

## **Tarihte bugün**

**6 Mart 1869: Dmitri Mendeleev, ilk periyodik cetveli hazırlayıp Rus Kimya Derneği'ne sundu**

## **KİMİZ: ORTA ASYA'NIN BİNLERCE YILLIK İÇECEĞİ 1 MART 2015**

Kımız, Orta Asya'da kısrak sütünün mayalanmasıyla elde edilen bir içecektir. Kımızın o bölgede 5500 yıldır içildiğini gösteren bazı bulgulara rastlandı.

### **Kazakistan'da 5500 yıl önce at yetiştirildiği belgelendi**

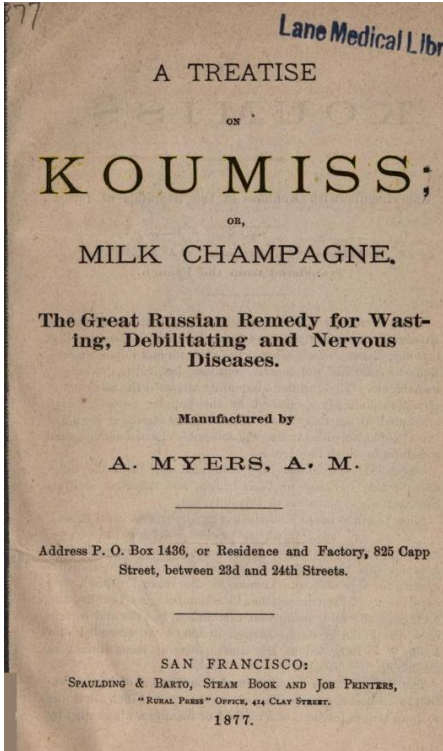
Kımızın 5500 yıl önceye uzanan bir Orta Asya içkisi olduğuna inanılıyor. Yakın bir zamana kadar, ilk atların M.Ö. 2500 civarında ehlileştirildiğine inanılıyordu. İngiltere'de Exeter Üniversitesi'nde Profesör olan A. Outram, 2009 yılında Kazakistan'ın Botai arkeolojik alanında yaptığı kazılarda çok sayıda at dişi buldu. At dişlerinin M.Ö. 3500'e ait olduğunu belirleyen Outram, dişlerin vahşi atlara değil ehlileşmiş atlara ait olduğunu belirledi. Bu keşif, en eski at ehlileştirmenin Kazakistan'da gerçekleştiğini kanıtladı. Profesör Outram, Botai'de bulunduğu at kalıntılarının sayısının insan kalıntılarından çok daha fazla olduğunu açıkladı. Bu gözlemin de, Botai medeniyetinin en eski at yetiştiren topluluk olduğunu gösterdiği açıklandı. Botai halkının 5500 yıl önce yetiştirmeye başladığı atları tarla sürmek için değil at üstünde seyahat etmek için kullandığı sonucuna varıldı. Botai'de bulunan bazı aletlerin, orada yapılmadığı bilindiği için o aletlerin at sırtında, çok uzak bölgelerden getirildiği anlaşıldı. Profesör Outram, 5500 yıl önce insanların at yetiştirmesinin tekerleğin keşfi kadar önemli olduğunu açıkladı. Botai halkı, dünyanın ilk kara taşımacılığını başlatan toplum olarak değerlendiriliyor. Botai'deki mezarlarda bulunan bazı kapların içinde, at sütüne ait yağ kalıntılarının varlığı kanıtlandı. Mezarlarda ölümlerle birlikte gömülen kımız karıştırıcıları ve kaplar da bulununca en eski kımızın 5500 yıl önce yapılmış olduğu açıklandı.



**Kımız yapmak için kısrak sütü sağan Kırgızlar**

## **Kımız hakkındaki ilk yazılı belgeyi Herodot yazdı**

Yunanlı tarihçi Herodot, M.Ö. 420 civarında, Karadeniz'in kuzeyinde yaşayan İskitler'in kısrak sütünden yaptığı kımızdan bahseder. Herodot, İskitler'in kımız yapmanın sırrını gizli tutmak için kımız yapan kölelerin gözlerini kör ettiğini de yazmıştı. İbn-i Sina, yazdığı tıp kitabında kımızın tedavi amacıyla kullanılmasını anlatan ilk doktordu. Rus tarihçiler, 1182 yılında Prens Vsevolodovich'in tutsak edildiği hapishaneden, kımız içip uykuya dalan gardiyanlar sayesinde kaçtığını yazmıştı. Rus tarih kitaplarında, 13. yüzyılda Tatar hanlarını ziyaret eden resmi heyetlere, Tatarların kımız ikram ettiği yazılıdır. Fransız misyonerler ve rahipler 13. yüzyılda, Tatarların kımızı hakkında yazılı belgeler bıraktı. Misyoner gezgin G. de Rubrouck, Kırım ve civarını gezdikten sonra 1253'te yazdığı anılarında, Tatarların içtiği kımızın nasıl yapıldığını, tadını ve özelliklerini anlatmıştı. Rus gezgin P.S. Pallas'ın anılarında, 18. yüzyılda Başkurtların kımızını içmek için uzak bölgelerden hastaların oraya geldiği yazılıdır. Rus Çarının dış ilişkiler sözcüsü A.I. Levshin, 18. yüzyılda yazdığı anılarında Kırgız kımızının çok sayıda hastalığın tedavisinde başarıyla kullanılmasını anlatır.



