

Göç Sonucu İzmir'e Kazandırılan Ata İçkisi Kımızın Sürdürülebilirliği: Kemalpaşa Alaş Kımız Çiftliği Örneği¹

Uğur LOKMAN

Dokuz Eylül Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
ugur.lokman@deu.edu.tr
ORCID: 0000-0002-3004-2303

Nihan YARMACI GÜVENÇ

İstanbul Gedik Üniversitesi, Mimarlık ve Tasarım Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
nihan.yarmaci@gedik.edu.tr
ORCID: 0000-0002-2679-5468

Alper KURNAZ

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
alperkurnaz@ibu.edu.tr
ORCID: 0000-0001-5288-0706

Geliş tarihi / Received: 19.06.2025

Kabul tarihi / Accepted: 24.09.2025

Öz

Kımız, başta Orta Asya olmak üzere Türk topluluklarında tarih boyunca şifalı özellikleriyle bilinen geleneksel bir içecek olarak önemini korumuş; ancak Anadolu'da zamanla kullanımı sınırlı hale gelmiştir. Türkiye'nin ilk ve tek kımız üreticisi olan İzmir Kemalpaşa'daki Alaş Kımız Çiftliği hem kımız üretiminin sürdürülebilirliğini sağlamak hem de Türk kültürel mirasının önemli unsurlarından olan otağ ve kımızı tanıtmak amacıyla kurulmuştur. Bu araştırma, Türk kültür tarihinde önemli bir yere sahip olan ve zamanla Anadolu coğrafyasında unutulmaya yüz tutmuş geleneksel içeceklerden biri olan kımızı, kültürel sürdürülebilirlik bağlamında incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırmada nitel bir yaklaşım benimsenmiş ve örnek olay çalışması yöntemi kullanılmıştır. Veriler, yüz yüze mülakatlar, katılımcı gözlemler, basılı materyaller ve web sitesi incelemeleri yoluyla toplanmıştır. Elde edilen bulgular, Alaş Kımız Çiftliğinde kımızın yalnızca üretim süreciyle değil, aynı zamanda otağ, geleneksel kıyafetler ve ritüeller gibi unsurlarla birlikte sunulduğunu; bu bütüncül yaklaşımın ziyaretçilere otantik bir deneyim sağladığını ve kültürel mirasın görünür kılınmasında etkili olduğunu göstermektedir. Araştırma sonuçları, İzmir'in Kemalpaşa ilçesindeki Alaş Kımız Çiftliği'nin Türk kültürel değerlerinin korunmasına ve Anadolu'da kımız üretim geleneğinin yeniden canlandırılmasına önemli katkılar sunduğunu ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda hem yerel yönetimlerin hem de turizm politikalarının, geleneksel içeceklerin kültürel ve ekonomik değerini tanıyarak stratejik planlamalar yapması önerilmektedir.

Anahtar kelimeler: Türk mutfak kültürü, göç, kımız, sürdürülebilirlik

¹ V. Uluslararası Gastronomi, Turizm ve Kültür Çalışmaları Sempozyumu'nda özet bildiri olarak sunulmuştur
DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v010i1003

The Sustainability of Our Ancestral Drink Koumiss Brought To Izmir as a Result of Migration: The Case of Kemalpaşa Alash Koumiss Farm

Abstract

Throughout history, koumiss has maintained its importance as a traditional drink known for its medicinal properties in Turkic communities, particularly in Central Asia, but its use has become limited in Anatolia over time. Turkey first and only producer of koumiss, the Alash Koumiss Farm in Kemalpaşa, Izmir, was established both to ensure the sustainability of koumiss production and to promote otag and koumiss, which are important elements of Turkish cultural heritage. This research aims to examine koumiss, which has an important place in Turkish cultural history and is one of the traditional beverages that have been forgotten in Anatolia over time, in the context of cultural sustainability. A qualitative approach was adopted in the research and a case study method was used. Data were collected through face-to-face interviews, participant observations, printed materials and website reviews. The findings show that in the Alash Koumiss Farm, koumiss is presented not only with the production process but also with elements such as otag, traditional clothes and rituals; this holistic approach provides visitors with an authentic experience and is effective in making cultural heritage visible. The research results reveal that the Alash Koumiss Farm in Kemalpaşa district of Izmir makes a significant contribution to the preservation of Turkish cultural values and the revitalization of the tradition of koumiss production in Anatolia. In this regard, it is recommended that both local governments and tourism policies recognize the cultural and economic value of traditional beverages and develop strategic plans accordingly.

Keywords: *Turkish culinary culture, migration, koumiss, sustainability*

Giriş

Türkler, anayurtları olan Türkistan coğrafyasında uzun süre konargöçer bozkır yaşamını sürdürmüşlerdir. Bu yaşam biçiminde geçim ekonomisi büyük ölçüde hayvancılığa dayalı olsa da avcılık ve kısıtlı düzeyde tarım faaliyetleri destekleyici unsurlar olarak öne çıkmaktadır (Ziyaeva, 2018). Geçim kaynaklarını oluşturan hayvanlardan et, süt, deri ve iş gücü gibi çeşitli biçimlerde yararlanılmış ve ekonomik yapı bu çok yönlü hayvansal üretim üzerine şekillenmiştir (Gündoğdu, 2018; Tegin ve Gönülalan, 2014). Bu üretim yapısı içinde özellikle kısrak sütünden yararlanılarak fermente edilen ve *kımız* adı verilen içecek üretilmiş olup zamanla toplumsal açıdan da değer kazanmıştır (Karaçil ve Tek, 2013). Kımız, dişi at sütünden (kısrak sütü) fermente edilerek elde edilen hafif alkollü geleneksel bir içecektir. Bu içecek, yalnızca besin kaynağı olmakla kalmaz, aynı zamanda Türk topluluklarında törensel, şifai ve sosyal

bağlamda da toplumsal işlevleri de bulunmaktadır (Kiyat, 2023; Üstün ve Gökçe, 2001; Yalımel, 2021).

Kımız, göçebe Türk toplumlarında yalnızca besleyici bir içecek değil, aynı zamanda ortak kimliğin, geleneksel yaşamın ve kültürel sürekliliğin bir göstergesi olarak görülmüş ve millî bir içecek niteliğiyle benimsenmiştir (Yalımel, 2021). Aynı zamanda geleneksel yaşam biçiminin sürdürülmesinde, modernleşmeyle birlikte şekillenen yeni kültürel yapılara uyum sağlanmasında ve kültürel mirasın kuşaktan kuşağa aktarılmasında önemli bir işlev üstlenmektedir (Kiyat, 2023). Eski Türk inanışlarının bir devamı olarak kımız, Kırgız halk kültüründe kutsal bir içecek olarak kabul görmüştür. Bu kutsallık, kımızın üretim sürecinden misafire ikramına kadar uzanan bir dizi törensel uygulamanın gelişmesine neden olmuştur. Toplumsal yaşam içerisinde kımızla ilgili belirli kuralların oluştu-

ğu görülmektedir. Ritüelistik bir içecek olarak değerlendirilen kımız, Kırgız Türkçesinin söz varlığına da yansımıştır; bu bağlamda kımızla ilişkili atasözleri, kımız çeşitleri ve üretiminde kullanılan eşyalara ait isimler Kırgız Türkçesinde yer bulmuştur. İnsanlık tarihi kadar köklü bir geçmişi olan kımız, Kırgız halk kültürünün temel unsurlarından biri olarak, inanç ve geleneksel uygulamalarla birlikte günümüzde de varlığını sürdürmektedir (İşcanoğlu, 2024). Bu içeceğin kültürel konumu, yalnızca beslenme alışkanlıklarının değil, aynı zamanda Türk topluluklarının tarihsel yaşam biçimlerinin ve doğayla kurdukları ilişkinin de bir yansımasıdır. Orta Asya'nın sert iklim koşulları, geniş düzlükleri ve yarı kurak yapısı, Türk topluluklarını göçebe bir yaşam tarzına yönlendirmiştir (Aksoy, 2024). Bu yaşam biçiminin en önemli unsurlarından biri, hiç kuşkusuz at ve atla kurulan simbiyotik ilişkidir. At, yalnızca bir ulaşım ya da savaş aracı olarak değil; aynı zamanda tarımda, toplumsal organizasyonda ve kültürel üretimde etkin bir rol üstlenmiştir (Kâşgarlı Mahmud, 2023). Bu yönleriyle at, Türk toplumları açısından bir ulaşım aracı ya da iş gücü kaynağının ötesinde, aynı zamanda kolektif kimliğin ve yaşam felsefesinin de taşıyıcısı olarak değerlendirilmiştir.

