



Türklere Özgü İçkilerin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi (Investigation of Turkish Drinks in Terms of Gastronomy Tourism)

Aykut ŞİMŞEK^a, * Salih YILDIZ^a

^a Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kastamonu/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 07.01.2020

Kabul Tarihi: 18.03.2020

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

İçecek

İçki

Kültür

Gastronomi turizmi

Öz

Gastronomi turizmi; yiyecek, içecek ve kültürün ürün olarak sunulduğu bir turizm türüdür. Yerel ürünleri, yiyecekleri, şarap gibi içecekleri tecrübe etme imkanı sağlamaktadır. Bu kapsamda bir ulusun tarihini ve kültürünü yansıtan milli ürünler, söz konusu turizm türü için büyük önem taşımaktadır. Bu çalışmanın amacı, Türklere özgü içkileri araştırmak ve gastronomi turizmi açısından incelenmesini sağlamaktır. Çalışma amacına ulaşabilmek için veri toplama yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden belgesel tarama (doküman inceleme) yönteminden faydalanılmıştır. Yapılan araştırmalar sonucunda Türklere özgü başlıca içkilerin; çiğ kısrak sütünden üretilen kımız ve darıdan şarap yapılarak kımızın karıştırılmasıyla elde edilen tarasun olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca Türklerin arpadan begni ve camum, buğdaydan ise uğut adında çeşitli içkiler üreterek tükettikleri görülmüştür. Bununla birlikte kaynaklarda adından çok nadir söz edilen diğer içkiler ise medus ve lo olarak belirlenmiştir.

Keywords

Gastronomy

Beverage

Spirits

Culture

Gastronomy tourism

Abstract

Gastronomy tourism is a type of tourism which food, beverage and culture are presented as products. It provides the opportunity to experience local products, foods, and beverages such as wine. In this context, national products which reflecting the history and culture of a nation are of great importance for this type of tourism. Therefore, the aim of this study is to investigate the Turkish's Ancestor spirits and gained them to Turkey gastronomy. In order to reach the aim of the study, documentary scanning method which is one of the qualitative research methods has been used. As a result of the examinations were determined that koumiss which is done with raw mare's milk tarasun which is done by mixing millet wine and koumiss. In addition, it was seen that Turks produced various drinks called barley begni and camum and ugut from the wheat. However, other drinks mentioned in the sources very rarely are identified as medus and lo.

Makalenin Türü

Derleme Makale

* Sorumlu Yazar

E-posta: salihyildiz@kastamonu.edu.tr (S. Yıldız)

GİRİŞ

Gastronomi kelimesi köken olarak, Yunanca mide anlamına gelen “gastros” ve bilgi/kanun-hukuk anlamına gelen “gnomos” kelimelerinden türemiş (Kivela & Crotts, 2006) olup tanımlanması ve açıklanması zor bir kavramdır. Gastronomi, özellikle bir destinasyona ya da bir aşçıya ait yiyecek ve içecekleri tatmaya yönelik ziyaretleri ifade eden bir kavram olsa da anlaşılması güç bir kavramdır (Santich, 2004). Türk Dil Kurumu (TDK), bu kavramı “sağlığa uygun”, “hoş ve lezzetli mutfak”, “yemeği iyi yeme merakı” olarak tanımlamaktadır. Gillespie (2000), bu kavrama uygulama ve çalışma olmak üzere iki açıdan bakmıştır. Uygulama açısından; gastronomiyi bilgi ve becerilerin rehberlik ve tavsiye olarak uygulanması şeklinde ifade etmiştir. Yani uygulamalı gastronomide yenilebilir özel çiğ yiyeceklerin, ulusal, bölgesel, kültürel dönüşümü ile ilgili yapılan teknik ve standartları belirtmektedir. Çalışma açısından ise yiyecek ve içeceklerin niçin tüketildiğinin, ne zaman, nerede ve nasıl hazırlanıp üretildiğinin anlaşılması olarak ifade etmiştir (Zahari, Jalis, Zulfifly, Radzi & Othman 2009). Hatipoğlu (2010) ise gastronomiyi, iştah, damak tadı gibi zevkler amacı ile deneme ve yanılmanın, alışkanlığın, kültürün, tarihsel bilginin, yeteneğin beğenilere uygun şekilde, sanatsal olarak bir araya gelmesi şeklinde tanımlamıştır.

Bazı insanlar alışmış oldukları yiyecekler dışında çok farklı yiyecekleri tüketmek istemezler. Ancak bazıları ise farklı yemek kültürlerini, farklı yemekleri tercih ederler. Gastronomi turizmi de insanların seyahatleri sırasındaki yiyeceklerle ve bundan edindikleri tecrübelerle alakalıdır (Ab Karim & Chi, 2010). Literatür incelendiğinde ise gastronomi turizmi kavramının farklı şekillerde ifade edildiği görülmektedir. Henderson (2009) bu kavramı “mutfak turizmi”, Hjalager ve Richards (2002) “tadım turizmi”, Wolf (2002) “gastronomi turizmi”, Boniface (2003) ise “yiyecek turizmi” olarak kullanmıştır.

Gastronomi turizmi, yiyecek ve içeceği aramak ve bunların tadını çıkarmak için seyahat etmek, eşsiz ve unutulmaz gastronomik bir tecrübe edinmektir (Wolf, 2002). Harrington ve Ottenbacher (2010) ise gastronomi turizmini, yeme-içme ile ilgili daha önce yaşanmamış bir deneyimi yaşamak için turistlerin önemli ölçüde güdülenmesini ve seyahat motivasyonu oluşturulmasını sağlayan bir turizm çeşidi olarak tanımlamıştır. Gastronomi turizmi yiyecek, içecek ve kültürü bir arada sunmaktadır. Yerel ürünleri, yiyecekleri, şarap gibi içecekleri tecrübe etme imkânı sağlamaktadır. Dolayısıyla bir ulusun tarihini, kültürünü yansıtan milli ürünlerin söz konusu turizm türü için büyük önem taşıdığı söylenebilir.

Yöresel ürünler veya belli bir kültüre özgü yiyecek-içecekler ve yeme içme ritüelleri turistik açıdan her geçen gün daha fazla dikkat çekici olmakta ve turistlerin seyahat tercihlerini önemli derecede etkilemektedir. Yöresel yiyecek ve içeceklerle birlikte bu ürünlerin kültürel özellikleri, hikâyeleri, yöre insanı için hangi anlamlar ifade ettiği de turistik açıdan merak konusu olmaktadır. Boyne, Hall ve Williams (2003) yaptıkları çalışmada yiyecek ve içeceklerin turistlerin tatil yerine karar verme süreçlerinde önemli bir faktör olarak değerlendirildiğini ve gidilecek destinasyonda yöreye özgü ürünleri bulup bulamayacaklarının turistler için önemli olduğunu ifade etmişlerdir.

