

YOĞURDUN MENŞEİ VE ORTA ASYA

Ayten ÇETİN¹

Yoğurt, çok eski çağlardan beri Ortaasya kavimleri ile, daha batıdaki İskitler'deki yiyecek çeşitlerinden biridir. Yunan tarihçisi Hippokrat bile, İskit kavimlerinin yaptıkları yoğurt veya yoğurda benzer yiyeceklerden, sık sık söz açmıştır. Unutmayalım ki İskitler de, Altay kültürünün Batı bölümünü meydana getiren, hayvancı kavimler idiler. Irkları ne olursa olsun, Mançurya'dan Orta Avrupa'ya kadar uzayan bu gibi çeşitli kavimleri birleştiren öz, yalnızca müşterek kültürleri idi. Bu sebeple, *Türk kültürü* dediği zaman, ırkla sınırlandırılmış daracık bir alan hatıra gelmemelidir, Türk tarihçileri daima geniş düşünmek zorundadırlar.²

Yoğurt, yağurt, yavurt veya buna benzer, daha bir çok değişik şekillerde söylenen bu sözün, Türkçedeki ek ve köklerini, henüz daha kesin olarak tesbit etmiş değiliz. Birçok eski Türk sözlükleri ise, yoğurt sözünü, **yoğurmak, yoğurtmak** gibi, Türkçe fiillerle ilgili göstermekten, geri durmamışlardır. Yoğurt sözünü, Indo-Cermen dillerinden gelmiş gibi gösterenleri ise, burada anmağa değer görmüyoruz.³

YAĞLI YOĞURT

"Yağlı yoğurttan çıkarma" işi öyle anlaşılıyor ki Türklerin, çok eski çağlardan beri inana ve kullana geldikleri bir adetleri idi. İskit kavimleri de yağı, süttten değil; yoğurttan çıkarırlardı. XIII. yüzyılda Ortaasya ve Moğolistan'da seyahat etmiş olan bir çok Avrupalı seyyah da, yağın yoğurttan çıkarıldığını görmüşlerdir. Aslında Türklerde yağ çıkarmak için döğülen süt değil; daha çok yoğurt idi.

"*Yavan, yavgan*" sözleri, yalnız yağı alınmış yoğurt için değil; yağsız et için de söylenirdi. "**Yavan**" sözü eski Türklerde de, **yavgan** şeklinde idi. Bu kökten Türkler bir çok fiiller de yapmışlardı. Kırgızlar sütle terbiye edilmemiş yavan aş için ise, **cuugan aş** diyorlardı. Gerçi buradaki ses değişimleri, Türk fonetiğine uymaktadır. Fakat bu sözün, Türkçedeki eski yavgan ile ne derece ilgisi bulunduğunu söyleyebilmek için de, henüz daha

¹ AYTEN USTA GURME ESKİŞEHİR

² Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, cilt 4, T. C. Kültür Bakanlığı, Ankara, 2000, s. 19.

³ Bahaeddin Ögel, a. g. e., s. 20.

vaktin erken olduğu kanaatındayız Bu sebeple yoğurt da, Türkler tarafından daima yağlı ve yağsız olmak üzere iki bölüme ayrılmıştır.⁴

SÜZME YOĞURT:

"Süzme yoğurt", yoğurdun kalın bir çeşididir. Eski Türklerde de bu çeşit yoğurda, *süzmeli* adı altında rastlıyoruz. *Acı yoğurt* ile *ekşi yoğurt* deyimleri de, eski Türk kaynaklarında yok değildir. Yağlı alınmış yoğurda, bazı Türkler *uygan yoğurt* adı da verirlerdi.⁵

YOĞURT VE MAYA :

Türklerde "yoğurt mayası" da, üzerinde durulacak ayrı bir konudur. Kaşgarlı Mahmud'a göre Türkler, yoğurt mayası için *kor* sözünü kullanırlardı. Bu söz, Kıpçak ve Mısır Memlûk Türklerinde ise, yaygın olarak *"maya"* manasına kullanılmıştır. Batı Sibiryâ Türklerinde de bu söz, yine genel bir maya anlayışı için söylenirdi. Kazak ve Kırgızlarda ise bu söz, yalnızca *"kımız mayası"* manasına gelir. Nitekim, Kaşgarlı Mahmud da, *korluk*, *kurluk* sözünün, kımız testisi anlayışına geldiğini söyler ki, bu da yoğurt ve kımız mayasının, mânâ bakımından birbirine karıştırıldığını gösteren, bir delil olabilir. öyle anlaşılıyor ki bu deyim,, daha önceleri Türklerde, kımız mayası anlayışına da kullanılıyordu.⁶

⁴ Bahaeddin Ögel, a. g. e., s. 20.

⁵ Bahaeddin Ögel, a. g. e., s. 21.

⁶ Bahaeddin Ögel, a. g. e., s. 23.