

Yoğurt'un Tarihçesi ve Dünya Yüzüne Yayılışı

Ahmet Kurt (1)

Yoğurt laktik asit fermentasyonuna uğramış bir süt mamulüdür.

Yoğurt'un ilk defa nasıl yapıldığına dair elimizde kâfi bilgi mevcut olmamakla beraber Hazreti İbrahime melek tarafından öğretildiğine bundan sonra babadan oğula sır halinde intikal ettiğine dair hikâyeler de vardır (Brochu, 1935). Bununla beraber Türklerin bir buluşu olduğu artık isbat edilmiştir. Arkeoloğ ve tarihçilerin buluşları bu hususta bize ışık tutmaktadır. Eski Türkçede yoğurt kelimesi bazan yoğurt, bazan da yogrut şeklinde ancak sekizinci yüzyıldan sonraki metinlerde gözükmektedir. Fakat bu gıda maddesinin yapılışı kullanılışı gibi hususlarda maalesef aydınlatıcı bir bilgiye sahip değiliz. Yalnız Türkisch Turfan-Texte ki uzunca bir metinde yoğurt ile yapılan yemekler zikredilmiştir. İlahlara ve geçegenlere sunulan kurban yemekleri arasında zikredilen bu yoğurt, tabii olarak o devir Uygur Türklerinin gıda maddelerinden birini teşkil ediyordu. Yoğurt kelimesinin geçtiği bütün Uygurca metinler Taklamakan çölünün Kuzey-doğusuna düşen bugünkü Turfan, Karahoca (eski adı : Hoçu) civarında bulunmuştur (Arat, 1937). Bu metinde ...«dünyayı dört cihetten koruyan ilâhler isimleriyle zikredildikten sonra...» Gezegeenlere sunulması gereken kurbanlara (yemek olarak) gelince: Güneş'e: Süt ve lapa; Ay'a: Yoğurtlu yemek (aş); Mars'a

taze fasulye (burçak); Merkür'e: Yağlı yemek; Jüpiter'e: Süt; Venüs'e yağlı yemek; Satürn'e yeşil ve kırmızı fasulye (burçak); Râhu gezegeenine (Hint astronomisine göre): Susam yemeği; Ketu gezegeenine : Susam ve ballu yemek sunulmalıdır.»

Dünyayı dört cihetten koruyan ilahlara sunulması gereken yemeklere gelince: 1) Yoğurtlu yemek, 2) Yoğurtlu taze fasulye (burçak vb), 3) Süt ve lapa 4) Yoğurtlu taze fasulye (burçak vb) sunulmalıdır.»

Metnin tarihi hakkında kesin bir şey söylenemezse de (Tekin, 1963) bunun el yazması olmayıp matbu olduğu göz önünde bulundurulursa Uygur devrinin sonlarına ait olduğu tahmin edilebilir (12-13. asır). Bununla beraber matbu Uygurca eserlerde yazı iri ve kaba ise bunların tarihini böyle 12-13. hatta 14. asır olarak düşünebiliriz, fakat yukarıda zikredilen matbu Uygurca parçanın yazısı küçük ve düzgün olduğuna göre 10. veya 11. asra ait olabileceğini tahmin etmemiz mümkündür. Bir de buna imlânın düzgün olduğunu, yani henüz t/d, s/z/j (harflerinin) birbirine karıştırılmadığını ilâve edersek tahmin ettiğimiz 10. veya 11. asrın doğru olup olmadığı hakkındaki şüpheler nisbeten bertaraf edilmiş sayılabilir.

Ayrıca Maytrisimit adlı Uygurca bir iptidai tiyatro unsurlarını havi

(1) Atatürk Üniversitesi Zir. Fak. Süt Teknolojisi Kürsüsü Profesörü

eserde bir defa yoğurt kelimesi geçiyor: Cehennemdekiler bu eserde konuşturulur, son derece canlı ve renkli cehennem tasvirleri arasında, cehennemliklerden biri aynen şöyle demektedir: «Biz burada, cehennemde birbirlerimizin kafalarını yarıp beyinlerimizi yoğurt gibi yedik». Geleceğin Budha'sı ile buluşmayı dile getiren bu eser, gene Turfan da belki de 9. asrın sonlarında meydana getirilmiştir. Bu 9. asrın tarihi yanlış dahi olsa, herhalde 10. asrıdan sonraki bir tarih kabul edilemez (Tekin, 1963).

Kaşgarlı Mahmut tarafından 10. asırda yazılmış bulunan Divanı Lügati-türk ve Balasagunlu Yusuf Hacıb tarafından yazılan Kudatku-Bilik adlı eserlerinde yoğurt kelimesine bugünkü manada rastlanmaktadır (İzmen, 1935 ve Yöney, 1957).

