

## *Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri*

### *Turkish Nourish Culture In The Historical Process And According To Mehmet Eröz Turkish Meals*

Mustafa TALAS\*

#### Özet

Beslenme insan ürünü olması bakımından bir kültür meselesidir. İnsanların besinler hakkında birtakım değerleri ve alışkanlıkları vardır. Türk insanının da dünyanın en zengin mutfaklarından birini yaratan beslenme ile ilgili bir geleneği vardır. Türk mutfağının zenginliği dünyanın geniş bir alanında etkili olan Türk kültürüne bağlıdır. Mehmet Eröz, bir sosyolog olarak, sosyolojiyi Türk kültürü temelinde deneysel olarak incelemiştir. Türk beslenme kültürü, onun tarafından araştırılan konulardan birini teşkil eder. Eröz'e göre, Türk yiyecekleri ve Türk beslenme kültürü, Türk Milletini karakterize eden kültürel kodlardan bazılarını içermektedir. Bu sebeple, büyük ölçekli olarak araştırılmaları gerekmektedir.

#### Anahtar Kelimeler

Türk Kültürü, Türk beslenme kültürü, Türk yemek kültürü, Türk Yemekleri, Türk Mutfağı, Mehmet Eröz (Prof. Dr.)

#### Abstract

The nourish is a problem of the culture for an element of the product of the human. The people have got the cultural values and the habits about the food. Turkish people have also got the nourish custom which creates the kitchen which is one of the richest kitchen of the World. The riches of the Turkish kitchen depends on the Turkish culture which is efectual on the wide area of the world. Mehmet Eröz has studied sociology on the basis of the Turkish culture experimentally as a sociologist. Turkish nourish culture which is one of the subjects which has been searched by him. According to Eröz, Turkish meals and the Turkish nourish culture include some culturel codes which charecterized the Nation of the Turkish. For that reason, they should be examined on a wast scale.

#### Key Words

Turkish Culture, Turkish nourish culture, Turkish meal culture, Turkish meals, Turkish Kitchen, Prof. Dr. Mehmet Eröz

\* Dr., İnönü Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyoloji Bölümü-44069/MALATYA, E-Posta: [mtalas@inonu.edu.tr](mailto:mtalas@inonu.edu.tr)



## Giriş

**Toplum ile iç içe** girmiş olan kültür<sup>1</sup> bir bütün olarak hayatı kapsayan bir yapıya sahiptir. Eğlenceden cenaze törenlerine, yeme-içme alışkanlıklarından edebî eserler ortaya koymaya kadar pek çok konuda insanoğlunun meydana getirdiği değerlerin tamamına birden kültür denmektedir.

Kültür buradaki anlamıyla günlük dildeki kullanımından çok farklıdır. Sosyal bilimlerdeki kullanımıyla kültür sadece elit insanlara mahsus olmayıp bütün insanların sahip olduğu değerler bütünüdür.<sup>2</sup> Bir başka ifadeyle kültür, “bir milletin algıladığı duygular, ortaya koyduğu düşünceler, uyguladığı davranışlar, gösterdiği beceriler, ürettiği bilgiler, müşahhaslaştırarak abideleştirdiği estetik değerler, şekillendirdiği sosyal yapılar, tatbik ettiği dini, ahlâkî, hukukî, iktisadî ve teknolojik sistemler, nihayet kendi varlığı hakkında ulaştığı tarih şuuru gibi bütün bu unsurlar, o milletin zaman içinde yaşadığı realiteler, gerçeklerdir.”<sup>3</sup>

Bütün bu anlatılanlardan anlaşılın kültürün insana özgü olmasıdır. Bir insan topluluğunun üyelerine has olan öğrenilmiş duygu, düşünce ve davranış kalıplarının tamamı kültürdür.<sup>4</sup> Göçebe olsun, yerleşik olsun bütün toplumların kendine mahsus birtakım alışkanlıkları ve tutumları mutlak olarak mevcut olmaktadır. Bu alışkanlık ve tutumlarıdır ki, insanların diğer toplum bireylerinden kolaylıkla ayırdedilmesini sağlamaktadır.

