



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

* Dilara Eylül KOÇ^a, Özge ÇAYLAK DÖNMEZ^b

^a Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Guidance, Kastamonu/Turkey

^b 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

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 in qualitative 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, köçö, 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 araki as vodka are consumed.

Makalenin Türü

Derleme Makalesi

* Sorumlu Yazar

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

DOI: 10.21325/jotags.2020.763

GİRİŞ

Yunanca Mythos olan mit kelimesi masal, öykü ve efsane anlamlarını içeren (Taş, 2000), ulusların geçmişte yaşadıkları kahramanlıkları, maceraları, Tanrıların-Tanrıçaların ve perilerin yaşamlarını yansıtan hikâyelerdir (Can, 2006, s.1). Mitoloji terimi ise, “*Mythos*” ve “*Logos*” (akla uygun söz/söz ve bilim) kelimelerinin birleşmesi olan “*Mythologia*” kelimesinden gelmektedir (Estin & Laporte, 2003, s.1; Özkan, 2002, s. 11).

İnançlara ilişkin mitolojiler dinin soyut kısmının anlaşılmasını kolaylaştırma çabalarının bir sonucudur. Bu nedenle, geçmişten günümüze din ve mitoloji arasında yoğun bir ilişki olduğu görülmektedir (Albayrak, 2017). Örneğin, Mutlu (1997) çalışmasında mitolojiyi din ile ilişkili efsanelerin kaynağını, anlamını ifade eden efsaneler bilimi olarak tanımlamıştır.

Yapıları gereği toplumsal olan mitler, toplumun kültürel unsurlarını taşımaktadır. Bu nedenle mitoloji bir ulusun, sosyo- kültürel yapısı başta olmak üzere genel özelliklerini yansıtan bir aynadır. Bu ayna ulusların kültürel zenginliklerini açık bir şekilde ifade etmektedir. Her ulusun kendine özgü mitolojik öğeleri olduğu gibi başka toplumlarla da benzerlik gösteren unsurları bulunmaktadır. Ayrıca, her milletin kendi içerisinde bile isimleri farklı olmakla beraber aynı işlevleri gösteren Tanrı ve ilahi ruhları bulunmaktadır (Dilek, 2014; Ögel, 2010). Örneğin, Anadolu Türklerinin inanışlarına göre, yeni doğum yapmış kadınlara gelen şeytani bir varlık olan albastı (Beydili, 2015), Altay Türklerinde Almış, Orta ve Batı Türklerinde Albastı- Alkarısı ve Osmanlı metinlerinde Albız olarak adlandırılmaktadır (Beydili, 2004; Karakurt, 2012).

Günümüzde mitoloji terimi Yunan mitolojisini anımsatmaya devam etse de Türk mitolojisi ve Türk mitolojisi kapsamında süregelen gelenekler de bilinmeye başlamıştır. Çünkü Türk mitolojisi anlatıları Türklerin benimsediği geleneksel Türk dini inanışlarını anlatmaktadır. Bu inanışlarda yer alan iyilik ve kötülük Tanrıların ve ruhlarının yiyecek ihtiyacının olduğu düşünülmüştür. Bu nedenle, insanlar içerisinde mutlaka yiyecek ve içeceklerin yer aldığı kurbanlar, saçılar ve çeşitli törenler düzenlemişlerdir (Akgün, 2007; Bilgili, 2019; Usta & Yaman, 2018).

Türk mitolojisi ritüellerinde yer alan yiyecek ve içecekler, Türk kültürüne dair bilgiler elde edilmesini mümkün kılmaktadır. Bu nedenle Türk kültürünün devamının sağlanmasına katkı sunmak amacıyla, çalışmada Türk mitolojisi ritüellerinde kullanılan yiyecek ve içecekler incelenmiştir. Bu kapsamda Türk mitolojisi ile ilgili makale, sözlük, ansiklopedi, tez vb. kaynaklara ulaşılarak literatür taraması yapılmıştır. Literatürde yer alan kaynaklar incelendiğinde, genellikle ritüellerin bir bütün olarak ele alındığı görülmüştür. Her ne kadar Türk inanışlarında ele alınan yiyecekler, Türklerde kurban ve saç geleneği, Türk mitolojisinde yer alan meyveler gibi konularda yapılmış çalışmalar olsa da Türk mitolojisi ritüellerinde kullanılan yiyecek ve içeceklerin bir çatı altında toplanarak ele alındığı oldukça az sayıda kaynağa rastlanmıştır. Bu da çalışmayı önemli kılmaktadır. Bu nedenle çalışmanın literatüre katkı sağlayacağı ve gelecekte bu konu ile ilgili yapılacak çalışmalara ışık tutacağı düşünülmektedir.

Türk Mitolojisi Ritüellerinde Yer Alan Yiyecek ve İçeceklere Genel Bir Bakış

Yeme içme ihtiyacı insanların fizyolojik ihtiyaçlarından biridir. İnsanların bu ihtiyaçları yaşadıkları coğrafi koşullara göre şekillenmektedir. Coğrafi alanın iklimi, sunmuş olduğu tarım, hayvancılık ve ticari olanaklar yeme içme kültürünü etkilemektedir. Bir toplumun temel besinini yaşadıkları yörede en çok üretimi gerçekleştirilen ürünler oluşturmaktadır (Albayrak, 2013).

Türk mitolojisinde yiyecek ve içeceklerin önemli bir yeri vardır. Türkler hem yaşamlarını sürdürebilme hem eğlenme hem de dini bağlamda yiyecek ve içecek kullanmışlardır. Özellikle dini ve sosyo- kültürel uygulamalarda, kutlamalarda, adaklarda, saçılarda, kurbanlarda yiyecek ve içecekler yoğun olarak görülmektedir. Ancak, Türk mitolojisinde yer alan yiyecek ve içecek ürünlerinin daha çok Tanrı ve iyelere (ruhlara) sunulduğu kaynaklarda yer almaktadır (Bayat, 2010; Usta & Yaman, 2018).

Türklerin Gök Tanrı Dini olarak adlandırılan dini inanışları olduğu görülmektedir. Gök Tanrı inancı olan “Tek Tanrı” inancına bağlı olarak Atalar Kültü ve Doğa Kültü inanç sistemleri ortaya çıkmıştır. Bu inanç sistemlerinde de eski Türklerin doğa varlıklarında bazı güçler olduğuna inandıkları görülmektedir (Mömin, 2015; Özkartal, 2015). Bu inanışlar da Türklerin yiyecek ve içecek kültürlerinde etkili olmuştur.

Eski Türklerde doğum ve ölüm olaylarında çeşitli yemeklerden oluşan sofralar hazırlanmaktadır. Et yemekleri bu törenlerde önemli bir yer tutmaktadır. Yakutlarda süt gölünden bir damla süt ile insan ruhunun verildiği kabul edilmektedir. Ayrıca, çocuk doğduğunda bir hayvan kurban edilir ve başı kırılmadan pişirilirdi. Eski Türklerde ölümden sonraki yaşam inancı olması nedeniyle mezar üzerine çeşitli yiyeceklerin bırakıldığı da bilinmektedir. Defnetme töreninde et ve kısırak sütü ikram edilmiştir. Göktürkler cenaze merasimlerinde atı ve geyikleri kurban etmişlerdir. Oğuzların ölü yemeği için yüz- iki yüz arasında at kesip yediklerini İbn Fadlan Seyahatnamesi’nde belirtmektedir. (Akt. Kılıç & Albayrak, 2012; Uzun Aydın, 2019).

