

“SİLİVRİM KAYMAK!” Türkiye'nin Yoğurtları

Artun Ünsal 1942'de İstanbul'da doğdu. Paris Üniversitesi Hukuk Fakültesi'ni 1966'da, Siyasal İncelemeler Enstitüsü'nü (Sciences-Po) 1967'de bitirdi. Gene Paris Hukuk Fakültesi'nde 1970'te Siyasal Bilim doktorasını tamamladı. 1970-1973 yılları arasında Hacettepe Üniversitesi'nde, 1975-1982 yılları arasında Ankara Üniversitesi SBF'de çalıştı. 1982 sonunda istifa edip *Hürriyet* gazetesine girdi: 1986-1992 yılları arasında bu gazetenin Paris temsilciliğini yürüttü. Bir dönem (1972-1986) *Le Monde* ve *Journal de Genève* gazetelerinin Türkiye temsilciliklerini yaptı.

1994'te Galatasaray Üniversitesi öğretim üyeliğine atanan ve Boğaziçi Üniversitesi'nde de dersler veren Prof. Dr. Artun Ünsal'ın *Siyaset ve Anayasa Mahkemesi* (1980), *Kent ve Siyasal Şiddet* (1982; Ruşen Keleş'le birlikte), *Benim Lokantalarım* (YKY, 1996), *Süt Uyuyunca – Türkiye Peynirleri* (YKY, 1997), *Ölmez Ağacın Peşinde – Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı* (YKY, 2000), *Nimet Geldi Ekine – Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü* (YKY, 2001), *Umuttan Yalnızlığa 1962-1971 Türkiye İşçi Partisi Tarihi* (2004), *Tribün Cemaatinin Öfkesi* (2005), *“Silivrim Kaymak!” – Türkiye'nin Yoğurtları* (YKY, 2007), *Bezgin Martı ve Çılgın Kelebek* (YKY, 2009), *Susamlı Halkanın Tılsımı* (YKY, 2010), *Boğaz'ın Beş Efendisi* (YKY, 2011), *Tel Dolaptaki Karpuz* (YKY, 2014) ve *İstanbul'un Lezzet Tarihi* (NTV Yayınları, 2011) başlıklı kitapları yayımlandı. Fransa'da yayımlanan çalışmalarından biri *İstanbul la Magnifique*'tir (Beyhan Ünsal'la birlikte); Türkçeleri de yayımlanan öbür ikisiyse, *Chronique d'une Famille Anatolienne* (1989; Türkçesi: *Kâmil ile Meryem Dair*, Afa, 1991; YKY, 1996) ve *La Vendetta*'dır (1990; Türkçesi: *Anadolu'da Kan Davası*, YKY, 1995, 2003).

Hürriyet ve daha sonra *Posta* gazetelerinde haftalık lokanta eleştirileri yazmayı sürdüren Artun Ünsal'ın, Osmanlı mutfak kültürü üzerine yaptığı incelemeler çeşitli dergilerde yayımlandı. Geleneksel Türk mutfağı konusunda yurtiçi ve yurtdışında çeşitli toplantılara konuşmacı olarak katılan Ünsal, TRT 1'de “Damak Tadı”ndan sonra, NTV'de “Life Style” programında danışman-sunuculuk yaptı. NTV'de yayınlanan “Altın Sıvının Öyküsü” ve “Süt Uyuyunca” belgesellerini ve “Artun Ünsal'la İftar Sofraları” programını (2013) hazırlayan Ünsal, Türkiye'nin yerel, kültürel değerlerinin ve ürünlerinin bilinmesi ve korunmasının günümüzün globalleşen dünyasında giderek daha da önem kazandığı inancıyla, Anadolu yolculuklarını heyecanla sürdürüyor.

