

10 Bölüm

ORTA ASYA'DA GELENEKSEL ET ÜRÜNLERİ

Ümit GÜRBÜZ¹

■ GİRİŞ

Türk dünyasında ve Türk kültürünün oluşumunda Orta Asya coğrafyası önemli bir yere sahiptir. Sert kara iklimine sahip olan Orta Asya günümüzde Kazakistan, Özbekistan, Kırgızistan, Türkmenistan, Tacikistan, Afganistan, Doğu Türkmenistan (Günümüzde Çin coğrafyasında kalan Sincan Bölgesi), Tibet ve Moğolistan'ı içine alan oldukça geniş bir coğrafyayı kapsamaktadır. XX. Yüzyılda Orta Asya olarak adlandırılan Türkistan, geniş bozkırları, yer yer münbit ovaları, dağları (Tanrı, Altay) ve Amuderya (Ceyhun), Sirderya (Seyhun) nehirlerini kapsamı içine alan bu bölge, tarihi süreçte çok sayıda medeniyete ev sahipliği yapmıştır.

Genel olarak Türkistan coğrafyası Türk ve Moğol ulusları tarafından yerleşilerek yurt olarak kabul edildiği bildirilmektedir. Bölgede verim kabiliyeti yüksek alanlar bulunmakla birlikte (örn., fergana vadisi) genel anlamda topraklarının az verimli olması, dağlık alanların ve geniş bozkırların daha çok yer kaplaması nüfusun dağılımında başlıca etken olmuştur. Diğer taraftan insan hayatının devam ettirilmesinde zor bir coğrafik yapı ve iklim bakımından olumsuz özellikleri barındıran bu bölge, aynı zamanda Türklerin ekonomik alanda hayvan yetiştirmeyi, geliştirmeyi ve sosyal alanda da olağanüstü devlet kurma yeteneğinin ortaya çıkmasını tetikleyen unsur olarak ortaya çıkmıştır.

¹ Prof. Dr., Selçuk Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi AD., ugurbuz@selcuk.edu.tr,
ORCID iD: 0000-0002-0980-0181

