

**33. Anadolu Türk Halk Kültüründe ve Mutfağında Maya<sup>1</sup>****Mustafa AÇA<sup>2</sup>****APA:** Aça, M. (2023). Anadolu Türk Halk Kültüründe ve Mutfağında Maya. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, (37), 554-568. DOI: 10.29000/rumelide.1405767.**Öz**

Dünyanın farklı bölgelerinde tarımsal üretimin başlaması ve kademeli biçimde hayvanların evcilleştirilmesi Neolitik Devrim'in temel paradigmasını oluşturur. İnsanoğlunun medeniyet yolculuğundaki bu önemli kavşak, tüm dünyada olduğu gibi Türk soylu halklarda beslenme başta olmak üzere temel ihtiyaçların karşılanmasına dönük yeni kaynaklara, araçlara, yöntemlere, tekniklere ve topyekûn bir kültürleşmeye uzanan yollara açılmıştır. Binyıllar boyunca yaşadıkları coğrafyaların topografyaya ve iklime dayalı dinamiklerinin etkisiyle hayvancılık odaklı yaşam biçimine yönelen Altay kökenli çoğu topluluk, diğer avcı ve hayvancı topluluklar gibi, uzun süreler yegâne protein kaynağı olarak yararlandıkları ete, süt gibi kıymetli bir protein kaynağını eklemişlerdir. Mevcut koşullar içinde sütün hızla tüketilmesi gerekliliği bu değerli kaynaktan daha uzun süreyle ve çeşitlilikte yararlanmaya dönük arayışları beraberinde getirmiştir. Çiğ sütün kaynatılması ile başlayan ilk deneyimleri müteakip maya gibi sihirli bir organik maddenin keşfedilmesi hızla sonuca ulaşılmasını sağlamıştır. Bu bağlamda yoğurt, peynir, kıymız ve kefir gibi süt ürünlerinin fermente olmalarını sağlayan maya türleri ve mayalama biçimleri zaman içinde çeşitlilik kazanmıştır. Kökenleri kadim dönemlere uzanan maya türlerinden ve mayalama tekniklerinden bazıları süreklilik kazanmış; beslenme ve mutfak kültürüne dönük geleneksel bilginin temel enstrümanlarından biri olarak günümüze kadar ulaşmıştır. Altay kökenli toplulukların beslenme kültürleri içinde bugün de takip edilebilen maya türlerine odaklanılan bu çalışmada modern maya endüstrisi ürünlerinden ziyade geleneksel maya türleri ve mayalama teknikleri üzerinde durulmuştur. Her bir süt ürünü (yoğurt, peynir vd.) için kullanılan farklı mayaların temini veya imali, muhafazası ve kullanımı ekseninde geleneksel bilginin Kaz Dağı başta olmak üzere farklı alanlarda sürdürülen somut örneklerine yer verilmiş; geleneksel mayaların modern dünyanın “organik besin” arayışına cevap verebilme potansiyelleri üzerine değerlendirmeler yapılmıştır.

1. **Beyan (Bildiri):** Bu çalışma, TÜBİTAK/SOBAG tarafından desteklenen “Kaz Dağları Çevresindeki Kırsal Yerleşmelerde Geleneksel Ekolojik Bilginin Yansımaları” (Proje No: 219K139) başlıklı bilimsel araştırma projesinin alan araştırmaları sırasında ulaşılan verilerden yararlanılarak hazırlanmış olup 27-30 Eylül 2022 tarihleri arasında Özbekistan'ın başkenti Taşkent'te düzenlenen “Uluslararası Altay Toplulukları Sempozyumu-X: Yemek ve Beslenme Kültürü” başlıklı bilimsel etkinlikte sunulan bildirinin genişletilerek makaleye çevrilmiş şeklidir.

Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur.

**Çıkar Çatışması:** Çıkar çatışması beyan edilmemiştir.

**Finansman:** Bu araştırma, TÜBİTAK-SOBAG Bilimsel Araştırma Projeleri kapsamında finansal olarak desteklenmiştir.

**Telif Hakkı & Lisans:** Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmalarını CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır.