Türkler kendine has yaşam tarzları olan ve Orta Asya’da yaşayan bir millet olarak bilinmektedir. Bununla birlikte sahip oldukları yiyecek içecek kültürleri ve göçebe yaşam tarzının getirmiş olduğu zorluklar Türklerin dünya gastronomi mirasına önemli katkılar sunmalarını sağlamıştır. Türklerin dünya gastronomisine katkısının zengin bir geçmişe sahip olan Türk Mutfağı olduğu söylenebilir. Türk Mutfağı denildiği zaman, Türklerin tarih boyunca tüketmiş oldukları yiyecek-içecekler ile bu yiyeceklerin hazırlanışında kullanılan araç gereçler anlaşılmalıdır. Bununla birlikte saygın bir kültür mirasına sahip olan Türk mutfağının zengin bir yemek çeşitliliğine sahip olduğu,

yiyeceklerin farklı pişirme teknikleriyle hazırlanarak servis edildiği önemli bir mutfak olduğu ifade edilmektedir. Türklerin bugün de yaşadıkları Anadolu coğrafyasında atalarından miras kalan bu yemek kültürlerine göre beslendikleri, mevsimlik hazırlıkları yapmaya devam ettikleri ve kendilerine has araç gereçleri mutfak işlerinde kullandıkları belirtilmektedir (Birer, 1990). Türkler, kazan, sac ve sacayağı gibi pişirme aletlerinin; çevirme, tandır gibi pişirme yöntemlerinin; süttten elde edilen yoğurt, kurut, ayran, kımız gibi yiyecek ve içeceklerin ve kurutma, tuzlayarak saklama gibi yöntemlerin gelişmesine ve diğer milletlerin bu ürün ve tekniklerle tanışmalarına ön ayak olmuşlardır. Bununla birlikte Türklerin tarih boyunca tüketmiş oldukları ve kendilerine has içkilere sahip oldukları bilinmektedir. Ancak literatür incelendiğinde Türklere ait içkilerin araştırıldığı yeterli çalışma olmadığı görülmektedir. Bununla birlikte literatüre yönelik çalışmalar incelendiğinde bu alandaki çalışmaların çoğunlukla Türk mutfağına yönelik turist görüşlerini belirlemeye (Mankan, 2012; Özdemir & Kınay, 2004; Yarış, 2014; Akgöl, 2012; Çelik & Aksoy, 2017; Albayrak, 2013) ve yöresel mutfakların gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesine yönelik (Çimen, 2016; Kodaş & Dikici, 2012; Yılmaz & Akman, 2018) olduğu görülmektedir. Ayrıca pazarlama aracı (Şahin & Ünver, 2015; Çakır, 2017) ve destinasyon çekicilik unsuru olarak (Göker, 2011; Zağralı, 2014) gastronomiye yönelik olduğu görülmüştür. İçeceklere yönelik çalışmalara bakıldığında ise sadece Akkaya ve Koç'un (2017) kımızın Türkiye'de içecek olarak değerlendirilmesi bakımından gastronomi indeksi oluşturdukları görülmüştür. Bu kapsamda Türklerin Orta Asya'da sıklıkla tükettikleri ancak Anadolu'ya göçle birlikte zamanla uzaklaştıkları veya tüketmedikleri içkilerin tespit edilmesi, Türklere ait yiyecek içecek mirasının korunması ve ata yadigarı olan bu içkilerin sürdürülebilirliğine katkı sağlamak amaçlanmaktadır.

Türklerde İçki

Türklerin derin bir yeme içme kültürü olduğu söylenebilir. Bununla birlikte Türklerde yeme ve içme ile ilgili kavramların çokluğu da dikkat çekici bir özelliğe sahiptir. Örneğin “toy” yeme içme demektir. Kırgızlarda “toy”, şenlik anlamına geldiği gibi yeme-içme anlamına da gelmektedir. “Toy cedir” şenlikte et, yemek yedirme demektir. Hanlar ile büyüklerin yemeklerine “aşatma”; hanlar için kurulan ayaksız sofraya “ışküm”; geceleyin habersiz gelenler için hazırlanan içki ziyafetine “kestem” adı verilmiştir. Yakın arkadaşların kışın sırayla birbirlerine verdikleri ziyafete “suğdıç”, oyun, eğlenceli ve yemekli gece toplantılarına “sürçük” denmiştir. “Şanbuy” ise, davetten sonra gidilen içki ziyafetini ifade etmek için kullanılmıştır (Ögel, 1988).

Türk Dil Kurumu'na göre içecek, “içilen her şey, meşrubat”, içki ise “içinde alkol bulunan içecek” şeklinde tanımlanmaktadır. İçkiler Türklerin yaşamlarında önemli bir yer tutmaktadır. Özellikle etlerini yedikleri hayvanların sütünden ve süttten yapılan ürünlerden içki olarak faydalandıkları bilinmektedir. Bununla birlikte Türk mitolojisinde önemli bir yeri olan sütün kutsal sayıldığı da söylenebilir. Kuzey ve Doğu Türkleri süt ve süttten yapılan her besine ak derler, onun bir damlasının bile yere düşmesine razı olmazlar ve bunu büyük bir günah olarak kabul ederlerdi (Gökalp, 1990).

Türklerin yiyecek içecek kültürlerinin oluşmasında yaşam tarzlarının, atlara verdikleri önemin ve yaşadıkları coğrafyanın etkisi büyüktür. Türk mutfağının başlangıç noktası olan Orta Asya bozkır, mutfağın şekillenip gelişmesinde öncü olmuştur. Türkler, Orta Asya'da çok uzun bir süre varlıklarını sürdürmüş ve çeşitli kültürlerle etkileşim halinde olmuşlardır. Söz konusu bölgenin coğrafi koşullarına bağlı olarak göçebe bir yaşam tarzını benimsemişler ve hayvancıkla uğraşmışlardır. Dolayısıyla temel besin maddeleri de hayvanlardan elde ettikleri ürünler ve türevleri olmuştur (Çetinkaya, 2018, s. 136). Özellikle de tüketmiş oldukları içkiler ya süttten ya da çeşitli

hububatın kullanılmasıyla üretilmiş içeceklerdir (Memiş & Ersoy, 2015, s. 890). Selçuklu döneminde meyvelerin taze ve kurutulmuş şekilde tüketilmesinin yanı sıra üzümden sirke ve şarap yapıldığı bilinmektedir (Akin, Özkoçak & Gültekin, 2015, s. 43). Ayrıca sarayda mutfaklar aşçıbaşının denetiminde hizmet verirken şaraphaneler de içkicibaşların kontrolünde hizmet vermiştir (Genç, 2008). Osmanlı döneminde de meyvelerden pestil, pekmez sirke gibi ürünler üretilirken azınlıkların şarap ürettikleri görülmektedir (Tez, 2015). Günümüzde ise boza ve milli içki olarak rakı sıklıkla tüketilmektedir. Türkiye’de özellikle üzüm yetiştiriciliğinin yapıldığı bölgelerde, halkın geleneksel yöntemler kullanılarak şarap ve rakı üretilip tüketildiği bilinmektedir.

Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Yiyecek ve içecekler her dönemde olduğu gibi bugün de seyahat etmek için önemli bir faktördür. Turist, gittiği ülkenin veya bölgenin farklı yemeklerini deneyimleyen, değişik lezzetlerdeki yemekleri denemekten hoşlanan ve yemek yemekten zevk alan kişidir (Gökdemir, 2005). Başka bir ülkeyi ziyaret eden insanların beklentileri arasında, yeni yerler görmenin ve yeni kültürleri tanımanın yanında, yeni tatlarla tanışma ve farklı tecrübeler yaşama arzusu da yatmaktadır (Doğdubay, Sarioğlan, Saatçi & Sü Eroz, 2011).

Ülkemize gelen yabancı turistlerin Türkiye’yi ziyaret etme sebeplerinden birisi Türk mutfağına özgü yiyecek ve içecekleri tatmaktır (Akgöl, 2012; Albayrak, 2013). Bununla birlikte gelen turistlerin büyük çoğunluğu yöresel yiyecek sunan işletmelerini özellikle tercih ettikleri bilinmektedir (Fields, 2002; Tikkanen, 2007; López-Guzmán & Sánchez-Cañizares, 2012). Bu durum gastronomi turizminin turistler açısından son derece önemli olduğunu ortaya koymaktadır.

Gastronomi, bir turistik destinasyonu özel kılan en önemli unsurlardan biridir. Turizm destinasyonlarını gastronomi alanında öne çıkarmak için yapılması gereken şey bölgeye has yöresel yiyecek ve içeceklerle birlikte bu yiyecek ve içeceklerin pişirme yöntemlerini, yiyeceklerin toplumsal değerini, hikayelerini ve tarihlerini de ziyaretçilere aktarmaktır. Yöreye özgü diğer kültürel öğelerle ve yöre insanının yaşam şekliyle birlikte değerlendirildiğinde; gastronomik öğelerin destinasyon için önemli bir çekicilik unsuru olduğu ve turizm talebi yarattığı söylenebilir. (Yıldız, 2017:703-713).

Yöresel yiyecekler insanların geçmiş kültürleri ile bağ kurmasını sağlayan, toplumların dünü ve bugününü anlamalarına olanak sağlayan kültürün vazgeçilmez yapı taşlarından birisidir. Yöresel yiyecek ve içecekler, hazırlanışından sunumuna kadar tüm aşamalarda var olduğu toplumun izlerini taşır. Yemeğin içerisindeki yöresel lezzetler yaşanan coğrafya hakkında bilgi verirken pişirilme tarzı, kullanılan malzemeler ve sunum şekli de o coğrafyanın kültürü hakkında bilgi verir. Bununla birlikte yiyecek içecek kültürü bir milletin nereden geldiğini, başından neler geçtiğini, hangi milletlerle kültür alışverişinde bulunduğunu ve yeme içmenin o toplum için ne ifade ettiğini belirten önemli bir mirastır. Kısacası yemek bir kültürün sahip olduğu kimliği yansıtır (Çapar & Yenipınar, 2016). Bu açıdan bakıldığında bir topluma ait tarihsel altyapısı olan yiyecek ve içeceklerin o bölgenin gastronomisine kazandırılması önemli görülmektedir. Buna göre Türk toplumuna atalarından kalan yiyecek ve içeceklerin sürdürülebilirlik açısından korunması ve gelen ziyaretçilere anlatılması gerekli görülmektedir.

Yöntem

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışmanın amacı tarih boyunca Türklerin tükettikleri içkileri araştırmak, Türkiye gastronomisine kazandırılmasını sağlamak ve bu doğrultuda öneriler geliştirmektir. Gastronomi turizmine katılan turistler için yerel ürünler, yiyecekler ve içecekler büyük önem taşımaktadır. Özellikle gastronomi turizminden önemli gelirler elde eden İtalya, Fransa, Hollanda gibi ülkelere bakıldığında peynir, şarap, mantar gibi ürünlerin ön planda olduğu görülmektedir. Dolayısıyla Türk tarihini ve kültürünü yansıtan içeceklerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi ve pazarlama faaliyetlerine öncülük etmesi açısından çalışmanın önem taşıdığı söylenebilir. Ayrıca gastronomi turizmi kapsamında söz konusu içeceklerin birlikte araştırıldığı bir çalışma olmaması da söz konusu çalışmanın gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Veri Toplama

Çalışmada veri toplama yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden belgesel tarama (doküman inceleme) yönteminden faydalanılmıştır. Bu kapsamda kitap, makale, bildiri, ansiklopedi gibi yazılı kaynaklar derinlemesine incelenmiştir. Bu çalışmada, araştırmacının araştırdığı konuya ilişkin okuduğu, incelediği, çalışmasına aktardığı literatür taramasını içeren genel tarama yapılmıştır.

Araştırma Bulguları

Çalışmada veri elde etmek için basılı ve yazılı kaynaklar taranmış ve Türklerin tükettikleri içkilerle ilgili bilgiler toplanmıştır. Yapılan belgesel tarama sonucunda ulaşılan Türk ata içkileri şu şekildedir; kırmızı, tarasun, uğut, begni, medus, camum ve lo. Bununla birlikte kaynaklarda kefir ve boza gibi alkol oranı çok düşük fermente ürünler de bulunmaktadır. Boza; darı, buğday, mısır, pirinç ve bazı diğer tahıllardan elde edilen bir içecektir. En kaliteli ve lezzetlisinin ise darıdan yapıldığı bilinmektedir (Hui & Evranuz, 2012). Probiyotik bakteriler içeren içeceklerin batı dünyasında tanıtılmasında Türklerin önemli etkileri oluşturmaktadır. Kefir sözcüğünün Türkçe “keyif veren, sarhoş eden, coşturan, mest eden”, “kef” sözcüğünden ya da “köpük” sözcüğünden geldiği kabul edilir. Kefir; laktik asit bakterileri, asetik asit bakterisi ve torula mayalarını içeren kefir danelerinin sütü fermente edilmesiyle elde edilen; hafif alkollü, ekşi ve köpüklü bir süt içkisidir (Yurdakök, 2015). Ancak boza ve kefirde de alkol bulunmasına rağmen söz konusu içeceklerdeki alkol oranlarının çok düşük olması (Yalçın & Işık, 2017; Levent & Cavuldak, 2017) sebebi ile araştırma kapsamına dahil edilmemiştir.

Aşağıdaki bölümde bu içkilerin özellikleri açıklanmaktadır.

- **Kırmızı**

Kırmızı sözcüğü, Türk dilinin de içinde bulunduğu Ural-Altay dil ailesi içerisindeki çok sayıda topluluk tarafından yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Kırmızı, kumiss, koumiss, kumiz, qymyz, kymyz, kuymiss gibi isimlerle çeşitli ülkelerde ifade edilmektedir (Tegin, 2012, s. 3). İlyada Destanı’nda Homeros İskitlerden bahsederken, onların dişi atları sağdıklarını ve onu bir besin olarak kullandıklarını belirtmiştir. Ancak “kırmızı” olarak ilk Herodotos bahsetmiştir. Sahalar’ın ilkbaharda “at doğurganlığı” şenliği yaptıkları ve bu şenlikte kırmızı içtikleri Okladnikov tarafından Paleolitik-Neolitik kültür devrinde ifade edilmiştir. Kaşgarlı Mahmut ise “*kısrak sütü tulumda bekletilir, ekşitilir ve sonra içilir*” diyerek eserinde kırmızının yapılışı ve tadı hakkında bilgi vermiştir (Aksoy, 1998).

