

5 Bölüm

ÇİN VE RUSYA TÜRK ÖZERK DEVLETLERİNDE GELENEKSEL SÜT ÜRÜNLERİ

Adalet DIŞHAN¹

Mustafa Feyzullah AKYÜZ²

Zafer GÖNÜLALAN³

■ GİRİŞ

Türk beslenme kültürünün orijini Orta Asya'ya kadar dayanmaktadır. Türklerin yerleşik hayata geçmesiyle birlikte Türk besin kültürü çok çeşitli ve farklı hale gelmiş olup geleneksel Türk beslenme kültürü şekillenmiştir. Orta Asya veya asıl ismi ile Türkistan; Kazakistan, Özbekistan, Kırgızistan, Türkmenistan, Tacikistan Cumhuriyetleri ile Çin Halk Cumhuriyeti'nin batı kısmı (Sincan, Qing Hai, İç Moğolistan), Moğolistan ve Rusya Federasyonu'nun bir kısmından oluşmaktadır. Bu ülkelerin çoğunluğu siyasi statü olarak, Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği'nin (SSCB'nin) üyeleri idi. Ayrıca Orta Asya'nın esas olarak Türkçe konuşan bir nüfus topluluğu olan Türkofonlar, dini ve siyasi faktörlerle bölünmüş ancak ortak bir kültürel ve dilsel geçmişe sahip olduğunu belirtmek önemlidir. Rusya Federasyonu'nda; Altay Cumhuriyeti, Çuvaşistan, Tataristan, Tuva Cumhuriyeti, Başkurdistan, Saha Cumhuriyeti (Yakutistan), Kabardey-Balkar Cumhuriyeti, Hakasya Cumhuriyeti, Karaçay-Çerkez Cumhuriyeti, Kırım Cumhuriyeti gibi devletlerden oluşmak üzere 10 Türk devleti yer almaktadır. Doğru Türkistan, Çine bağlı olarak

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Yozgat Bozok Üniversitesi, Veteriner Gıda Hijeni ve Teknolojisi Bölümü, adalet.dishan@bozok.edu.tr, ORCID iD: 0000-0001-8097-1648

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

³ Prof. Dr., Erciyes Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Veteriner Hekimliği Halk Sağlığı AD., zgonulalan@erciyes.edu.tr, ORCID iD: 0000-0002-3935-6296

çeşitliliği büyük bir kültürel ve teknolojik üstünlükten kaynaklanmaktadır. Fermente süt ürünlerinin beklenen probiyotik ve terapötik özellikleri, bu ürünleri yerel pazarların ötesinde geliştirmek için güçlü bir ticari gerekçe oluşturmaktadır. Ayrıca, fermente süt ürünlerinin tıbbi kullanım için dahil edilmesine de katkıda bulunabilmektedir. Sonuç olarak, yüzyıllar boyunca çok popüler olan fermente süt ürünleri hem besinsel bileşimi hem de probiyotik özellikleriyle besinsel açıdan sağlıklı bir diyetin parçası olup köklü bir geçmişe sahiptir olmakla birlikte evlerde geleneksel olarak üretilirken, endüstriyel çapta modern yöntemler ile üretimleri gerçekleştirilmektedir. Kendine özgü ve güzel bir tada sahip olan bu ürünler, yüksek besin değeri ve sağlık yararları sayesinde daha fazla insanla buluşmalıdır.

■ KAYNAKLAR

- Ademoğlu, A. (2023). Türk Dünyası Mutfak Kültürü, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti. ISBN 978-625-397-511-1, Sayfa: 147
- Aibibula, Y., Hanada, M., Hirata, M., Renaguli, M., & Goto, M. (2008). The Fatty Acid Profile of Traditional Home-Made Kurut in Xinjiang Pastoral Regions.
- Akyüz, M.F., Ergenekon, F.S. (2025). Sincan Uygur Özerk Bölgesi Geleneksel Süt Ürünleri. 3. Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Gazimağusa, Kıbrıs.
- Anon (2024), 03/09/2024 tarihinde sitesi: <https://dergipark.org.tr/en/pub/igge/issue/60064/819437> adresinden alındı.
- Anon (2024), 03/09/2024 tarihinde sitesi: <https://dergipark.org.tr/en/pub/sosbilder/issue/23073/246555> adresinden alındı.
- Anon (2024), 03/09/2024 tarihinde sitesi: <https://globaledge.msu.edu/countries/russia> adresinden alındı.
- Anon (2024), 03/09/2024 tarihinde sitesi: https://web.archive.org/web/20151213203649/http://www.turkey.mid.ru/hakk_t02.html adresinden alındı.
- Anon (2024), 03/09/2024 tarihinde sitesi: <https://www.britannica.com/place/Russia> adresinden alındı.
- Anon (2024), 05/09/2024 tarihinde sitesi: <http://bashenc.online/en/articles/104192/> adresinden alındı.
- Anon (2024), 06.11.2024 tarihinde sitesi: <https://tr.wikipedia.org/wiki/Rusya> adresinden alındı.
- Anon (2024), 07/09/2024 tarihinde sitesi: <https://tr.wikipedia.org/wiki/Ba%C5%9Fkurdistan> adresinden alındı.
- Anon (2024), 07/09/2024 tarihinde sitesi: <https://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%87uva%C5%9Fistan> adresinden alındı.
- Anon (2024), 09/09/2024 tarihinde sitesi: <https://boned.ru/en/vegetable-dishes/nacionalnaya-e-da-chuvashei-nacionalnoe-chuvashskoe-blyudo-recepty-chuvashskoi.html> adresinden alındı.
- Anon (2024), 09/09/2024 tarihinde sitesi: <https://tr.wikipedia.org/wiki/Yakutistan> adresinden alındı.
- Anon (2024), 14/09/2024 tarihinde sitesi: <https://www.kardeskalemler.com/yazi/tuva-ya-gitmek-i-i-bolum-64ee34cf3776a> adresinden alındı.
- Anon (2024), 15/09/2024 tarihinde sitesi: <https://research.ebsco.com/c/kqcaa/qviewer/pdf/fwomj-s6ieb> adresinden alındı.
- Anon (2024), 15/09/2024 tarihinde sitesi: <https://www.newswire.com/news/tun-pairam-the-feast-of-the-great-milk-was-celebrated-in-khakassia-209> adresinden alındı.
- Anon (2024), 31/08/2024 tarihinde sitesi: <https://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%87in#> adresinden