Geleneksel Türk inanışlarında en köklü olan ve günümüze ulaşan kurban geleneğidir (Arslan, 2017). Tarihte insanlar Tanrılarını memnun etme, yardım dileme, tövbe, doğum, ölüm, evlilik, adak, ticaret ve şükür gibi sebeplerle Tanrılarına kurban sunmuşlardır. Kurban kesim şekli ve Tanrıya sunumu toplumdaki farklılıklarla zaman zaman olarak belirli bir gün ya da ay ile sınırlandırılmamıştır. Göktürkler, Karluklar, Yakutlar ve Sagay Türkleri gibi Türk boylarının yıl içerisinde farklı zamanlarda kurban kesim töreni yaptıkları bilinmektedir. Ayrıca, eski Türklerin yeme ve içmede kullandıkları hayvansal ve bitkisel ürünleri kutsal olduğuna inandıkları varlıklara kurban olarak sundukları da bilinmektedir (Kılıç & Albayrak, 2012).

Eski Türkler kurbanlarını kanlı ve kansız (saçı) kurban olarak ikiye ayırmışlardır (Avcı & Koç, 2019). Kanlı kurban olarak sunulan hayvanlar arasında at, keçi, koyun, deve, geyik, koç, öküz, sığır gibi hayvanlar yer almaktadır (Kılıç & Albayrak, 2012; Potapov, 2012; Uzun Aydın, 2019; Akman & Köktan, 2019; Arslan, 2005; Ögel, 2010; Eğilmez, 2019).

Kanlı Kurban

Türklerin gelenekleri incelendiğinde kurban kesme törenlerinin önemli bir yeri olduğu görülmektedir. İslamiyet’in etkisi ile Türklerin kurban kesme törenlerinde değişiklikler yaşanmıştır. Uygulamada bazı kurallar geçerliliğini korurken, bazıları uygulamadan kaldırılmıştır. At, Türklerin önde gelen kurbanı iken İslamiyet etkisi ile yerini keçi, koyun, koç ve sığır gibi hayvanlara bırakmıştır. At kurban etme geleneği de ilerleyen zamanda unutulmuştur. Buna karşın, Şamanların ayinlerinde mum yakması ve kurban kesmesi Alevilerin cem törenlerinde olduğu gibi devam ettirilmektedir (Arslan, 2017).

Eski Türklerde kurban olarak sunulan hayvanların başında at, attan sonra koyun, en sonda da sığır gelmektedir. Koç da göğü simgelemesi nedeniyle Gök Tanrı’ya sunulan kurbanlar arasında görülmektedir. Ancak, bu kurbanlar kesilmezdi, kanı akıtılmazdı. Bazı kaynaklarda kanlı kurbanların boğularak öldürüldüğü belirtilmiştir (Uzun Aydın,

2019; Akman & Köktan, 2019). Kamın çeşitli ayinlerle kurbanlık atı efsunlamasından sonra atın boğulmak ve bel kemikleri kırılmak suretiyle öldürüldüğü de görülmektedir (Bekki, 1996; Eğilmez, 2019).

Kırgızlarda, kanlı kurban olarak at, sığır, koyun, keçi, yak (topoz) ve deve kesilirdi. Türk topluluklarında genellikle erkek hayvanlar kurban olarak tercih edilir ve bunların en makbul olanının da at olduğuna inanılırdı (Kafesoğlu, 1977). Türkçe konuşan Kırgız beylerine ait olduğu tahmin edilen mezarlara, genellikle kurban olarak sunulan etlerin koyun eti olması dikkat çekmektedir. Koyun etinin yanında at, sığır, geyik etleri de görülmektedir (Eğilmez, 2019). Ayrıca Kırgızlar kurban keserken kurbanın rengine de önem vermişlerdir. Örneğin, beyaz deve en iyi kurban görülürdü. Kırgızlar alnında beyaz bulunan (sakar) genç kısrağı Tanrı'nın beğendiği ve ruhların hoşuna giden kurban olarak kabul etmişlerdir (Erdem, 2005). Kırgızlarda keçi ise kurban olarak daha az tercih edilenler arasındaydı (Arık, 2005).

Yakutlarda Gök Tanrı adına bahar törenleri yapılmaktadır. Bu törenlerde yeşil ağaç altında at veya öküzün Gök Tanrı'ya kurban edildiği bilinmektedir (Bekki, 2004). Ayrıca Yakut Türkleri Kıtay Baksı Toyon (demirlerin koruyucu tanrısı) için kırmızı inek kurban etmişlerdir. Bu ineği kesme töreni demircilikle ilgili aletlerle yapılmıştır. İneğin kanı kerpeten, çekiç, örs vb. aletlere sürülmüş, ciğeri ve yüreği ise demir ocağında kızartılarak çekiç ve örsle yok oluncaya kadar dövülmüştür (Eğilmez, 2019).

Tatarlar farklı iyelerine farklı hayvanlar kurban etmişlerdir. Yer iyesinin rızasını alma törenine bu törende kurban edilen hayvanların isimleri verilmiştir. Qorman Tavuğu, Aq Balıq, Qormanı, Sarıq (Koyun) Qormanı, Ügez (Öküz) Qormanı gibi. Kereşen Tatarları orak işlerini tamamladıktan sonra Yer iyesinin rızasını almak için tavuk kurban etmişlerdir. Başını toprağa gömüp kalanını ailecek tüketmişlerdir (Zaripova Çetin, 2007). Ural ve Sibirya Tatarları Yarımтік (yarım vücutlu) adlı bir yaratığın ormanda yaşadığına inanmışlardır. İnsanlar ondan korktukları için ona beyaz horoz kurban etmişlerdir (Zaripova Çetin, 2007). Nogaybek Kereşen Tatarları Ev İyesi (Mal-Mülk İyesi) için tavuk, horoz ve kaz gibi evcil kuş türlerini kurban olarak sunmuşlardır (Zaripova Çetin, 2007). Tobol Tatarları ise Mal İyesi'ne tulbaş (genç ineğin ilk buzağı) kurban etmişlerdir. Eti köyde yaşayan halka dağıtılmış (Zaripova Çetin, 2007).

Kansız Kurban

Eski Türklerde kansız kurbanlara *saçı* denilmektedir. Yalma (ağaçlara veya kamın davuluna bağlanan paçavralar), ateşe yağ atma, tözlerin ağızlarını yağlama ve kırmızı serpmeye gibi törenler kansız kurbanlar olarak bilinmektedir (Gömeç, 1997). Saçı olarak salınan inek, kısrağ ve keçiden sağılan süt, şarap, taze çay, yağ, *saba* içeceği, *potko* denilen bulamaç, arpa, buğday ve yeyek (bir çeşit kendir sicim) de kullanılmıştır (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Potapov, 2012; Dilek, 2007; Eğilmez, 2019). Manas Destanı'nda saçının en belirgin örneğinin *ıduk* (canlı kurban) denilen ölünün atının salıverilmesi veya kurban edilmesi olduğunu belirtilmiştir (Akt. İnan, 1992).

Kansız kurban olarak seçilen hayvanların kanı akıtılmadığı gibi etinden ve sütünden de yararlanılmazdı. Türklerde özellikle at önemli bir besin kaynağıydı ancak canlı kurban olarak seçilen at özgür bırakılırdı. Yakutlarda *ıduk* olarak seçilen hayvan yük taşımada kullanılmaz, etinden ve sütünden faydalanılmaz, kırlara bırakılırdı. Gagauzlarda da canlı kurbanı *ıduk* denilirdi. İslamiyet' in etkisi ve Hristiyanlığın temel espirisine aykırı olarak *ıduk* kurbanı *Allahlık* adı altında devam etmiştir. Allahlık olarak seçilen hayvan, seçilecekler arasında en iyisi olmak zorundaydı. Seçilen bu hayvan sürü ile otlatılmaz, kırlara bırakılırdı. Tarlalara zarar verse bile kovulmaz, hırpalanmaz, çalınmazdı (Güngör,

1986, 745; Bekki, 1996; Beydili, 2004; Akgün, 2007; Kılıç & Albayrak, 2012; Potapov, 2014; Arslan, 2017; Şayhan, 2018; Ercilasun & Akkoyunlu, 2018).

