

ESKİ TÜRK İÇECEKLERİNDEN «BEGNİ» ÜZERİNE BİR DENEME

Hüseyin Salman

İslâmiyetten önceki Türk Sosyal Hayatı bir çok yönleriyle ilgi çekicidir. Uygurların bir bölümü hariç, genellikle göçebe olan bu hayatın enteresan taraflarından biri de, günlük eğlenceler, bu eğlenceler sırasında oynanan oyunlar, yenilen yemekler ve içilen içeceklerdir. Biz bu yazımızda, bu eğlencelerin bir cephesini teşkil eden içeceklerden o devirlerde çok içilen «Begni» üzerinde durmak istiyoruz.

Begni kelimesine eski metinler arasında ilk defa miladi VIII. asrın sonlarına doğru Çin ansiklopedisi T'ong tien'de rastlıyoruz¹. O dönemlerde çince «P'o-ni» şeklinde yazılan kelime şarap karşılığında kullanılıyordu. Eski Türk siyasi hayatını bütün cepheleri ile tanıtan ve az da olsa kültür hayatına dair bilgiler veren aynı asrın eseri «Eski Türk Yazıtları»nda ise, bu kelime maalesef geçmemektedir. Bu durum, bir lügat havasından ziyade, geleceğe, mazinin acı hatıralarını intikal ettirme amacıyla yazıldığı anlaşılan kitabeler yönünden normal karşılanmalıdır.

Göktürkleri takiben, Uygur devletine, özellikle Turfan Uygur devletine ait metinlerde begni'ye çok sık tesadüf olunur. I. Uygur devletinde, Kutluk kağanların icraatleri hakkında geniş bilgi veren Şine-usu yazıtında begni'nin «i» hali olan «Begnig» kelimesine rast-

¹ Paul Pelliot, *Le Nom turc du vin dans Odoric de Pordenone*, T'oung-Pao, 1914, s. 450.

lanırsa da metin çok tahrip olduğundan içinde begni'nin yer aldığı cümleden bir anlam çıkarmak mümkün olmamaktadır. Bu döneme ait görünen ve Sir Aurel Stein tarafından bulunmuş oyma yazılı (runik) türkçe bir yazmada begni şu şekilde geçiyor².

«Bir kün bir kon iki küp begni» yani:

Günde bir koyun ve iki küp şarap

Görülüyor ki, bu runik metinde de begni «şarap» anlamındadır. Yine G. Rahmeti - W. Eberhard tarafından neşredilen *Türkische Turfan-texte*³ sahife 36 da:

«Bor, Begni birle taş kapıg işi (kige)» yani:

Şarap veya Bira bunların hepsini kapı eşiğinin dışına yerleştirmeli» şeklinde geçmekte ve begni «Bira» anlamında kullanılmaktadır. Uygur metinleri üzerinde çalışan ve lügatini hazırlayan Prof. Dr. Ahmet Caferoğlu da begninin «Bira» anlamına geldiğini söylemektedir⁴. Uygur metinlerinde bundan başka, isim hal çekim eki veya bileşik vaziyette, Bekili, Bekini, Bekni vs. gibi şekillere rastlanmakta ve begninin anlamında bir değişiklik olmamaktadır⁵. Dikkat edilirse Uygur metinlerinde şarap için «Bor» kelimesi geçmektedir.

Karahanlı dönemi ve diğer türk metinlerinde begni: Karahanlı devrinin en önemli eseri şüphesiz *Divan-ü Lügat-it-Türk*'tür. Bu eserin index'inde :

2 Hüseyin Namık Orkun, *Eski Türk Yazıtları*, c. II, İstanbul 1938, s. 96 satır 10. Paul Pelliot, a.g.e., s. 452.

3 G. Rahmeti-W. Eberhard, *Türkische Turfan-texte*, c. VII, Berlin 1936.

4 Prof. Dr. Ahmet Caferoğlu, *Eski Uygur türkçesi sözlüğü*, İstanbul 1968, s. 37.

5 G. Rahmeti, Zur Heilkunde der Uiguren, *SPAW*, XIV, I-1930, s. 8, 52, 53.

Begni : Buğday, darı, arpa gibi şeylerden yapılan içki, «Boza» şeklinde tanıtılır⁶. Yine *Divan*'da begni ile ilgili olarak şu ibareler yer alır.