*Artun Ünsal'ın
YKY'deki kitapları:*

- Anadolu'da Kan Davası (1995)
Kâmil ile Meryem'e Dair (1997)
Benim Lokantalarım (1996)
Süt Uyuyunca/Türkiye Peynirleri (1997)
Ölmez Ağacın Peşinde/Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı (2000)
Nimet Geldi Ekine/Türkiye Ekmeklerinin Öyküsü (2001)
“Silivrim Kaymak!”/Türkiye'nin Yoğurtları (2007)
Bezgin Martı ve Çılgın Kelebek (2009)
Susamlı Halkanın Tılsımı/İstanbul'da Kara Fırından
Simit Saraylarına Simit, Peynir ve Çayın Türküsü (2010)
Boğaz'ın Beş Efendisi/Lüfer, Palamut, Levrek,
Tekir ve İstavrite Dair (2011)
Tel Dolaptaki Karpuz (2014)

ARTUN ÜNSAL

“Silivrim Kaymak!”

Türkiye'nin Yoğurtları

Fotoğraflar: Cemal Emden



YAPI KREDİ YAYINLARI



Bu kitap PINAR'ın katkılarıyla hazırlanmıştır.

Yapı Kredi Yayınları - 2535

Lezzet Kitapları

“Silivrim Kaymak!”

Türkiye'nin Yoğurtları

Artun Ünsal

Fotoğraflar:

Cemal Emden

Editör:

Betül Kadioğlu

Düzeltili:

Mahmure İleri

Tasarım:

Nahide Dikel

Baskı:

Bilnet Matbaacılık ve Yayıncılık A.Ş.

Dudullu Organize San. Bölgesi 1. Cad. No: 16 Ümraniye-İstanbul

Tel: 444 44 03 • Fax: (0216) 365 99 07-08 • www.bilnet.net.tr

Sertifika No: 42716

(Bu kitap Mayıs 2007 tarihinde 23.5x33 cm. boyutlarında,
ISBN 978-975-08-1234-7 numarasıyla kuşe olarak yayımlanmıştır.)

1. baskı: İstanbul, Ağustos 2007

3. baskı: İstanbul, Mart 2019

ISBN 978-975-08-1276-7

© Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş. 2016

Sertifika No: 12334

Bütün yayın hakları saklıdır.

Kaynak gösterilerek tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında
yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş.

İstiklal Caddesi No: 161 Beyoğlu 34433 İstanbul

Telefon: (0212) 252 47 00 Faks: (0212) 293 07 23

<http://www.ykykultur.com.tr>

e-posta: ykykultur@ykykultur.com.tr

İnternet satış adresi: <http://alisveris.yapikredi.com.tr>

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık

PEN International Publishers Circle üyesidir.

İçindekiler

Sunuş

Biz Bir Yoğurt Ülkesiyiz... 7

1. Tarihte Yoğurt 11
 2. Selçuklulardan ve Osmanlılardan Günümüze Yoğurt 49
 3. Süt Nasıl Yoğurt Olur ki? 79
 4. Köylerimizin, Evlerimizin Yoğurtları 89
 5. Yoğurt Mayalanır Usulca... 187
 6. Mandıra Yoğurtları 203
 7. Sanayi Tipi Yoğurtlar 247
 8. İtina İster Yoğurt 263
 9. Ayran Ferahlatmaz mı? 279
 10. Yoğurt Sağlıktır 287
 11. Yoğurt Lezzete Lezzet Katar 317
 12. Türkiye Yoğurtçuluğunun Sorunları 333
- Ekler 354
Kaynakça 358
Dizin 368



Biz Bir Yoğurt Ülkesiyiz...

Türkiye’de yoğurt denince ne olduğunu bilmeyenimiz, tatmamış olanımız yoktur. “Milli yiyeceğimiz” yoğurdun kullanım alanı çok geniştir. Tek başına yendiği gibi, birçok yemeğin içine girer ya da üzerine dökülür: Eriştellerimiz, böreklerimiz, çorbalarımız, tarhanalarımız, tatlılarımızın yapımında yoğurt vazgeçilmez bir ögedir. Sarmısakla birlikte dolmalarımıza, sarmalarımıza, mantularımıza ayrı bir lezzet verir. Bir çeşit soğuk çorba, salata ya da meze olarak cacık da Türk sofralarının süsüdür. Ama sadece yemeklerde değil, sabah ve ikindi kahvaltılarında gece yarılarının “yat geber” sefalarına, sabahtan akşama, günün her saatinde yoğurt yiyebiliriz değil mi? Dahası, sulandırılıp az tuzla hem besleyici hem de ferahlık veren nefis bir koyu sıvıya, “milli içeceğimize” dönüşür yoğurt: Ayran.