**Etik izni:** Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler ve Eğitim Bilimleri Etik Kurulu tarafından 02.07.2019 tarihli ve 2019/44 sayılı kararla etik izni verilmiştir.

**Kaynak:** Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur.

**Benzerlik Raporu:** Alındı – Turnitin, Oran: %11

**Etik Şikayeti:** editor@rumelide.com

**Makale Türü:** Araştırma makalesi, **Makale Kayıt Tarihi:** 20.10.2023-**Kabul Tarihi:** 20.12.2023-**Yayın Tarihi:** 21.12.2023; **DOI:** 10.29000/rumelide.1405767

**Hakem Değerlendirmesi:** İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme

2. Doç. Dr., İzmir Demokrasi Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü / Assoc. Prof., İzmir Demokrasi University, Faculty of Arts and Sciences, Department of Turkish Language and Literature (İzmir, Türkiye), mustafaaca@hotmail.com, **ORCID ID:** 0000-0002-0784-9846, **ROR ID:** https://ror.org/04c152q53, **ISNI:** 0000 0004 6045 8574, **Crossreff Funder ID:** Q28221720

**Adres** | **Address**

*RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi* | *RumeliDE Journal of Language and Literature Studies*

**e-posta:** editor@rumelide.com | **e-mail:** editor@rumelide.com,  
**tel:** +90 505 7958124 | **phone:** +90 505 7958124

**Anahtar Kelimeler:** Türk beslenme kültürü, maya, Kaz Dağı, kültür ekonomisi, WIPO

## Yeast in Anatolian Turkish Folk Culture and Cuisine

### Abstract

The beginning of agricultural production in different parts of the world and the gradual domestication of animals constitute the basic paradigms of the Neolithic Revolution. This important junction in the civilization journey of humanity has opened new resources, tools, methods, techniques and a full acculturation way to meet the basic needs, especially nutrition, for Turkish noble peoples as well as all over the world. Most of the Altai origin communities, who have turned to a lifestyle based on animal husbandry due to the dynamics based on the topography and climate of the geographies they have lived in for thousands of years, have added milk to a valuable protein source such as meat. Because, like other hunter and animal communities, meat has been used as the only protein source for a long time. The necessity of rapid consumption of milk in the conditions of that period brought along the search to benefit from this valuable resource for a longer time and in various ways. The discovery of a magical organic substance such as yeast, following the first experiences that started with the boiling of raw milk, led to rapid results. In this context, yeast types and fermentation forms that allow dairy products such as yoghurt, cheese, kumiss and kefir to ferment have gained diversity over time. Some of the yeast species and leavening techniques, whose origins date back to ancient times, have gained continuity. It has survived to the present day as one of the basic instruments of traditional knowledge of nutrition and culinary culture. In this study, which focuses on the yeast species that can still be traced in the nutritional cultures of Altai-origin communities, traditional yeast species and leavening techniques are emphasized rather than modern yeast industry products. Concrete examples of traditional knowledge maintained in different fields, especially on Kaz Mountain, are included in the axis of the supply or production, preservation and use of different yeasts used for each dairy product (yogurt, cheese, etc.). Evaluations were made on the potential of traditional yeasts to respond to the modern world's search for "organic food".

**Keywords:** Turkish nutrition culture, yeast, Kaz Mountain, cultural economy, WIPO

### 1. Giriş

Bu çalışmada Türk beslenme kültüründe ayrıcalıklı bir yere sahip olan süt ve tahıl mamullerinin üretimi süreçlerinde kullanılan maya çeşitleri üzerinde durulmuştur. Geleneksel bir bilgi halinde nesiller boyunca aktarılan ve bir kısmı günümüzde kısmen de olsa kullanılan mayaların doğal kaynakları, hazırlanış ve uygulanış usulleri, halk inanışları ile ilişkileri gibi konular değerlendirilmiştir. Çalışmanın örneklem ve evren kapsamını özelde Kaz Dağı eteklerindeki kırsal yerleşmelerde tespit edilen maya örnekleri, genelde ise pek çoğu iç ve ön Asya'ya uzanan geleneksel Anadolu mayaları oluşturmuştur.