Saçılarda kavimler kendi kazandıkları mahsullerden seçtikleri en değerli ve kutsal olan ürünleri kullanmayı tercih etmektedirler. Kavimlerin yaşam tarzlarına göre saçı olarak seçilen ürünler farklılık göstermektedir. Örneğin, göçebe bir hayat süren kavimler kırmızı, yağ ve sütü saçı olarak kullanırken, tarım ile uğraşan kavimler buğday ve darıyı saçı olarak kullanmışlardır. Ayrıca ticaret ile uğraşan kavimlerin de para ve değerli eşyaları saçı ürünleri olarak kullandıkları bilinmektedir (Beydili, 2004; Akgün, 2007; Kılıç & Albayrak, 2012). Uygurlar nilüferi (lotus çiçeği) Buda'ya saçı olarak sunmuşlardır. Kansız kurban ürünlerinden biri olan nar da koruyucu ruhlara saçılmış ve doğa olaylarını olumlu yönde etkilenmek istenmiştir (Uzun Aydın, 2019; Şenocak, 2016).

Türk Mitolojisi Ritüellerinde Yer Alan Yiyecekler

Türk mitolojisinde yer alan yiyecekler, geleneksel ve dinsel ritüellerindeki ve günlük yaşamlarındaki yiyecekler olarak ele alınabilir.

Dini Ritüellerde Yer Alan Yiyecekler

Altay mitolojisine göre Cayık, doğanın yenilenmesinde, doğumda etkili olan ve Ülgen'in yardımcı ruhlarından biridir. Maymalara göre ise bütün orman hayvanlarının iyесidir. Ayrıca Cayık'ın insanlar arasında yaşadığına ve onları felaketlerden koruduğuna inanılırdı. İlkbaharda kısrakların ilk sağılan sütü ile yulaf unu karıştırılarak yapılan lapa, Cayık için saçı olarak kullanılırdı (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Dilek, 2014). Ülgen May Tere'yi insanların koruyucusu ve bilim sahibi olarak yaratmıştır. O, insanlara tarımı öğretmiştir. Yaratılış mitinde May Tere, insanlara arpa, turp, kandık, sargay ve soğanı öğretmiştir (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Dilek, 2014; Kayabaşı, 2016).

Altaylarda dağ iyesine Tuu eezi (tool eezi) adı verilmektedir. Dağ ruhuna kanlı ve kansız kurbanlar sunulurdu. Dağ ruhu için yapılan kurban ayini Ülgen'e ve oğullarına yapılan ayinin ertesi günü düzenlenirdi. Kanlı kurban olarak kısrak, kansız kurban olarak da süt ile yulaf unundan yapılmış lapa saçılırdı (Aça, 2007; Potapov, 2012; Dilek, 2014).

Ural Tatarlarında ev iyesine kurban kesilirdi. Ev iyесinin insanlara görünerek kendi adına kurban kesilmesini istediğine inanılmaktadır. Ev iyесinin istediği yapılmadığı takdirde evlerinin huzurlarının kaçacağı düşünülürdü. Kurban edilecek hayvanının tüylü olması gerektiği inancı nedeniyle daha çok koyun kurban edilirdi (Karimova, 2016).

Tatar Türkleri yer iyesi için *Eğri yumurtası* töreni yaparak ona saygılarını gösterirlerdi. Bu törende sabahın ilk saatlerinde toprağa, ağaç kabuğundan yapılan kovadan ilk tohumla beraber, buğdayların bereketli bir şekilde büyümesi dileğiyle pişmiş yumurtalar atılırdı. Daha sonra bu yumurtalar çocuklar tarafından toplanıp yenilirdi. Yer iyesi için de yumurtalardan birini toprağa gömerlerdi. Ayrıca, bir kişi yere düşüp bir yerini incitirse Yer iyесinden merhamet dilemek için düştüğü yere yağ, tuz, yumurta gibi yiyecekler atarlardı (Zaripova Çetin, 2007).

Altayların bir kabilesi olan Teleütler, Kör-Ene'yi Talay Kaan'nın hizmetçisi olarak görürler ve gözlerinden rahatsız olan çocuklar için ona dua ederlerdi. Ancak daha çok kızamık ve çiçek hastalığıyla ilişkili olduğuna inanırlardı. Hasta çocuğun iyileşmesinin hemen ardından ilk nehir taşkınında ailenin en yaşlı üyesi söğütten küçük bir sal yapar ve bu salın üzerine arakı verilen içki, hamurdan yapılmış yiyecekler, bal ve meyve konularak Talay Kaan'a ulaşması için nehre bırakılırdı. Çocuk kızamıktan ölürse birkaç kıyafeti, ayakkabısı ilkbahara kadar saklanır

ve yukarıda belirtilen sunular ile eşyaları Talay Kaan'a ulaşması için salla birlikte nehre bırakılırdı (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Dilek, 2014).

Altaylarda Cılgayak bayramı, “doğulan” anlamına gelen tuulan yani mart ayının 18. ile 25. günleri arasında ayın hilal şeklini aldığı zaman baharın gelişi ve yeni yıla giriş bayramı olarak kutlanmaktadır. Altaylar için bu bayramın hem ibadet yönü hem de eğlence yönü vardır. Cılgayak bayramı kutlamaları için yemek hazırlıklarına neredeyse bir sene öncesinden başlanırdı. Baharın gelişini müjdeleyen sargay (çiğdem), kandık (zambak) ve köjnö (ravent) gibi yenilebilir çiçekli bitkiler kaynatılarak ipe dizilerek kurutulurdu. Bu kurutulmuş bitkilerden mutlaka bir sonraki yıl kutlanacak Cılgayak bayramı için saklanırdı. Bayram geldiğinde insanlar geçmiş yılın zambağı ve çiğdemine ek olarak, koyun, inek veya at etlerinin kaynatılması ile köçö adlı çorba pişirilirdi. Bununla birlikte dondurulmuş et, içine bal eklenmiş aarçı (süt kesigi) gibi süt ve süt ürünlerinden yapılmış çeşitli yiyecekler hazırlanırdı. Çalkundular ise Altaylıların Cılgayak bayramının kutlandığı aya köörük ay derlerdi ve inanışa göre bir tür sincap olan köörük, bahar geldiğinde yuvasından çıkan ilk hayvandı. Çocuklar köörük avlamaya çalışırlardı ve avladıkları köörüğün etini büyüklerine pişirtip yerlerdi. Ak Cañ (Burhanizm) da Cılgayak bayramında din adamları ile dualar ederlerdi ve dualar bittikten sonra dini tören alanına getirilen yemekler yenirdi (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Dilek, 2014; Kıldıroğlu, 2020).

Ülgen (iyi olan her şeyi yaratan tanrı)'in yarattığı hayvanlardan olan at, Türkler tarafından kutsal kabul edilirdi. Ayrıca besin kaynağı olarak da at eti önemli yer tutardı. Ancak canlı kurban olarak seçilen at dâhil diğer hayvanların da eti ve sütü tüketilmezdi (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Beydili, 2004; Kılıç & Albayrak, 2012; Parlardemir, 2018). Yakutlar kurban edilen atın etini yerler, derisini ve ayaklarını bir sırığa asarlardı (Dilek, 2014).