Kımız, Orta Asya başta olmak üzere Türk dünyasında hem besleyici hem de kültürel açıdan önemli bir içecek olarak kabul edilmektedir. Ancak modernleşmeyle birlikte Anadolu'da bu geleneğin uygulanırlığı azalmıştır. Bu durum, kımızın yeniden canlandırılmasına yönelik girişimlerin önemini artırmaktadır. Türkiye'de kımız üretiminin tek örneği olan İzmir Kemalpaşa'daki Alaş Kımız Çiftliği, bu içeceğin üretimini sürdürmenin yanı sıra, otağ gibi geleneksel unsurları tanıtmayı da amaçlamaktadır. Bu araştırma, Türk kültür tarihinde önemli bir yere sahip olan ve Anadolu coğrafyasında unutulmaya yüz tutmuş geleneksel bir içecek olan kımızı, kültürel sürdürülebilirlik bağlamında incelemeyi amaçlamaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Sürdürülebilirlik olgusu, geleneksel olarak çevresel, ekonomik ve sosyal boyutlarıyla ele alınmaktadır. Ancak son yıllarda kültürel mirasın korunması ve aktarılması da sürdürülebilir kalkınmanın dördüncü ayağı olarak kabul görmekte ve kritik bir önem taşımaktadır (Soini ve Birkeland, 2014). Kültürel sürdürülebilirlik, bir toplumun kültürel kimliğini, bilgi sistemlerini, değerlerini ve geleneksel pratiklerini nesiller boyunca koruma, yeniden üretme ve değişen koşullara uyarlama kapasitesini ifade etmektedir (Throsby, 2012). Bu kavram, yalnızca somut olmayan kültürel mirasın korunmasını değil, aynı zamanda toplumsal ihtiyaçlara yanıt verebilecek biçimde dinamik bir süreç içerisinde yaşatılmasını da kapsamaktadır. Nitekim bir toplumun mutfak kültürü; tarihsel birikimi, coğrafi konumu ve sosyoekonomik yapısıyla doğrudan ilişkili olarak şekillenmektedir. Göç olgusu, yalnızca bireylerin fiziksel mekân değişimini değil, aynı zamanda kültürel öğelerin yeni coğrafyalara taşınmasını da beraberinde getirmektedir. Bu kapsamda bireylerin göç ettikleri yeni yerleşim alanlarında mutfak kültürlerini sürdürme eğiliminde oldukları görülmektedir. Ancak bu kültürel süreklilik, büyük ölçüde göç edilen bölgenin sunduğu doğal ve ekonomik kaynaklara bağlı olarak şekillenmektedir (Şen, 2021). Göçebe yaşam tarzı, yerleşik tarıma dayalı üretim sistemlerinden farklı olarak, temelini hayvancılığa dayandırmaktadır. Bu durum, et ve süt ürünlerini göçebe toplumların beslenme biçimlerinde öncelikli konuma taşımaktadır (Savaşır, 2021). Göçebe yaşam biçiminde Türkler, hayvancılıkla uğraşarak ekonomik ve kültürel faaliyetlerini sürdürmüşlerdir. Bu yaşam tarzında, en çok yararlandıkları hayvan ise hiç kuşkusuz attır. Savaş, avcılık gibi zorlu koşullarda, at hem ulaşım aracı hem de bir iş gücü kaynağı olarak önemli bir rol oynamıştır. At, yalnızca hayvancılıkla uğraşan konargöçer Türk toplumlarının geçim kaynağı değil, aynı zamanda kültürel kimliklerini şekillendiren ve günlük yaşamları

rını sürdüren vazgeçilmez unsurlardan biri olmuştur. *Tarih yapan hayvan* olarak tanımlanan at, Türk kültüründe son derece değerli ve kutsal bir konuma sahiptir (Köseoğlu, 1991). Atla geçirilen uzun süreli yakın temas, onun toplumsal yaşamda ayrıcalıklı bir yer edinmesini sağlamıştır. Eski Türk inanç sisteminde atın gökten indiğine inanılmış, bu nedenle manevi bir kutsiyet atfedilmiştir (Gömeç, 2024).

At, Türklerin konargöçer yaşam tarzı nedeniyle sık sık yer değiştirme gereksinimlerine hız ve güç katarak pratiklik sağlamıştır. Bu bağlamda, yeni yerlerin keşfinde ve günlük yaşamın pek çok alanında en etkili yardımcı olarak görülmüştür. Nitekim İskitler döneminde at, tanrılara kurban edilmekteydi; ayrıca bazı ritüellerde sahibisiyle birlikte defnedildiği de kaynaklarda yer almaktadır (Durmuş, 2014). At, yalnızca bir binek hayvanı olarak değil; aynı zamanda etinden, derisinden ve özellikle sütünden yararlanan çok yönlü bir varlık olarak değerlendirilmiştir (Yalımel, 2021). Kısırak sütünden elde edilen kımız ise zamanla yalnızca besleyici bir içecek olmanın ötesine geçmiş; Türkler için kültürel ve simgesel açıdan önemli bir değer hâline gelmiştir. Özellikle süt hem yüksek besin değeri hem de çeşitli işleme yöntemleri sayesinde göçebe toplulukların gündelik yaşamında ve kültürel pratiklerinde önemli bir rol üstlenmektedir. Bu bağlamda kımız, yalnızca bir süt ürünü değil; aynı zamanda göçebe Türk topluluklarının tarihsel ve kültürel kimliğini yansıtan simgesel bir içecek niteliği taşımaktadır.

Kımızın üretim süreci, yalnızca teknik bilgiye değil, aynı zamanda kuşaktan kuşağa aktarılan deneyime dayalı bir uzmanlık gerektirmektedir. Laktik asit ve etil alkol fermantasyonu yoluyla elde edilen bu geleneksel içecek, yüksek enerji değeriyle dikkat çekmekte; aynı zamanda sindirim sistemini destekleyici ve bağıışıklığı güçlendirici etkileriyle de öne çıkmaktadır (Yılmaz ve Kara, 2022). Ancak kımızın taşıdığı anlam, fizyolojik özelliklerinin ötesine geçmektedir. Bu

içecek, birçok göçebe Türk topluluğunda kültürel bir simge olarak varlık göstermekte; özellikle törenlerde, konuk ağırlama ritüellerinde ve çeşitli dini ya da sembolik pratiklerde merkezi bir rol üstlenmektedir. Dolayısıyla, kımız besleyici bir ürün olmasının ötesinde toplumsal belleğin ve kimliğin taşıyıcısı olarak değerlendirilmektedir.