Bu tür alışkanlıklardan olan beslenme sözlük anlamıyla “vücut için gerekli besin maddelerinin alımı”dır. Beslenmenin bu genel anlamının yanı sıra bir de düzenli-düzensiz beslenme ayrımı da bulunmaktadır. Düzenli beslenme, sağlık için gerekli olan ve besinleri belirli ölçülerde ve düzenli olarak almak şeklinde açıklanabilir<sup>5</sup> iken düzensiz beslenme bu fiillerin yerine düzenli ve yeterli getirilemeyişidir.

Beslenme, netice itibariyle bir toplumun en önemli kültürel kodlarını içinde barındıran hususlardan biridir.

<sup>1</sup> ERÖZ, Mehmet; “Sakarya’nın hizmetinde Yeni Bir İçtimai İlim ve Sosyal Antropoloji”, Sosyoloji Konferansları Dokuzuncu Kitap, İÜİF Yay., İstanbul,1969, s.29

<sup>2</sup> KOTTAK, Conrad Philip; Cultural Anthropolgy, Fifth Edition, New York, 1991, s.37

<sup>3</sup> YÜCEL, Yaşar-YEDİYILDIZ, Bahaeddin;“Tarih ve Kültür”, Millî Kültür Unsurlarımız Üzerinde Genel Görüşler,AKM Yay., Ankara, 1990, s.57-58

<sup>4</sup> NİRÜN, Nihat-ÖZÖNDER, M. Cihat; “Türk Sosyo-Kültür Yapısı İçinde Âdetler, Örfler, Gelenekler, Gelenekler”, Millî Kültür Unsurlarımız Üzerinde Genel Görüşler, AKM Yay., Ankara, 1990, s.255

<sup>5</sup> Türk Dil Kurumu Elektronik Sözlüğü, İnternet: Adresi: <http://www.tdk.gov.tr/tdksozluk/SOZBUL.ASP?GeriDon=0&EskiSoz=&kelime=beslenme>, Alındığı tarih:10.08:05

Beslenme kültürü de, bir toplumun beslenme ile ilgili hayat tarzıdır.<sup>6</sup> “Yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması, tamamen kültürün öğeleri olan gelenekler, sevmek-sevmemek, inançlar, tabular, boş inançlarla bağlantılıdır. Antropologlar, yemek yeme alışkanlıklarını kültürel bağlamda alırlar.”<sup>7</sup>

Kültürel görecelik kuralına göre davranış biçimleri bir toplumdan diğerine değişmektedir. İnsanların acıkması ve açlığını gidermek için yemek yemesi genel bir biyokimyasal olay iken, bu açlığını ne şekilde, ne zaman ve hangi yemeği seçerek gidereceği antropolojik ve dolayısıyla kültürel bir olgudur.<sup>8</sup> Bunların yanı sıra yenilen ve içilen şeylerden haz alma, etkilenmeler konusunda yine her kültürün farklı bir yaklaşım tarzı bulunabilmektedir. Bir toplumda tiksindirici sayılan bir gıda maddesi bir başka toplumda en önemli ağız tadı örneği olabilir.<sup>9</sup>

Bu kültürel ayırt edicilik ve görecelik doğal olarak Türkler için de geçerlidir. Türkler, tarih sahnesine çıktıkları andan itibaren beslenmeye önem vermişlerdir. Beslenme, sosyal hayatlarında önemli rol üstlenmiş hususlardan biri olarak öne çıkmıştır. Bu husus, o kadar önemli olmuştur ki, Türk idarecileri, öncelikle milletini aç ve çıplak bırakmamayı ana ilke edinerek ülke yönetimini üstlenebilmişlerdir.<sup>10</sup>

Milletin aç ve çıplak bırakılmaması ise, yiyecek ve giyecek maddelerinin ya üretilerek ya da komşu milletlerden temin edilmesiyle mümkün olmaktadır. Eğer bir ürünün yetiştirilmesi yetersiz ya da yetiştirilmesi mümkün olmadığı takdirde, o ürünün temini komşu toplumlardan söz konusu olmaktadır. Bunun için de ya sosyal, siyasi ve iktisadi ilişkiler kurularak ya da zor kullanmak yani savaşmak suretiyle iki türlü elde etme yöntemi kullanılmaktaydı. Gıda ve ihtiyaç maddelerinin karşılanması konusunda, çeşitli dönemlerde, Türklerin de komşularıyla münasebetlerinde bahsedilen yolların hepsini denemiş olduğu söylenebilir.<sup>11</sup>

Bu çalışma iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm Türk yemek adet ve geleneklerinin kültürel temellerini açıklayan “Kültürel Açından Türk Yemekleri” adını taşımakta, ikinci bölüm ise Türk Kültürü ile ilgili teorik ve uygulamalı araştırmalar yapmış bir bilim adamı olan Mehmet Eröz’ün Türk Yemekleri için verdiği örnekleri içeren “Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemeklerinden Örnekler” ismindedir.