Kuzey Altay boylarından olan Kumandılar, ava çıktıklarında Şalıg'a dua ederlerdi. Ona içki ya da kavuttan yapılan şalıg veya şilig adı verilen yiyecekler sunarlardı. Kumandı mitine göre; Şalıg, her şeye zarar veren ahlaksız biriymiş ve Erlik'e itaat etmeyip ona meydan okumuş. Erlik ona tuzak kurmuş ve ölen Şalıg'ı Erlik ruha dönüştürmüştü. Şalıg yüzünden avcıların el ve ayakları ağrırdı. Kumandı avcıları ona tuz katmadan kaynattıkları şiligden saçı yapıp saçarlardı. Şalıg figürü Tuba ve Çalkandular arasında da yaygın olarak görülmektedir (Dilek, 2014; Parlardemir, 2018).

Eski Türk kültüründe otun (ateşin) oldukça önemli bir yer vardı. Çünkü Türkler otun iyeli olduğuna inanırlardı. Ateş iyisine saygı gösterildiğinde ve ona kurbanlar adanıp ikramda bulunulduğunda kama yardım ettiğine inanılırdı. Ayrıca günlük hayatta da ateş iyesi ne kadar hoşnut edilirse evin de o kadar huzurlu ve bereketli olacağına inanılırdı. Altay ailelerinin temel unsuru; evin ocağı, evde yakılan ateşti. Altay inanışına göre, ateşin etrafında toplanan ailenin mutluluğu çıkan alevlerden çocuklarına geçerdi. Ateş ve ocak kavramı bütün Türklerde olduğu gibi Altay yurdunun da tam ortasında yer alırdı. Yurdun ortasında ocak ile büyük uçayak ve bu uçayağın üzerinde de bir kazan bulunurdu. Bu ocakta bütün gün ateş yanardı. Altay Türkleri yiyecek sunarak ateşi doyurmaya önem verirlerdi. Çünkü ateşi doyurduklarında ailenin yiyecek ve geçim sıkıntısı çekmeyeceğine inanırlardı (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Akgün, 2007; Dilek, 2014). Kısacası, Altaylarda hem günlük hayatta hem de neredeyse bütün dini ritüellerinde ateşin önemli bir yeri vardı. Altaylarda *Koy Çöktögöni* olarak adlandırılan Cayık ya da Ot-Ene' (ateş iyesi) ye saygı töreninde koyun kurban edilir. Kurban edilen koyunun iškembesi ve bağırsakları kanıyla birlikte kayın ağacının dibine gömülür. Eti ise kazanda kaynatılır. Kaynatılarak pişirilen et kemiklerinden ayrılır ve bir tepsiye koyulur. Başka bir tepsiye de et ve koyunun yüreği koyulur. Yüreğin içi açılır ve içine ardıç parçası ve tereyağı koyulur. Sonra burada bulunanlar kurban edilen hayvanın etinden yerler ve tepside kalan hayvanın yüreği de bir süre sonra yenilirdi

(Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Dilek, 2014; Dilek, 2007). Ateşe saygı sunma Altay Türklerinin düğünlerinde de sıkça görülürdü. Bir erkek evlenince yeni evinde ilk iş olarak ateş yakardı. Gelin ise yeni evine geldiğinde ilk iş olarak ateşe yiyecek sunar ve ateşi kutsardı. Gelin ateşe yağ saçar, bu saçı sırasında çıkan alevler yüksek olursa evlenen çiftin huzurlu bir hayat yaşayacağına inanılırdı. Ayrıca gelin eve geldiğinde ocağın önünde yere kadar eğilip ocağa bir parça et atıp kırmızı dökerdi (Dilek, 2007; Dilek, 2014). Yuva Türkleri ise av esnasında bir ateş yakıp ilk avlanan hayvanın etinden bir parçayı kurbanlık olarak ateş iyisine sunarlardı (Usta & Yaman, 2018).

Geleneksel Ritüellerde Yer Alan Yiyecek

Yakutlarda *Malağdasın* adı verilen tören, çocuk dünyaya geldiğinde ya da yeni bir yere taşınıldığında yapılırdı. Bu tören adını süt, yağ, kırmızı ve at etinden yapılan yemekten almıştır (Dilek, 2014).

Altaylarda tögü, Yakutlarda ise keries ahıllık, olarak adlandırılan cenaze yemeği; ölünün ardından 3,7,9 ve 40. günlerinde ölünün yakınlarının verdiği yemektir. Yemekte etin çokça bulunması istenir, tereyağ yenir ancak en önemli yiyecek lavaştır (Dilek, 2014). Kesilen koyunun incik kemiği, bütün etleri ve kaburgalarından alınan etlerin yağıyla birlikte pişirilir. Sonra pişen etler üç parçaya ayrılıp tuzlamadan köçö adı verilen çorbası yapılır. Bu çorba elin tersiyle saçılır. Bu saçı insanların ayak basmadığı yerlerde ve gün batısından başlayarak yapılır. Saçı yapıldıktan sonra insanların karnı doyurulur (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Dilek, 2014).

Şor Türklerinde ölünün 40. gününde ölen kişinin ruhunu akrabalarıyla uğurlamak için eve kam çağırılırdı. Ardından akrabalar ellerine birer kâse alarak kam ile birlikte batıya doğru hareket ederlerdi. Daha sonra kaseler bırakılır ve törenden önce şaman getirilen yiyeceği büyük bir kâsenin içerisine koyup kâsenin kenarını kırardı. Bu kâsenin yanına ateş yakardı ve sol eliyle yiyeceği ateşe atarak ölünün ruhunu beslerdi. Ateş sönmüncüye kadar akrabaları burada beklerdi. Ateş söndükten sonra da ruhun uğurlandığına inanılırdı (Usta & Yaman, 2018).

Yakutlar *ayılar* (iyi ruhların, tanrıların ve iyelerin genel adı) için yağ, yoğurt, bulamaç veya yemeklerden oluşan saçı sunarlardı. Doğumdan üç gün sonra *ayıhut* (yaratıcı tanrıların genel adı) için yapılan uğurlama töreninde kadınlar gülüşerek yüzlerine yağ sürerlerdi ve suda kaynatılmış buğdaydan yapılan bir tür çorba olan *salamat* neşe içinde yenirdi (Dilek, 2014).

Hazar Türklerinde yeni doğum yapmış kadına kırk gün süreyle özel yemekler pişirilirdi. Annenin kırkı çıkana kadar evinden dışarı çıkmaz, eve et getirilmez ve anne de et yiyemezdi. Çiğ et ve kirli su da yeni doğum yapan annenin evinin üstünden geçirilmezdi (Yeşil, 2014).

Türkler tarafından atın kutsal olarak kabul edilmesi nedeniyle, Yakutlarda damat nişanlısını ziyaret ederken pişirilmiş at başını hediye olarak götürürdü (Dilek, 2014).

Günlük Yaşamda Yer Alan Yiyecekler

Genel olarak eski Türklerin günlük yaşamlarında yer alan yiyecekleri geleneksel ve dini ritüellerde de görmek mümkündür. Örneğin, eski Türk yemek kültüründe at ve koyundan elde edilen gıda ürünlerinin önemli bir yeri olduğu görülmektedir. Ancak eski Türklerin günlük yaşamlarında geyik ve tavşanı avlayıp etlerini tükettikleri bilinirken (Günay ve Güngör, 1997,65; Kılıç ve Albayrak, 2012), domuz etini herhangi bir şekilde tüketmesi yasaktı (Kılıç & Albayrak, 2012). Çünkü domuz Erlik'in yarattığı hayvanlar arasındaydı bu nedenle eti yenilmezdi (Gürsoy-Naskali

& Duranlı, 1999; Dilek, 2014). Bu bilgilere ek olarak, maddi açıdan durumu iyi olan Türklerin at eti, orta olanların ise koyun, kaz ve ördek etini tükettikleri de bilinmektedir (Kılıç & Albayrak, 2012).