Modern yaşamın dönüştürücü etkisi, birçok geleneksel kültürel unsur gibi kımız kültürünü de görünürlüğünü yitirme riskiyle karşı karşıya bırakmaktadır. Geleneksel bilgi ve pratiklerin yeni kuşaklara aktarımında yaşanan kopukluklar, bu tür özgün ürünlerin kültürel sürekliliğini tehdit etmektedir. Bununla birlikte, son yıllarda kültürel mirasın korunmasına yönelik toplumsal bilincin artması ve geleneksel mutfak öğelerinin hem turistik hem de ekonomik açıdan değer kazanması, kımızın yeniden ilgi görmesini sağlamıştır (Aksoy ve Demirtaş, 2023).

Kımız, köklü bir millî içecek olarak kabul edilmekte olup, kısırak sütünden elde edilen fermente bir süt ürünü niteliği taşımaktadır (Karaçil ve Tek, 2013). Türk kültüründe kımızla ilgili en erken dönem bilgilerine *Kutadgu Bilig* ve *Dîvânu Lugâti't-Türk* adlı eserlerde rastlanmaktadır. *Dîvânu Lugâti't-Türk*'te, kısırak sütünün deri içerisinde bekletilerek mayalandığı ifade edilmekte; bazı bağlamlarda ekşi veya ekşi elma anlamında da kullanılmıştır (Erdal, 2009). Bu durum, *kımız* sözcüğünün divan metinlerinde yalnızca bir içecek adı değil, aynı zamanda ekşi anlamına gelecek şekilde de kullanıldığını göstermektedir. Öte yandan Kımıza ilişkin yazılı kayıtlar hem Türk kültür tarihi hem de Avrasya bozkır kültürleri açısından büyük önem taşımaktadır. Anetshofer (2023), kımız kelimesinin bugüne ulaşan ilk kaydının, Fars tarihçi Gardîzî'nin 11. yüzyıl ortalarına tarihlenen *Zayn al-Ahbâr* adlı eserinde yer aldığını belirtmektedir. Bununla birlikte, aynı yüzyıl içerisinde Türk-İslam edebiyatının klasik eserleri olan Yusuf Has Hâcib'in *Kutadgu Bilig*'i ile Kaşgarlı

Mahmud'un *Dîvânu Lugâti't-Türk'ü* de kımızdan açıkça bahsetmekte ve onun Türk bozkır yaşamındaki merkezî rolünü vurgulamaktadır (Gökyay, 2007).

Kımız, sadece bir içecek olmanın ötesinde, Türk bozkır yaşamının, göçebe kültürünün ve hayvancılıkla şekillenen ekonomik yapının somut bir temsilidir. *Kımız* sözcüğü, Türk dilinin de mensubu olduğu Ural-Altay dil ailesine bağlı pek çok topluluk tarafından kullanılmakta olup, farklı coğrafyalarda çeşitli biçimlerde adlandırılmaktadır. Bu içecek; qımız, kumiss, koumiss, kumiz, qymyz, kymyz, kuymiss gibi farklı yazılış ve telaffuzlarla Kazakistan, Kırgızistan, Moğolistan, Rusya ve diğer bazı Orta Asya ülkelerinde bilinmekte ve tüketilmektedir. Terimdeki varyasyonlar hem dilsel evrimi hem de bölgesel farklılıkları yansıtmakta; ancak her birinde ortak olarak bu içeceğin göçebe yaşam kültüründeki yerine işaret edilmektedir (Tegin ve Gönülalan, 2014). Tarihsel kökenleri oldukça derinlere uzanan kımız, Homeros'un *İlyada* Destanı'nda İskitlerin at sütü tükettiğine dair anlatımla izlenebilirken, *kımız* isminin ilk kez Herodotos tarafından kullanıldığı kaydedilmiştir (Aksoy, 1998). Kaşgarlı Mahmut'un *Divânü Lügâti't-Türk* adlı eserinde ise, kımızın yapım süreci detaylı bir şekilde tanımlanmış ve kısırak sütünün tulumda ekşitilerek içildiği aktarılmıştır (Kaşgarlı Mahmud, 2023).

Geleneksel olarak keçi veya inek derisinden yapılan tulumlara (saba ya da çanaç) yerleştirilen kısırak sütü, maya ile karıştırılarak fermente edilmiştir. Fermantasyon sürecinde kullanılan *bişkek* adı verilen ağaç karıştırıcı, karışımın homojenleşmesini sağlamakta ve aynı zamanda sütün korunmasına yardımcı olmakta, ona özgü kekremsi tadı kazandırmaktadır (Tegin ve Gönülalan, 2014). Bu geleneksel üretim bilgisi, yalnızca bir beslenme pratiği değil, aynı zamanda kültürel bir beceri aktarımı olarak da değerlendirilmelidir. Günümüzde kımız, özellikle Kırgızistan, Kazakistan, Tataristan ve Rusya

gibi ülkelerde sağlık turizmi kapsamında tedavi edici bir ürün olarak sunulmaktadır (Gündoğdu, 2018; Rıskulova ve Mihaylova, 2017). Kımız, tüberküloz, astım, anemi, sindirim sistemi hastalıkları gibi rahatsızlıkların tedavisinde kullanılmakta olup, özel kımız tedavi merkezlerinde sistematik şekilde uygulanmaktadır (Özden, 2008).

Günümüze ulaşan ve özellikle Orta Asya bozkırlarında göçebe yaşam süren topluluklar tarafından tüketilen kımız, fermente bir süt ürünü niteliği taşımaktadır (Yangılar vd., 2013). Kımızın kimyasal bileşimiyle ilgili ilk bilimsel veriler, 1784 yılında İskoçyalı Dr. C. Griw tarafından kaleme alınan bir rapora dayanmaktadır (Aksoy, 1998). Orijinal olarak çiğ kısırak sütünden üretilen kımız, geleneksel olarak tütsülenmiş keçi ya da inek derisinden yapılan *çanaç* veya *saba* adı verilen tulumlarda fermente edilmektedir. Bu tulumlara doldurulan kısırak sütüne maya ilave edilmekte, ardından *bişkek* olarak bilinen ahşap bir çırpıcıyla sürekli karıştırılarak ortalama üç ile sekiz saat içinde tüketilmeye hazır hale getirilmektedir. Fermantasyonun devamlılığını sağlamak amacıyla, tulumdan kımız alındıkça taze kısırak sütü eklenmektedir. Günümüzde ise, geleneksel tulumların yerini çoğunlukla tütsülenmiş tahta fiçiler almış ve bu yöntem yaygınlaşmıştır (Tegin ve Gönülalan, 2014).

Süt renginde ve hafif kekremsi tada sahip olan kımız (Gökyay, 2007), eski Türk toplulukları tarafından tanrısal bir içecek olarak kabul edilmiştir (Üstün ve Gökçe, 2001). Günümüzde ise kımız, başta Türkçe konuşulan Orta Asya ülkeleri olmak üzere, Sibiry'a'da yaşayan Yakutlar, Moğollar ve bazı Rus toplulukları tarafından da yaygın şekilde tüketilmeye devam etmektedir (Ender vd., 2006; Özden, 2008). Son yıllarda endüstriyel kımız üretiminde dikkat çekici bir artış gözlemlenmekte olup, bu içeceğin tedavi edici özellikleri de giderek daha fazla ilgi görmektedir (Özden, 2008). Türkiye'de kımız tedavisi sınırlı sayıda uygulansa da bu alandaki

en bilinen örneklerden biri, İzmir'in Kemalpaşa ilçesinde yer alan kımız çiftliğidir. Çiftliğin kurucusunun, hem ata içkisi olan kımızın üretimini sürdürmek hem de Türk boylarının doğup büyüdüğü otağ (yurt) kültürünü yaşatmak amacıyla 1987 yılında Altay Dağları'nı andıran bu vadiyi satın aldığı bilinmektedir (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025).