Yoğurt yapımı çok kolaydır. Biraz süt, evde yoksa komşudan alınan yoğurttan bir kaşık maya, bir tencere, birkaç kâse, mayalanan yoğurt kaplarını sıcak tutması için örtülecek bez, çul, örtü gibi her evde bulunabilen sıradan şeylerle yoğurt üretilebilir. Satın almak isterseniz; köy pazarından mahalle bakkalına veya “hipermarket”e, ülkenin neresinde olursanız olun dilediğiniz yoğurdu alabilirsiniz. Üstelik, görece ucuz bir ürün olması nedeniyle, varıl ya da yoksul, her sofrada boy gösterir yoğurt.

Yoğurdun pratikliği bir yana, ekonomik olarak da önemi vardır. Her şeyden önce, yoğurt süte oranla daha dayanıklıdır. Sıcakta kalsın, birkaç saat içinde bozulabilen süt, yoğurt yapıldığında bu değerli besinin ömrü uzamaktadır. Öte yandan, yoğurdun çeşitli yöntemlerle süzülerek, tuzlanarak, pişirilerek ya da güneşte kurutularak, görece uzun bir süre içinde tüketilir hale getirilmesiyle, kırsal yörelerde sütün en az olduğu kış aylarında bile, halkın protein gereksinimini büyük ölçüde karşıladığı açıktır. Ayrıca, her çeşit süttten yoğurt işlenebilmesinin yanı sıra, tereyağcılık nedeniyle oluşan süt artıklarının bir yan ürün olarak yeniden değerlendirilmesine de olanak sağlar yoğurt. Örneğin, kreması çekilmiş yavan süttten yoğurt yapılabildiği gibi, birçok yöremizde, sulandırılıp yayıkılarak tereyağ elde edilen yoğurttan geriye kalan yayık ayranından da torba yoğurdu ya da çökelek yapılır.

Son yıllarda sayılarında belirgin bir düşüş olmasına karşın, halen Türkiye’de yaklaşık 10 milyon sığır, 25 milyon koyun, 6.5 milyon keçi ve 110 bin manda besleniyor. *2004 Türkiye İstatistik Yıllığı*’nda, inek, koyun, keçi ve manda gibi, toplam “sağmal” hayvan sayısının ise yaklaşık 21 milyon olduğu görülüyor. Ağırlıkla inek olmak üzere, yılda ortalama 10-11 milyon ton süt üretildiği ve bunun yaklaşık üçte birinin yoğurt ve ayran olarak işlendiği düşünülürse, her evde başköşeye oturtulan yoğurdun yabana atılacak bir ürün olmadığı açıktır. Türkiye’de inek sütünden yapılan yoğurtların artık başı çekmesinde, sanayi tipi yoğurt üretimine geçilmiş olmasının sonucu, her zaman bulunabilen ve görece daha ucuz olan inek sütüne yönelişin önemli bir rolü vardır. Ayrıca, üretimi sürekli azalma gösteren koyun ve keçi sütlerinin, maddi getirisi daha fazla olduğu için yoğurt yerine peynire yönlendirilmesi bunda rol oynamaktadır. Artan kentli tüketicilerin genelde koyun yoğurdundan çok inek yoğurdunu tercih etmesi de bir başka etmendir.

Kısacası, ülkemizde kaba bir tahminle, bir bölümü evlerde geri kalanı mandıra ve fabrikalarda, yılda ortalama 2 milyon ton yoğurt üretilmesi, halkımız indinde, temel bir gıda olarak daima çok talep gören bir ürün olduğunun açık bir göstergesidir. Nitekim, yapılan “pazar araştırmaları” da, Türkiye’deki evlerin yüzde 96’sında yoğurt tüketildiğini ortaya koyuyor. Yoğurt pazarı yaklaşık 900 milyon YTL’lik bir hacime ulaşan Türkiye, yılda kişi başına 30 kiloyla dünyada en çok yoğurt tüketilen ülke konumundadır. İkinci Bulgaristan’da ise yıllık yoğurt tüketimi 1980’lerde kişi başına 47 kilodan, 2000 başında 22 kiloya düşmüştür. Artık Hollanda, Almanya ve Fransa’da da yılda kişi başına 20 kilo yoğurt tüketildiğini, ancak bunların daha çok meyveli yoğurt tipi olduğunu da ekleyelim.

