeviren: Metin Ergun), Kömen Yayınları, Konya, 2012.
- RÁSONYI, László, *Tarihte Türklük*, Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları, Ankara, 1971.
- ROUX, Jean Paul, *Eski Türk Mitolojisi*, Bilgesu Yayınları, Ankara, 2011.
- \_\_\_\_\_, *Orta Asya Tarih ve Uygarlık*, Kabalcı Yayınları, İstanbul, 2006.
- \_\_\_\_\_, *Türklerin ve Moğolların Eski Dinî*, (Çeviren: Aykut Kazancıgil), Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2002.
- RUDENKO, Sergey İvanoviç, *Başkurtlar*, (Çeviren: Roza-İklil Kurban), Kömen Yayınları, Konya 2001.
- SCHİVELBUSCH, Wolfgang, *Keyif Verici Maddelerin Tarihi/ Cennet, Tat ve Mantık*, (Çeviren: Zehra Aksu Yılmaz), Genesis Kitap, Ankara, 2012.
- STANDAGE, Tom, *Altı Bardakta Dünya Tarihi*, (Çeviren: Ahmet Fethi), Kırmızı Kedi Yayınevi, İstanbul, 2014.
- SÜLEYMANOV, Ahmet, Gaynislam İbrahimov, Metin Ergun, *Başkurt Destanları 2 Sosyal Hayatı Anlatan Destanlar*, (Türkiye Türkçesine Aktaranlar: Metin Ergun, Gaynislam İbrahimov, Feride Aetbaeva, Mehmet Yasin Kaya), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2014.
- ŞEŞEN, Ramazan, *İslam Coğrafyacılarına Göre Türkler ve Türk Ülkeleri*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2001.
- \_\_\_\_\_, *İbn Fadlan Seyahatnamesi ve Ekleri*, Yeditepe Yayınevi, İstanbul, 2010.
- TAŞAĞIL, Ahmet, *Gök-Türkler*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2014.

\_\_\_\_\_, *Çin Kaynaklarına Göre Eski Türk Boyları (MÖ. III.- M.S. X. Asır)*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2004.

TSAİ, Liu Mau-, *Çin Kaynaklarına Göre Doğu Türkleri*, (Tercüme: Ersel Kayaoğlu, Deniz Banoğlu), Selenge Yayınları, İstanbul, 2011.

TURAN, Ahmet Nezihi, *Acısıyla Tatlısıyla Boza*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2007.

YAYGIN, Hasan, *Kımız ve Özellikleri*, Yeni Matbaa, Antalya, 1992.

YILDIRIM, Kürşad, *Çin Kaynaklarında Türkistan Şehirleri*, Ötüken Neşriyat, İstanbul, 2013.

YÖRÜKAN, Yusuf Ziya, *Müslümanlıktan Evvel Türk Dinî Şamanizm*, (Notlarla Ve Eklerle Yayına Hazırlayan: Turhan Yörükan), Ötüken Neşriyat, İstanbul, 2014.

YÜCEL, Muallâ Uydu, *İlk Rus Yıllıklarına Göre Türkler*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2007.

ULUĞTUĞ, Nimet Turgun, *Kımız*, Ankara Halkevi, 1939.

ZUBAİDA, Sami, Richard Tapper, *Orta Doğu Mutfak Kültürleri*, (Çeviren: Ülkün Tansel), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2003.

### 3. SÜRELİ YAYINLAR

AHMETBEYOĞLU, Ali, “Bizans Tarihçisi Menandros’un Türkler (Gök-Türkler) Hakkında Verdiği Bilgiler”, *İstanbul Üniversitesi Tarih Dergisi*, S.50, 2010, ss.11-25.

ALLSEN, Thomas T, “*The Qipchags, an Alcohol History*”, *Central Eurasia in the Middle Ages, Studies in Honour of Peter B. Golden*, (Editör: István Zimonyi-Osman Karatay), Wiesbaden, ss.1-22.

AKSOY, Mustafa, “Türkler’de At Kültürü ve Kımız”, *Türk Dünyası Tarih Dergisi*, Ekim 1998, ss.38-44.

BAKTIR, Mustafa, “İslamda İçki”, *DİA*, C.XXI, 2000, ss.458-462.