<sup>6</sup> Alpargu, Mehmet; “Nogayların Beslenme Kültürü”, İnternet Adresi: <http://www.euronet.nl/users/sota/nogay.html> Alındığı tarih: 10.08.05

<sup>7</sup> Kültür ve Turizm Bakanlığı Resmi İnternet Sitesi, İnternet Adresi: [http://www.kulturturizm.gov.tr/portal/kultur\\_tr.asp?belgeno=40909](http://www.kulturturizm.gov.tr/portal/kultur_tr.asp?belgeno=40909) Alındığı tarih:10.08.05

<sup>8</sup> HAVILAND, William A.; Kültürel Antropoloji, (Çev. Hüsamettin İnaç-Seda Çiftçi), Kaknüs Yay., İstanbul, 2002, s.71-73

<sup>9</sup> Kültür ve Turizm Bakanlığı Resmi İnternet Sitesi, İnternet Adresi: [http://www.kulturturizm.gov.tr/portal/kultur\\_tr.asp?belgeno=40910](http://www.kulturturizm.gov.tr/portal/kultur_tr.asp?belgeno=40910) Alındığı tarih:10.08.05

<sup>10</sup> ÖCAL, Safa; “Eski Türklerde Yiyecekler” Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı, Sayı:35, İstanbul, 1985, s.161

<sup>11</sup> ÖCAL, Safa; a.g.m., s.163

İlk bölümde beslenme kültürü ile ilgili teorik açıklamaların yanı sıra, Türklerin yemekler ile ilgili kültürü ifade edilmiştir. Sonraki bölümde ise, Türk Kültürü ile ilgili teorik ve uygulamalı araştırmalar yapmış bulunan Merhum Sosyolog Prof. Dr. Mehmet Eröz'ün verdiği Türk Yemekleri ile alakalı örnekler sunulmuştur. Kuşkusuz Türk yemekleri burada belirtilenlerden ibaret değildir. Ancak Mehmet Eröz'ün verdiği örnekleri ifade etmekle yetinilecektir.

### 1. Kültürel Açıdan Türk Yemekleri

Türk mutfağı dünyanın sayılı zengin mutfakları arasındadır. Bazı görüşlere göre, Çin ve Fransız mutfakları ile birlikte dünyanın en zengin üç mutfağından birisidir.<sup>12</sup>

Türk mutfağının zenginlik sebepleri arasında yiyecek ve içecek maddelerinin bolluğu ve çeşitliliğinin yanı sıra, Türklerin eski bir tarihe sahip olmaları da sayılabilir.

Coğrafi, kültürel ve sosyolojik sebeplerle, Türkler, komşuluk münasebetlerinde buldukları ve iç içe yaşamış oldukları farklı toplumlarla etnolojik anlamda hem etnik-vericilik hem de etnik alıcılık yapmışlardır.<sup>13</sup> Bu alış-veriş, hiç kuşkusuz yiyecek ve içecek kültürü için de söz konusu olmuştur.<sup>14</sup>

Türk Yemek Adetlerini araştırmış olan Mehmet Eröz, Türk töresinde yemeğin yerinin büyük olduğunu ifade etmiştir. Bunu karakterize eden en açık örnekler olarak da yağmalı toylar, imece toplantıları, doğumlar, ölümler, düğünlerde yenilen yemekleri belirtmiştir. Eröz'ün izahlarına göre, bu toplantılarda geleneğe göre sofralar hazırlanır, yemekler çıkarılır, bütün oymak, boy veya köy halkı birlikte yer, birlikte eğlenir veya acıyı paylaşmaktadır.<sup>15</sup> Anadolu'da buna benzer gelenekler bugün de yaşamaktadır. Yine ona göre, Türk dünyasında, "yemek" isminin yerine "aş" ismi kullanılmaktadır. Göktürk Kitabeleri'nde de "yemek" bu anlamda kullanılmıştır. Ölüm törenlerinde (üç hayrı, yedi hayrı, kırk hayrı), "ölü aşı" ve düğünlerde de bulgur pilavını etli olarak yaparlar. Aynı yemekler bir dileği, adağı olan kimsenin söz konusu dileği gerçekleştiğinde de pişirilir. Bu yemeklere Alevi Türkmenlerde "dede aşı" denir.<sup>16</sup> Malatya'da Akçadağ ve Hekimhan'da etli pilav pişirilerek "ölü aşı; kırk hayrı, üç hayrı, yedi hayrı şeklinde törenler" düzenlenir. Bu törenlerde, Türk töresindeki oturma düzenine göre misafirlerin en şereflişinin baş köşeye oturtulduğu görülür.