Kemalpaşa Alaş Kımız Çiftliği Hakkında Bilgi

Kemalpaşa ilçesinin Çiniliköy Mahallesi sınırlarında yer alan Alaş Kımız Çiftliği, Nif Dağı'nın eteklerinde, zeytin, çam ve çeşitli meyve ağaçlarının bulunduğu doğal bir orman dokusuna komşu konumdadır. Çiftliğin web sitesi incelenerek elde edilen bulgular, çiftliğin kurucusu Kazak Türkü Şirzat Doğru'nun, 1949 yılında Doğu Türkistan'daki işgal sonrasında başlayan ve yaklaşık iki yıl süren Büyük Kazak Göçü'ne katıldığını ortaya koymaktadır. Alibeg Hakim liderliğinde Taklamakan Çölü ve Himalaya Dağları'nı aşarak Hindistan'a ulaşan göçmenler, 1954 yılında Türkiye'ye yerleşmiştir. Türkiye'de kendilerine gösterilen misafirperverliğe karşılık olarak, Şirzat Doğru'nun Kazak kültürüne ait kımız ve otağ (yurt) gibi unsurları yaşatma ve tanıtmaya amacıyla bu çiftliği kurduğu belirtilmektedir (kimizciftligi.com/). 1987 yılında, Altay Dağları'nı andıran bir vadede arazi satın alan Doğru, ilk olarak Kazak ressam Aman Abzalbek'i davet ederek otağın iç dekorasyonundaki motiflerin tasarlanmasını sağlamıştır. Otağ, geleneksel Kazak kültüründe belirli oturma düzenlerine sahiptir ve bu düzen misafirlerin yaşları ve sosyal statülerine göre belirlenmektedir (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024). Çiftlik bünyesinde turistik amaçla sabit yapı olarak inşa edilen otağ, ori-

jinalinde kıl veya keçeden yapılmasına karşın betonarme malzeme ile gerçekleştirilmiştir. Bu yapı, Kazak Türklerine özgü yerel özellikleri taşımakta olup, içerisinde geleneksel Kazak kıyafetleri giymiş personel tarafından yöresel el sanatları ürünlerinin tanıtımı ve satışı yapılmaktadır.

Kemalpaşa Alaş Kımız Çiftliğinde yer alan Orta Asya Lokantası, geleneksel Orta Asya mutfağından seçme yemekler sunmaktadır. Ayrıca, çiftlikte yetiştirilen koyun ve keçilerden elde edilen sütle üretilen yoğurt ve peynirler ziyaretçilere satışa sunulmaktadır. Atlar, Orta Asya Türk kültüründe önemli semboller olarak kabul edilmekte olup, çiftliğin ayrılmaz bir parçasını oluşturmaktadır. Burada yalnızca Orta Asya atları değil, aynı zamanda Avusturya kökenli, süt verimi yüksek ve uysal yapılarıyla bilinen safkan Haiflinger kısırakları da yetiştirilmektedir. Ziyaretçilere, çiftlik arazisi ve çevresindeki ormanda rehber eşliğinde ata binme imkânı sunulmaktadır; binicilik yapmak istemeyenler için ise doğa yürüyüşü alternatifini bulmaktadır. Çiftlikte üretilen en önemli ürünlerden biri, Türklerin en eski milli içeceklerinden olan kımızdır. Kımız üretimi, en az iki defa yavrulmuş kısırakların sütü kullanılarak gerçekleştirilmektedir. Türkiye'de ilk ve tek kımız üretim tesisi olan Alaş kımız üretim ünitesi, bu çiftlik bünyesinde faaliyet göstermektedir. Üretilen kımız, talep doğrultusunda kargo yoluyla gönderilebilmektedir. Alaş Kımız Çiftliği, kış aylarında yalnızca hafta sonları, nisan-ekim döneminde ise haftanın her günü ziyaretçilere açıktır (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024). Kımız üretimi için kullanılan kısıraklar ve satışa sunulan şişelenmiş kımız örnekleri Şekil 1'de yer almaktadır.

Şekil 1

Kıymız üretimi için kullanılan kısraklar ile üretim ve satışı yapılan kıymız



Yöntem

Kemalpaşa Alaş Kıymız Çiftliği'nin bu araştırma için örneklem olarak belirlenmesinin ardında iki temel kriter bulunmaktadır. Bunlardan ilki, kıymız üretimine ilişkin tarihsel gelişimin tüm aşamalarını somut biçimde yansıtmasıdır. İkinci ve belirleyici özellik ise Türkiye coğrafyasında profesyonel anlamda kıymız üretimi yapan tek kuruluş olmasıdır. Söz konusu bu benzersiz nitelikler, vadiyi çalışmanın odak noktası haline getirmiştir. Çalışmada, nitel araştırma paradigması çerçevesinde durum çalışması yöntemi benimsenmiştir. Creswell (2007)'in tanımına göre durum çalışması, belirli bir zaman diliminde sınırlandırılmış olguların; mülakat, gözlem, doküman inceleme ve görsel-işitsel materyaller gibi çoklu veri kaynakları kullanılarak derinlemesine incelendiği bir yaklaşımdır. Araştırmada amaçlı örnekleme tekniği uygulanmıştır. Morgan ve Smircich (1980)'in belirttiği üzere, bu yöntem araştırma konusuyla ilgili zengin veri sunma potansiyeli taşıyan durumların seçilmesine olanak tanımaktadır. Örnek olay çalışmalarında örneklem büyüklüğünün bir kişi veya küçük bir grup olabileceği Lewis (2015) tarafından vurgulanmıştır. Cochran (2007) ise, örneklem stratejisinin araştırma bağlamıyla uyumlu biçimde oluşturulması gerektiğini be-

lirtmektedir. Araştırma verileri; yarı yapılandırılmış görüşmeler, katılımcı gözlem, basılı materyaller (müze broşürleri) ve kurumsal web sitesi içerik analizi yoluyla elde edilmiştir. Gözlem süresince, işletmenin fiziksel yapısı (restoran bölümü, kısrak çiftliği, otağlar), üretim araçları ve kıymızın üretim, sunum ve satış süreçleri yerinde incelenmiştir. Bu araştırma kapsamında örneklem büyüklüğü, belirli bir formüle veya nicel çoğunluğa göre değil, Charmaz (2011) ve Duffy'nin (1985) de savunduğu şekilde örnekten elde edilecek zengin bilgi miktarına göre belirlenmiştir. Örnek olay çalışmalarında örneklem büyüklüğünün bir kişi veya küçük bir grup olabileceği Lewis (2015) tarafından vurgulanmıştır. Bu bilgiler ışığında; veri toplama süreci, işletmenin rehberi olan bir kişiyle yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Toplam 120 dakika süren görüşme sürecinde, araştırma etiği çerçevesinde katılımcının yazılı onayı alınmış ve tüm görüşmeler hem yüz yüze hem de dijital ortamda kayıt altına alınmıştır. Çalışma için gerekli etik kurul izni İstanbul Gedik Üniversitesi İnsan Araştırmaları Etik Kurulu'ndan 24.07.2025 tarihli ve 387329 sayılı karara göre etik kurul izni alınmıştır. Bu çalışmada nitel araştırma yönteminin ve özellikle görüşme tekniğinin seçilmesinin iki temel

gerekçesi bulunmaktadır: Birincisi, araştırma konusuyla ilgili veri kaynaklarının sınırlı sayıda olması; ikincisi ise söz konusu işletmenin faaliyetleri hakkında derinlemesine ve detaylı bilgi edinme ihtiyacıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2011). Katılımcılara yöneltilen ve araştırmacılar tarafından oluşturulan mülakat soruları aşağıdaki gibidir:

- Kımız lokantasının kuruluş amacı nedir?
- Türk kültüründe otağın önemi nedir?
- Türk Kültüründe atın önemi nedir?
- Kımız üretimi hakkında bilgi verir misiniz?
- Kımızın faydaları nelerdir?