Yoğurt'un Avrupada yayılışı ile ilgili en sarıh malumata Fransız tıp tarihinde rastlanmaktadır. 16. asırda Fransa Krallarından I. Fransuva ateşli ishal hastalığına yakalanmış. Kralın doktorları bütün gayretlerine rağmen iyi edememişler. Kralın annesi Kanuni Sultan Süleyman'dan bir doktor istemiş (Adelle ve Technique Laitière, 1955). İstanbul'dan Fransa'ya gemi ile gönderiler Türk doktor birlikte götürdüğü keçinin sütünü sağıp yoğurt yaparak krala ilaç olarak yedirmiştir. Kral kısa bir tedaviden sonra iyileşmiş ve yoğurt'a ebedi hayatın sütü ismini vererek tıp talebelerinin bu harika ilacı öğrenmeleri için emir vermiştir.

Avrupa ve bilhassa Amerikada yoğurt'a Bulgar sütü adı verilmektedir. Bunun sebebi M. Grigoroff adında bir Bulgar doktorun 19. asrın başında İs-

viçrenin Genevre şehrinde yaptığı araştırmada yoğurttaki *Lactobacillus bulgaricus* mikrobu keşfetmesidir (Metchnikoff, 1908).

Yoğurt'un Avrupada esaslı olarak yayılması Pasteur enstitüsünde çalışan Nobel mükâfatı almış bulunan Rus bakterioloğu Metchnikoff'un ileri sürdüğü nazariye ile sağlanmıştır. Metchnikoff yoğurt'un barsaklardaki kokutucu bakterileri öldürdüğü veya faaliyetlerine mani olduğu için hayatı uzattığını ileri sürmüş ve misâl olarak Kafkasya, Balkanlar ve Türkiyedeki uzun ömürlü insanların hep yoğurtla beslendiklerini vermiştir (The road to Health). Bu iddia üzerine bu bölgede sayımlar yapılmış ve 100 yaşından fazla olanların milyonda 1500 Amerika Birleşik Devletlerinde ise milyonda 9 olduğu görülmüştür (Argivine, 1951). Nazariyenin bir gerçek tarafının bulunduğu bu suretle ortaya çıkmış bulunmaktadır.

Avrupada bu suretle yayılan yoğurt Amerikaya da götürülmüştür. 1932 yılında Dr. J.M. Rossell Kendi adı ile kurduğu enstitüde yoğurt kültürü yapmaya başlamıştır. Hollywood sinema yıldızları beslenme uzmanı Dr. Gaylord Houser sağlık, gençlik ve güzelliğin muhafzası için yoğurt yemesini tavsiye etmiş ve bu suretle yeni dünyada yoğurt imalı birdenbire çok artmıştır (The road to Health). Hattâ General Eisenhower'a kendi doktoru da her gün bir kavanoz yoğurt yemesini tavsiye etmiştir (Adelle).

Eski dünyada Asya ve Afrikada, yoğurt'un yayılışı Türkelerin göçleri ile birlikte olmuştur. Hindistan, İran, Mısır, Lapland, Iceland İskandivanya ve Moğolistan bu arada zikredilebilir.

Çinde yoğurtyendiğini Marco Polo yazmaktadır (Adelle).

Mikroskop'un mevcut olmadığı bir devirde mikropların faaliyetlerini tesbit ve kontrol imkânını bulan Türkler çok önemli buluşları ile insanlığa büyük hizmet etmişlerdir. Bir Anadolu efsanesine göre (Musa, 1968). Eğer bir kız Hidrellez günü otların üzerinden sabahın alacakaranlığında çiğleri toplar da, ılık süte katarsa süt kesilir, yoğurt olur. Bu da gösteriyorku yoğurt efsaneleşecek kadar eski ve Türktür.

L İ T E R A T Ü R

Arat, R.G.R.- Turkish Turfan-Texte VII, Berlin 1936 (1937), ABAW Prusya İlimler Akademisi tebliğlerinden.

Adelle, Davis, Yoğurt America's new food discovery, reprinted from life and health a leading National health journal

Argivine, N.C. Yoğurt a fermented milk product with great sales

possibilities. Milk plant Monthly, sayfa 22, 1951

Brochu, E. The commercial manufacture of yoğurt milk. Quebec Canada, Milk plant Monthly 24(5) sayfa 37, 1935.

İzmen, E.R.- Silivri Yoğurtunun yapılışı ve terkibi hakkında araştırmalar, Y.Z.E. Ankara 1935

Metchnikoff, Elie, Sou directeur de l'institut pasteur, paris, Quelques remarques Sur le lait Aigri, 1908 Paris.

Musa, Baran- Hürriyet 13 Aralık 1968. Tekin, Şinasi- Uygurca metin hakkında şifahi izahat. 1963.

Technique Laitiere, No 176, 184, 185; 1955.

The road to health, yoğurt-Rosell Bacteriological Dairy İnstitüte Inc. La Trappe, P.Q. Canada

Yöney, Zühtü, İnsan sağlığında yoğurt A.Ü. Ziraat Fakültesi 1957 yılı lığı Fasikül 2'den ayrı basım.