Yadsınamayacak besin değeri bir yana, yoğurdun insan sağlığı açısından önemi ve yararları bilimsel araştırmalarca da kanıtlanmıştır. Bu nedenle, geleneksel yoğurt üreticisi ve tüketicisi ülkelerin yanı sıra, Fransa’dan Japonya’ya, New York’tan Sydney’e, dünyanın dört bir köşesinde gelişmiş toplumlarda, çeşitli biçimlerde ve yağ oranlarında, hatta ilave bakterilerle üretilen yoğurt, ayrıca meyveli ve sıvı türevleri ile, günümüzde öne çıkan “fonksiyonel ürünler” arasında başköşeyi tutmaktadır. Son yıllarda, Türkiye’de de, Batı’dan gelen bu sağlıklı yaşam rüzgârının etkisiyle, bildiğimiz yoğurtların dışında meyveli, aromalı ve lif katkılı, moda tabirle “probiyotik” ve “kolesterol dengeleyici” özellikli “fonksiyonel sütlü ürünler” de üretilmeye başlanmıştır. Ülkemizde bu tür fonksiyonel yoğurtların kişi başına tüketimi halen ortalama 1 kilo civarında. Ancak, önümüzdeki yıllarda, özellikle büyük kentlerimizde artması bekleniyor.

“*Silivrim Kaymak!*” *Türkiye’nin Yoğurtları*, Anadolu’nun özgün peynir, zeytin/zeytinyağı ve ekmeklerinin ardından giriştiğim dördüncü çalışma. Önceki araştırmalarımda olduğu gibi, teknik bilgilerden çok, kültürel zenginliklerimizi ön plana çıkartmayı amaçlayan gezilerim sırasında; doğal olarak, ülkemizin yöresel yoğurt çeşitleriyle yerinde tanışmak fırsatını bulacak ve her birinin kendine özgü yapım yöntemleri konusunda az çok ayrıntılı bilgiler edinecektim. Tabii, bu arada yitirdiğimiz ya da yaşayan değerli uzmanların gerçekleştirdikleri incelemelerden de elimdeki olanaklar çerçevesinde yararlanmayı ihmal etmeyecektim. Ama yineliyorum, elinizde tuttuğunuz bu kitabın kültür ağırlıklı bir deneme olmaktan öte, ne bir amacı ne de iddiası vardır. Teknik alanda, eğer kitabımın eksiklikleri, yetersizlikleri varsa, elbette bunun tek sorumlusu benim. Türkiye’nin yoğurtlarıyla ilgili teknik ve kapsamlı bir incelemeyi öncelikle uzmanların gerçekleştirmesi gerektiğine inanıyorum. Müderris Dr. Cevat Mazhar’dan Dr. Ekrem Rüştü Üresin (İzmen) ve Dr. Zühtü Yöney’e, üniversite öğretim üyelerinin Türkiye yoğurtçuluğunun daha ileriye götürülmesi konusunda geçmişte gerçekleştirdikleri öncü çalışmalarının değerli mirasını devralan genç kuşakların da kendilerine düşeni yapmaları kadar doğal bir şey olamaz zaten. Ne var ki, yoğurt gibi bizlere ilk başta sıradan gelen geleneksel bir süt ürününün gerisinde ne denli kültürel bir zenginliğin yattığı gerçeğini de sizlerle paylaşmak istememi doğal karşılayacağınızı umuyorum.