Araştırmada kullanılan yarı yapılandırılmış mülakat tekniğiyle toplanan veriler, iki aşamalı bir analiz sürecinden geçirilmiştir. İlk aşamada betimsel analiz yöntemi uygulanarak katılımcıların görüşleri hiçbir değişiklik yapılmaksızın doğrudan alıntılar şeklinde sunulmuştur. İkinci aşamada ise içerik analizi gerçekleştirilmiş olup, bu süreçte öncelikle veriler kodlanmış, ardından anlamlı kategoriler oluşturularak tematik çerçeve belirlenmiştir. Analiz sonuçlarının geçerliğini güçlendirmek amacıyla, ulaşılan bulgular destekleyici doğrudan alıntılarla desteklenmiştir.

Bulgular

Kemalpaşa Alaş Kımız Çiftliği Kımız Lokantası'na ilişkin gerçekleştirilen görüşme ve gözlemden elde edilen bulgular sonucunda Kemalpaşa Alaş Kımız Çiftliğinin amaçları ile kımız üretimi, içeriği ve faydaları temaları altında sınıflandırılmıştır.

Alaş Kımız Çiftliğinin kuruluş amacı

Kımız lokantasının kuruluş amacı nedir? sorusuna ilişkin katılımcı tarafından aktarılan ifadeler aşağıda sunulmaktadır.

Buranın kuruluş amacı, Anadolu'da unutulmuş otağı ve kımız kültürünü tanıtmak amacıyla kuruldu. Çünkü bütün Orta Asya'da bilinir, Anadolu'da unutulmanın nedeni, arada 300-400 yıllık Doğu Türkler

ile Batı Türkler arasında bir kopukluk var. Araya İran, Afganistan, Hindistan gibi çeşitli devletler girmiştir. Son yüzyılda da Sovyetler girmiştir. Dolayısıyla otağ ve kımız unutulmuştur. Otağın unutulma nedeni, Türklerin 600 yıl önce Anadolu'ya yerleştikten sonra yerleşik hayat düzeni ile birlikte zamanla unutulmuş. Ancak Orta Asya'da 19. yüzyılın sonuna kadar devam eden Kazak ve Kırgız Türkleri göçebe hayatını, hayvanları çok olduğu için devam etmişlerdir. Dolayısıyla bu kültür orada devamlı yaşamaktadır. İşte biz bunları tanıtmak amacıyla kurduk.

Katılımcı, çiftliğin temel amacının Anadolu'da unutulmaya yüz tutmuş otağ ve kımız kültürünü yeniden canlandırmak ve tanıtmak olduğunu belirtmiştir. Bu durumun, Orta Asya ile Anadolu arasındaki tarihsel ve coğrafi kopukluktan kaynaklandığı ifade edilmiştir.

Otağın kültürel önemi ve yapısal özellikleri

Türk kültüründe otağın önemi nedir? sorusuna ilişkin ise katılımcının ifadelerine aşağıda yer verilmektedir.

Türk kültüründe otağ, devletlerin kurulduğu ve büyük öneme sahip olan geleneksel bir çadırıdır. Otağlar, büyük ve küçük olarak iki türde bulunur ve üç ana parçadan oluşur: kerege (çadırın kanatları), sırık (dikey direkler), ve çangırak (çadırın baca kısmı). Büyük otağlar, hanların ve beylerin yönetim merkezi olup, önemli toplantılar ve ziyafetler burada yapılır. Küçük otağlar ise ailelerin yaşam alanı olarak kullanılır. Göçebe yaşam tarzını sürdüren Türkler, otağları kolayca kurup sökebilmeleri sayesinde sık sık yer değiştirebilmişlerdir. En büyük otağlar, 12 kanatlı olup, genellikle ahşap ve deve derisi gibi dayanıklı malzemelerle çivi kullanılmadan inşa edilir. Bu yapı teknikleri, otağın hava koşullarına ve baskınlara karşı dayanıklılığını artırır. Otağlar, çivi yerine deve derisi ile bağlanan sırıklar

ve kerege adı verilen kanatlarla oluşturulur. Çatı direkleri, sıcaklıkla şekillendirilir ve yüksek tavan görünümü sağlanır. Otağın dış kısmı ise yağmura ve rüzgâra dayanıklı keçe ile kaplanır. Penceresiz olan otağın tepesindeki çangırak, dört yönü ve dört elementi (ateş, su, toprak, hava) simgeler. Geleneksel olarak otağın kapısı her zaman doğuya bakar ve bu da güneşin doğuşuna ve yönlerine atıfta bulunur. Otağlar göçebe yaşam tarzının bir sembolüdür ve kolay taşınabilir yapılarıyla ön plana çıkar. Türk boyları yerleşik hayata geçtikçe otağ kullanımını terk etmeye başlasalar da hayvancılık yapan Kazak ve Kırgız Türkleri gibi gruplar için bu yapı hâlâ önemli bir yaşam alanıdır. Otağ, tarihsel olarak sadece bir barınak değil, aynı zamanda Türklerin sosyal ve kültürel hayatının merkezi olmuş, birçok eski Türk devleti burada kurulmuştur. Günümüzde modern teknolojiyle bu göçebe yaşam tarzı sürdürülebilir hale gelmiş, güneş panelleri ve soba gibi imkanlarla donatılmıştır.

Elde edilen bulgularda göçebe yaşam tarzının dinamik yapısı vurgulayan otağ, taşınabilirliği ve kurulup sökülmesinin kolaylığı ile Türklerin sık yer değiştirme kabiliyetine işaret edilmektedir. Ancak Türk boylarının yerleşik hayata geçmesiyle otağın kullanımının azaldığı belirtilmiş, bununla birlikte hayvancılıkla uğraşan Türk topluluklarının hala bu yapıyı tercih ettiği ifade edilmiştir. Son olarak, modern teknolojinin göçebe yaşamı kolaylaştırdığına dair bir vurgu yapılarak, geleneksel yapıların günümüz koşullarına nasıl adapte edildiği açıklanmıştır.

Türk kültüründe atın yeri ve önemi

Türk Kültüründe atın önemi nedir? sorusuna ilişkin katılımcının ifadesine yer verilmiştir.

Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Oğuz boylarıyla Kıpçak Türkleri arasında, İslamiyet'i seçmiş olan Moğollar da vardı. Bu topluluklar, yanlarına ne kadar at getire-

bildilerse, o atları Viyana önlerine kadar kullandılar. Çünkü Türkler bütün zaferlerini atların üstünde kazanmışlardı. Ne zaman piyadeye dönmek zorunda kaldırsa, işte o zaman güçleri azaldı. At o dönemde askerin en değerli ulaşım aracıydı. Özellikle de ordunun hızlı hareket etmesinde büyük önem taşıyordu. Onun için Kaşgarlı Mahmud, At Türk'ün kanadadır der. Moğollar bu işi en iyi yapanlardandı; öyle ki, onların hiç savaş kaybetmedikleri söylenir. Sebebi de şuydu: Her Moğol askerinin ortalama dokuz atı olurdu. Bunun dört-beş tanesi binek, kalan üç tanesi ise yiyecek içindi. Etlerini genellikle pastırma yaparak tüketirlerdi. Bir at ortalama saatte kırk kilometre yol alabiliyordu. Bu mesafeden sonra performansı düşünce, Moğol askeri başka bir ata geçer ve hızını korurdu. Zaten Moğolistan bugün bile yaklaşık 15 milyon atıyla bir at deposu gibidir. Kazakistan, Kırgızistan, Türkmenistan ve Özbekistan'daki at sayıları ise kesin olarak bilinmiyor.