Günümüze kadar gelmiş olan kımız, özellikle Orta Asya steplerinde göçebe yaşayan toplumlar tarafından tüketilen fermente bir süt ürünüdür (Tegin, 2012, s. 3; Yangılar, Oğuzhan & Çelik, 2013). Kımızın kimyasal yapısı hakkındaki ilk bilimsel bilgi ise İskoçyalı Dr. C. Griw'in 1784 yılında yazmış olduğu rapordur (Aksoy, 1998).

Orijinali çiğ kısrak sütünden üretilen kımız, tütsülenen keçi ve inek derileri ile yapılan, “çanaç” ya da “saba” denilen tulumlara doldurularak fermente edilir. Tulumlara doldurulduktan sonra maya eklenen kısrak sütü bişkek adı verilen bir karıştırma aleti ile tulum içerisinde sürekli karıştırılır ve ortalama 3-8 saat içerisinde tüketilmeye hazır hale gelir. Fermantasyonun sürekliliğinin sağlanması için tulum içerisinde kımız alındıkça taze kısrak sütü eklenir. Günümüzde tütsülenmiş tahta fiçılar da keçi ve inek derilerinin yerine kımız yapımında yaygın bir şekilde kullanılmaktadır (Tegin, 2012). Basit bir şekilde evde kımız yapmak da mümkündür. Bunun için taze kısrak sütü, maya ve kurutulmuş yağ parçaları gereklidir. Bu malzemeler tamam olduktan sonra bir hayvan tulumu içerisine kısrak sütü ve maya dökülerek 24 saat boyunca sıcak bir ortamda bekletilir. Bu 24 saatten sonra tulum içerisindeki karışım uzun süre çalkalanır ve geleneksel kımız tadını vermek için de kurutulmuş yağ parçaları tulumun içerisine atılır (Yousigma, 2019).

Süt renginde ve kekremsi bir tada sahip olan kımız (Gökyay, 2007), eski Türklerde bir tanrı içeceği olarak görülmüştür (Üstün & Gökçe, 2001) ve günümüzde Orta Asya'da Türkçe konuşulan ülkelerde, Sibiry'a Yakut'lar, Moğollar ve Rus halkları tarafından yaygın şekilde tüketimi devam etmektedir (Özden, 2008; Ender, Karagözlü, Yerlikaya & Akbulut, 2006, s. 150). Endüstriyel kımız üretiminde özellikle son yıllarda önemli bir artış göze çarpmaktadır (Özden, 2008, s. 172). Kımızın son yıllarda tedavi amaçlı olarak kullanıldığı görülmektedir. Kımız tedavisine az da olsa Türkiye'de de rastlanmaktadır. Türkiye'de kımız tedavisinde en çok tanınan yerin Kemalpaşa'daki Kımız Çiftliği olduğu bilinmektedir. Çiftliğin sahibinin, ata içeceği olan kımızı üretmek ve tüm Türk boylarının doğup büyüdüğü “Otağ”, yani “Yurt” kurmak amacıyla 1987 yılında Altay Dağları'nı andıran bu vadiyi satın aldığı belirtilmektedir (Gündoğdu, 2018). Kımız, doğal içecek olarak tüketilmesinin dışında birçok hastalığın tedavisi için Türk toplumlarında kullanılmaktadır. Tifo, paratifo, tüberküloz, depresyon, kabızlık, halsizlik gibi rahatsızlıklarda yaygın şekilde kullanılmaktadır (Özden, 2008).

Kımız için sağılacak kısrakların süt bezleri gelişmiş, bozkırlarda ve yaylalarda yetiştirilmiş olmalıdır. Ayrıca söz konusu kısraklar taşıma işlemlerinde kullanılmamış olmalıdır (Gürsoy, 2006). Bir hafta içerisinde, üretilen kımız tüketilmelidir. Kımızın bekleme süresi uzadıkça alkol oranı artmaktadır. Bir günlük kımızda alkol %1,05 iken dört günlük kımızda bu oran %2,4 olmaktadır (Özden, 2008: 173). Ayrıca kımız, sert, orta ve hafif olmak üzere üç gruba ayrılmaktadır. Bu gruplaşmadaki temel etken kımızın içerdiği laktik asit oranıdır (Danova, Petrov, Pavlov & Petrova, 2005). Orta olarak adlandırılan kımız içlerinde tadı ve kokusu en hoş olanıdır (Shigaeva & Osparkova, 1983). Haziran ve Temmuz, sütün kımız yapımına en uygun olduğu aylardır (Gürsoy, 2006).

Kımız sağlık turizmi açısından da önemli bir ürün olarak değerlendirilmektedir. Özellikle Kırgızistan'da kımızı bir tedavi ürünü olarak sunan birçok sağlık merkezi bulunmaktadır. En çok kımız tedavisi hizmeti veren tesislerin bulunduğu bölge başkent Bişkek'in de içinde bulunduğu Çüy bölgesidir (Gündoğdu, 2018). Burada kalan hastalar günde beş kez taze kısrak sütü veya sağmal içip tedavi olmaktadır. Tedavinin faydalı olabilmesi için önerilen tedavi süresinin 7 ile 10 gün arasında olduğu belirtilmektedir (Rıskulova & Mihaylova, 2017). Kımızdan turistik olarak faydalanabilen ve gastronomik bir öğe olarak değerlendiren bir diğer ülke ise Moğolistan'dır. Moğolistan at kültürüne sahip bir ülke olarak kendisini tanıtmıştır ve kımızı geleneksel tıp ürünü olarak; tüberküloz, anemi, kalp

ve damar hastalıkları, sindirim sistemi hastalıkları, diyabet ve jinekolojik rahatsızlıkların tedavisinde yaygın bir biçimde kullanılmaktadır (Parkı, 2009). Söz konusu ülkelerle karşılaştırıldığında Türkiye'nin tıbbi alanda daha gelişmiş bir ülke olması dolayısıyla Türklerin bu geleneksel ürünlerini kullanarak önemli bir turizm geliri sağlayabilme fırsatından söz etmek mümkündür.

- **Tarasun**

Türkler darıdan bir nevi şarap yaptıkları bilinmektedir (Eren, 1978, s. 3). Tarasun adı verilen bu içki darıdan şarap yapılarak bunun kımızla karıştırılmasıyla elde edilmekteydi (Gökalp, 2015; Kılıç & Albayrak, 2012). En nefis içkilerinin tarasun olduğu belirtilmekte ve söz konusu içkinin Moğollar arasında da kullanılan bir içki olduğu ifade edilmektedir (Eren, 1978). Moğolların ve Buryatların tarasun ile ilgili efsaneleri vardır (Buluç, 1997):

“Solbon adını verdikleri yıldız, efsanelerde erkek olarak geçer. Onlara göre Solbon atı çok sever. Bundan dolayı ilkbaharda atlar tımar edilir, taylara damga vurulur. Solbon'un adına havaya tarasun denilen bir içki serpmek ve ayrıca ateşe et ya da bulamaç atmak adettir.”