Türkiye’yi bir ucundan öteki ucuna dolaşırken, köylü, kasabalı ya da kentli olsun Anadolu insanların, her zaman ve herkese olduğu gibi bizlere de geleneksel konukseverliğin yanı sıra her türlü kolaylık ve yardımı gösterdiklerini bilmem vurgulamam gerekir mi? Tek tek adlarını burada veremesem de, hepsine gönülden borçluyum. Türkiye’nin yoğurtları ve onları yapan hünerli elleri, evleri, mandıraları, fabrikaları ve onları çevreleyen doğayı, sütüne cömert hayvanlarını büyük bir duyarlılıkla görüntüleyen dost Cemal Emden’in ustalığına zaten sizler de tanık olacaksınız. Gezilerimizde birlikte olduğumuz Erol Yalçın kardeşimin de hem süt ürünleri alanındaki uzmanlığı hem de uyum ve canayakınlığı ile bizlere güç kattığını eklemeliyim. *Türkiye’nin Yoğurtları*’nın peşinde binlerce kilometrelik, zevkli olduğu kadar çok da yorucu ve aynı zamanda hayli masraflı Anadolu gezilerimizin gerçekleşmesini sağlayan Yaşar Holding kuruluşu Pınar’a da katkı ve desteği için teşekkür ediyorum.

Artun Ünsal
İstanbul, Mart 2007



Karatepe: Törensəl ziyafət, Halet Çambel arşivi.
Boğazköy'den Karatepe'ye, Yapı Kredi Yayınları, 2001.

1.

Tarihte Yoğurt



Sütü mayalama yoluyla hem değerlendirme hem de daha dayanıklı besinlere dönüştürme yöntemleri Asya, Ortadoğu ve Güneydoğu Avrupa'da binlerce yıldır biliniyor. Zaten, tarım ve hayvancılıkla geçinen toplumların temel gıdalarının tahıl ve süt ürünleri olmasından doğal bir şey yok. Ama burada, ekmeği, peyniri bir kenara bırakalım ve şu soruyu soralım: Yoğurdu ilk kimler buldu?

Dünyaca ünlü ve saygın *Encyclopaedia Britannica*, yoğurdun icadına ilişkin birçok öykü bulunsa da, yoğurdun Türklere kaynaklanmış olabileceğini belirtiyor. Bir başka ünlü yayın olan *Oxford English Dictionary* zaten 1937'den bu yana yoğurt sözcüğü ve ürününün Türk kökenli olduğunu yazıyor. Aslında, yoğurdun ilk kez nerede, kimler tarafından ve nasıl yapıldığı konusunda "rivayet muhtelif" olsa da, Avrasya ve Ortadoğu'da çok eski dönemlerden beri "varolduğu" tartışılmaz. Ama elde somut veriler, yazılı belgeler olmadıkça çok eski dönemlere ilişkin iddiaların tahmin düzeyini aşamayacağını da peşinen kabul edelim.

Uygarlıklar Arasında Bir Gezinti

Anadolu'da Taş Çağı'na ilişkin olarak Konya yakınlarında ortaya çıkarılan Karain Mağarası gibi önemli bir hazinemiz var. Ne var ki, söz konusu mağaranın katmanları arasında yontma taş ve kemik aletler ve insan kemikleri bulunmuş olsa da, tarım ve hayvancılığın yapıldığını kanıtlayan herhangi bir bulgu yok. Bu nedenle, önce dilerseniz, besin üretimi ile ilk yerleşik toplulukların oluşmaya başladığı Neolitik yani Cilalı Taş Çağı'ndan başlayalım, yağurda benzer şeyler aramaya.

Çatalhöyüklüer yoğurt yapar mıydı?