Begni : Buğday, darı, arpa gibi şeylerden yapılan içki⁷.

Begni yüşdi : O, bozayı akıttı. (O, bozayı testinin emziğinden akıttı) Boza: Buğday, arpa, darı gibi şeylerden yapılan içkidir⁸.

Begni yewüldi : Boza olgunlaştı. Bu buğday ve darıdan yapılan bir içkidir⁹.

Görülüyor ki, bu eserde begni tam olarak «Boza» anlamındadır.

Kağarlı'nın XI. asra ait bu eserinin yanı sıra aynı önemde olan ve yine aynı devre ait sayılan Yusuf Has Hacib'in Kutadgu Bilig'inde ve Orta Asya Türk sosyal hayatını bütün çıplaklığıyla yansıtan Dede Korkut Hikâyeleri'nde begni'den söz edilmez. Yalnız Kutadgu Bilig'de şarap karşılığı olarak «Bor» kelimesi geçer. Begni'nin içinde yer aldığı son türkçe eser *İbn Mühenna lügatıdır*. XIII. asrın sonlarına doğru yazıldığı anlaşılan bu eserde :

Begni : Darı sırası, karşılığında kullanılmıştır¹⁰.

XIII. asırdan sonraki devirlerde begni: Kelimeye orta çağ farsçasında da rastlanmaktadır. Bu döneme ait lügatlerde :

6 *Divan-ü Lügat-it-Türk* dizini, derleyen Besim Atalay, Ankara 1943, s. 80.

7 *Divan*, c. I, s. 434.

8 *Aynı eser*, c. III, s. 60.

9 *Aynı eser*, c. III, s. 81. Kağarlıda geçen boza ile ilgili sözler hakkında daha geniş bilgi için bakınız : Prof. Dr. Mehmet Altay Köymen, «Alp Arslan zamanı Türk beslenme sistemi», *Selçuklu Araştırmaları Dergisi*, c. III, Ankara 1971, s. 42-43.

10 *İbn Mühenna Lügati*, hazırlayan Abdullah Battal, İstanbul 1934, s. 18.

Begni : Darı şarabı, boza şeklinde geçmektedir¹¹.

Hicri 1062 de yazılan Burhan-ı Katı'da ise begni :

«Şaraba denir. Arpa, darı, piringten yapılır. Diğer adı bozadır» şeklinde kaydedilir¹². Fransız şarkiyatçısı Paul Pelliot, Blochet'nin *Histoire des Mongols* (c. II, s. 45) ne istinaden Reşidüddin'de geçen «nekti» (نکتی) kelimesinin begni olacağı inancındadır¹³. XIV. asırda batılı seyyah Odoric de Pordenone Moğol hakimiyeti devrinde Pekin'de begniden bahseder. Bu içkiyi içmediğini, fakat şöhretini duyduğunu yazan seyyah, onu, şarap şeklinde tanıtmaktadır¹⁴. Begni yazılışı ile, kaynaklarda bu içeceğe bundan sonraki asırlarda rastlanmaz.

Yalnız filologların dikkatini çekmek için modern kumancadaki «Begewre» (sarhoş)¹⁵ ve osmanlıcadaki «Bekri» (sarhoş, içkiye düşkün) yi¹⁶ ilâve etmeyi faydalı buluyoruz.

NETİCE

Sadece mana bakımından bu kısa incelemeden çıkardığımız sonuç şudur: Begni anlam bakımından; en eski metinlerde şarap (beş yerde), Uygur metinlerinde Bira (üç yerde) ve diğer metinlerde

11 Ziya Sükun, *Farsça-Türkçe lügat*, İstanbul 1967, c. I, s. 350.

12 *Burhan-ı Katı, Kahire* 1251 h. s. 127, Asım tercümesi, s. 123 (Boza tabiri olunan şaraba denir).