BARTHOLD, W, “17. Asırda Özbek Hanları Saraylarında Merasim” (Çeviren: Abdülkadir İnan), *Makaleler ve İncelemeler*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1987, ss.546-554.

BEŞEVLİYEV, V, “Proto-Bulgar Dinî”, (Çeviren: T. Acaroğlu), *Belleten*, C.IX, S.34, Nisan 1945, ss.213-261.

BEŞİRLİ, Hayati, “Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat Ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, S.58, 2011, ss.139-152.

- \_\_\_\_\_, “Yemek, Kültür ve Kimlik”, *Millî Folklor*, S.87, 2010, ss.159-169.
- BOZKURT, Nebi, “İçki”, *Diyanet İslam Ansiklopedisi*, C.XXI, İstanbul 2000, ss.455-456.
- BULUÇ, Sâdettin, “Şamanizm”, *MEB İslam Ansiklopedisi*, C.XI, İstanbul 1979, ss.320-335.
- \_\_\_\_\_, “Şaman”, *MEB. İslam Ansiklopedisi*, C.XI, İstanbul 1979, ss.310-335.
- CARGISTAY, Yuriy Vasilyev, “Saha (Yakut) Kültüründe At ve Atçılık”, (Editör: Emine Gürsoy Naskali), *Türk Kültüründe At Ve Çağdaş Atçılık*, Resim Matbaacılık, İstanbul,1995, ss.306- 311.
- DEMİR, Müge, “Şamanizm’de Hastalık Kavramı Ve Tedavi Yöntemleri”, *Lokman Hekim Dergisi*, S.6, 2016, ss.19-24.
- DEMİRCİ, Kürşat, “İslam Öncesi Dinlerde İçki”, *DİA*, C.XXI, İstanbul 2000, s.456-458.
- DERMAN, Giray Saynur, “Sibiryaya Türkleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme”, *Siberian Studies*, C.4, S.9, 2016, ss.15-40.
- DİLEK, İbrahim, “Altay Türklerinde Halk İnançları”, *Bilig*, (Güz), S.3, 1996, ss.96-101.
- \_\_\_\_\_, “Sibiryaya Türklerinde Ateşle İlgili İnançlar, Törenler ve Bazı Efsaneler” *Bilig*, S.43, 2007, ss.33-54.
- \_\_\_\_\_, “Altay Türk Kayçılık Geleneği ve Kayçı N.U Ulağaşev: Saçı Geleneği ve Bez Bağlama Motifi”, *Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi*, S.5, Bahar, Ankara 1998, ss.309-360.
- DOĞAN, Orhan, “Kazak-Kalmuk (Jungar) Savaşları”, *Türkler*, C.VIII, Ankara 2002, ss.670-685.
- DOĞRU, Şirzat, “Kımız Üretimi”, Emine Gürsoy Naskali, *Türk Kültüründe At ve Çağdaş Atçılık*, Resim Matbaacılık, İstanbul 1995, s.322-324.
- DURMUŞ, İlhami, “Türklerde Ant”, *Millî Folklor Dergisi*, S. 84, (K1Ş) 2009, ss.97-106.
- \_\_\_\_\_, “Türklerde Kan Kardeşliği ve Antla İlgili Unsurlar”, *Millî Folklor*, S.89, (Bahar) 2011, ss.100-108.
- \_\_\_\_\_, “Türklerde Kımız”, *Millî Folklor Dergisi*, S.104, (K1Ş) 2014, ss.75-84.
- EREN, Ercan, “Bira Yoksa Boza da mı Yok”, *Acısıyla Tatlısıyla Boza*, Ed. Ahmet Nezih Turan, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2007, ss.33-46.
- ESİN, Emel, “Alp Şahsiyetinin Türk Sanatında Görünüşü”, *Türk Kültürü*, S.34, Ağustos 1965, ss.769-789.
- EREN, Hasan, “Türklerde Ekinciliğin Gelişmesine Katkıları”, *Türkoloji*, C.8, S.1. 1979, ss.1-22.
- GÜÇ, Ahmet, “İslamdan Önceki Dinlerde Kible”, *TDVİA*, C.XXV, Ankara 2002, s.364-365.
- \_\_\_\_\_, “Kurban”, *DİA*, C.26, İstanbul 2000, ss.433-435.
- GÜL, Bülent, “Moğol Atasözleri”, *Türkbilgi/Türkoloji Araştırmaları Dergisi*, S.5, 2003, ss.45-64.