Bir meclis şeklinde katılımcılığı öngören Anadolu'daki Hıdırellez şenliklerinde verilen yemekler, hayır dualarıyla yemeği veren ve yemeği yiyenin hayır sahibi olduğu

<sup>12</sup> ARAZ, Nezihe vd.; 21. Yüzyılın Eşiğinde Örf ve Âdetlerimiz (Türk Töresi), Türk Kültürüne Hizmet Vakfı Yay., İstanbul, Tarihsiz, s.93

<sup>13</sup> TÜRKDOĞAN, Orhan; Etnik Sosyoloji, Timaş Yay., İstanbul, 1997, s.550

<sup>14</sup> YALVAÇ, Mehmet; "Malatya Mutfak Kültürü ve Yemekler", Türk Dünyası Araştırmaları, Ayrı Basım, İstanbul-Ağustos 1987, s.59

<sup>15</sup> ERÖZ, Mehmet; "Türk Yemek Adetleri", Türk Kültürü Araştırmaları, s.158

<sup>16</sup> ERÖZ, Mehmet; a.g.m., s.159

inancı şeklindeki manzara, sadece tüketim yollarıyla yemek adabını değil, aynı zamanda bir çok kültür motifini gözler önüne sermektedir.<sup>17</sup>

Türk hayatı ile Türk kültürünün ana yiyecek maddelerinin başında süt ve et gelmektedir. Çeşitli hayvansal ürünler Türklerin ana besin maddesi olmakla beraber, et ve sütten üretilmiş her türlü besin maddesini Türklerin icat etmiş olduğu söylenemez. Bu tür bir yaklaşım, çok dar çerçeveli bir görüşle hareket etmek demek olur ki, bu son derece yanlıştır.<sup>18</sup> Bu dar çerçeveli hareketten özellikle kaçınılmaktadır.

Hunların koyun, ev ve av hayvanlarının etleri ile beslendikleri, at etini nadir olarak yedikleri, en fazla da koyun eti yedikleri çeşitli kaynaklardan anlaşılmaktadır. M.Ö. 2. asır sonlarında, Hun ileri gelenlerinden biri ile evlendirilmiş “Şair bir Çinli Prenses” derdini ve memleket hasretini aşağıdaki biçimde anlatırken, o devirdeki Türk beslenme kültürünü tasvir etmektedir:

“Yurdumdan ayrıldım kara bağlarım,  
Şimdi de Hunların çadırı yerim,  
Ocağım kül oldu ona ağlarım,  
Dünyaya gelmemiş olmak isterim,  
Yapağı eğirir keçe giyerler,  
Gözüme bet gelir gönlüme kötü,  
Koyunun kokmuş etini yerler,  
İçemem bakırla sunulan sütü,  
Davulu her gece döverler,  
Dönerler ta güneş dönene kadar,  
Fırtına bozkırda gök gibi gürler,  
Yolları toz duman boğana kadar...”<sup>19</sup>

Hunlar, atı binek hayvanı olarak kullanmışlardır. İlk dönemlerde etini de yemişlerdir. Sütünü bildiğimiz gibi kıymız yapmakta kullanmışlardır. Hunlara gelen bir Çin elçisine Hun veziri şunları söyleyerek milletin tasvirini yapmıştır: “Hunların gelenekleri şöyledir: Kendi sürülerini yerler ve süt ile yoğurt içerler. Ayrıca hayvanlarının derilerini de giyerler. Sürüler ve atla beslenirler. Bunun için Hunlar da mevsimlerine göre sürülerini izleyerek şuraya veya buraya giderler.”<sup>20</sup>

Ünlü Kültür Tarihçisi Bahaeddin Ögel’in ifadelerine göre, “Kırgızlar arpa, buğday, yulaf ve darı türünden hububat ekimi yaparlardı. Onları şimdi bilinmeyen bir tür ayak