İnsanoğlunun temel ihtiyaçlar hiyerarşisinde ilk sırada yer alan beslenme, paleolitik ve öncesinde toplayıcılık ve avcılık, neolitik ve sonrasında ise avcılığa eklenen hayvancılık ve tarımsal üretim etkinlikleri ile sağlanmaya çalışılmıştır. Medeniyet tarihi araştırmalarında "neolitik devrim" olarak kaydedilen ve tespit edilen bulgular ışığında bugün için MÖ. 12000'lere uzanan bitki ve tohum kültürlemeye ek olarak hayvan evcilleştirme<sup>3</sup> deneyimlerinin hız kazanması, beslenme çeşitliliğinin ve dolayısıyla yaşam kalitesinin artmasını sağlamıştır. Paleontoloji ve fiziki antropoloji araştırmaları

<sup>3</sup> Hayvanların evcilleştirilmesi süreci ile ilgili özet bir değerlendirme için bak. (Zeder, 2012).

Adres | Address

RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi

e-posta: editor@rumelide.com  
tel: +90 505 7958124

RumeliDE Journal of Language and Literature Studies

e-mail: editor@rumelide.com,  
phone: +90 505 7958124

günlük diyetteki çeşitlenmenin insanoğlunun gelişimi üzerindeki fiziki etkilerini somut verilerle gözler önüne sermeyi sürdürmektedir<sup>4</sup>.

Evcilleştirme sürecinin başlangıcında yabani sığır, keçi ve koyun gibi süt hayvanları ancak yavrularını beslemeye yetecek kadar süt üretebildikleri için sağılmamış, onlardan yalnızca et temelli protein kaynakları olarak yararlanılmıştır. Ancak ilerleyen süreçlerde daha çok süt, daha kaliteli yün ve daha fazla et veren dayanıklı ırkların elde edilmesi, sürü hayvancılığının yaygınlaşmasını hızlandırmış, et gibi kıymetli bir kaynağa süt ve yün de eklenmiştir (Özbek, 2000, s. 186). Yün ve derinin kolayca muhafaza edilmesi veya mamul haline getirilerek hayatın her alanında uzun süreler kullanılabilmesi, süte göre daha avantajlı materyaller olmalarında etkili olmuştur. Süt gibi kıymetli bir doğal kaynağın günlük kullanımdan arta kalanının mamule dönüştürülerek bozulmadan muhafaza edilmesi için ise devrim niteliğinde bir buluşa ihtiyaç duyulmuştur. Aynı ihtiyaç öğütülen tahıldan yapılan ekmek çeşitliliğinin artırılması için de söz konusu olmuştur.

Peynir başta olmak üzere süt ürünlerinin ve mayalı ekmeğin ilk olarak ne zaman ve nerede yapıldığı ile ilgili tahminler söz konusudur. Kimi zaman arkeolojik bulgularla ilişkilendirilen bu varsayımlara göre ekmek mayası ilk olarak Antik Mısırlılar tarafından kullanılmış iken, peynir ve yoğurt mayasının MÖ. 8000'lerde İndus Vadisi ve Mezopotamya'da, MÖ. 7000'lerde Anadolu'da, MÖ. 6000'lerde Afrika Sahrasında veya Orta Avrupa'da kullanılmaya başlandığı yolunda varsayımlar söz konusudur (Evershed vd., 2008; Dunne vd., 2012; Ünsal, 2007; Özden, 2008). Bunlara ek olarak peynirin ilk üretildiği bölgenin Avrasya olduğu yolundaki görüşler de göz ardı edilmemelidir.