- GÜRSOY, Ülkü, “Türk Kültüründe Ağaç Kültü Ve Dut Ağacı”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, S.61, 2012, ss.43-54.
- HOPPAL, Mihaly, “Sibirya Şamanizminde Doğa Tapınımı”, (Çeviren: Gürbüz Erginer), *Ankara Üniversitesi Dil Ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, S.41, s.209-225.
- İLGEN, Abdülkadir, “Bozkır Göçebelerinde Sosyo-Ekonomik Yapı”, *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi Prof. Dr. Turan YAZGAN'a Armağan Özel Sayısı*, S.49, İstanbul, 2005, ss. 817-840.
- İNAN, Abdülkadir, “Eski Türklerde ve Folklorlarda Ant”, *Makaleler ve İncelemeler*, C.I, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1998, ss.317-330.
- \_\_\_\_\_, “Manas Destanında Aş-Yoğ Merasimi”, *Makaleler ve İncelemeler*, C.I, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1987, ss.121-124.
- \_\_\_\_\_, “Ongon Ve Tös Kelimeleri Hakkında”, *Makaleler ve İncelemeler*, C.I, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1987, ss.268-273.
- \_\_\_\_\_, “Orun” ve “Ülüş” Meselesi”, *Makaleler ve İncelemeler*, C.I, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1987, ss.241-254.
- \_\_\_\_\_, Abdülkadir, “Orta Türk Destanları ve Kırım II. Adil Sultan”, *Makaleler ve İncelemeler*, C.I, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1998, ss.86-98.
- İZGİ, Özkan, Hunlar, “Göktürkler ve Uygurlar'da Geleneksel Festival Ve Eğlenceler”, *Tarih Dergisi*, S.31, 1977, ss.29-36.
- \_\_\_\_\_, “XI. Yüzyıla Kadar Orta Asya Türk Devletlerinin Çin'le Yaptığı Ticari Münasebetler”, *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Enstitüsü Dergisi*, S.9, 1978, ss.87-107.
- KARATAY, Osman, “Tuna Bulgar Devletinin İlk Asrı: Balkanlarda Tutunma Ve Pekişme (681-803)”, *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, X/2, Kış 2010, ss.1-18.
- \_\_\_\_\_, “Kurum Han Döneminde (803-814) Tuna Bulgarları”, *Turan*, S.12, 2011, ss.101-107.
- KOÇAK, Kürşad, “Bozkır Kültüründe Alp Karakterinin Ortaya Çıkışında Türk Geleneklerinin Etkisi”, *Nevşehir Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C.I, S.2, 2012, ss.125-135.
- KÖPRÜLÜ, Orhan F, “Alp”, *TDVİA*, C.2, İstanbul, 1989, ss.525.
- KLEMENTZ, D., “Buryats”, *Encyclopedia of Religion and Ethics*, Londra 1910, ss.1-14.
- LOPSAN, Kenin, B, Monguş, “Tuvaların Eski Gelenekleri”, (Çeviren: Ekrem Arıkoğlu), *Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi*, s.5, 1998, ss.438-468.
- MARKOV, “Kımız ve Uzviyete Tesiri”, *Kımız*, (Çeviren: F. Laçınay), Işık Matbaası, İstanbul 1945.
- MAYNAGAŞEV, S.D., “Beltir Türklerinde Gök Tanrıya Kurban Töreni”, (Çeviren: Abdülkadir İnan), *Makaleler ve İncelemeler*, C.II, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1991, ss. 215-221.
- MUTLU, Suzan Akkuş, “Eski Mezopotamya'da Tanrılara Sunulan Kurbanlar”, *Tarih Okulu Dergisi*, S. XVII, Mart 2014, s.1-17.