<sup>17</sup> ERÖZ, Mehmet; a.g.m. s.159

<sup>18</sup> ÖGEL, Bahaeddin; Türk Kültür Tarihine Giriş, Cilt: 4, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara 1978, s.1

<sup>19</sup> ÖCAL, Safa; a.g.m., s.163

<sup>20</sup> ÖCAL, Safa; a.g.m., s.171-172

değirmeni ile öğütürlerdi. Memleketlerinde taze meyve ve sebze bulunmazdı. Yemekle ekşimiş içkiler içerlerdi. Atları çok büyük ve kuvvetliydi. At eti de yerlerdi. Bunun yanı sıra, Kırgızlarda, av hayvancılığı da çok yaygındı. Çin'e konserve et ihraç ederlerdi."<sup>21</sup>

Uygurlar, daha fazla yerleşik hayata geçebilmiş olan Türkler olduklarından, onların beslenmelerinde, tarım ürünlerinin de mevcudiyetinden bahsedildiğini görüyoruz. Uygurlar, daha Orhun kıyılarında iken karpuz ekmesini biliyordu. Uygurların karpuzculuğu hakkında Çin kaynaklarında sık sık kayıtlar geçer. Turfan Ovası, üzüm bağları ile meşhurdu. Çin'e "üzüm teveği" buradan gitmişti. Bezelye ve bakla ile kişnişin Uygur diyarında bol miktarda yetiştirildiğini de, yine Çin kaynaklarından öğreniyoruz. Uygurlarda meyvecilik ve şarapçılık çok ileri olduğu gibi ticaret de son derece gelişmiştir.<sup>22</sup>

Türk Kültürü Araştırmaları Uzmanı İbrahim Kafesoğlu, beslenme kültürüyle ilgili olarak, önceki açıklamalara benzer bir şekilde bilgi vermektedir: "Türklerde et üretimi çok olduğundan, bunu uzun süre muhafaza etmek için konserve yapmasını çok erken dönemlerde öğrenmişlerdi. Konserve et Çin'e gönderilen en önemli ihraç ürünüydü. Kımızın dışında buğday ve darıdan yapılan "begni" denilen içkileri de vardı. Oğuzlar boza da yaparlardı..."<sup>23</sup> Bugün Batı Anadolu'da yaygın olarak yapılan boza, arpa, darı, mısır, buğday gibi tahılların hamurunun ekşitilmesiyle yapılan koyuca tatlı ve hoş içecektir.<sup>24</sup>

Sonuç olarak kültür alanlarının ve kültürde etkileşimin en önemli göstergelerinden birinin beslenme ve yemek kültürü olduğu rahatlıkla ifade edilebilir.

## 2. Mehmet Eröz'de Türk Yemeklerinden Örnekler

Türk beslenme kültürünü hem uygulamalı hem de teorik araştırmaları şeklinde çalışmalarına konu edinen Mehmet Eröz, ölümüne kadar İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Sosyoloji ve Metodoloji Kürsüsü'nde akademisyenlik yapmıştır. Bir sosyolog olarak bilim çevresine çok sayıda kitap, makale ve yetişmiş insan kazandırmış olan Prof. Dr. Mehmet Eröz, 20 Haziran 1986'da vefat etmiştir.<sup>25</sup>

Eröz'ün araştırmalarından elde ettiği verilere göre, Türk töresinde yemeğin çok önemli bir yeri vardır. Buna göre, sosyal hayatın hemen her aşamasında, sosyal münasebetlerin çoğunda yemek işin esası olmaktadır. Doğumlar, sünnet düğünleri, düğünler, bayramlar, yağmalı toylar, imece toplantıları ve ölüm hadiseleri hep yemekle birlikte götürülmeye çalışılırdı. Sofra hazırlanması, yemeklerin dağıtımı ve konukların ağırlan-

<sup>21</sup> ÖGEL, Bahaeddin; İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi, Ankara 1991, s.208-210

<sup>22</sup> OCAI, Safa; a.g.m., s.186

<sup>23</sup> KAFESOĞLU, İbrahim; Türk Milli Kültürü, Boğaziçi Yay., İstanbul 1993, s.305-306