Maya türevlerinin ortaya çıkışı ile ilgili olarak da anlatı temelli varsayımlar ağırlıktadır. Anlatı örneklerinden birine göre ilk ekmek mayası, Antik Mısır'daki bir fırıncı tarafından tesadüfen bulunmuştur. Hamurun bir parçasını yoğurmayı unutan fırıncı, bunu bir sonraki hamura ilave etmiş, hava sıcaklığı gibi dış etkenlerin de yardımıyla kabaran hamur mayalı ekmeğin temellerini atmıştır (Kuter, 2013, s. 42). Peynir ve yoğurt mayalarının ortaya çıkışı ile ilgili rivayetler ise daha çeşitlidir. İlk mayalı peynirin, sütü kestikleri hayvanların midelerinde saklayan göçebeler ve çobanlar tarafından tesadüfen bulunduğu; konum belirtir biçimde ilk peynirin sütü hayvan derisi torbasında taşıyan bir Arap gezgin tarafından tesadüfen elde edildiği; Herodot, Strabon ve Hipokrat gibi isimlerin vurgularından hareketle peynirin ilk olarak İskitler tarafından kısarak sütü ile yapıldığı, yine peynirin Türklerin ve Moğolların ataları olan toplulukların Asya'dan Avrupa'ya göç ettikleri dönemde ortaya çıktığı, bir başka görüşe göre peynir yapım tekniğinin Fin göçerler tarafından keşfedildiği yolunda çok sayıda görüş ortaya atılmıştır (Croxford, 2010, s. 13; Dağ, 2020, s. 27).

Bazı tarihi kaynaklarda farklı topluluklarda maya türevlerinin elde edilmesi ile ilgili açık bilgilerle karşılaşılabilir. Örneğin antik çağ yazarlarından Plinius, Roma'da maya elde etmek için arpa ezmesinin ekşimeye bırakıldığından veya farklı tahıl unları kullanılarak şarap, şıra ve bira mayası ile birkaç gün bekletildiğinden bahsetmiştir. Başka bir bilgide de yine Roma uygarlığında sütün ekşiyip kesilmesi ile lor peyniri, kuzu veya oğlak midesindeki öz sudan elde edilen maya ile taze sütün kestirilmesiyle de taze peynirin üretildiğini kaydedilmiştir (Zeyrek, 2011, s. 40, 48). Romalılar sütü kestirmek için kullandıkları her türlü mayaya, kuzu ve oğlak midesinden elde ettikleri şirdenin yanı sıra "potik'i" adını verdikleri domuz yavrusu şirdenini de eklemişlerdir. Grekler ve Romalılar arasında sütü kestirmek için incir sütü, deve diken çiçeği, yaban safranı taneleri, eşek sütü gibi organik maddelerin de kullanıldığı, akşamdan sağılan ve kaymağı alınan sütün kestirilmeden önce kekik, çam fıstığı gibi bitkilerle kokulandırıldığı, sazlardan örülen ve içine tuz serpilen kalıplar içinde şekillendirildiği, ayrıca

<sup>4</sup> Konuya dönük zengin literatür içinde Türkçe bir çalışma için bak. (Güngör, 1998).

Adres Address

*RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*

e-posta: editor@rumelide.com  
tel: +90 505 7958124

*RumeliDE Journal of Language and Literature Studies*

e-mail: editor@rumelide.com,  
phone: +90 505 7958124

peynir kesiklerinin kaynar suya daldırılarak pişirildiği yolunda da bilgiler mevcuttur (Oğuz, 1976, s. 632-635). Antik Yunan'daki bazı peynir yapım usulleri ve maya türleri İliada destanına dahil edilmiştir. Destanda, peynir yapma mevsiminin 10 Mayıs'tan temmuz ortasına kadar olan dönem olduğu, ilkbaharda peynir imali için gereken sütün sabahları, diğer mevsimlerde ise öğleye doğru sağıldığı, iki congii (beheri üç litre olan sıvı ölçüsü) süte bir zeytin büyüklüğünde maya katıldığı, mayanın iyisinin kuzu şirdeni değil de tavşan ya da oğlaktan elde edilen şirden olduğu, bazen maya yerine incir filizi sütü veya sirke kullanıldığı anlatılmıştır (Oğuz, 1980, s. 667).