■ KAYNAKLAR

- Anıl,N (1988). Türk Pastırması; Modern yapım tekniğinin geliştirilmesi ve vakumla paketlenerek saklanması. S.Ü. Vet Fak., derg., 4,1,363-375.
- Bennani, L., Faid, M., & Bouseta, A. (2000): Experimental manufacturing of kaddid, a salted dried meat product: control of the microorganisms. *Eur Food Res Technol*, 211:153–157
- Bischoff J .(1984). Making dried beef. It is a lost art?. *Meat Industry*,23. 26-29
- Doğruer, Y (1992). “Farklı Tuzlama Süreleri ve Baskılama Ağırılıklarının Pastırma Kalitesine Etkileri Üzerine Araştırmalar”. Doktora Tezi. S.Ü. Sağ Bil. Enst., Konya.
- Eryılmaz İ. (2021) Türkistan Coğrafyası ve Jeopolitiği. *Tarih ve Gelecek Dergisi*, Cilt 7, Sayı 1. 315-333
- Güldemir O (2014) Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi: 346-358, 04-05 Nisan 2014, Kuşadası, Aydın,
- Gürbüz, Ü (2004). “Pastırma üretiminde Değişik Tuzlama Tekniklerinin Uygulanması ve Kaliteye Etkileri”. *Vet Bil. Derg.*, 20:2, 20-50.
- Gürbüz Ü (2016) Türk kültüründe bir değer: Pastırma. *Aile Yazıları/9*. T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı. *Mattek Matbaacılık*. 81-84.
- Gürbüz Ü, Doğruer Y, Anıl N (1995). Değişik Tuzlama teknikleriyle üretilen ve +4 C'de muhafaza edilen pastırmaların kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi. *Vet. Bil. Derg.* 11, 1, 33-40.
- Gürbüz Ü ve Kayaardı S (2016) Kurutulmuş Et. *Aile Yazıları/9*. T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı. *Mattek Matbaacılık*. 95-99.
- İlban Mo., Güleç E., Çolakoğlu F, Karabıyık Ş N (2021) Türkistan'dan Günümüze Türk Mutfak Kültürünün Gelişimi: Geleneksel Türk Mutfağının Günümüz Yeme-İçme Alışkanlıklarındaki Yeri. *Türk Dünyası Araştırmaları Cilt: 127 Sayı: 251 Sayfa: 269-288*
- İnce C ve Turganbaeva N (2019) Authenticity in Etno-Restaurant Experiences in Kyrgyzstan: Supara and Dasmia. *Journal of Travel and Hospitality Management* 16 (1),121-135.
- İsakov B (2011) Kırgız Konar Göçerlerinde Kasaplık Geleneği: At Kesme Âdeti. *ACTA TURCICA*. Yıl III, Sayı 2. 24-31.
- Istanbullugil F R, Mamatova C. Gürbüz Ü. (2017) Cultural Value: “Kulazık”. 4th International Vet-Istanbul Group Congress 11-13 May 2017. Almaty/ Kazakhstan.
- Karabacak, M. S., Esin, A., & Cekmecelioglu, D. (2014): Drying Behavior of Meat Samples at Various Fiber Directions and Air Conditions. *Drying Technology*, 32: 695–707.
- Karaman N (2023) Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemi Türkiye'sine: Tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürünün gelişimi. *BAUNSOBED*, Cilt:26 Sayı:49-1, Cumhuriyet'in 100. Yılı Özel Sayısı <https://dergipark.org.tr/tr/pub/baunsobed>
- Karasoy, M (1952). “Menşei Hayvani Gıda Konservelerinden Bazıları Üzerinde Tetkikat ve Hayvanlardan Gıda Vasıtasıyla İnsanlara Bulaşan Mikropların Gıda Konservelerinde Yaşama Müddetleri”. *A.Ü. Vet., Fak.*, yayı No: 31, A.Ü. basımevei, Ankara.
- Kayaardı S (1992). Kurutulmuş Etin Kalite Faktörleri Üzerinde Araştırmalar. S.Ü. sağlık Bilimleri Enstitüsü, Konya
- Kılıç S ve Albayrak A (2012) İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek Ve İçecekler. *Turkish Studies – International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 7/2, 707-716 , ANKARA/TURKİYE
- Kızıldemir Ö., Öztürk E ., Sarıışık M (2014)Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler . *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt:14, Yıl:14, Sayı:3, 14: 191-210
- Lewicki, P., Arboix, J. A., Botó, P. G., Beringues, J. C., & Moreno, I. M. (2014): Drying. M. Dikeman, & C. Devine, *Encyclopedia of Meat Science (Second Edition)* (s. 471 – 479). London: Elsevier Ltd.
- Ögel, B (1978). “Türk Kültür Tarihine Giriş IV, Türklerde Yemek Kültürü”. *Kültür Bakanlığı yayınları*: 244, *Kültür Eserleri*:13, *Kültür Bakanlığı*, Ankara.
- Özbay Doğu S, Sarıçoban C. (2015) Et Kurutma Teknolojisi Ve Dünyada Tüketilen Bazı Kurutulmuş Et Ürünleri *Journal of Food and Health Science* 1(3): 103-117.

- Özbay G, Semint S ve Tüysüz V (2024) Et ve Et Ürünleri Tarihi Üzerine Bir Araştırma. *MANAS Journal of Social Studies*. : 13 (2) 765-779.
- Sarıışık M. Tagmanov U(2020) Gastronomi Özellikleri Açısından Türk ve Kazak Kültürü: Benzerlikler ve Farklılıklar Üzerine Bir Değerlendirme. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi* 4(2): 1387-1401. DOI: 10.26677/TR1010.2020.402 .
- Tagmanov U, Ulema Ş(2023) Kazak Mutfak Kültürü ve Gelişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11 (2), 1104-1125
- Tekinşen, O.C ve Doğruer, Y (2000).”Her Yönüyle; Pastırma”. Birinci Basım, Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya.
- Seran Temelli (2011). Geleneksel Yöntemlerle Üretilen Kurutulmuş Et Ürünleri. *Uludağ Univ. J. Fac. Vet. Med.* 30, 2: 61-66
- Ünver Alçay A., Yalçın S, Bostan K, Dinçel E (2015) Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar . *ABMYO Dergisi* Sayı 40; (83-93)
- Yalçın M, (2023) “Türk Yemek Kültür Mirasının Coğrafyası, Kaynağı ve Evreleri”, *Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 128-142. DOI No: <https://doi.org/10.56252/turktarars.1317517>