<sup>24</sup> Türkçe Sözlük, "Boza Maddesi" Türk Dil Kurumu Yay., Ankara 1988, s.217

<sup>25</sup> TALAS, Mustafa; "Büyük İlim ve Düşünce Adamı: Prof. Dr. Mehmet Eröz", Genç Serdengeçti, İnönü Üniv. Öğrenci Derneği Yayın Organı, Yıl.2, Sayı:6, Mayıs-Haziran 1995, s.13-14

ma biçimi tamamen geleneğin belirlediği şekilde yapılmaktaydı.<sup>26</sup> Eröz'ün belirttiği bu yemek gelenek ve görenekleri günümüzde Anadolu'nun pek çok yerinde aynı şekilde hayatiyetini sürdürmektedir.

Eröz, yemek kültürünün insan hayatında ve kültürel etkileşimdeki önemini vurguladıktan sonra, eski Türk yemeklerinden bazı önemli olanlarını açıklamıştır. Bunlar: Akıtmaç, bulamaç, keşkek, hoşmerim, mantı, samsa, tutmaç, yufka, yoğurt...<sup>27</sup>

Eröz'ün belirttiği yemekleri kendi ifadelerine dayanılarak aşağıda sırasıyla şu şekilde açıklamak mümkündür:

---

<sup>26</sup> ERÖZ, Mehmet; Türk Kültürü Araştırmaları, Kutluğ Yay., İstanbul, 1977, s.158

<sup>27</sup> ERÖZ, Mehmet; Yörükler, TDAV Yay., İstanbul 1991, s.161-162

**Akıtmaç:**

Yörük ve Türkmenlerin saç üzerinde yaptıkları hafif bir hamur yemeği. Deve veya koyun sütünden yapılır. Deve doğurunca alınan ilk süt, “ağın, ağız” dan yapılır. Bu sütün unla karıştırılmasından saç üzerinde pişirilir.<sup>28</sup>

**Bulamaç:**

Un, yağ ve yoğurtla yapılır. Kaşgarlı Mahmud’un Divan’ında “bula” pişirmek anlamına geliyor.<sup>29</sup>

**Keşkek:**

En iyi buğdaydan ve etle pişirilerek yapılır, delikanlılar tarafından kepçelerle dövülür. Lastik gibi olunca, üzerine kırmızı biberle eritilmiş yağ dökülür. (üzerinde gezdirilerek dökülür)<sup>30</sup> Pek çok yerde buna herse de denilmektedir.

**Höşmerim:**

Yörüklerin meşhur peynir tatlısıdır. Yağ ve şekerden de yapılır. Edremit ve Tekirdağ’da tatlıcılar tarafından yapıp satılır. Rize taraflarında “Höşmerli” diye anılır.<sup>31</sup>

**Mantı:**

Çok eski bir Türk yemeği olan mantıya, Orta Asya’da “Metni” adı verilmektedir. Kayseri taraflarında çok meşhur olan bu yemeğe Anadolu’nun bazı yerlerinde “Tatar böreği” de denilmektedir.<sup>32</sup> Mantı, hamur içine kıyma veya başka türlü iç malzemesi konularak suda haşlanarak yoğurt içine konularak tüketimi yapılmaktadır.

**Samsa:**

Uygur Türkleri, kuru bohça şeklindeki bir hamur yemeğine bu adı verirler. Eröz, ninesinin bu yemeğe “yaylankı” adını verdiğini ifade eder. Ayrıca, Türkiye’de Samsa tatlısının var olduğunu, Bulgaristan Türklerinin baklava dilimine “Samsa” adını verdiklerini belirtir.<sup>33</sup>

**Tutmaç:**

Kaşgarlı Mahmut tarafından Türklerin meşhur yemeği olarak belirlenmiştir. Yumurtalı hamurdan yapılmış yufka, et, tereyağı ile yapılan bir yemektir. Bulgar dağlarının

<sup>28</sup> ERÖZ, Mehmet; a.g.e., s.161.