Tarasun kimi kaynaklarda “Orta Asya Kokteyli” (Sarı, 2017) şeklinde ifade edilmektedir. Şamanlık sırlarına ermek için Şamanların tarasun içkisini içmeleri gerektiği söylenmektedir. Bu içkiyi içen Şamanların türkü söylemeye başladıkları da ifade edilmektedir. Günümüzde bade içmek ile aynı anlama geldiği belirtilmektedir (www.deha20.com).

- **Uğut ve Begni**

Eski Türkler sarhoş edici içecekleri "içkü" adı ile anıyorlardı. Bu kelime yalnız başına değil "yegü-içkü" (yeme-içme) şeklinde ifade edilmekteydi. Bazen "aş-içkü" şeklinde kullanılan bu söz Türk geleneğinde yeme içmenin bir arada yapıldığına işaret etmektedir. Şaraba Türklerin çoğu "sücük" ve "çakır" isimlerini veriyorlardı ki “çakır keyif” deyimini de bununla ilgili olabilir. Türkler buğday, darı, arpa gibi hububatlardan yaptıkları içkiye begni (bekni), sadece buğdaydan yaptıklarına ise uğut diyorlardı (Duvarcı, 2002). Günümüzde de özellikle Sivas, Sakarya (Tay, 2014), Çorum, Iğdır, Samsun (Baştürk, Yurt, Taze, Çavuş & Bulut, 2014) ve Bolu (Kargiglioğlu, Çetin & Bayram, 2019) illerinde yapılan uğut marmelatı ile benzerlik göstermektedir.

Divan-ü Lügati't-Türk'te begni, bir tür bira olarak geçmektedir (Çetin, 2005, s. 198; Berbercan, 2010). Begni kelimesine eski metinler arasında ilk defa miladi VIII. asrın sonlarına doğru Çin ansiklopedisi T'ong Tien'de rastlanılmaktadır. Göktürkleri takiben, Uygur Devleti'ne, özellikle Turfan Uygur Devleti'ne ait metinlerde begni kelimesiyle çok sık karşılaşılmaktadır (Salman, 1984).

- **Medus ve Camum**

Daha çok Hun Türkleri ile ilişkilendirilen bu içkilerle ilgili literatürde çok kısıtlı bilgi bulunmaktadır. Bununla birlikte Medus, Hun Türklerinin bal şarabı olduğu düşünülen bir içkidir. Camum ise arpadan yapılan bir içki olarak bilinmektedir (Bedirhan, 2009; Güler, 2010; Kılıç & Albayrak, 2012; Demirgöl, 2018).

Bedirhan (2009), Hun içecekleri konusunda Romalı bir seyyah olan Priskos'un şunları yazdığını ifade etmiştir: *“Bizim için köylerden muhtelif yiyecekler getirdiler. Ekmek yerine darı, şarap yerine de onların Medus diye adlandırdıkları içkiyi getirdiler. Yanımızda bulunan hizmetçiler de bu yiyeceklerden ve arpadan yapılmış içkiden aldılar. Bu içkiyi barbarlar Camum diye isimlendirirler...”*

- **Lo**

Türkler içecekleri hayvansal ve bitkisel gıdalardan ürettikleri gibi bunların ikisini karıştırarak da bazı içecekler elde ediyorlardı. Hun Türkleri yoğurdu kiraz ve kayısı ile tatlandırıp adına “lo” dedikleri bir tür içki üretilip içiyorlardı (Kafesoğlu, 1992). Yoğurt cinsinden bir içeceğin anlaşıldığı lo, Çinlilerin kayıtlarında sadece Türk boylarında ve bu boylara yakın komşular tarafından ifade edildiği belirtilmektedir (Eberhard, 1996). Bununla birlikte Eberhard (1940)’ın yaptığı bir diğer çalışmada ise “lo” olarak belirtilen içkinin kımızla aynı ürün olduğu ve bu içkinin çıbanları iyileştirdiği ve en iyi ilaç olduğu belirtilmektedir. Eski bir Türk içkisi olduğu belirtilen Lo’nun koyun ve inek sütünden de yapılabildiği de ifade edilmektedir (Eberhard, 1940).

Sonuç ve Öneriler

Gastronomi turizmine katılan turistlerin yerel yiyecek ve içecekleri çokça tercih ettikleri, özellikle yerel yiyecek ve içeceklere olan eğilimlerinin diğer turist profillerine göre daha yüksek olduğu bilinmektedir (Yüncü, 2010). Ancak gastronomi turizmine katılan bu turistler sadece yiyecek ve içeceği tüketmekle ilgilenmemekte, aynı zamanda bunların nasıl ve ne zaman ortaya çıktığı, nasıl hazırlandığı gibi bilgileri de merak etmektedir. Dolayısıyla bu çalışmada, kültürü ve tarihi yakından ilgilendiren Türk geleneksel ata içkilerinin araştırılması, ortaya çıkarılması ve söz konusu içkilerin Türkiye gastronomisine kazandırılması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda da nitel araştırma yöntemlerinden belgesel tarama (doküman inceleme) yönteminden faydalanılarak makaleler, ansiklopediler, internet kaynakları, kitaplar incelenmiştir. İnceleme sonucunda, Türklerin tarih boyunca tükettikleri ancak özellikle Türkiye’de tüketilmeyen/az tüketilen içkiler belirlenmiştir. Bu içkilerin; kımız, tarasun, uğut, begni, medus, camum ve lo olduğu belirlenmiştir. Özellikle kımız bu içecekler arasında nispeten bilinen ancak Türkiye’de tüketimi çok az olan bir ata içeceğidir.

Köklü bir yiyecek içecek kültürüne sahip olan Türklerin ata içkilerinden yeterince faydalanamadığı söylenebilir. Özellikle bazı ülkelerin bu içkilerden kımızı sağlık turizminde kullandıkları bilinmektedir. Günümüzde kımız tedavisinin en yaygın kullanıldığı ülkeler; Kırgızistan, Kazakistan, Tataristan ve Rusya’dır (Gündoğdu, 2018). Bununla birlikte bu ürünlerin kültürel ve gastronomik değerleri açısından da tanınması ve tanıtılması açısından büyük eksiklikler söz konusudur. Kımız tedavisine yönelik Türkiye’de sadece Kemalpaşa’daki Kımız Çiftliği’nin hizmet verdiği bilinmektedir. Yeme-içme kültürünün tanıtılması anlamında ise Türk ata içkilerinin unutulmaya yüz tuttuğu söylenebilir. Araştırma sonuçlarına göre söz konusu ürünlerin tekrar kültürümüze alınması ve gastronomiye kazandırılması için bazı öneriler geliştirilmiştir.