## **Kımızın tedavi özelliği hakkında 1877'de ABD'de yazılmış bir kitap**

### **Kımızın tedavi amaçlı kullanılışı**

Kımız, kansızlık, aşırı zayıflık ve verem hastalığının tedavisinde yüzlerce yıldır kullanılmaktadır. Kımız, 1800'lü yıllarda tüm dünyada mucizevi bir ilaç olarak ünlendi ve Rusya'da kımızla tedavi sanatoryumları kuruldu. Verem, zatürre,

kronik öksürük ve kansızlığın kımızla tedavi edildiği öne sürülmektedir. Tanınmış Rus yazarlardan L. Tolstoy ve A. Chekhov, verem hastalığına yakalanınca kımız sanatoryumlarında tedavi görmüş ama hastalığı atlatamamışlardı. İkinci Dünya Savaşı sırasında Ruslara esir düşen Alman B. Zollmann, Rusya'daki Karlag çalışma kampında vereme yakalanmıştı. Zollmann, serbest bırakıldığında verem nedeniyle ölmek üzere iken çobanlık yapan bir Kazak tarafından köye götürülüp kımız içirilerek tedavi edildiğini açıklamıştı. Zollmann, Almanya'da 400 kısraklık bir çiftlik kurdu ve kımız üretmeye başladı. İkinci Dünya Savaşı'nda Ruslara esir düşen diğer Alman askeri R. Storch, Rusya'da verem ve zatürre gibi hastalıkların kımızla tedavi edildiği sanatoryumları görmüştü. Storch, Almanya'ya dönünce kısrak satın alıp bir kımız sanatoryumu kurdu. Rusya'da bazı hastanelerde, verem hastalarına modern ilaçlara ek olarak kımız kürü de uygulanmaktadır. Kımızın modern ilaçların etkisini artırıp yan etkilerini de azalttığı öne sürülmektedir.



**Kımız kasesi ve fincanları (Kazakistan)**

### **Kımızın yapılışı**

Kımız, kısrak sütüne, az miktarda kımız katılarak üretilir. Bazı bölgelerde kımızın bir bölümü maya olarak kullanılmak üzere kış aylarından bahara kadar saklanır. Kısraklar süt vermeye başlayınca bu beklemiş kımız, maya olarak kullanılır. Kısrak sütündeki şeker oranı inek ve koyun sütüne oranla çok daha yüksektir. Kısrak sütü sağılınca, henüz ılık halde iken mayalanır. Bazı yörelerde kış aylarında saklanan kımızın saklandığı kabın dip kısmında oluşan çökelek süzülüp kurutulur ve kuru maya olarak kullanılır. Genellikle kımız yapmak için torskuk veya saba denilen at derisinden yapılmış tulumlar veya ahşap yayıklar kullanılır. Tulum veya ahşap kaba konulan yeni sağılmış kısrak sütüne beşte bir oranında maya ekledikten sonra karışım, bişkek olarak adlandırılan ahşap karıştırıcıyla 30- 40 dakika karıştırılır. Karışım birkaç saat dinlendirilir ve karışıma tekrar kısrak sütü katılır ve bişkek yardımıyla karıştırılıp dinlendirilir. Bu işlem birkaç kez tekrarlanır ve 24 saat sonra fermantasyon tamamlanır. Kısrak sütündeki şeker, mayalanma sırasında alkole dönüşür ve karbon dioksit

gazı çıkar. Kımız %1,5 civarında alkol içerir fermentasyon süresi uzatılırsa alkol oranı %2,5'e kadar çıkar. Kımız günümüzde; Kırgızlar, Moğollar, Tatarlar, Yakutlar, Özbekler, Ural Türkleri, Altay ve İdil Türkleri tarafından üretiliyor.

Almanya, Austurya, İtalya, Belçika, Hollanda ve Ukrayna kımız tesislerine sahiptir. Ülkemizde ise İzmir-Kemalpaşa'da bir kımız üretim çiftliği vardır.

**Prof. Dr. Ural Akbulut**  
**ODTÜ Kimya Bölümü**