- NEGYESİ, Lajos, Gökhan Dilbaş, “Muhi Muharebesi (11 Nisan 1941)”, *Tarih Okulu Dergisi*, S.14, Haziran 2013, ss.245-265.
- OGORODNİKOV, V. K.- F.O. Şvey. “Kırmızın Hastalıklardan Koruyucu Hassası ve Tedavideki Yeri”, *Kımız*, (Çeviren: F. Laçınay), Işık Matbaası, İstanbul 1945.
- ORKUN, Hüseyin Namık, “Eski Türkler Nasıl Yemin Ederlerdi”, *Resimli Tarih Mecmuası*, S.9, 1950.
- OROZOBAEV, Mayrambek, “Kırgız Halk İnancı ve Halk Hekimliği Uygulamalarında Yılan” *Dergi Karadeniz*, S.15, 2007, ss.1-17.
- ÖZCAN, Altay Tayfun, “Chronica Maiora’da Moğol İmajı”, *Tarih İncelemeleri Dergisi*, C.XXVII, S.2, Aralık 2012, ss.427-458.
- ÖZERDİM, Muhaddere, “Bazı Çin Kaynaklarına Göre Bugün Çin Türkistan’ında Yaşayan Halklardan Moğolların Örf ve Âdetleri”, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, C.IX, S.3, 1951, ss.215-220.
- \_\_\_\_\_, “Chou’lar ve Bu Devirde Türklerden Gelen Gök Dinî”, *Bulleten*, C.XVII, S.105., Türk Tarih Kurumu Yayınları., Ankara 1963, ss.1-23.
- ÖZKAN, Ali Rafet, “Türk Kültüründe Yönler” *Türkler*, C.III, Ankara 2002, ss.427-433.
- ÖNDER, Özgür, “Gerontokrasi: Yaşlılar Yönetimi”, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 36, Nisan 2013, s.271-281.
- POTAPOV, L.P, “Göçebelerin İbtidai Cemaat Hayatlarını Anlatan Çok Eski Bir Âdet”, Çeviren: Rasime Uygun, *İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Tarih Dergisi*, XI, 15, 1960, ss.71-84.
- \_\_\_\_\_, “Altay Türklerinde Avcı İnançları Ve Gelenekleri” (Çeviren: Atilla Bağcı), *Karadeniz Dergisi*, S.15, ss.123-149.
- SALMAN, Hüseyin, “Eski Türk İçeceklerinden “Begni” Üzerine Bir Deneme” *Tarih Dergisi*, S.34, ss.533-538.
- TARHAN, Taner, “İskitlerin Dinî İnanç ve Âdetleri”, *İstanbul Üniversitesi Tarih Dergisi*, S.23, İstanbul, 1969, s.145-170.
- TOGAN, Nazmiye, “Peygamberin Zamanında Şarki ve Garbi Türkistan’ı Ziyaret Eden Çinli Budist Rahibi Hüen-Çang’ın Bu Ülkenin Siyasi ve Dinî Hayatına Ait Kayıtlar” *İslam Tetkikleri Enstitüsü Dergisi*, C.IV, S.1-2, 1964, ss.21-64.
- TURAN, Fatma Ahsen, “Orta Asya’dan Anadolu’ya Mitik Yolculukta Tabiat Olayları”, *Millî Folklor*, S.90, Yaz 2011, ss.49-59.
- TURAN, Ahmet Nezihî Turan, “Bozayı Kurcalamak”, *Acısıyla Tatlısıyla Boza*, (Ed: Ahmet Nezihî Turan), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2007, ss.15-27.
- ÜNAL, Necdet, “Kur’an’ın İçki Yasağı Tedriciliği Üzerine Bir Araştırma” *Kelam Araştırmaları Dergisi*, C.9, S.2, 2011, ss. 149-182.
- WOLFRAM, Eberhard, “Çin Kaynaklarına Göre Orta ve Garbî Asya Halklarının Medeniyeti”, *Türkiye Mecmuası*, VII-VIII, 1942, ss.125-191.