Anadolu'nun en eski yerleşmelerinden, günümüz Diyarbakır dolaylarında bulunan ve MÖ 7250-6750 yıllarına tarihlenen Çayönü'nde olduğu gibi, Burdur'da MÖ 7040'a tarihlenen Hacılar yerleşmesinde yaşayanların tarım ve hayvancılığı bildikleri kanıtlandı. Ama yoğurdu biliyorlar mıydı? Kestirmek çok zor. Peki, MÖ 6500-5500'lerde, günümüz Konya Çumra yakınındaki Çatalhöyük'teki insanlar sütü daha dayanıklı bir hale getirmeyi, ekşitip yoğurt yapmayı becerebilecekler miydi? İngiliz arkeolog James Mellaart'ın 1950-1960 yıllarında keşfedip gün ışığına çıkarttığı bu önemli Neolitik Çağ Anadolu kenti, o dönemde geniş çayırları olan, çeşitli hayvanların beslendiği bereketli bir ovanın ortasında kurulmuştu. Çevrede ormanlar da vardı. Kazılara katılan dünyaca ünlü uzmanlardan, paleobotanikçi (fosiller üzerinde tarih öncesi var olan bitkileri araştıran) Hans Helbaek, Çatalhöyük'ün en alt tabakalarında evcilleştirilmiş koyun ve keçi kemiklerinin yanı sıra, hayvan yemi olarak verilen fiğ ve mercimeğin kireçlenmiş kalıntılarına rastlanıldığına dikkat çekecekti. Demek ki, evcilleştirilmiş bu hayvanlardan alınan ve çeşitli ürünlere dönüştürülen süt boldu. Dahası, Helbaek kentteki birkaç evin mutfak bölümünde meşe palamutları (pelit) bulmuştu. Mellaart'a göre, meşe palamutlarına rastlanması anlamlıydı: Bugün bile, yörede yoğurt yapımında maya olarak meşe palamudu kapsülleri kullanılıyordu. Bu kapsüllerin sütü ekşittiği gibi, ekmeğe mayalamada da kullanılabilceğini düşünüyordu Mellaart. Buna göre, Çatalhöyüklüer pekâlâ yağ, peynir, yoğurt ve mayalı ekmeğe üretebilirlerdi.

Mellaart'tan sonra Çatalhöyük kazılarını 1995'ten itibaren yeniden başlatan İngiliz arkeolog Ian Hodder ve ekibi, çamurdan ve kilden yapılmış birbirlerine bitişik ve içlerine damlarından girilen evlerde çanaklar çömlekler, metal ve bakırdan objeler bulmayı sürdürdüler. Yaklaşık 3 ila 8 bin ki-

şiyi barındırdığı düşünölen bir Neolitik Çağ yerleşim birimi Çatalhöyük'te koyun ve keçilerin evcilleştirilmiş olduğu, ayrıca tarım yapıldığı, vahşi hayvanların avlandığı açıktı.

Gelgelelim, bundan yaklaşık 8500 yıl önce dünyada Mezopotamya ve Dođu Akdeniz dışında da erken tarıma geçmiş nadir merkezlerden biri olan Çatalhöyük'te yaşayanlar gerçekten yoğurt ve türevleri gibi ürünleri biliyor, yapıyorlar mıydı? Bunu kesinlikle cevaplamak çok zor. Sadece, tahminlere değinmekle yetinelim.

Sümerler...

Bu kez de, MÖ 4000'lerde büyük bir olasılıkla İnan'dan göç ederek Aşağı Mezopotamya bölgesine yerleşen ve MÖ 3500-2500 arası parlak bir uygarlığa erişen komşu Sümerlere bakalım: Bođa heykelleri sarayları ve tapınakları korurken, keçi, koyun ve domuzlar ziyafet sofralarını süslerdi. *Tarih Sümer'de Başlar'*ın yazarı Amerikalı ünlü Sümerolog Samuel Noah Kramer'in de sözünü ettiği *Sümer Masalları'*nda, çoban kral Dumuzi (Temmuz), aşk ve bereket tanrıçası İnanna'nın çiftçi Enkimdu'ya yâr olmasını engellemek için vaat üzerine vaat sıralar, çiftçiden çok daha çok verebileceğini söyler: "O bana en iyi birasını koyarsa, / Ben de ona, çiftçiye, sarı sütümü koyarım / Benden fazla, çiftçinin benden fazla nesi var?"

Sonunda, İnanna, "kutsal ahırın sahibi" (Saray) çobanın eşi olmaya karar verir. Görölüyor ki, MÖ 3000'lerde çobanlar (güdenler) hâlâ üstün konumdalar: "Kutsal İnanna'nın yanında yatan efendi, çoban Dumuzi, / Karnımı süt ve kaymakla ovduğunda..."

