

# JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.org



Türk Mitolojisi Ritüellerinde Yer Alan Yiyecek ve İçecekler (Food and Beverages in Turkish Mythology Rituals)

- \* Dilara Eylül KOÇ <sup>a</sup>, Özge ÇAYLAK DÖNMEZ <sup>b</sup>
- <sup>a</sup> Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Guidance, Kastamonu/Turkey
- <sup>b</sup> Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kastamonu/Turkey

## Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:14.10.2020

Kabul Tarihi:20.12.2020

#### **Anahtar Kelimeler**

Kültür

Kurban

Yiyecek ve içecek

Türk mitolojisi ritüelleri

## Öz

Eski Türklerin inançları kapsamında dinsel ve geleneksel uygulamaları incelendiğinde bu uygulamalarda yiyecek ve içeceklerin önemli bir yeri olduğu görülmektedir. Bu çalışma ile eski Türk toplumlarının yiyecek ve içeceklere ritüellerinde nasıl yer verdikleri ve hangi amaçla kullandıklarının ortaya konulması amaçlanmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinden literatür taraması yöntemi kullanılmıştır. Literatürde yer alan kaynaklar incelenerek elde edilen bilgiler derlenmiştir. Genel olarak eski Türklerin günlük yaşamlarında tükettikleri yiyeceklerin geleneksel ve dini ritüellerde de kullanıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Dini ritüellerinde bitkisel ürünlere nispeten hayvansal ürünlerin daha çok tercih edildiği görülmüştür. Hayvansal gıdalar olarak genellikle süt ve süt ürünleri ve at eti kullanılırken, bitkisel gıdalar olarak daha çok yulaf, arpa ve buğday kullanıldığı dikkat çekmiştir. Ayrıca Eski Türkler hem bitkisel hem de hayvansal gıdaların karışımı ile potko, malağdasın, köçö, lapa, tarasun elde edip tüketmişlerdir. Günümüzde de Türklerin yaşadığı bazı bölgelerde; bekni/begninin boza, tarasunun tarasun, kımızın kımız, arakının ise votka olarak tüketildiği ulaşılan sonuçlar arasındadır.

## **Keywords**

Culture

Sacrifice

Food and beverage

Rituels of Turkish mythology

### Makalenin Türü

Derleme Makalesi

# Abstract

When the religious and traditional practices of the ancient Turks are examined, it is seen that food and beverages have an important place in these practices. The aim of this study is to reveal how ancient Turkish societies used food and beverages in their rituals and which purpose they used it. For this reason, it makes the study important to deal with the foods and beverages in Turkish mythology rituals together. Literature search method was used inqualitative research methods. The sources obtained in the literature are examined and the information obtained is compiled. In general, it has been concluded that the foods that ancient Turks consume in their daily lives were also used in traditional and religious rituals. It has been observed that animal products are preferred more than herbal products in religious rituals. It has drawn attention that while milk and dairy products and horse meat are generally used as animal foods, oats, barley and wheat are used more than herbal products. It has drawn attention that while milk and dairy products and horse meat are generally used as animal foods, oats, barley and wheat are mostly used as herbal foods. In addition, the Ancient Turks produced and consumed potko, malağdasın, köcö, tarasun, porridge with a mixture of both herbal and animal foods. Today, in some regions where Turks live; it is among the results obtained that bekni/ begni as boza, tarasun as tarasun, kımız as kımız and arakı as vodka are consumed.

E-posta: ozgecaylak@kastamonu.edu.tr (Ö. Çaylak Dönmez)

DOI: 10.21325/jotags.2020.763

<sup>\*</sup> Sorumlu Yazar