Katılımcı, Türklerin tarihsel zaferlerinde atın merkezi bir role sahip olduğunu, “at Türk'ün kanadadır” ifadesinin bu durumu en iyi şekilde yansıttığını belirtmiştir. Moğol ordularının savaşlarda üstünlük sağlamasının temel nedenlerinden birinin çok sayıda at kullanmaları olduğu ifade edilmiştir. Her askerin birden fazla ata sahip olması hem hızlı hareket kabiliyeti hem de beslenme açısından stratejik bir avantaj sağlamıştır. Bu durum, atın dönemin en önemli askeri unsur olarak görülmesine yol açmıştır.

Kımız üretimi, içeriği ve faydaları

Kımız üretimi hakkında bilgi verir misiniz? sorusuna ilişkin katılımcının ifadelerine aşağıda yer verilmektedir.

Kımız, kısrak sütünden yapılır. Atlar genelde yılda bir kez doğurur ve yaklaşık altı ay süt verir. Bu sürenin ilk iki ayında süt tayın beslenmesine ayrılır, sonraki dört ayda ise

sağım yapılır. Kısırak sütünün en önemli özelliği kaynatılmamasıdır. Kaynatılmadığı için çok çabuk bozulur ve 24 saat içinde kesilebilir. Bu aslında diğer sütlerde de böyledir. Kaynatılmamış sütü saklamanın üç yolu vardır: Birincisi hemen tüketmek, ikincisi kımız yapmak, üçüncüsü ise dondurmaktır. Biz çiftlik olarak dondurmaya tercih ediyoruz çünkü yılda 12-13 kısırak doğum yapıyor ve her biri günde ortalama 2-2,5 litre süt veriyor. Kısıraklar inekler gibi günde iki kez değil, 5-6 kez sağılmalıdır. Bu yüzden sütleri hemen donduruyoruz. Kımız üretimi için 80 litre sütü bir gün önceden çözdürüyoruz, ertesi gün tankımıza alıyoruz. Önceki üretimden ayırdığımız 5 litre kımızı maya olarak kullanıyoruz. Makine 24 saat çalışıyor ve sürenin sonunda tadım testi yapıyoruz. Eğer ekşi ayran kıvamına gelmişse kımız hazır oluyor. Yazın buzdolabında, kışın dışarıda saklıyoruz. İçmeden önce çalkalanmasını tavsiye ediyorum.

Kımızın faydaları ile ilişkili yöneltilen görüşme sorusuna *Kımızın astım başta olmak üzere çeşitli hastalıklara faydası vardır. Aynı zamanda iştah açıcı özelliği bulunmaktadır. Hücreleri yeniler ve insana zindelik verir. Bağırsak problemlerine ve bazı iç hastalıklara da iyi geldiğini söyleyebilirim. Tabii kımızın bu etkileri %60-70 oranında görülüyor. En etkilisi ise saf kısırak sütünden yapılan kımızdır.* katılımcının verdiği cevap değerlendirildiğinde, astım, bağırsak ve iç hastalıkları gibi faydalarının yanı sıra hücre yenileme özelliği ile göçebe Türk toplulukların sağlıklarını güçlü tutmada önemli bir yeri olduğu vurgulanmıştır.

Kımıza ilişkin kültürel ve dini algılar

Kımızın içinde alkol bulunması ile ilgili yöneltilen görüşme sorusu, *Özellikle dini çevrelere yakın muhafazakâr insanlar, Kımız'da alkol yok mu? diye soruyorlar. Biz de "Hayır, alkol katmıyoruz" diye açıklıyoruz. Ziya Gökalp'in Kendine Doğru şiirinde de Atanın içkisi köpük-*

lü kımız, arpa suyu içme! dedi bir Kırgız mısraları yer alır. Kımızın alkol oranı ancak uzun süre bekletildiğinde artar. Mesela toprak küp ya da fiçı gibi kaplarda bir yıl sekiz ay bekletilirse alkol oluşur. şeklinde cevaplanmıştır. Katılımcı, muhafazakâr çevrelerde kımızın alkol içerip içermediğine dair sorularla karşılaştığını, üretim sürecinde alkol eklenmediğini belirtmiştir. Ayrıca kımızın yalnızca uzun süre küp veya fiçıda bekletildiğinde fermantasyonla alkol oluşurabileceğini ifade etmiştir.

Tartışma

Araştırmanın bulguları, geleneksel bir içecek olan kımızın kültürel mirasın bir parçası olarak korunması ve tanıtılmasında, turizm aracılığıyla bütünleşik bir deneyim olarak sunulmasının önemini ortaya koymaktadır. Bu durum, Kara ve Demirtaş'ın (2021) hardaliye üzerine yaptığı çalışmada ulaştığı ana bulgu ile paralellik göstermektedir. Söz konusu çalışmada da geleneksel içeceklerin yerel kimliğin bir göstergesi olmanın ötesine geçerek, ziyaretçilere somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında etkili bir araç işlevi gördüğü vurgulanmıştır. Ayrıca, Timothy ve Ron (2013) Japon sake'si, İtalyan pizzası ve Meksika tacosu gibi örnekleri ele aldıkları çalışmalarında, geleneksel gıda ve içeceklerin hem kimlik göstergesi hem de turizm deneyimi olarak işlevini karşılaştırmalı biçimde incelemişlerdir. Bu perspektiften bakıldığında kımız üretiminin benzer çalışmalarda olduğu gibi, yalnızca Kazak göçmen kimliğinin bir göstergesi değil; aynı zamanda ziyaretçiler için kültürel bir deneyim aracına dönüştüğü görülmektedir. Özellikle otağ gezisi, geleneksel üretim tekniklerinin gösterimi ve at binme gibi faaliyetler, bu aktarımı destekleyen unsurlar olarak öne çıkmaktadır. Gündoğdu (2018) ve Özden (2008) gibi araştırmacılar, Orta Asya'da kımızın alternatif tıp ürünü olarak kullanımına işaret ederken, Türkiye'de bu tür uygulamaların henüz yaygınlaşmadığını belirtmiştir. Bu çalışmada ise Alaş Kımız Çiftliğinde kımızın hem üretim hem de şifa amaçlı tüketiminin