Acaba, sözü edilen bu "sarı süt", bildiğimiz kesik süt, belki de yoğurt muydu? Bilemiyoruz... Ancak Irak'ta arkeolojik kazılarda bulunan ve MÖ 3200, yani günümüzden 5200 yıl öncesine ait pişmiş kil tabletler üzerine çiviyle yazılı metinlerde ekşitilmiş süttten söz edildiği açık.

Eski Mezopotamya üzerine çalışmalarıyla ünlü bir başka bilim adamı Fransız Jean Bottéro'nun günümüz diline çevirdiği ve MÖ 2650 yıllarına tarihlenen *Gılgamış Destanı'*na da bir göz atalım. Bakın, Gılgamış can dostu Enkidu'nun cenaze törenindeki ağıtında ne diyor: "Ağlayın ona, [ey Çobanlar], / [Sizler ki] / Kaymak sunardınız ona, /Ağlayın Enkidu'ya, []." Çobanların Enkidu'ya kaymak sundukları açık, ancak yoğurttan hiç söz edilmiyor.

Bununla birlikte, Bottéro'nun çivi yazılı pişmiş toprak "tabletler" üzerindeki araştırmalarında yaklaşık 20 çeşit peynir (*ga. ar.* Sümerce, *equidu*,

Akatça) ve 300 kadar değişik tat ve biçimde ekmek (*ninda*, Sümerce, *akalu* Akatça) adını saptamış olduğunu biliyoruz. Nitekim, Bottéro'ya göre, Mezopotamya halkları (Sümerler, Akadlar, Asur, Elam ve Babilliler) “ekşi süt” ve “kaymak peyniri” yapılabilmesi için gerekli laktik fermentasyon bilgisine sahiptiler. Yurttaşları Henri Limet de Sümerlerin inek, keçi ve koyun sütü içtiklerini, taze veya olgunlaştırılmış farklı beyaz peynir çeşitleri ürettiklerini saptayacaktı. Kral sofrasında yer alan yiyecekler arasında tereyağ, peynir ve çanak (küp) içinde süt de (*ga* sümerce, *sizbu* Akatça) bulunuyordu. Limet, bu sütün, kesilip koyulaşmış süt, yani süt kesimi olabileceğini düşünüyordu. Tabii, bu da bir tahminden öteye gidemezdi, ama kim bilir...

Hititler...

Sümerlere komşu Anadolu uygarlığının kurucularından Hititler döneminde (MÖ 2000-1190) yoğurt ya da benzeri bir ürün var mıydı? Sümer örneğinden hareketle, Hititlilerin de süt ekşitmeyi bildiklerini varsayabiliriz. Dünyaca ünlü Hititologlarımızdan Sedat Alp'in dilimize çevirdiği Hitit metinlerinde sık sık “besili sığırlar”, “besili boğalar”, “besili inekler”, “koyunlar”, “tekeler”in yanı sıra, “çayır”, “kışlık ve yazlık meralar” ve “koyun çobanlarından” söz edildiğini görüyoruz. Hayvanların, dolayısıyla sütün bol olduğu açık. Süt ürünleri de öyle olmalı. Alp'ten ayrıca, sütün *GA*, peynirin ise *GA.KIN.AG* işaretleri ile gösterildiğini, *GA.EM.SU*'nun “ekşimiş süt”, *GA.KU*'nun ise “tatlı süt” olduğunu öğreniyoruz. Bir de *GA.KALA.GA* var; Alp'e göre, “koyun sütü”, “yoğurt?” anlamında kullanılıyordu. Kısacası, yoğurdun yanında hâlâ bir soru işareti var... Alp'in dilimize çevirdiği ve *Hitit Çağında Anadolu* kitabında yer alan “Bir Hitit kralının kale kumandanına emirlerini içeren fermanı”nda “peynir” ve “ayran” sözcükleri geçiyor: “(...) Eğer (diğer bir bölgeden alıp getirilen) bir göçmen ülke içinde oturuyorsa, onu erzak (?), tohumluk, sığır ve koyun (tahsis etmek suretiyle) gözet! Ona peynir, ayran (?) ve yün temin et...” Gördünüz, bu alıntıda ayranın da yanında bir soru işareti bulunuyor; yani çeviride kesinlik yok, sadece tahmin düzeyinde...

