

TÜRK DÜNYASINDA GELENEKSEL GIDALAR

Fatma Seda ERGENEKON¹

Mustafa Feyzullah AKYÜZ²

■ GİRİŞ

Toplumların fikirleri, sanatı, zanaatı, inançları, kurumlarına şekil veren ilkeleri ve gelenekleri ile yarattıkları teknoloji ürünleri ve tüketim maddelerine kısaca kültür denilmektedir. Her toplumun kendine özgü kültürü, yaşam tarzı, gelenekleri ve görenekleri vardır. Türk dünyası olarak adlandırılan coğrafyada, ortak kültüre sahip halklar tarafından pek çok geleneksel gıda üretilmektedir. Bu gıdaların birbirine benzer özellikleri fazla olmakla birlikte; halkların yıllar içinde farklılaşan inançları, bulundukları farklı coğrafi koşullar ve kültürel değişimler nedeni ile bu geleneksel gıdalarda ham maddede, üretim aşamalarında ve tüketim şekillerinde farklılıklar göze çarpmaya başlamıştır. Bu kitapta Günümüzde Türk dünyası olarak adlandırılan coğrafyada, üretilen geleneksel et ve süt ürünleri benzer ve farklı yönleri ile ele alınacaktır.

Toplumların fikirleri, sanatı, zanaatı, inançları, kurumlarına şekil veren ilkeleri ve gelenekleri ile yarattıkları teknoloji ürünleri ve tüketim maddelerine kısaca kültür denilmektedir. Her toplumun kendine özgü kültürü, yaşam tarzı, gelenekleri ve görenekleri vardır. Türk dünyası olarak adlandırılan coğrafyada, ortak kültüre sahip halklar tarafından pek çok geleneksel gıda üretilmektedir. Bu

1 Prof. Dr., Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi AD., fatmasedabilir@yahoo.com, ORCID iD: 0000-0003-3614-4666

2 Vet. Hek., Ankara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü, akyuzmf@ankara.edu.tr, ORCID iD: 0000-0003-1769-2771

KAYNAKLAR

- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi, 30, 33-51.
- Anonim Erişim Tarihi: 15/04/2024, Erişim Adresi:[https://tr.wikipedia.org/wiki/T%C3%BCrk_birli%C4%9Fi]
- Arlı, Mine, (1982), “Türk Mutfağına Genel Bir Bakış İçinde Türk Mutfağı” Sempozyumu Bildirileri, 31 Ekim-1 Kasım, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Arslanoğlu, İ. (2000). Kültür ve Medeniyet Kavramları. Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi, (15).
- Bekçi, S. (2002). Eski Türklerde Yemek Kültürü, : İstanbul Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Tarih Ana Bilim Dalı, YL Tezi, Tez No: 135324.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. Millî folklor, 22(87), 159-169.
- Bilgin, Arif, (2008). “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, Türk Mutfağı Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları
- Bilir, F. S, Akyüz, M. F, (2023), Geleneksel Süt Ürünlerinde Coğrafi İşaretleme, F. S. BİLİR içinde Geleneksel Süt Ürünleri (9-10), Ankara: 2023 Ankara Nobel Tıp Kitabevleri Ltd. Şti.
- Bilir, F. S, (2023), Geleneksel Süt Ürünlerinde Coğrafi İşaretleme, F. S. BİLİR içinde Geleneksel Süt Ürünleri (2-3), Ankara: 2023 Ankara Noel Tıp Kitabevleri Ltd. Şti.
- Bilir, F. S, (2023), Geleneksel Süt Ürünlerinin Tanımı ve Önemi, F. S. BİLİR içinde Geleneksel Süt Ürünleri (1-2), Ankara: 2023 Ankara Nobel Tıp Kitabevleri Ltd. Şti.
- Çetin, Altan, (2008). «Karahanlı-Selçuklu-Memlük Çizgisinde Türk Mutfağı" Türk Mutfağı, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Demir, N. (2001). Türk Dünyası'nın Sınırları: Türk Topluluklarının Gelişmesinde Bağlayıcı ve Ayırıcı Unsurlar. Türkbilig, (2), 168-177.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı, Cilt:3 No:1 Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi.
- Göde, G., Kayaardı, S., Uyarcın, M., Söbeli, C. (2021). Tarihin gelişim sürecinde Türk yemek kültürü ve beslenme alışkanlıklarının değişimi. Food and Health, 7(3), 216-226. <https://doi.org/10.3153/FH21023>.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 21(2), 141-160.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan cumhuriyet dönemine Türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 106.
- Güler S. (2010), Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26, 24- 30.
- Gürsoy, D. (2004). Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz. Oğlak Yayıncılık.
- Hacı, N. (2022). Orta Asya ve Göç Yolu Dönemi Mutfağı. Kitap Dünyası Yayınları, Ankara. ISBN: 6053514373.
- İnce, E. (2019) İkinci Meşrutiyet Döneminde Müskirat Ve Müskirat Satan Yabancı Esnafa İzin Verilmesi, Atatürk ve Türkiye Cumhuriyeti Tarihi Dergisi Journal of Atatürk and the History of Turkish Republic II/5, ss. 411-430.
- Kafesoğlu, İ. (1977). Türk Milli Kültürü. Ötügen Neşriyat AŞ. İstanbul.
- Kafesoğlu, İ. (2014). Umumi Türk tarihi hakkında tespitler, görüşler, mülahazalar. Ötügen Neşriyat AŞ.
- Kantaroglu, M., & Demirbaş, N. (2018). Türkiye'de coğrafi işaretli gıda ürünleri üretim potansiyelinin değerlendirilmesi. IBANESS Kongreler Serisi, 21(22), 514-520.
- Karakuş, S. Ş., Sezgin, A. C. ve Şanlıer, N. (2015). Türk mutfağında kullanılan et ve etli yemek çeşitlerinin yapımı ve sağlık açısından değerlendirilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy

- Studies. 3(3), 62-68.
- Karaman, N. (2023). Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemi Türkiye'sine: tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürünün gelişimi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26(49-1), 595-61.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359-378.
- Koşay, H. Z. (2024). Türkler'in eski anayurdu ve yemek adları. Erişim Tarihi: 17 Mayıs 2024 Erişim Adresi: <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=173&link=http://www.turkish-cuisine.org/historical-development-1/cuisine-of-central-asian-turks-121/the-homeland-of-the-old-turks-173.html>.
- Közleme, O. (2012). Türk mutfak kültürü ve din [Doktora Tezi]. Marmara Üniversitesi.
- Kut, G. (2021). Ağız Tadı: Türklerde Yemek Kültürü - Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları IV, Simurg Yayınları, İstanbul, ISBN: 6054055364
- Mandaloglu, M. (2014). Bozkır Türklerinde Ekonominin Hayvancılık Ve Tarıma Dayalı Olarak Değerlendirilmesi. *İtobiad: Journal of the Human & Social Science Researches*, 3(1).
- Oğuz, F. (2024). Tarihsel Süreçte Türk Mutfağında Yer Alan Şerbetlerin Değerlendirilmesi Ve İnovasyonu, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, Denizli.
- Ögel, B. (1971). Türk mitolojisi (Vol. 1971, p. 181). MEB.
- Ögel, B. (2003). Türk Kültür Tarihine Giriş I - IX. Cilt, Türk Tarih Kurumu Yayınları. ISBN: 975175318X.
- Solmaz, Y., & Dülger Altın, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür Ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Sümer, F. (1958). X. Yüzyılda Oğuzlar. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 16(3-4), 131-163.
- Şahin, G., & Argalı, M. (2022). Bölgesel Liderlik Bağlamında Türk Dış Politikasının Jeopolitik Gerçeği: Türk Dünyası. *Güvenlik Stratejileri Dergisi*, 5-37.
- Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü Ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (18), 273-283.
- Ünver, A.S. (1982). Selçuklu, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları*, 41, 1-14.
- Üzel, M. (2022). Andronovo'dan Anadolu'ya Türk Mutfak ve Yemek Kültürü. *Papirüs Yayınevi*, ISBN: 6257808324
- Yel, Ç. (2025). Gıda Sosyolojisi Bağlamında Türk Mutfak Kültürü, *Journal of Turkish Studies Volume 20 Issue 1 (Volume 20 Issue 1):571-596 DOI:10.7827/TurkishStudies.78324*
- Yetişgin, M. (2007). Tarih, Coğrafya Ve Sosyo-Kültürel Ortamın Türk Kimliğinin Gelişmesine Etkileri. *Akademik İncelemeler Dergisi*, 2(1), 37-68.
- Zaouali, L. (2021). Ortaçağ'da İslam Mutfağı. 192 S., İletişim Yayınları. Çeviri Barış Baysal, ISBN: 9789750531620.