sürdürülmesi, literatürde sınırlı örneği bulunan uygulamalardan biridir. Dolayısıyla çalışmanın bilime özgün katkısı, Türkiye bağlamında kırmızın kültürel ve işlevsel çok boyutluluğunu bütüncül olarak ortaya koymasıdır. Benzer şekilde, Danova vd. (2005) ve Gürsoy (2006) tarafından belirtilen kırmızın fermantasyon süreci, sınıflandırılması ve üretim yöntemiyle ilgili bilgiler, çalışmada elde edilen saha verileriyle büyük ölçüde örtüşmektedir. Aynı şekilde, Üstün ve Gökçe (2001) ile Zengin ve Kapucuoğlu (2019) tarafından vurgulanan kırmız kültürünün yok olma riski, Alaş Kırmız Çiftliğinde bütüncül bir yaşatma modeli sunulmasıyla çelişen bir örnek olarak literatüre katkı sunmaktadır. Yılmaz ve Kara (2022) tarafından kırmızın sağlık açısından faydalarına vurgu yapılması da çalışmanın bulgularıyla benzerlik göstermektedir. Araştırma sahasında gözlemlenen, gençlere yönelik kırmız yapımı ve tatma deneyimlerinin, Ellis vd. (2018), tanımladığı anlamda katılımcı bir yiyecek turizmi (food tourism) örneği oluşturduğu ve bu sayede geleneksel bilginin aktarımını kolaylaştırdığı değerlendirilmektedir. Bu durum, araştırmanın literatüre yenilikçi katkılarından biridir. Ayrıca, Avieli (2013) mutfak mirasının göç ve kültürel etkileşimlerle dinamik bir şekilde yeniden inşa edildiğine dair argümanı bağlamında, Alaş Kırmız Çiftliği örneği göç olgusunun kültürel kimlik ve pratiklerin aktarımında taşıyıcı ve dönüştürücü bir rol oynadığına dair özgün bir perspektif sunmaktadır. Göçün mutfak kültürünü taşıma ve yeniden inşa etme işlevi, yalnızca Kazak göçmenlerle sınırlı olmayıp, Anadolu'nun diğer göçebe kökenli topluluklarında da görülmektedir. Nitekim Akyürek vd. (2025), Yörük mutfak kültürünün de Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan benzer bir göç yolculuğunun ürünü olduğunu ve bu kültürün yerleşik hayata rağmen korunmaya çalışıldığını ortaya koymuştur. Alaş Kırmız Çiftliği örneği ile Yörük mutfağı arasındaki bu paralellik, göçebelikten gelen mutfak kültürlerinin, aidiyet ve kimlik oluşturmada nasıl benzer stratejiler

ve direnç mekanizmaları geliştirdiğine işaret etmektedir. Bu noktada yalnızca ürün değil, mekân, dil, giyim ve mimari unsurların da yaşatılması dikkat çekicidir. Son olarak, çalışmada yer verilen Şirzat Doğru'nun Türkiye'ye duyduğu vefa borcu duygusuyla kültürü yaşatma iradesi, Ray (2016) tarafından ortaya konulan göçmenlerin geleneksel gıda üretimi ve sunumu aracılığıyla kimliklerini inşa etme ve sürdürme sürecini destekler niteliktedir. Zengin ve Kapucuoğlu (2019) tarafından geleneksel içeceklerin yerel kalkınmadaki rolüne dikkat çekilmesi de Alaş Kırmız Çiftliğinin kırsal turizm ve ekonomik değer üretimindeki katkısıyla örtüşmektedir. Vadide sürdürülen faaliyetler yalnızca kırmız üretimiyle sınırlı kalmamakta; aynı zamanda bu içeceğin etrafında şekillenen ata dayalı yaşam biçiminin de yaşatılmasına olanak sunmaktadır. Tarihsel olarak değerlendirildiğinde, Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türk topluluklarının atlarıyla birlikte uzun seferler gerçekleştirdiği ve bu yolculuklarda gösterilen başarıların büyük ölçüde atların hızına ve dayanıklılığına bağlı olduğu bilinmektedir. Kaşgarlı Mahmut'un "At, Türk'ün kanadıdır" sözü, bu ilişkinin tarihsel ve kültürel önemini çarpıcı biçimde ifade etmektedir (Kaşgarlı Mahmud, 2023). Moğol ordularının başarısında da benzer biçimde, asker başına düşen ortalama dokuz atın sağladığı hareket kabiliyeti ve süreklilik belirleyici olmuştur. Bu sayede askerler hem hızla hareket edebilmiş hem de atlarını besin kaynağı olarak kullanarak uzun seferleri mümkün kılmışlardır. Ancak Anadolu'ya yerleşimle birlikte at sayısındaki azalma, Türk ordusunun zamanla piyade ağırlıklı bir yapıya dönüşmesine neden olmuş; bu da savaş gücünde bir zayıflamaya yol açmıştır. Günümüzde ise Moğolistan, Kazakistan ve Kırgızistan gibi ülkelerde yüksek at nüfusu korunmakta; bu coğrafyalar birer "at kültürü havzası" olarak değerlendirilmektedir (Aksoy, 2024; Ziyaeva, 2018). Bu durum, göçebe geçmişin izlerini bugüne taşıyan kültürel sürekliliği göstermesi açısından önemlidir.

Anadolu'daki geleneksel at kültürünün yeniden canlandırılmasına yönelik çabalar da bu mirasın korunması ve kültürel hafızanın sürdürülmesi açısından kritik bir öneme sahiptir.

Sonuç

Bu araştırma kapsamında yapılan görüşmeler ve gözlemler sonucunda, Alaş Kıymız Çiftliğinde sürdürülen kıymız üretiminin yalnızca geleneksel bir içecek sunumu değil, aynı zamanda kültürel kimliğin yeniden inşası, aktarımı ve turistik deneyim olarak kurgulandığı anlaşılmıştır. Katılımcı ifadeleri, üretim süreçleri ve sunum biçimleri üzerine yapılan analizler, kıymızın kültürel, dini ve sağlıkla ilgili algılar üzerinden çok katmanlı bir anlam taşıdığını göstermiştir. Üretim süreçleri ve geleneksel ritüellerin bütüncül biçimde sunulması, ziyaretçilere otantik bir deneyim sağlayarak bölgenin gastronomi turizminde kendine özgü bir konum edinmesine katkı sunmaktadır. Bu durum, gastronomi turizminin sürdürülebilirliği açısından hem kültürel hem de ekonomik düzeyde anlamlı bir potansiyele işaret etmektedir. Alaş Kıymız Çiftliği, göçle taşınan kültürel bir mirasın yeni bir coğrafyada yeniden inşa edilerek yaşatıldığı; otağ, at kültürü, geleneksel kıyafetler gibi unsurların da kıymız deneyimiyle bütünleştiği bir alan olarak dikkat çekmektedir. Bu yönüyle çalışma, kıymızın kültürel sürdürülebilirlik, yerel kalkınma ve kimlik inşası süreçlerindeki önemine dair somut veriler sunmuştur. Bu çalışmanın bulguları ışığında, kıymız kültürünün sürdürülebilirliği ve tanıtımına katkı sağlamak amacıyla Kültür ve Turizm Bakanlığı ile yerel yönetimlere, yerel gastronomi rotalarına entegre etme önerisi getirilmektedir. Tur operatörleri ve seyahat acenteleri için, bölgeyi İzmir'in kültür ve gastronomi turlarının ayrılmaz bir parçası haline getirecek paketler oluşturmaları kritik bir öneme sahiptir. İşletme sahipleri ve yöneticileri ise ziyaretçi deneyimini zenginleştirmek amacıyla geleneksel üretim atölyeleri, atlı okçuluk veya dokuma gösterileri gibi etkileşimli kültürel aktivitelerin sayısını artırabilir. Gelecek araştırmalar için ise,

bu nitel çalışma bir temel oluşturmakta olup, öncelikle ziyaretçi profilini, memnuniyet düzeylerini ve harcama eğilimlerini ortaya koyacak nicel çalışmalarla desteklenmesi önerilmektedir. Karşılaştırmalı bir perspektifle, Anadolu'daki diğer göçebe kökenli toplulukların (örneğin Yörükler) mutfak kültürlerini sürdürme modelleri incelenebilir. Araştırma, Türkiye'deki tek kıymız üretim tesisi olan Alaş Kıymız Çiftliği ile sınırlıdır. Ayrıca, veriler işletme yetkilisiyle yapılan derinlemesine görüşmeye dayandığından, katılımcı sayısının sınırlı olması bir diğer sınırlılık olarak değerlendirilebilir.