Belirlenen bu içeceklerin gastronomi turizmine kazandırılabilmesi için getirilen öneriler şu şekildedir;

- Kımız, Türk halkı tarafından bilinmesi sebebiyle öncelikli hale getirilerek belirlenen diğer içkilerle birlikte tanıtım çalışmaları yapılabilir.
- Çalışma sonuçlarında belirlenen içkilerin üretilmesi için İzmir’de bulunan kımız üretim çiftliği ile görüşülüp imalathaneler kurularak gastronomi turizmine katkıda bulunulabilir. Kımız üretim çiftliklerinin sayısı artırılarak söz konusu içeceklerin üretimi yapılabilir. Bu sayede söz konusu içeceklerle ilgili halkın bilinçlenmesi sağlanabilir.
- İçki satışının yapıldığı konaklama işletmelerindeki Türk geceleri menülerine özellikle ata içkileri eklenerek farkındalık oluşturulabilir.

- Kımızın sağlık açısından sahip olduğu faydalar (Durmuş, 2014; Kınık, Akalın & Gönç, 2000; Billige vd., 2009; Özden, 2008) belirtilerek insanların bu konuda bilinçlendirilmesi sağlanabilir. Ayrıca çalışma sonucunda belirlenen diğer içkilerin de sağlığa yararları/zararları araştırılabilir.

- Kımız dışındaki tarasun, uğut, begni, medus, camum ve lo gibi içkilerin unutulmaya yüz tutmuş içecekler olduğu görülmektedir. Buna göre öncelikle bu içkilerin tanıtılması için envanter oluşturulmalı ve nasıl hazırlandıklarıyla ilgili süreçlerin iyi bir şekilde tanımlanması gerekmektedir.

Gelecek çalışmalarda tüketicilerin bu çalışmada belirlenen ata içkileri hakkında bilgi sahibi olup olmadıkları araştırılabilir. Ayrıca söz konusu tüketicilerin bu içkileri tercih düzeyleri de belirlenerek gastronomi turizmi açısından niş bir pazar oluşturulabilir.

KAYNAKÇA

- Ab Karim, S. & Chi, C. G. Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of destinations' food image, *Journal Of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), s.531-555.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin
- Akın, G., Özkoçak, V. & Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, s.33-52.
- Akkaya, A. & Koç, B. (2017). Kımızın Türkiye'de içecek olarak değerlendirilmesi bakımından gastronomi indeksinin oluşturulması, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5 (59), s.354-368.
- Aksoy, M. (1998). Türklerde at kültürü ve kımız, *Türk Dünyası Tarih Dergisi*. 142, s.38-44.
- Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma, *Journal of Yasar University*. 30(8), s.5049- 5069.
- Baştürk A., Yurt B., Taze B. H., Çavuş M. & Bulut M. (2014). Türk dünyasında nevrüz tatlısı: semeni helvası. 4. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*. 873-876.
- Bedirhan, Y. (2014). *İslam öncesi Türk tarihi ve kültürü*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık.
- Berbercan, M. T. (2010). Tarihi Türk lehçelerinde geçen bazı içecek adları hakkında leksikal tespitler. *Turkish Studies*. 5 (4), s.914-929.
- Billige, M., Liu, W., Rina, W., Wang, L., Sun, T., Wang, J., Li, H. & Zhang, H. (2009). Evaluation of potential probiotics properties of the screened lactobacilli isolated from home-made koumiss in Mongolia, *Annals of Microbiology*, 59(3), s.493-498.
- Birer, S. (1990). Türk Mutfağının tarihsel gelişim süreci içerisindeki değişimi ve bugünkü durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 19(2), 251-260.
- Boniface, P. (2003). *Tasting tourism: Traveling For Food And Drink*. Burlington: Ashgate Publishing.

- Boyne, S., Hall, D., & Williams, F. (2003). Policy, support and promotion for foodrelated tourism initiatives: A marketing approach to regional development. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14(3-4), 131-154.
- Buluç, S. (1997). Şamanizm. http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/21.php#_edn1 adlı internet adresinden alınmıştır. Erişim Tarihi: 20.12.2018.
- Çakır, T. (2017). *Şehir markalamasında gastronomi pazarlamasının önemi ve Van örneği*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Çapar, G., & Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 100-115.
- Çelik, M. & Aksoy, M. (2017). Yerli turistlerin gastronomi turizmüne yönelik tutumları: Şanlıurfa örneği, *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, s.422, 434.
- Çetin, E. (2005). Divanü Lügati't-Türk'teki Yiyecek içecek adları ve bu adların Türkiye Türkçesindeki görünüşleri. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(2), s.185-200.
- Çetinkaya, N. (2018). Orta Asya'dan Selçuklu'ya Anadolu mutfağı, A. Akbaba ve N. Çetinkaya içinde *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 125-137) Ankara: Detay Yayıncılık
- Çimen, H. (2016). Gastronomi turizmi açısından Ardahan mutfağının önemi, *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 32, s.307-315.
- 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), s.100-105.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Doğdubay, M., Sarioğlan M., Saatçi, G. & Sü Eroz, S. (2011) Destinasyon pazarlamasında yerel yönetimlerin gastronomik öğeleri kullanma eğilimlerinin ölçülmesine yönelik bir araştırma V. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, Antalya.
- Durmuş, İ. (2014). Türk kültür çevresinde kımız. *Milli Folklor*, 26(104).
- Duvarcı, A. (2002). Türklerde yiyecek içecek kültürü. *Türkler Ansiklopedisi*, Yeni Türkiye Yayınları.
- Eberhard, W. (1940). Çin'de kımız ve yoğurdun yapılması, *Ülkü*, XVI/93, Ankara.
- Eberhard, W. (1996). Çin'in şimal komşuları. (N. Uluğtuğ, Çev.). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Ender, G., Karagözlü, C., Yerlikaya, O. & Akbulut, N. (2006). Dünyada ve Türkiye'de tüketimi artan fermente süt içecekleri. *Türkiye 9. Gıda Kongresi*, s.149-152.
- Erdem, B., & Gündoğdu, I. (2018). Kumiss Treatment in the context of health tourism: a research in Kyrgyzstan, *International Journal of Medical Research & Health Sciences*, 7(11), 135-155.
- Eren, D. H. (1978). Türklerde ekinciliğin gelişmesine katkılar. Erişim adresi: <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/12/847/10722.pdf>.
- Fields, K. (2002). Demand for the gastronomy tourism product: Motivational factors. London: Routledge.