<sup>29</sup> ERÖZ, Mehmet; Türk Kültürü Araştırmaları, Kutluğ Yay., İstanbul, 1977, s.160

<sup>30</sup> ERÖZ, Mehmet; Millî Kültürümüz ve Meselelerimiz, İstanbul, 1983, s.108

<sup>31</sup> ERÖZ, Mehmet; Türk Kültürü Araştırmaları, Kutluğ Yay., İstanbul 1977, s.160

<sup>32</sup> ERÖZ, Mehmet; Yörükler, s.161

<sup>33</sup> ERÖZ, Mehmet; Millî Kültürümüz ve Meselelerimiz, İstanbul 1983, s.108



da yaylıyan bütün Yörükler ve Konya Ereğlisi'nde oturan Bekdik oymakları, halen bilmekte ve yapmaktadırlar.<sup>34</sup>

**Yufka:**

Yörüklerin, Türkmenlerin ekmeğidir. Saç üzerinde yapılan mayasız ekmektir. Eröz, Göktürk Kitabelerinde yufkanın “yufka” diye geçtiğini ifade ediyor.<sup>35</sup>

**Yoğurt:**

Eski bir Türk yiyeceğidir. Her ne kadar Bulgarlar kendine mal etseler de, bu onlara Slavlaşmış Bulgarlardan geçmiş olmalıdır. Kaşgarlı Mahmut aynı adla yoğurdu ifade etmektedir.<sup>36</sup>

Netice olarak Eröz, kaybolan Türk geleneklerinin en seçkin olanlarından birisine sahip olmak konusunda kollektif bilinç oluşturmanın gerekliliğini ifade etmek istemiştir. Bu ve tüm kaybolan geleneklerimize sahip çıkmada sorumluluğun en başta Türk aydınına düştüğünü belirtmiştir.

**Sonuç**

Türk Milleti, hem çok köklü bir Tarihe hem de çok zengin bir kültürel yapıya sahiptir. Zengin olan kültürün bir alt unsuru olan beslenme kültürünün de aynı şekilde zengin olması tabii bir hadisedir.

Dünyanın en zengin mutfaklarından biri olan Türk mutfağının iki önemli sebepten dolayı üstünlüğü vardır. Bunlardan birisi Dünyanın en önemli coğrafyasına yerleşmiş olmaları, diğeri ise Dünyadaki pek çok kültürle etkileşim halinde olmalarını sağlayan göçebe kültürüne sahip olmalarıdır.

Göçebelik, bir taraftan bazı olumsuz özellikleri bünyesinde barındırırken, diğer taraftan yerleşik hayatı benimseyen kültürler karşısında çabucak erimek ve yok olmak tehlikesi gibi olumsuzlukları da içermektedir. Yerleşik kültürler karşısında çabuk hakim olup kalıcı bir hakimiyeti tesis etmeye müsait olmayan göçebe kültürü, çok geniş bir alanda farklı farklı kültürleri tanıma imkânı bulunan bir kültür tipidir. Bu açıdan Türk kültürüne hakim olunan geniş alanda çok yönlü bir beslenme kültürü temin etme fırsatı tanımıştır.

Türk mutfağı, bir taraftan bozkır kültürünün esintilerini, diğer taraftan Akdeniz coğrafyasının elverişli çeşitliliğini sofralarında bulundurmanın ayrıcalığına sahip olmuştur. Buna göre, faydalı olan unsurları alıp, yine faydalı olan bazı eski alışkanlıkları yitirmeden bunları sentezleyerek yeni ürünler ortaya çıkarmak Türk mutfağının diğer mut-

<sup>34</sup> ERÖZ, Mehmet; a.g.e., s.108-109

<sup>35</sup> ERÖZ, Mehmet; a.g.e., s.109

<sup>36</sup> ERÖZ, Mehmet; a.g.e., s.109

faklardan ayrı bir yere ve haklı bir üne sahip olmasının en temel sebebi olduğu çok rahatlıkla söylenebilir. Bu durum zaten kültürün doğasında da olan bir şeydir.

Türk yemek adetlerini araştırma konusu yapmış olan Mehmet Eröz, araştırmalarında yer verdiği yemek çeşitlerini çoğunlukla Anadolu coğrafyasında yaygın olarak kullanılan mantı, tarhana, keşkek, yufka vs. gibi yemek çeşitlerini açıklamıştır. Özellikle göçebe olsun yarı göçebe olsun ve yerleşik hayattakiler olsun Türklerin kendilerine mahsus olarak nitelendirilebilecek yemeklerini açıklamıştır.

Mehmet Eröz'ün tespitlerine göre, Türk yemekleri Türk kültürünün en tipik ve en ayırt edici özelliklerinden birini temsil etmektedir.