Eski Türklerin eti konserve olarak sakladıkları ve tükettikleri görülmektedir. Konserve haline getirilen et ile bağırsağın içini doldurulur ve pişirilirdi. Bu pişmiş haline ise sucuk adını vermişlerdi. Sucuk yapımı bölgeye göre değişiklik gösterirdi. Bazı bölgelerde çok ince doğranıp kavrulmuş et, pirinç ve undan yapılırken bazı bölgelerde beyin, kuyruk yağı ve kan karıştırılarak yapılıyordu. At eti kullanılarak yapılan sucuğun yağı fazla olurdu ve bu yağı et yemeklerinin üzerine koyarlardı. Türkler için sucuk kadar kurutulmuş et olan pastırma da oldukça önemli bir besindi. Savaşa giden askerler, çok uzun süre bozulmadan kalabilen bir besin olması sebebiyle beslenmelerinde pastırmaı tercih ederlerdi. (Kılıç & Albayrak, 2012).

Türk Mitolojisi Ritüellerinde Kullanılan İçecekler

Türk mitolojisinde yer alan yiyeceklerde olduğu gibi içecekler de geleneksel ve dinsel ritüellerindeki ve günlük yaşamlarındaki içecekler olarak ele alınabilir.

Dini Ritüellerde Yer Alan İçecekler

Eski Türklerin kutsal ve şifalı kabul ettikleri kaynak suyu arjan suu olarak adlandırılmıştır. Bu sulara hastalıktan kurtulmak için dua edilirdi. Arjan suuna giden insanlar yanlarında kavrulmuş tahıl unu, tereyağı, çay ve kurutulmuş peynir götürürler; tuz, et, tütün ve alkollü içecekler götürmezlerdi. Tören yapılırken töreni idare eden kişi sütü ve çayı ateşe saçıp törene katılanlar ile dua ederdi. Kendisine dua edilen sudan içilir ve yıkanılırdı. Su kaynarsa şifanın kişiye ulaşacağına inanılırdı. Ayrıca bu sudan eve götürmek için çok fazla alınmazdı ve su eve getirilince kaynatılarak değil ılıtılarak içilirdi (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Dilek, 2014; Şayhan, 2018).

Altayların dini törenlerinde saç olarak kullandıkları *araki*, özellikle süttten yapılmış alkollü içki türlerine verdikleri genel bir ad olarak bilinmektedir. *Çegen* adı verdikleri eskimiş sütü algıy adı verilen özel bir aletle damıtarak bu içeceği elde ederlerdi (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Dilek, 2014).

Yakutlarda Toyon Ağa için yapılan törenlerde kurban kesmek yerine kımız içilmiştir (Kılıç & Albayrak, 2012). Ereke-Cereke olarak adlandırılan yeşillik tanrılarına ithafen haziran ayının ilk yarısında Tunuy adı verilen kımız saçma töreni yapılırdı (Beydili, 2004; Dilek,2014). Ayrıca Ürüñ Ayı Toyan adı verilen Ülgen'e canlı hayvan sunulmasının yanı sıra kımız da sunulur ya da saçılırdı (Dilek, 2014).

Çalkanduların Tösü diye adlandırdıkları koruyucu av tanrılarına özel olarak, her gün yemekten önce talkan (kavut) ve kuzuktan (çam fıstığı) yapılan *küzem* adlı sıvı muhallebi veya eğer varsa çöl horozu çorbası pişirilirdi. Bu çorba da avın başarılı geçmesi için Tanrı'ya serpilirdi. Ayrıca sonbaharda arpa hasadı bittiğinde ve av mevsimi arifesinde Tösü'ye düzenlenen törende, ona ithafen taze arpadan (ortko) ve arpa maltından (ugut) yapılan *braga* adı verilen içki serpilirdi. Tösü'ye kurbanlık için arpa birası (braga) fiçisi hazırlanır ve bu fiçi evin başköşesine yerleştirilerek avın başarılı geçmesi için dualar edilirdi (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Potapov, 2012; Dilek, 2014; Gabbasova, 2017; Parlardemir, 2018).

Kumandılarda Koça Kan; aşkın, sevginin ve bereketin tanrısıdır. Bu tanrı adına Kumandı, Teleüt ve Şorlar arasında törenler düzenlenirdi. Bu Türk boyları Koça Kan'ın doğanın, hayvanların ve insan hayatının bereket ve

mutluluğunun simgesi olduğuna inanırlardı. Hasat mevsiminde bu tanrı için yapılan törende, onun şerefine mayalanmış arpadan boza yapılır ve saçılırdı (Dilek, 2014).

Altayların yolculuklarına başladıktan sonra yerine getirmeleri gereken iki önemli görevleri vardı ve bunları yerine getirmek bir gelenektir. Birincisi, kutsal sayılan nehirlerde ve dağın en yüksek yerlerinde bulunan ağaçlara kıyra ya da calama adı verilen, şerit halindeki bezleri bağlamaktır. İkincisi ise, yol üzerindeki oba kültü denilen taş tepeliklerine taş bırakmaktır. Oba kültürüne gelen yolcu, yolculuğun iyi geçmesi için dua eder, Oba kültü'nün ruhundan izin ve yardım isterdi. Ardından, ekmek, kurut, süt, arakı gibi ak yiyeceklerden oluşan saçısını saçar ve taş yığına kendi taşını bırakırdı. Oba kültürüne çay saçılabilir. Saçıdan arta kalan çay dökülmez, içilirdi (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Potapov, 2012; Dilek, 2014; Güner Dilek, 2015).

Geleneksel Ritüellerde Yer Alan İçecekler

Türk kavimlerinde geleneksel ritüellerde tüketilen içecekler arasında kımızın önemli bir yeri vardır. Moğollarda kımız içme askeri bir tören şeklinde gerçekleştirilmekteydi. Altaylar ise kımızı toy adı verilen şenliklerde tüketmişlerdir. Altayların kımızın yanında arakı diye adlandırılan rakıyı yapıp tükettikleri bilinmektedir. Ancak üretim malzemesi günümüzde kullanılan anason değil ekşi süttür. Ayrıca kımız eski Türklerde bayramda misafirlere ikram edilen içecekler arasında da yer almaktadır (Kılıç & Albayrak, 2012).

Günlük Yaşamda Yer Alan İçecekler

Türk mitolojisinde yer alan Türklerin günlük yaşamlarında hayvansal ve bitkisel ürünlerden yapılan içecek ve içkilerin yer aldığı görülmektedir. Eski Türklerde at, keçi, deve ve sığırdan hayvansal içecekler yapmada yararlanılmıştır. Türk kültüründe önemli bir yer tutan, attan yapılan en değerli içecek mayalanmış kımızdır. Alkol oranı düşük olması ve tok tutması nedeni ile öğün yerine de tüketilmektedir (Kılıç & Albayrak, 2012).

Eski Türklerde bitkisel ürünlerden ve hem bitkisel hem de hayvansal ürünlerin karıştırılması ile elde edilen içecekler bulunmaktadır. Örneğin, *tarasun* adı verilen içki, kımız ve darıdan yapılan şarabın karıştırılması ile elde edilmekteydi. Buğday, darı ve üzümünden de şarap yapılmaktaydı. Göktürklerde buğday ve darıdan yapılan şaraba *begni* denilmekteydi. Ayrıca Hunların *medus* adında bal şarabı, *camun* adında da arpadan yapılan bir içkilerinin olduğu bilinmektedir (Kılıç & Albayrak, 2012; Şimşek & Yıldız, 2020).