#### 4. SÖZLÜKLER

- AKSOY, Ömer Asım, *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü*, C.I, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1978.
- ARIKOĞLU, Ekrem, *Hakasça -Türkçe Sözlük*, Akçağ Yayınları, Ankara 2005.
- BATTAL, Abdullah, *İbni Mühenna Lugati*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1977.
- BEYDİLİ, Celal, *Türk Mitolojisi Ansiklopedik Sözlük*, Yurt Kitap Yayın, 2005.
- CAFEROĞLU, Ahmet, *Eski Uygur Türkçesi Sözlüğü*, Enderun Kitabevi, İstanbul 1993.
- CLAUSON, Sır Gerard, *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*, Oxford, At The Clarendon Press, 1972.
- ÇOBANOĞLU, Özkul, *Türk Dünyası Ortak Atasözleri Sözlüğü*, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara 2004.
- DİLEK, İbrahim, *Resimli Türk Mitoloji Sözlüğü Altay-Yakut*, Eskişehir Valiliği, Ankara, 2014.
- EREN, Hasan, vd., *Türkçe Sözlük*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1988.
- KARAKURT, Deniz, *Türk Söylence Sözlüğü*, 2011, Türkiye.
- LESSİNG, Ferdinand D, *Moğolca-Türkçe Sözlük*, (Çeviren: Günay Karaağaç), C.I-II, TDK Yayınları, Ankara, 2003.
- NASKALİ, Emine Gürsoy, Muvaffak Duranlı, *Altayca-Türkçe Sözlük*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1999.
- ÖNER, Mustafa, *Kazan-Tatar Türkçesi Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2015.
- ÖZTOPU, Kurtuluş, *Uygur Atasözleri ve Deyimleri*, Doğu Türkistan Vakfı Yayınları, İstanbul.
- PAASONEN, H, *Çuvaş Sözlüğü*, (Çeviren: Türk Dil Kurumu Çevirmenleri), İbrahim Horoz Basımevi, İstanbul 1950.
- ŞAVK, Ülkü Çelik, *Kırgız Atasözleri*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2002.
- Tarama Sözlüğü XIII. Yüzyıldan Beri Türkiye Türkçesiyle Yazılmış Kitaplardan Toplanan Tanıklarıyla*, C.IV, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1969.
- YOLDAŞEV, İbrahim, Muhittin Gümüş, *Türkçe Açıklamalı Özbek Atasözleri*, Engin Yayınevi, Ankara 1995.
- YUDAHİN, K.K, *Kırgız Sözlüğü*, (Çeviren: Abdullah Taymas), C.I, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1998.

## 5. TEZLER

- CİHAD, Cihan, *XIX. Yüzyıl Seyyahlarına Göre Hazar Ötesi Türkmenleri (Sosyal, İktisadi ve Kültürel Durum)*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Yakınçağ Bilim Dalı, Basılmamış Doktora Tezi, Ankara 2010.
- EKREM, Nuraniye Hidayet, *Çin Elçisi Chang Ch'ien'in Seyahatnamesine Göre Orta Asyada'ki Etnik Gruplar*, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, Ankara 1999.
- GÜLOĞLU, Gencay, *Birinin Doğuşu İle Anadolu Tarihindeki Yeri Ve Önemi*, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Arkeoloji Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Aydın 2014.
- GÜNAYDIN, Alper, *Ali Şîr Nevâî'nin Divanlarında İnsan Görünümleri*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türkiyat Araştırmaları Anabilim Dalı, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 2017.
- ÜSTÜN, Abdullah, *Türk Tarihinin Bir Kaynağı: De Origine Actibusque Getarum*, Yüksek Lisans Tezi, Temmuz 2007.

## 6. İNTERNET KAYNAKLARI

- [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_lehceler&arama=lehceler&guid=TDK.LHC.59ccc49ae00ac7.65550817](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_lehceler&arama=lehceler&guid=TDK.LHC.59ccc49ae00ac7.65550817). (26.08.2017)
- [http://www.tdk.org.tr/index.php?option=com\\_lehceler&arama=lehceler&guid=TDK.LHC.59a160e73fd9a1.84963001](http://www.tdk.org.tr/index.php?option=com_lehceler&arama=lehceler&guid=TDK.LHC.59a160e73fd9a1.84963001). (26.08.2017)
- [http://www.tdk.org.tr/index.php?option=com\\_lehceler&arama=lehceler&guid=TDK.LHC.59a160e73fd9a1.84963001](http://www.tdk.org.tr/index.php?option=com_lehceler&arama=lehceler&guid=TDK.LHC.59a160e73fd9a1.84963001). (26.08.2017)
- [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.59f207fa5e5c78.84804117](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.59f207fa5e5c78.84804117). (26.08.2017)
- [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.59df462346efd2.26963907](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.59df462346efd2.26963907). (26.08.2017)
- [https://vk.com/wall-25818521\\_2878\\_13/11/2017](https://vk.com/wall-25818521_2878_13/11/2017). (26.08.2017)