13 Paul Pelliot, *Le Mot bigni (ou begni?) «vin» enturc*, T'oung Pao, 1926, s. 63.

14 Raul Pelliot, *Le Nom Turc du vin dans Odoric de Pordenone*, T'oung Pao, 1914 s. 448.

15 Paul Pelliot, *Le Mot bigni (ou begni?) «vin» en turc*, T'oung Pao, 1926, s. 64.

16 Şemseddin Sami, *Kamus-u Türkî*, İstanbul 1317-1318 c. I, s. 298.

Boza (dört yerde) manalarıyla Şarap-Bira-Boza seyrini takip etmektedir. Bunlardan bira eski türk sosyal hayatında yaygın değildi. Uygurlar hariç islamiyet öncesi türk tarihi metinlerinde geçmediği gibi, islami dönemde de kaynak bolluğuna rağmen adına rastlanmamaktadır Uygur metinleri imalinde yer alan maddelere yer vermediğine göre ve şaraptan ayrı olarak zikredildiğine göre pek muhtemeldir ki boza veya benzeri bir içecek cinsi olmalıdır.

Şarap ise, türk dünyasında Asya Hunları'ndan beri bilinmekte idi. Çin ile temasta bulunan bütün türk devletleri oradan şarap mayası almakta idiler. Uygurlar şaraba Bor dedikleri gibi Karahanlılar da Suçık diyorlardı¹⁷. Daha sonraki Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde şaraba ait haddinden fazla vesika bulunmaktadır.

Boza ise, ilk defa Kaşgarlı lügati ile görülmekte ve orta çağın sonlarına ait farsça lügatlerde ise şarap karşılığı olarak zikredilmekte, daha sonraları mevcudiyetini zamanımıza kadar korumaktadır. Hatta eski Mısır ve Kıpçak türk kültür çevrelerinde boza sözü içecek değil, içki karılığında kullanılıyordu¹⁸. Şimdi şarap, bira ve boza hakkındaki bu tamamlayıcı bilgileri verdikten sonra asıl konumuz olan begni'ye tekrar dönelim.

Uygur metinlerindeki bira üzerine söylediklerimiz şimdi imal maddesini esas olarak şarap üzerine dönüştürelim, Şaraptan bahseden kaynaklar sadece Çin vesikaları veya civarı Uygur metinleridir. Yalnız esas bölge çindir. Ne ilk çince vesikadaki P'o-ni ve ne de Odoric teki şarabı meydana getiren maddeler zikredilmiş değildir. Keza, zikrettiğimiz Turfan metinlerinde de aynı durum mevcuttur. Şarabın başlıca maddelerinden biri olan üzüm hakkında en ufak bir ima yoktur. Bunun yanında Pelliot meseleye ışık tutacak yardımcı bilgiler vermektedir¹⁹. Ona göre o devir çininde darı şarabı, hint darısı şarabı vardı. Fakat bunlar damlatılmış alkol dışındaki içkilendir.

17 Kaşgarlı, *Divan*, c. I, s. 408.

18 Prof. Dr. Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Ankara 1978, c. II, s. 192.

19 Paul Pelliot, *Le Nom Turc du vin dans Odoric de Pordenone*, T'oung Pao, 1914, s. 453.

Mayalı içecekleri belirtiyordu. Böylece kaynaklarımızda şarap, bira ve boza'nın ham maddesi olarak müşterek bir tahıl ürünü bulmuş oluyoruz : Darı.

Darı ve bunun yanında buğday, arpa, pirinç içeceklerden en çok boza yapımında kullanılan tahıllardır. Bu da şunu gösteriyor ki, başlangıçta darı ile başlayan begni yapımı, daha sonra diğer tahıllardan da imal edilmeye başlanmış, XI. asırda boza karşılığı olarak görünmüş ve türk dünyasında XIV. asırdan sonra yerini bazya bırakmıştır.