Genellikle ilkbaharda inek, kısrak ya da keçilerden ilk sağılmış temiz sütün kutsal ve şifalı olduğuna inanılırdı. Sütten yapılan *çegen* adı verilen içeceğin yağı yaraları tedavi etmek için kullanılırdı. Korkak ya da çekingen çocuklara kaymak ve *köörçök* (süt ve çegen karıştırılarak elde edilen bir çeşit içecek) yedirmenin iyi geldiğine inanılırdı. Öksürük ve ciğer hastalıklarında kaynatılmış süte, ayı, porsuk ya da koyunun böbrek yağı karıştırılarak içilirdi. Ayrıca öksürüğü geçmeyen çocuklara tarla faresinin yağı kaynatılıp sütle içirilirdi (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Dilek, 2014).

Sonuç

Tarih boyunca din, insan yaşamının her alanında kendini göstermekte ve insandan ayrı düşünülemez bir konumda yer almaktadır. Din gibi mitoloji tarihini de insanlık tarihi kadar eskilere dayandırmak mümkündür. Çünkü mitoloji, kaynağını hem dini hem de insani unsurlardan almaktadır. İnsan ürünü olarak ortaya çıkan mitolojik unsurlar, dinlerin özellikle kültürel boyutunda varlığını sürdürmektedir. Bu nedenle, mitoloji geçmiş ile günümüz arasında köprü

görevi görmektedir. Bu bağlamda, çalışmada toplumların inançlarından kaynaklanan mitlerde yer alan yiyecek ve içeceklerin kültürler için yol gösterici rolünün olduğunu düşünülerek, Türk mitolojisi ritüellerinde yer alan yiyecek ve içecekler ele alınmıştır.

Genel olarak yiyecek ve içeceklerin Türk mitolojisi ritüellerinde önemli bir yeri olduğu görülmektedir. Özellikle ritüellerde yaşam alanlarını ve kendilerini kötülüklerden korumak, bereketli bir hayat sürmek, isteklerinin gerçek olması gibi nedenlerle inandıkları varlıklara yiyecek ve içecek sunmuşlardır. Bu nedenle ritüellerde yiyecek ve içeceklerin büyük bir yer tutması, onları daha da önemli hale getirmektedir.

Konu ile ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde, Türk toplumlarının günlük ve dini yaşamını kapsayan Türk mitolojisi ritüellerinin bütününde, yiyecek ve içeceklerden yararlandığı görülmüştür. İnsan hayatının farklı dönemlerinde doğum, evlilik, ölüm vb. için yapılan törenlerin hemen hemen hepsinde, yiyecek ve içecek faktörünün önemini vurgulayan örnek olaylarla karşılaşılmıştır.

Bu çalışma kapsamında ele alınan yiyecek ve içecek ürünlerinin çoğunun hayvansal gıdalardan oluştuğu dikkat çeken bulgular arasındadır. Kurban ve saçlarında bitkisel ürünlere nispeten hayvansal ürünlerin daha çok tercih edildiği görülmektedir. Hayvansal gıdalar olarak genellikle süt ve süt ürünleri (kımız, yağ, süt kesigi, yoğurt vb.), bal ve at eti kullanılmıştır. Bitkisel ürünlerde ise daha çok yulaf (un yapmak suretiyle), arpa (içecek yapmak suretiyle) ve buğday (ekmek, kurut yapmak suretiyle) kullanılmıştır. Ayrıca Türkler hem bitkisel hem de hayvansal gıdaların karışımı ile yiyecek ve içecekler de elde etmişlerdir. Örneğin, potko (süt, arpa unu ve sudan oluşan bir tür bulamaç), malağdasın (süt, yağ, kımız ve at etinden yapılan yemek), köçö (yenilebilir çiçekli bitkiler ve etten yapılan çorba), lapa (süt ile yulaf unundan yapılan ürün), tarasun (kımız ve darıdan yapılan şarap).

Bu çalışmada Türk mitolojisinde yer alan dini ritüellerde kanlı kurban olarak sunulan hayvanlar arasında at, keçi, koyun, deve, geyik, koç, öküz, sığır gibi hayvanların yer aldığı ve bunların etinin tüketildiği elde edilen bilgiler arasındadır. Saçı olarak ise, kırlara salınan inek, kısrak ve keçi, şarap, taze çay, yağ, saba içeceği, potko denilen bulamaç, süt ve yulaf unundan yapılan lapa, küzem (sıvı muhallebi), şalıg, ekmek, kurut, arpa ve buğdayın kullanıldığı görülmüştür. Türk mitolojisinde yer alan eğlence ve törenlerde ise yiyecek olarak koyun, inek, at ve körük (bir çeşit sincap) eti tüketimine rastlanırken, günlük yaşamda, at, koyun, geyik ve tavşan eti tüketildiği görülmüş ve domuz etinin İslamiyet öncesi Türklerde de tüketilmesinin yasak olduğu dikkat çekmektedir. Ayrıca bal, kaymak, meyve, hamurdan yapılmış yiyecekler daha çok dini ritüellerde, sucuğun daha çok günlük yaşamda, tereyağ, lavaş, yumurta, malağdasın gibi yiyeceklerin ise daha çok eğlence ve törenlerde tüketildiği bilgisine ulaşılmıştır.

Yukarıda belirtilen yiyeceklerin yanı sıra çorba ve içecek çeşitlerinin Türk mitolojisi ritüellerinde yer aldığı görülmüştür. Eski Türkler dini ritüellerinde, eğlence ve törenlerinde, günlük yaşamlarında ortak olarak arakı, kımız, tarasun, begni, camun, medus, çegen gibi içeceklerin tüketildiği görülürken, arjaan suu, köçö, salamat, braga ve saba içeceklerinin daha çok dini ritüellerde, aarçı içeceğinin daha çok eğlence ve törenlerde, köörçök içeceğinin ise daha çok günlük yaşamlarında tüketildiği görülmüştür.

Sonuç olarak, Türk mitolojisinde doğumdan ölüme kadar yapılan hemen hemen bütün ritüellerde yiyecek ve içeceklerden faydalandığı ve Eski Türklerin inandıkları mitolojik varlıklar için yiyecek ve içeceklerin önemli bir yeri olduğunu söylemek mümkündür. Günlük yaşamda yer verdikleri yiyecek ve içecekleri inandıkları mitolojik

varlıklara da sunmuşlardır. Ayrıca sunulan bu yiyecek ve içeceklerin de kutsal ve şifalı olduğuna inanmaları sebebiyle saçından arta kalanları dökmeyip kendilerinin tükettiği bilgisi de dikkat çekmektedir.

Bugün hala ülkemizde özellikle bolluk, bereket ve sağlık ile ilgili konularda yiyecek ve içeceklerin önemli yer tuttuğu görülmektedir. Ülkemizde yapılan düğün, sünnet, doğum ve cenaze törenlerinde ve dini bayramlarda uygulanan ritüeller buna örnek verilebilir. Günümüzde Türk mitolojisi ritüellerinde yer alan içecek türlerinin, örneğin *bekni/begninin boza, tarasunun tarasun* (sütlü votka), *kımızın kımız ve arakının* votka isimleri ile Türklerin yaşadığı bazı bölgelerde tüketildiği ulaşılan sonuçlar arasındadır. Bu bağlamda gelecek çalışmalarda, Türk mitolojisinde yer alan yiyecek ve içeceklerin günümüzde nasıl tüketildiği araştırılabilir ve Türk toplumları arasındaki mitolojik varlıklara sunulan yiyecek ve içeceklerin karşılaştırmalı analizi yapılabilir.