- alındı.
- Anon (2024), 31/08/2024 tarihinde sitesi: https://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%87in%27in_%C3%B6zerk_b%C3%B6lgeleri adresinden alındı.
- Anon (2024), 31/08/2024 tarihinde sitesi: <https://www.akademikcoğrafya.com/cin-halk-cumhuriyeti-cografyasi> adresinden alındı.
- Anon (2024), 31/08/2024 tarihinde sitesi: <https://www.insamer.com/tr/ulke-profil-i-cin/> adresinden alındı.
- Anon (2024), 31/08/2024 tarihinde sitesi: <https://www.tuciad.org.tr/cin-halk-cumhuriyeti-hakkinda/> adresinden alındı.
- Atasoy, E., Çalışkan, V., & Galai, E. (2014). Beşeri Coğrafya Perspektifinden Tataristan Cumhuriyeti. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (29).
- Başpınar, Y. (2019). Tuva Türkçesinde Lamaizm ve Şamanizm'e Ait Söz Varlığı (Master's thesis, Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Berkok, N., Toygar, K. (1994), *Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, (Ankara), ISBN 975-95216-0-1, Sayfa:305-335
- Borisova, I. Z., Illarionov, V. V., & Illarionova, T. V. (2017). Cultural Heritage in the Food Traditions of the Sakha People. *Journal of Fundamental and Applied Sciences*, 9(2S), 1388-1405.
- Borisova, L. V., Vladimirova, O. G., Ivanova, A. M., Romanova, T. N., & Chueva, E. V. (2021). The Food Code of Culture in the Linguistic Picture of the World (Based on the Russian and Chuvash Languages). *Proceedings of INTCESS*, 2021(8th).
- Chan, A. (2017). From milk and wool: Vital Pastoral Crafts and Their Vitality in 21st Century Xinjiang. *Journal of Ethnobiology*, 37(3), 542-560.
- Chavdatovna, A. K., Trofimova, S. M., Usmanova, M. G., Ekba, Z. N., & Basangova, Z. D. Names Of Dairy Products In Turkic And Mongolian Languages. *European Proceedings of Social and Behavioural Sciences*.
- Dağcı, K., & Keskin, M. (2013). Çin'in Doğu Türkistan Politikası ve Azınlık Hakları Bağlamında Hak İhlalleri. *Bariş Araştırmaları ve Çatışma Çözümleri Dergisi*, 1(2), 11-29.
- Deliömeroğlu, Y. (1996). Hakaslar ve Tarihleri. *Bilig*, (3), 53-59.
- Elmalı, M. (2023), *Koyulaştırılmış Süt ve Süt Tozu Teknolojisi*, F. S. Bilir içinde Geleneksel Süt Ürünleri (221), Ankara: 2023 Ankara Nobel Tıp Kitabevleri Ltd. Şti.
- Esin, O. (2020). Divanü Lûgat'it Türk'ün Türk Kültürü Açısından Önemi ve Eserde Geçen Beslenme Kültürüyle İlgili Terimler. *Journal of International Social Research*, 13(75).
- Güneş N. Hakaslarda Mutfak Kültürü: Tematik Söz Varlığı İncelemesi. [Order No. 30348300]. Marmara Üniversitesi (Turkey); 2022.
- Hirata, M., & Hirata, M. (2020). Milk Culture of Central Asia. *Milk Culture in Eurasia: Constructing a Hypothesis of Monogenesis–Bipolarization*, 149-196.
- Kılıç, S., & Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. *Turkish Studies*, 7(2).
- Konuspayeva, G., Baubekova, A., Akhmetsadykova, S., & Faye, B. (2023). Traditional Dairy Fermented Products in Central Asia. *International Dairy Journal*, 137, 105514.
- Olegovna, M. E. (2019). Ethno-Cultural Tourism in Tuva. *Himalayan & Central Asian Studies*, 23.
- Ögel, B. (1971). *Türk Mitolojisi* (Vol. 1971, p. 181).
- Özbay, F. (2013). Geçmişten Günümüze Başkurdistan Cumhuriyeti. *Yeni Türkiye*, 54, 20131-2046.
- Özer, Ç., & Giray, E. (2017). Kırım'dan Anadolu'ya Tatar Mutfak Kültürü ve Etkileşimi Eskişehir Örneği. *Avrasya Bilimler Akademisi Sosyal Bilimler Dergisi (Özel Sayı 15)*.
- Rahman, N., Xiaohong, C., Meiqin, F., & Mingsheng, D. (2009). Characterization of the Dominant Microflora in Naturally Fermented Camel Milk Shubat. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 25, 1941-1946.
- Rudenko, S.İ., (2001), *Başkurtlar*, (Konya), Kömen Yayınları Sayfa:160-163
- Sarı, S. A. 17. Yüzyılda Kırım Mutfakı. *Sinop Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(2), 409-429.
- Sarıkaya, G. (2014), *Ukrayna Jeopolitiği Bağlamında Kırım ve Kırım Türkleri Sorunu*, Gazi Üniver-

- sitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Suray, N. M., Tatochenko, A. L., Krasil'nikova, E. A., Teplaia, N. A., Mikhalev, A. P., & Zhdanova, G. V. (2023). Dairy Production in the Chuvash Republic: Success Factor Analysis. *Техника и технология пищевых производств*, 53(4), 718-730.
- Syssoeva, M. A., Syssoeva, E. V., & Kharina, M. V. (2022). Traditional Foods of Tatars. In *Nutritional and Health Aspects of Traditional and Ethnic Foods of Eastern Europe* (pp. 39-68). Academic Press.
- Şimşek, C. (2021). *Altay Türklerinin Sosyo-Kültürel Yapısı, Geleneksel Sporları ve Oyunları, Doktora Tezi, Bişkek.*
- Şimşek, C. (2021). *Altay Türklerinin Sosyo-Kültürel Yapısı, Geleneksel Sporları ve Oyunları, Doktora Tezi, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Bişkek, Kırgızistan.*
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (18), 273-283.
- Tutarkova, N. V., & Dorina, M. V. (2009). Traditional Culture of the Khakas People. *Himalayan and Central Asian Studies*, 13(2), 46-0_4. Retrieved from <https://www.proquest.com/scholarly-journals/traditional-culture-khakas-people/docview/1317113733/se-2>
- Xiong, J., Chen, F., Zhang, J., Ao, W., Zhou, X., Yang, H., ... & Qiu, Y. (2022). Occurrence of Aflatoxin M1 in Three Types of Milk From Xinjiang, China, and the Risk of Exposure For Milk Consumers in Different Age-Sex Groups. *Foods*, 11(23), 3922.
- Yıldırım, B. E., & Oğan, Y. (2024). Kuzey Kafkasya Bölgesi Toplumlarının Mutfak Kültürleri Üzerine Bir İnceleme. *Artvin Çoruh Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(Kafkasya Araştırmaları Özel Sayısı), 36-54.
- Yiğit, A. (2012). Rusya Federasyonunda Yaşayan Türk Topluluklarının Anadillerini Kullanma Oranlarındaki Bölgesel Farklılıklar. *Nature Sciences*, 7(2), 16-34.
- Zandanova, T. N., Ivanova, K. V., Losorova, Y. E., & Myryanova, T. P. (2021, March). Microbial Profile of Kurunga and Koumiss. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 666, No. 3, p. 032025). IOP Publishing.
- Zhadyra, S., Han, X., Anapiyayev, B. B., Tao, F., & Xu, P. (2021). Bacterial diversity analysis in Kazakh fermented milks Shubat and Ayran by combining culture-dependent and culture-independent methods. *LWT*, 141, 110877.
- Zhang, K., Jia, M., Guo, Z., Li, Y., Li, B., & Li, X. (2021). Evaluation of Bacterial Diversity of Traditional Cheese in Tarbagatay Prefecture, China, and its Correlation With Cheese Quality. *Food Science & Nutrition*, 9(6), 3155-3164.
- Zhang, K., Zhang, Y., Li, S., Li, Y., Li, B., Guo, Z., & Xiao, S. (2022). Fungal Diversity in Xinjiang Traditional Cheese And its Correlation With Moisture Content. *Indian Journal of Microbiology*, 62(1), 47-53.
- Zhao, X., Mu, J., & Yi, R. (2022). Research Progress of Naturally Fermented Yogurt With Lactic Acid Bacteria in Xinjiang: A Review of Anti-Constipation Probiotics. *Food Science and Technology*, 42, e23722.
- Zheng, X., Liu, F., Li, K., Shi, X., Ni, Y., Li, B., & Zhuge, B. (2018). Evaluating the Microbial Ecology and Metabolite Profile in Kazak Artisanal Cheeses From Xinjiang, China. *Food Research International*, 111, 130-136.