- Genç, R. (2008). XI. Yüzyılda Türk mutfacı, S. Koz içinde *Yemek Kitabı*, Tarih-Halkbilimi-Edebiyat, İstanbul: Kitabevi Yayınları, Cilt I, s. 4.
- Gillespie, C. & Cousins, J. A. (2001). *European Gastronomy Into The 21st Century*, Butterworth- Heinemann.
- Gökalp, Z. (1990). *Türk töresi*, İstanbul. Toker Yayınları.
- Gökalp, Z. (2015). *Türk medeniyet tarihi*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon Çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi: Balıkesir ili örneği*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Gökyay, O. Ş. (2007). *Dedem Korkudun Kitabı*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Gündoğdu, İ. (2018). *Sağlık turizmi kapsamında Kırgızistan'da kırmızı et tedavisi alan turistlerin memnuniyet ve sadakat alguları üzerine bir inceleme*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Manas
- Gürsoy, D. (2006). *Tarih süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Ođlak Yayıncılık.
- Harrington, R. J. & Ottenbacher, M. C. (2010). Culinary tourism-a case study of the gastronomic capital. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8(1), s.14-32.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların gastronomi üzerine etkileri: Bodrum'daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Henderson, J.C. (2009). *Food tourism reviewed*, British Food Journal, 111(4), s.317–326.
- Hjalager, A. & Richards, G. (2002). *Tourism and gastronomy*. London: Routledge.
- Hui, Y. H., & Evranuz, E. Ö. (2012). *Handbook of fermented food and beverage technology two volume set*. CRC Press.
- Kafesoğlu, İ. (1992). *Kültür ve teşkilat. Türk Dünyası El Kitabı I Coğrafya-Tarih*.
- Kargılioğlu, Ş., Çetin, Y. & Bayram, E. G. (2019). Gastronomi turlarının coğrafı işaretli ürünler aracılığı ile oluşturulması: Batı Karadeniz turları örneği. 8. *Ulusal 4. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*. 1032-1043.
- Kılıç, S. & Albayrak, A. (2012). İslamiyet'ten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies*. 7 (2), s.707-716.
- Kınık, Ö., Akalın, S. & Gönç, S. (2000). Kırmızı et üretimi ve özellikleri üzerinde bir araştırma. *Gıda Dergisi*, 25(5).
- Kivela, J. J. & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), s.354-377.
- Kodaş, D. & Dikici, E. (2012). Ahlat kırsal bölgesinde gastronomi turizminin muhtemel toplumsal etkileri üzerine nitel bir çalışma, *Aksaray Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 4(2), s.51-68.
- Levent, H. & Cavuldak, Ö. A. (2017). Geleneksel fermente bir içecek: boza. *Akademik Gıda*, 15(3), 300-307.

- López-Guzmán, T., & Sánchez-Cañizares, S. (2012). Gastronomy, tourism and destination differentiation: a case study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 1, 63-72.
- Mankan, E. (2012). *Yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri: Ege bölgesi örneği*. (Yayımlanmamış doktora tezi). Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Memiş, E. & Ersoy, Y. (2015). Geleneksel gıda muhafaza yöntemleri. Erişim adresi: <http://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/MEM%C4%B0%C5%9E-Emel-ERSOY-Yasemin-GELENEKSEL-GIDA-MUHAFAZA Y%C3%96NTEMLER%C4%B0.pdf>
- Ögel, B. (1988). Düünden bugüne Türk kültürünün gelişme çağları. *Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı*.
- Özdemir, B. & Kınay, F. (2004). Yabancı ziyaretçilerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri: Antalya'yı ziyaret eden alman ve Rus turistler üzerine bir araştırma, *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, s.5-28.
- Özden, A. (2008). Diğer fermente süt ürünleri. *Güncel Gastroenteroloji*. 12(3), s.169-181.
- Parkı, I.M. (2009). Mongolia: land of milk and horses. The Atlantik, <https://www.theatlantic.com/health/archive/2009/10/mongolia-land-of-milk-and-horses/28949/>, (23.08.2018).
- Rıskulova, T., & Mihaylova, E. (2017). Kıımız tedavisi, sputnik.kg: <https://ru.sputnik.kg/infographics/20170525/1033394423/kumysolechenie-v-kyrgyzstane.html>, (19.03.2018).
- Salman, H. (1984). Eski Türk içeceklerinden "Begni" üzerine bir deneme. *Tarih Dergisi/Turkish Journal of History*, 34, s.533-538.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), s.15-24.
- Sarı, İ. (2017). *Türklerde yemek kültürü*. Antalya: Nokta E-Kitap.
- Shigaeva, M. K. & Osparkova, M. S. (1983). Microflora of the national fermented milk products. *Dairy Science Abstracts*. 46, s.645-649.
- Şahin, G. G. & Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma, *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 3(2), s.63-73.
- Tay S. 2014. Buğday çimi marmelatı: uhut. 4. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*. 868-872.
- Tegin, R. D. A. (2012). *Narın bölgesinde üretilen kıımızların bazı kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin araştırılması*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Kırgızistan.
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin tarihi*. İstanbul: Hayykitap.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow's hierarchy and food tourism in Finland: five cases. *British Food Journal*, 109(9), 721-734.

- Türk Dil Kurumu,
http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c4fe98301d7a0.24251266.
 Erişim Tarihi 10.01.2019.
- Üstün, Ö. & Gökçe, R. (2001). Yurtdışında üretilen fermente süt içecekleri. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 5(10), s.24-29.
- Wolf, E. (2002). *Culinary tourism: tasty economic proposition*. Retrieved March 16, 2011, From www.culinarytourism.org.
- www.deha20.com/haberler/detay/soz-ucar-yazi-kalir-25-05-2017-09-42-03. Erişim Tarihi: 20/10/2018.
- www.izmirkulturturizm.gov.tr/TR-77387/kemal-pasa-olas-kazak-vadisi-kimiz-ciftligi.html. Erişim Tarihi: 19/12/2018.
- www.yousigma.com/recipes/khumiss.pdf. Erişim Tarihi: 17/12/2018.
- Yalçın, N. F., & Işık, M. K. (2017). Kefir; ürün özellikleri ve insan sağlığına etkisi. *Adıyaman Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(1), 439-452.
- Yangılar, F., Oğuzhan, P. ve Çelik, P. (2013). Eşsiz bir içeceğimiz: kımız. *Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 6(1), s.123-134.
- Yarış, A. (2014). *Mardin'de gastronomi turizmi: turist görüşlerine ilişkin bir uygulama*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Mardin Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mardin.
- Yıldız, S. (2017). Kültür Turizmi Ögesi Olarak Gastronomi ve Mardin İli'nin Gastronomi İmajı. 18.Ulusal Turizm Kongresi, 18-22 Ekim 2017, Mardin Artuklu Üniversitesi, Mardin
- Yılmaz, G. ve Akman, S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit körfezi yöresel mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, s.852, 872.
- Yurdakök, M. (2015). *Yoğurdun öyküsü: probiyotiklerin tarihi*. Güneş Tıp Kitabevleri.
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve perşembe yaylası. *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı*, 11, s.27-34.
- Zağralı, E. (2014). *Destinasyon çekicilik unsuru olarak mutfak turizmi (İzmir yarımadası örneği)*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Zahari, M., Jalis, M., Zulfily, M. Radzi, S. ve Othman, Z. (2009). Gastronomy: an opportunity for Malaysian culinary educators, *International Education Studies*, 2(2), s.66-71.

Investigation of Turkish Drinks in Terms of Gastronomy Tourism

Aykut ŞİMŞEK

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu/Turkey

Salih YILDIZ

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu/Turkey

Extensive Summary

Introduction

Gastronomy tourism offers a combination of food, beverage and culture. It offers the opportunity to experience drinks such as local products, food, wine. Therefore, it can be said that national products reflecting the history and culture of a nation are of great importance for this type of tourism.