KAYNAKÇA

- Aça, D. (2007). Güney Sibiryaya Türklerinde ava destancı ve masalcı götürme geleneği. *Türklük Bilimi Araştırmaları*, (21), 7-16.
- Akgün, E. (2007). Şamanist Türk halklarında kurban sungusu ve kendisine kurban sunulan varlıklar. *Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1 (2) , 139-15.
- Akman, D. M., & Köktan Y. (2019). Türk ve Yunan mitolojilerindeki yeraltı âlemine ait unsurlar. *TÜRÜK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 7(9), 209-225.
- Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal of Yasar University*, 30 (8), 5049-5063.
- Albayrak, A. (2017). Mitolojinin dini hayattaki yeri ve önemi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10 (54), 952- 958.
- Arık, D. (2005). Kırgızlar'da kurban fenomeni. *AÜİFD*, (1), 157-175
- Arslan, A. A. (2005). Türk Şamanizm kaynağına doğru. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (14), 57-74.
- Arslan, Y. (2017). Türkistan'dan Tunceli'ye kurban inancı. *Millî Folklor*, 29 (115), 51-62.
- Avcı, M., & Koç, D. (2019). *Kastamonu'nun somut olmayan kültürel mirası I içinde Kastamonu'nun manevi iklimi*, ss. 1-62, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bayat, F. (2010). *Mitolojiye giriş*. İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş.
- Bekki, S. (1996). Türk mitolojisinde kurban. *Akademik Araştırmalar*, (3),16-28.
- Bekki, S. (2004). Nevruz-Kurban İlişkisi ve kurbana bağlı olarak yapılan ritler, pratikler. *Gazi Üniversitesi Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Dergisi*, (29), 11-18.
- Beydili, C. (2004). *Türk mitolojisi ansiklopedik sözlük*. Eren Ercan. (Eds.), Ankara: Yurt Kitap Yayın.
- Beydili, C. (2015). *Türk mitolojisi ansiklopedik sözlük*. E. Ercan.(Eds.), Ankara: Yurt Kitap-Yayın.
- Bilgili, N. (2019). *Türk mitolojisi, Türklerde yaratılış evren ve tasarımı*. Ankara: Kripto Kitaplar.

- Can, Ş. (2006). *Klasik Yunan mitolojisi*. İstanbul: İnkılap Yayınevi.
- Dilek, İ. (2007). Sibiryada Türklerinde ateşle ilgili inançlar, törenler ve bazı efsaneler. *Bilig*, (43) 33-54.
- Dilek, İ. (2014). *Türk mitoloji sözlüğü Altay/Yakut*. Eskişehir: Türk Dünyası Vakfı.
- Ercilasun, A. B., & Akkoyunlu, Z. (2018). *Divanu Lugati't-Türk*, Türk Dil Kurumu Yayınları. Ankara.
- Erdem, M. (2005). *Kırgız Türkleri, dini ve sosyal hayat*. Ankara: Türk Diyanet Vakfı.
- Estin, C., & Laporte, H. (2003). *Yunan ve Roma mitolojisi*. Musa Eran (Eds.), İstanbul: TUBİTAK.
- Gürsoy-Naskali, E., & Duranlı, M. (1999). *Altayca- Türkçe sözlük*. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Türk Dil Kurumu Yayınları: 725.
- Gömeç, S. (1997). Tarihte ve günümüzde Saha Türkleri. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 19 (30), 175-203.
- Eğilmez, S. (2019). Yenisey bölgesinde Türklerde kurban ve ölü gömme adetleri. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12 (67), 299-305.
- Gabbasova, S. (2017). *Altaylar'dan Anadolu'ya göç eden Kazak Türklerinde sosyo-kültürel yapı* (Yüksek Lisans Tezi). Hacettepe Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Ankara.
- Günay, Ü., & Güngör H. (1997). *Başlangıçtan günümüze türklerin dini tarihi*. Ankara: Ocak Yayınları.
- Güner Dilek, F. (2015). Altay Türklerinde yolculuk ile ilgili inanışlar ve ritüeller. *Folklor/Edebiyat*, 21(84), 45-56.
- Güngör H. (1986). *Gagauzlarda kurban kültürü*, 10. Türk Tarih Kongresi (22-26 Eylül 1986), Ankara. 3. Cilt. 743-748, 15.09.2020 tarihinde <https://www.ttk.gov.tr/yayinlarimiz/x-turk-tarih-kongresi-22-26-eylul-1986-ankara-iii-cilt/> adresinden ulaşılmıştır.
- İnan, A. (1992). *Manas destanı*. İstanbul: MEB Yayınları.
- Kafesoğlu, İ. (1977). *Türk milli kültürü*, 1. Basım. İstanbul: Ütüken Yayın.
- Karakurt, D. (2012). *Türk mitoloji ansiklopedisi Türk söylence sözlüğü*. e-Kitap.
- Karimova, R. (2016). Tatar mitolojisinde iyeler. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 15 (3). 881-897.
- Kayabaşı, O. (2016). Türk mitolojisinde eskatoloji mitleri. *Folklor/Edebiyat*, 22(86), 167-180.
- Kıldıroğlu, M. (2020). Geçmişten günümüze Türklerde nevrüz. *Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (25), 315-338.
- Kılıç, S., & Albayrak, A. (2012). İslamiyet'ten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies*, 7 (2), 707-716.
- Mömin, S.(2015). Şamanizm ve günümüzdeki kalıntıları Uygur toplumundaki tabular üzerine. *Ulak Bilge Sosyal Bilimler Dergisi*, (1)1, 79-89.
- Mutlu, B. (1997). *Mitoloji*. Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi 2, 1273-1276, İstanbul: Yem Yayınları.
- Ögel, B. (2010). *Türk mitolojisi*. I. Cilt, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları VII. Dizi, (1024). 5. Baskı.

- Özkartal, M. (2015). Türk mitolojisi ve sanat eğitimindeki yeri. *Uluslararası Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, 2015(5), 83-98.
- Parlardedir, Ö. (2018). *Yunan, Roma ve Türk mitolojisinde tanrılar (benzerlik ve farklılıkları)* (Yüksek Lisans Tezi). Çağ Üniversitesi, Mersin.
- Potapov, L. (2012). Altay Türklerinde avcı inançları ve gelenekleri. Atilla Bağcı. (Eds.) *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1 (15), 179-200.
- Potapov, L. P. (2014). *Altaylılar etnik yapıları ve kültürel varlıkları makaleler*. Atilla Bağcı (Eds.). Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları, 89-99.
- Şayhan, F. (2018). Altay Türklerinin inanmalarındaki su kültürünün mitsel okuması. *Bilig Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*, (87), 83-100.
- Şenocak, E. (2016). Halk anlatı ve inanışlarında mitolojik bir meyve: Nar. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 4 (8), 228-251.
- Şimşek, A., & Yıldız, S. (2020). Türklere özgü içkilerin gastronomi turizmi açısından incelenmesi *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 2020, 8(1), 684-699.
- Taş, İ. (2000). Mit ve mitik düşüncenin yapısı. *Dinî Araştırmalar*, 3(8), 57-72.
- Tarasun içeceği*, 10. 10. 2020 tarihinde <https://gto-normativy.ru/tarasun-molochnaya-buryatskaya-vodka-namoloke/> adresinden ulaşılmıştır.
- Usta, S., & Yaman, M. (2018). Türk mitolojisinde ve inanışlarında yiyeceklerin yeri. *Atlas International Refereed Journal On Social Sciences*, 4(12), 1022-1028.
- Uzun Aydın, D. (2019). İslamiyet öncesi eski Türk inanışları veya mitolojisi ile antik dönem (Yunan veya Roma) mitolojisinin karşılıklı olarak değerlendirilmesi. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(6) 137-146.
- Yeşil, Y. (2014). Türk Dünyası'nda geçiş dönemi ritüelleri üzerine tespitler. *21.yüzyılda Eğitim ve Toplum Bilimleri ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(3), 117-136.
- Zapirova Çetin, Ç. (2007). Tatar Türklerinde mitolojik varlıklarla ilgili mitler ve inanışlar (iyeler ve yaratıklar). *Bilig Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*, (43), 1-32.