Sonuç olarak Türk kültürünün somut göstergelerinden birisi olan Türk Yemek adetleri ve yemek çeşitleri, bütün Dünyanın ilgisini çeken yapıyla, özellikle yabancı turist çekiminde de önemli bir konuma sahiptir denilebilir. Bu konumunu sağlamlaştırmak için özgün yapısının korunması ve gelecek nesillere doğru ve düzgün bir şekilde intikal edilmesi gerekmektedir. ©

**KAYNAKLAR**

- Alpargu, Mehmet; "Nogayların Beslenme Kültürü", İnternet Adresi: <http://www.euronet.nl/users/sota/nogay.html> Alındığı tarih: 10.08.05
- ARAZ, Nezihe vd.; 21. Yüzyılın Eşiğinde Örf ve Âdetlerimiz (Türk Töresi), Türk Kültürüne Hizmet Vakfı Yay., İstanbul, Tarihsiz
- ERÖZ, Mehmet; Türk Kültürü Araştırmaları, Kutluğ Yay., İstanbul, 1977
- ERÖZ, Mehmet; Yörükler, TDAV Yay., İstanbul 1991
- ERÖZ, Mehmet; Millî Kültürümüz ve Meselelerimiz, İstanbul, 1983
- ERÖZ, Mehmet; "Sakarya'nın hizmetinde Yeni Bir İctimai İlim ve Sosyal Antropoloji", Sosyoloji Konferansları Dokuzuncu Kitap, İÜİF Yay., İstanbul, 1969, s.21-63
- HAVILAND, William A.; Kültürel Antropoloji, (Çev. Hüsamettin İnaç-Seda Çiftçi), Kaknüs Yay., İstanbul, 2002
- KAFESOĞLU, İbrahim; Türk Millî Kültürü, Boğaziçi Yay., İstanbul 1993
- KOTTAK, Conrad Philip; Cultural Anthropolgy, Fifth Edition, New York, 1991
- Kültür ve Turizm Bakanlığı Resmi İnternet Sitesi, İnternet Adresi: [http://www.kulturturizm.gov.tr/portal/kultur\\_tr.asp?belgeno=40909](http://www.kulturturizm.gov.tr/portal/kultur_tr.asp?belgeno=40909), Alındığı tarih:10.08.05
- Kültür ve Turizm Bakanlığı Resmi İnternet Sitesi, İnternet Adresi: [http://www.kulturturizm.gov.tr/portal/kultur\\_tr.asp?belgeno=40910](http://www.kulturturizm.gov.tr/portal/kultur_tr.asp?belgeno=40910), Alındığı tarih:10.08.05
- NİRÜN, Nihat-ÖZÖNDER, M. Cihat; "Türk Sosyo-Kültür Yapısı İçinde Âdetler, Örfler, Gelenekler, Gelenekler", Millî Kültür Unsurlarımız Üzerinde Genel Görüşler, AKM Yay., Ankara, 1990, s.251-264
- ÖCAL, Safa; "Eski Türklerde Yiyecekler" Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı, Sayı:35, İstanbul, 1985, s.161
- ÖGEL, Bahaeddin; Türk Kültür Tarihine Giriş, Cilt: 4, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara 1978
- ÖGEL, Bahaeddin; İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi, Ankara 1991
- TALAS, Mustafa; "Büyük İlim ve Düşünce Adamı:Prof. Dr. Mehmet Eröz", Genç Serdengeçti, İnönü Üniv. Öğrenci Derneği Yayın Organı, Yıl.2, Sayı:6, Mayıs-Haziran 1995, s.13-14
- TÜRKDOĞAN, Orhan; Etnik Sosyoloji, Timaş Yay., İstanbul, 1997
- Türk Dil Kurumu Elektronik Sözlüğü, İnternet: Adresi: <http://www.tdk.gov.tr/tdksozluk/SOZBUL.ASP?GeriDon=0&EskiSoz=&kelime=beslenme>, Alındığı tarih:10.08:05
- YALVAÇ, Mehmet; "Malatya Mutfak Kültürü ve Yemekler", Türk Dünyası Araştırmaları, Ayır Basım, İstanbul-Ağustos 1987, s.59
- YÜCEL, Yaşar-YEDİYILDIZ, Bahaeddin;"Tarih ve Kültür", Millî Kültür Unsurlarımız Üzerinde Genel Görüşler, AKM Yay., Ankara, 1990, s.57-64