MÖ 1200-650 yıllarındaki Geç Hitit dönemine de bir bakalım derseniz. Hitit İmparatorluğu'nun yıkılışından sonra, Anadolu büyüklü küçükü krallıkların beyliklerin yönetiminde yaşıyordu. Örneğin, Torosların eteğinde, günümüz Kadırlı'sinde Ceyhan ırmağı yanında bulunan Asativatya kalesinin yıkıntıları arasında ortaya çıkarılan Karatepe Tanrıları adıyla anılan kabartma heykellerden biri, aradan 2800 yıl geçmiş olmasına karşın,

bize günümüzden bazı şeyleri çağrıştırıyor. “Ziyafet sahnesi” olarak tanınan bu taş levhanın üst bölümünde, Boğaziçi Üniversitesi Tarih Bölümü’nden Aslı Özyar’ın Çukurova kralı Warikas olarak tanımladığı soyluya sunulan yiyecekler arasında yayvan, üçgen ve kare biçiminde yiyecekler var. İşin ilginç yönü, Türkiye’nin yetiştirdiği ünlü arkeologlardan Ekrem Akurgal’ın *Anadolu Kültür Tarihi*’nde MÖ 700’lere tarihlenen bu levhada görülen kralın adının Asitavata olarak geçtiğini görüyoruz. Akurgal’a göre, kralın sol elinde bir köfte (çiğ köfte) var ve sağ eliyle bir pide almak üzere. Levhanın alt bölümünde ise kral için getirilen büyükbaş ve küçükbaş hayvanlar yer alıyor.

Özyar da çanaktaki yayvan şeylerin ekmek, daha doğrusu bir çeşit pide olduğu görüşünde. Ne var ki, Akurgal’dan farklı olarak, pidelerin üzerindeki üçgen biçimde yiyecekleri kurut peynirlerine benzetiyor. Kurut olabilir, ama olmayabilir de: Zira, gerek eski Mısır gerekse Sümer’de üçgen daha doğrusu koni biçiminde ekmek ve çörekler yapıldığını o dönemden kalma heykeller ve tapınak resimlerinden anımsıyoruz. Kaldı ki, Hititler kurut peyniri yapsalar bile, bunların neden yapıldığını bilmemiz zor: Kesik ya da ekşitilmiş süttün mi? Yoksa, peynir suyundan yapılan çökelekten mi? Her üç çeşit de, yoğurularak elle koni biçimi verildikten sonra güneşte kurutulabilir. Ama, asıl hammaddeyi yoğurt da olabilir bu kurutun. Nitekim, günümüz Anadolu’sunda yayıkta yayılan yoğurdun yağı çıkarıldıktan sonra kalan ayranı süzülerek ya da önce pişirilip ayran çökeleği haline getirildikten sonra gene süzülerek, ardından elle biçimlendirilip kurutulmuşuna bölgeye göre “kurut” ya da “keş” dendiğini görüyoruz. Kimi yerde, torba yoğurdu yoğrulup kurutularak da kurut yapılıyor. Daha da ilginç, Kral Asitavata ya da Warikas’ın ziyafet masasının solunda görülen kare biçimindeki şeyler de kurut olabilir. Benzer görünümlü “keş” veya “kurut”lar da üretiliyor günümüz Anadolu’sunda. Gene de, Hititlerin yoğurdu bildiği konusunda kesin tahminde bulunmamız oldukça zor...

Eski Mısır...

Peki Firavunlar ülkesi Eski Mısır’da yoğurt bilinip yapılıyor muydu? Sağmal hayvanlar Nil boyu yeşilliklerde besleniyordu. Dahası, peynir yapan Mısırlıları canlandıran duvar resimlerini ünlü Kahire Müzesi’nde görmek mümkün. Bir dönem Mısır’da zorunlu tutsak edilen İsrailoğulları’nın peygamberi Hz. Musa *Tevrat*’ta hiç sözünü etmese de, Antik Mısır halkının, özel bir ad koymasalar bile, sütü ekşitmesini bildiklerini varsayalım. Gelgelelim, Mısır süt pıhtısı ya da yoğurdu konusunda somut bir veriye