Food and Beverages in Turkish Mythology Rituals

Dilara Eylül KOÇ

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu /Turkey

Özge ÇAYLAK DÖNMEZ

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu /Turkey

Extensive Summary

Introduction

The term mythology comes from the word “Mythologia” which is the combination of the words “Mythos” and “Logos” (Estin & Laporte, 2003, p.1). There are many elements in the emergence of mythologies. One of these elements is the embodiment of beliefs at any time in history. Myths, which are social by their nature, carry the cultural elements of the society. Therefore, it can be said that it is the mirror that best reflects the characteristics of a nation and especially its socio-cultural structure for mythology. Through this mirror, the cultural wealth of the nations is clearly revealed. Each nation has its own mythological elements as well as elements that are similar to other societies. The presence of Gods and Goddesses with different names but with the same functions can be shown as an example (Dilek, 2014; Ögel, 2010).

A General Outlook of Food and Beverages in Turkish Mythology Rituals

Food and beverages have an important place in Turkish mythology. Because it is seen that Turks use food and beverages intensively in their religious and socio-cultural practices, celebrations, vows, *saçıl* and sacrifices. However, it is stated in the sources that food and beverage products in Turkish mythology are mostly offered to God and spirits (Bayat, 2010; Usta & Yaman, 2018).

In ancient Turks, various meals are prepared during birth and death events. Meat dishes have an important place in these ceremonies. It is accepted that the human spirit is given with a drop of milk from the milk lake in Yakuts. Also, when the child was born, an animal was sacrificed and cooked without breaking its head. It is also known that various foods were left on the grave because of the belief of life after death in ancient Turks. (Kılıç & Albayrak, 2012; Uzun Aydın, 2019). It is the most rooted and surviving tradition of sacrifice in traditional Turkish beliefs (Arslan, 2017). Ancient Turks divided their victims into blood and bloodless (*saçıl*) sacrifice (Avcı & Koç, 2019).

Blood Sacrifice

The ancient Turks used as vowed animals in order of priorities horse, sheep and cattle. Ram is also seen among the vowed animals, consecrating to Tengri due to symbolizing the sky. However, these sacrifices would not be slaughtered or bloodshed. Some sources stated that blood sacrifice were strangled to death (Uzun Aydın, 2019; Akman & Köktan, 2019).

Bloodless Sacrifice

In ancient Turks, generally bloodless sacrifices are called *saçıl*. Ceremonies such as lick, throwing oil into the fire, oiling the mouths of substances and sprinkling red are known as bloodless sacrifices (Gömeç, 1997). Milk, wine,

fresh tea, oil, *saba* beverage, slurry called *potko*, barley, wheat and *yeyek* (some kind of hemp twine) were also used as their *saçı* (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Potapov, 2012; Dilek, 2007; Eğilmez, 2019).

Foods in Turkish Mythology Rituals

Foods in Turkish mythology can be considered as foods in traditional and religious rituals and daily lives. It is seen that horses and sheep have an important place among the animals raised by the Turks, and the food products obtained from these animals also have an important place in their food culture. It is also known that they hunt deer and rabbits and consume their meat (Kılıç & Albayrak, 2012). Blood and bloodless sacrifices were given to the spirit of mountain in the Altai. The ritual of sacrifice offered to the spirit of the mountain took place the day after the ritual of Ülgen and his sons. The mare used to be a blood sacrifice, and the porridge made from milk and oat flour was a bloodless sacrifice (Aça, 2007; Potapov, 2012; Dilek, 2014).

The fire had a very important place in ancient Turkish culture. Altai Turks gave importance to feeding the fire by offering food. Because they believed that the family would not have any food and livelihood problems when they fed the fire (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Akgün, 2007; Dilek, 2014).

The ceremony, called *Malağdasın*, was performed by Yakut when the child was born or moved to a new location. The ceremony was named after a meal made with milk, oil, kumiss, and horse meat. (Dilek, 2014, p. 127).

Yakuts offered *saçı* to *ayu* (general name of good spirits, god) consisting of oil, yogurt, slurry, or foods. Three days after birth, at the farewell ceremony for the *ayuhut* (general name of the creator gods), the women oiled on their faces by laughing each other, and the *salamat*, a kind of wheat soup boiled in water, was eaten with joy.

Ülgen created *May Tere* as the protector of people and the owner of science. *May Tere* taught people agriculture. In the creation myth, *May Tere* taught people barley, radish, kandık, sargay and onion (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Dilek, 2014; Kayabaşı, 2016).

Food items originating from horses and sheep are seen to have a significant role in ancient Turkish food history. However, although it is understood that ancient Turks hunt deer and rabbit and consume their meat in their daily lives (Günay & Güngör, 1997, p. 65; Kılıç & Albayrak, 2012), it was prohibited to consume pork in any way whatsoever (Kılıç & Albayrak, 2012).

Beverages in Turkish Mythology Rituals

In Turkish mythology, it is seen that beverages and drinks made from animal and herbal products. The most valuable beverage made from horse, taking an important place in Turkish culture, is fermented kumiss. It is consumed in place of meals due to its low alcohol content and keeping it full (Kılıç & Albayrak, 2012). In ancient Turks, it is found in beverages made from herbal products as well as in kumiss made from animal products. For example, the drink called *tarasun* was made by mixing wine made from kumiss and corn.

The spring water, which the ancient Turks considered sacred and healing, was called *arjan suu*. These waters were prayed for cure from disease. Much of this water was not taken to take home, and when the water was brought home, it was drunk not by boiling, but by warming (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Dilek, 2014; Şayhan, 2018).

Arakı, which Altai Turks use as *saçı* in religious ceremonies, is known as a general name they give to alcoholic beverages made from milk. They used to distill the old milk, which they called *Çegen*, with a special tool called *algıy*

(Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Dilek, 2014). In Altai, *saba* is the name given to a large type of container made from beech bark or a drink made from bread. In addition, the fluid obtained by mixing soaked barley and roasted oat flour with water was called *saba*. This mixture, which was left to ferment, would be sprinkled for the good spirits. generally when the disease was plaguing, Arakı was also made from *saba* and this drink was used as *saçı* for good spirits (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Potapov, 2012; Dilek, 2014; Güner Dilek, 2015).

Especially for the guardian hunting gods called Tösü by the Çalkandu, liquid pudding called küzem made from talkan (kavut) and sorrel (pine nuts) or desert rooster soup, if available, was cooked every day before meal. This soup would also be sprinkled on God for the hunt to be successful. In addition, when the barley harvest was finished in autumn and on the eve of the hunting season, the drink called braga, made from fresh barley (ortko) and barley malt (ugut), was sprinkled at the ceremony held in Tösü. Barley beer (braga) barrel was prepared for sacrifice to Tösü and this barrel was placed in the center of the house and prayers were made for the successful hunt (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Potapov, 2012; Dilek, 2014; Gabbasova, 2017; Parlardemir, 2018).

In addition, in ancient Turks, the types of soups such as *köçö* soup and *salamat* soup are among the foods consumed in various ceremonies (Gürsoy-Naskali & Duranlı, 1999; Dilek, 2014).

Conclusion

When the studies on the subject were examined, it was seen that food and beverages were used in all of the Turkish mythology rituals covering the daily and religious life of Turkish societies. In almost all of the ceremonies held for birth, marriage, death, etc. in different periods of human life, studies emphasizing the importance of the food and beverage factor have been encountered.

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*, *köçö*, *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. In this context, in future studies, it can be investigated how the foods and beverages in Turkish mythology are consumed today and comparative analysis of the food and drinks offered to mythological beings among Turkish societies can be made.