Turks are known to have a unique lifestyle and live in Central Asia. However, their food and beverage cultures and difficulties in nomadic lifestyle have enabled Turks to make significant contributions to the world gastronomic heritage. When Turkish cuisine is mentioned, Turkish history comes to mind. When Turkish cuisine is mentioned, it is understood that all Turkish foods and beverages, the tools and equipment used in the preparation of these foods and the food ceremony. It has a very rich menu, cooking methods and service order which is worthy of Turkish cuisine. Today, a very rich kitchen lives in Anatolia with its table setting, cooking methods, food prepared for winter, kitchen equipments and dishes (Birer, 1990). Turks have developed or introduced some techniques or food and beverages such as cooking tools (boiler(kazan), sheet metal(sac) and trivet (sacayağı)); cooking methods (turning(çevirme), tandoor(tandır)); some food and beverages which is made of milk (yoghurt, dried yoghurt(kurut), ayran, kumiss) and conserve methods(salting and drying of fruit and vegetables). In addition to that, it is known that Turks have consumed and have their own drinks throughout history. However, when the literature is examined, it is seen that there are not enough studies investigating Turkish drinks. When the studies on beverages are examined, it is seen that only Akkaya and Koç (2017) constitute the gastronomy index of kumiss. In this context, it is aimed to determine the beverages that the Turks frequently consume in Central Asia but which they do not consume over time with the migration to Anatolia. Another aim of this study is to protect the Turkish food and beverage heritage and to contribute to the sustainability of these drinks, which are the heirlooms of our ancestors.

Methodology

In this study, qualitative research methods, documentary scanning (document review) method were used as data collection method. In this context, written sources such as books, articles, papers and encyclopedias were examined. In this study, a general survey including the literature review that the researcher read, examined and transferred to his study was conducted.

Findings

In order to obtain data, printed and written sources were scanned and information about the drinks consumed by the Turks was collected. As a result of the documentary screening, Turkish ancestral drinks were as follows; Kumiss, Tarasun, Ugut, Begni, Medus, Camum and Lo. Other beverages mentioned in the sources which can be described as

Turkish drink are boza and kefir. However, although alcohol was also present in boza and kefir, it was not included in the scope of the study due to the very low alcohol content (Yalçın & Işık, 2017; Levent & Cavuldak, 2017).

The following section describes the properties of these drinks.

- ***Kumiss***

The word Kımız is used extensively by a large number of communities in the Ural-Altai language family, including the Turkish language. Kumiss; is expressed in various countries with names such as Qımız, koumiss, kumiz, qymyz, kymyz (Tegin, 2012). Kumiss with a milk color and a creamy taste (Gökyay, 2007) was seen as a god drink in ancient Turks (Üstün & Gökçe, 2001). Today, it is widely consumed by Yakut, Mongols and Russian peoples in Siberia and in Turkish-speaking countries in Central Asia (Özden, 2008; Ender et al., 2006).

Kumiss is used as a natural beverage in Turkish societies for the treatment of many diseases. It is commonly used in disorders such as Typhoid, paratyphoid, tuberculosis, depression, constipation, fatigue (Özden, 2008).

Mares to be milked for kumiss must be grown in the steppes and plateaus. In addition, these mares should not be used in transport operations (Gürsoy, 2006). Kumiss is a product that must be consumed within a week. The longer the waiting period, the higher the alcohol content. Alcohol is 1.05% in one-day kumiss and 2.4% in four-day kumiss (Özden, 2008). kumiss is divided into three groups as hard, medium and light. The main factor in this grouping is the lactic acid content of kumiss (Danova et al., 2005). The medium called kumiss is the most pleasant in taste and smell (Shigaeva and Osparkova, 1983). June and July are the months when milk is most suitable for kumiss production (Gürsoy, 2006).

- ***Tarasun***

It is known that Turks make some wine from millet (Eren, 1978). This drink, called Tarasun, was obtained by making wine from millet and mixing it with mousse (Gökalp, 2015; Kılıç & Albayrak, 2012). It is stated that the most exquisite drinks are tarasun and it is said to be a drink used among the Mongols (Eren, 1978). Tarasun is mentioned in some sources as “Central Asian Cocktail Sarı (Sarı, 2017). It is said that shamans should drink tarasun to get to the secrets of shamanism. It is also stated that the shamans who drank this drink started to sing folk songs. Today it is said to mean the same as drinking bade (www.deha20.com).

- ***Medus ve Camum***

There is very limited information in the literature about these drinks, which are mostly associated with Hun Turks. In addition to that, Medus is a drink thought to be the honey wine of Hun Turks. Camum is known as a drink made from barley (Bedirhan, 2009; Güler, 2010; Kılıç and Albayrak, 2012; Demirgöl, 2018).

- ***Lo***

The Turks produced beverages from animal and vegetable sources as well as mixing two of them to obtain some beverages. Hun Turks flavored yoghurt with cherry and apricot and produced a kind of drink called “lo” (Kafesoğlu, 1992). It is stated that yogurt is understood to be a beverage, and it is stated in Chinese sources only by Turkish tribes and neighbors close to these tribes (Eberhard, 1996). In another study by Eberhard (1940), it is stated that lo is the same product as kumiss, and this drink cures boils and is the best medicine. It is also stated that Lo can be made from sheep and cow's milk. (Eberhard 1940).

Conclusion and Recommendation

In this study, it was aimed to investigate and reveal traditional Turkish drinks. For this purpose, articles, encyclopedias, internet sources and books were examined by using documentary scanning (document review) method which is one of the qualitative research methods. As a result of the research, it was found out which drinks were consumed by Turks throughout history. These drinks were kumiss, tarasun, ugut, begni, medus, camum and lo.

It can be said that Turks, who have a deep-rooted food and beverage culture, could not benefit from ancestral drinks sufficiently. On the other hand, it can be said that Turkish ancestral spirits tend to be forgotten in terms of the introduction of eating and drinking culture. According to the results of the research, some suggestions have been developed in order to bring these products back into our culture and bring them into gastronomy. It can be said that Turks, who have a deep-rooted food and beverage culture, could not benefit from ancestral drinks sufficiently. On the other hand, it can be said that Turkish ancestral spirits tend to be forgotten in terms of the introduction of eating and drinking culture. According to the results of the research, some suggestions were made to bring these products back to our culture and increase their gastronomic value.

Suggestions for these drinks to be used in gastronomy tourism are as follows;

- Since Kumiss is known to the Turkish public, it can be promoted with other beverages identified and prioritized.
- In order to produce beverages determined in the results of the study, kumiss production farm in İzmir can be negotiated and workshops can be established to contribute to gastronomy tourism. The number of production farms can be increased.
- Awareness can be created by adding ancestral drinks to the menu of Turkish nights at the accommodation establishments where drinks are sold.
- It can be ensured that the awareness of the people about this issue is stated by the health benefits of Kımız (Durmuş, 2014; Kınık et al., 2000; Billige et al., 2009; Özden, 2008). In addition, the relationship between the health of drinks identified as a result of the study can be investigated.

In future studies, it can be investigated whether consumers have information about ancestral drinks determined in this study. In addition, a niche market for gastronomic tourism can be established by determining the preference level of these consumers for these drinks.