Kaynakça

- Aksoy, E., Demirtaş, M. (2023).** Anadolu'da geleneksel içecek kültürünün sürdürülebilirliği. *Journal of Ethnogastronomy*, 4(1), 45–58.
- Aksoy, H. (2024).** Bozkırın simgesi: Türk kültüründe atın yeri ve önemi. O. Koblanova, İ. Türkoğlu, S. Piriyeva Karaman (Ed.), *Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu bildiriler kitabı* içinde (s.338–347). <https://aseadsempozyum.com/wp-content/uploads/2025/01/14.-A-SEAD-TAM-METINLER-KITABI.pdf>
- Aksoy, M. (1998).** Türklerde at kültürü ve kıymız. *Türk Dünyası Tarih Dergisi*, (142), 40–41.
- Akyürek, S., Özdemir, Ö., Genç, G. (2025).** Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan bir yolculuk: Yörük mutfak kültürü. *Aydın Gastronomy*, 9(2), 519–535.
- Anetshofer, H. (2023).** The Turkic word qımız fermented mare's milk: Early historical textual evidence and origin. *Zemin: Literature Language and Cultural Studies*, 6, 34–81.
- Avieli, N. (2013).** What is “local food? Dynamic culinary heritage in the world heritage site of Hoi An, Vietnam. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 120–132.
- Charmaz, K. (2011).** Grounded theory methods in social justice research. *The Sage Handbook of Qualitative Research*, 4, 359–380.

- Cochran, W. G. (2007).** *Sampling Techniques*. John Wiley & Sons.
- Creswell, J. W. (2007).** *Qualitative inquiry & research design: Choosing among five approaches* (2. Baskı). SAGE Publications.
- Danova, S., Petrov, K., Pavlov, P., Petrova, P. (2005).** Isolation and characterization of Lactobacillus strains involved in koumiss fermentation. *International Journal of Dairy Technology*, 58(2), 100–105.
- Duffy, M. E. (1985).** Designing nursing research: the qualitative-quantitative debate. *Journal of Advanced Nursing*, 10(3), 225–232.
- Durmuş, I. (2014).** Koumiss in Turkish culture environment. *Milli Folklor*, 26 (104), 75–84.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., Yeoman, I. (2018).** What is food tourism?. *Tourism management*, 68, 250–263. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>
- Ender, G., Karagözlü, C., Yerlikaya, O., Akbulut, N. (2006).** Dünyada ve Türkiye’de tüketimi artan fermente süt içecekleri. *Türkiye 9. Gıda Kongresi* içinde (s.149–152). <https://www.gidadernegi.org/TR/Genel/240934305585b.pdf?DIL=1&BELGEANAH=5270&DOSYAI-SIM=240934305.pdf>
- Erdal, M. (2009).** What did the Old Turks call fermented mares’ milk? Z. Dingjing & A. Yakup (Ed.), *Studies in Turkic Philology* içinde (s. 293–297). China Minzu University Press.
- Gökyay, O. Ş. (2007).** *Dedem Korkudun kitabı*. Kabalcı Yayınevi.
- Gömeç, S. Y. (2024).** *Türk kültürünün ana hatları*. Berikan Yayınevi.
- Gündoğdu, İ. (2018).** *Sağlık turizmi kapsamında Kırgızistan’da kımız tedavisi alan turistlerin memnuniyet ve sadakat algıları üzerine bir inceleme* (Yüksek lisans tezi; Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi). <http://manasbis.manas.edu.kg/thesis/tez/5c8a368f4a9a2.pdf>
- Gürsoy, D. (2006).** *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. Oğlak Yayınları.
- İşcanoğlu, İ. B. (2024).** Kırgız halk kültüründe kutsal bir içecek olarak kımız. *Türkoloji ve Sosyo-Kültürel Araştırmalar Dergisi*, 1(1), 77–89.
- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2025, Ağustos 27).** Kemalpaşa Alaş Kımız Çiftliği <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-77387/kemalpasaa-las-kazak-vadisi-kimiz-ciftligi.html>
- Kara, B., Demirtaş, S. (2021).** Hardaliye: Bölgesel bir geleneksel içeceğin gastronomi turizmi potansiyeli. *Anadolu Kültür ve Gastronomi Araştırmaları*, 7(1), 23–38.
- Karaçıl, M. Ş., Tek, N. A. (2013).** Dünyada üretilen fermente ürünler: Tarihsel süreç ve sağlıkla ilişkileri. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27(2), 163–174.
- Kâşgarlı Mahmud. (2023).** Divânü Lügâti’t-Türk (B. Atalay, Çev.). Türk Dil Kurumu Yayınları. (Orijinal eserin basım tarihi 1072-1074).
- Kiyat, A. (2023).** Kırgız mutfak kültüründe kış hazırlığı: gıdalar, kaplar ve muhafaza mekânları. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(1), 25–39.
- Köseoğlu, N. (1991).** *Türk dünyası tarihi ve Türk medeniyeti üzerine düşünceler* (s. 25). Ötüken Neşriyat.
- Lewis, S. (2015).** Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches. *Health Promotion Practice*, 16(4), 473–475.
- Morgan, G., Smircich, L. (1980).** The case for qualitative research. *Academy of Management Review*, 5(4), 491–500.
- Özden, A. (2008).** Diğer fermente süt ürünleri (biyoyoğurt-probiyotik yoğurt). *Güncel Gastroenteroloji*, 12(3), 169–181.

- Öztuna, Y. (1983).** *Başlangıcından zamanımıza kadar Büyük Türkiye tarihi* (Cilt 1, s. 17). Ötüken Neşriyat.
- Ray, K. (2016).** *The ethnic restaurateur*. Bloomsbury Academic.
- Riskulova, S., Mihaylova, G. (2017).** Koumiss therapy and its modern application in Kyrgyzstan. *Central Asian Journal of Health*, 3(2), 88–95.
- Savaşır, A. (2021).** Göçebe kültürlerin mutfak yapısı ve süt ürünleri. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 98(2), 123–134.
- Soini, K., Birkeland, I. (2014).** Exploring the scientific discourse on cultural sustainability. *Geoforum*, 51, 213–223.
- Şen, M. A. (2021).** Kars mutfak kültürünün Kocaeli'ye göç etmiş Karşılılar tarafından kullanılması durumunun belirlenmesi üzerine bir araştırma. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 26(45), 257–266.
- Tegin, R. A. A., Gönülalan, Z. (2014).** Bütün yönleriyle doğal fermente ürün kımız. *Manas Journal of Engineering*, 2(1), 21–34.
- Throsby, D. (2012).** *Investment in urban heritage: Economic impacts of cultural heritage projects in FYR Macedonia and Georgia*. World Bank Publications - Reports 17386, The World Bank Group.
- Timothy, D., Ron, A. S. (2013).** *Heritage cuisines, regional identity and sustainable tourism*. C. M. Hall, S. Gossling (Ed.), *Sustainable culinary systems: Local foods, innovation, tourism and hospitality* içinde (s. 275–290). Taylor and Francis. <https://doi.org/10.4324/9780203114070>
- Üstün, Ö., Gökçe, R. (2001).** Yurtdışında üretilen fermente süt içecekleri. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 5(10), 24–29.
- Yangılar, F., Oğuzhan, P., Çelik, P. (2013).** Eşsiz bir içeceğimiz: Kımız. *Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 6(1), 123–134.
- Yıldırım, A., Şimşek, H. (2011).** *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, G., Kara, N. (2022).** Kımızın fonksiyonel gıda olarak değerlendirilmesi. *Gıda ve Beslenme Araştırmaları Dergisi*, 10(3), 205–217.
- Zengin, B., Kapucuoğlu, M. İ. (2019).** Kırsal turizmde yerel yiyecek ve içeceklerin rolü üzerine bir araştırma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(3), 310–322.
- Ziyaeva, M. (2018).** *Orta Asya'da tarım ve hayvancılık kültürü*. Türk Tarih Kurumu Yayınları.