## 2. Türk Kültür Mirasında Maya

Türklerin sütü mamule çevirme süreçlerinde kullandıkları yöntemler ve maya çeşitleri ile ilgili tarihi bilgilere bakıldığında ise öncelikle Türkçe bir sözcük olmayan mayaya karşılık gelecek biçimde kullanılan sözcüklerle karşılaşılır. Kaşgarlı Mahmud'a göre Türkler yoğurt<sup>5</sup> mayası için "kor" sözcüğünü kullanmışlardır (Divânu Lugât'it-Türk, III, s. 128). Bu söz, Kıpçak ve Mısır Memlûk Türklerinde ise, yaygın olarak maya anlamında kullanılmıştır. Sözcük, Sibirya'nın batısındaki Türk topluluklarında da mayayı ifade etmek için kullanılmıştır. Kazak ve Kırgızlarda ise sözcüğün yalnızca "kırmızı mayası" anlamında kullanıldığı görülür. Sözcüğün önceleri hem yoğurt hem de kırmızı mayasını ifade ettiği, ancak İslamiyet'in kabulü ile yalnızca yoğurt mayasını ifade eder biçimde anlam daralmasına uğradığı düşünülmektedir (Ögel, 2000, s. 23). Konuyla ilgili olarak DLT'de karşılaşılan bir diğer sözcük de Anadolu ağzlarında "arkanak/sarkınak" biçimlerinde görülen "sarkayık" ve "sarkanık" sözcüğüdür. Sözcük, ilerleyen kısımlarda örneklerine yer verilecek olan, geleneksel şirden mayasının elde edildiği kuzu ve oğlak işkembesini ifade eder (Divânu Lugât'it-Türk, III, s. 179).

Oğuzlar başta olmak üzere Türk toplulukları arasında yaygın biçimde kullanılan ve "kor" adı verilen maya, kabın dibinde kalmış yoğurt veya kırmızı artıklarından ibaret olup üzerine süt dökülmek suretiyle yoğurt veya kırmızı elde edilmiştir. Türkler ve Moğollar arasında sütün peynir haline getirilişi ile ilgili olarak önemli kayıtlardan birisi Marco Polo'nun izlenimleri arasında yer alır. Ünlü gezgin, 13. yüzyılda yaptığı Orta Asya yolculuğu sırasında insanların hayvandan sağdıkları sütü kaynatıp ılıklaştırdıktan sonra önceden kap içinde kalmış yoğurtla mayalandırdıklarından bahsetmenin yanı sıra Kubilay Han'ın askerlerinin atlarının terkilerinde taşıdıkları deri tulumlar içinde sakladıkları peltemsi bir süt ürünü ile beslendiklerini anlatır (Caramia ve Silvi, 2011).

Türk dünyasında mayayı ifade etmek üzere Kazak, Kırgız, Özbek, Tatar, Başkurt, Uygur ve Hakas Türkleri açıtık/âçitki/aşıtkı/asitki/eçitku/açıtı kelimelerini kullanmaktalar. Kelime, Türkiye Türkçesinde "ekşitmek" anlamına gelen "acı-" fiilinden türemiştir. Kazak, Tatar ve Başkurt Türkleri arasında yoğurt mayasını ifade etmek için ayrıca uyutku/oyutku/oyotko kelimesi kullanılmakta; mayalama işlemi ise "uyutuv" ve "aşıtuv" şeklinde ifade edilmektedir (Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü, 1991, s. 566-567). Anadolu'da yoğurt mayası için "çalacak/çalcağ/çalgaç, çalası", peynir mayası için ise "damızlık/damazlık/domazlık, dımız" sözcükleri kullanılmaktadır. Anadolu'da görülen "damızlık çalmak" ifadesi sütü, yoğurt veya peynir yapmak için mayalamak anlamında kullanılır. Damızlık, yeni süt içmiş bir kuzuyu kesip bu sütü işkembesinden pelte halinde toplamak suretiyle elde edilir. Ayrıca, peynir imal etmek için peynir başı denilen özel bir maya da hazırlanır. Pişmiş süt biraz soğuyunca içine "damızlık" atmak suretiyle kestirilir ve torbaya konup bir taşın altında bastırılır. Suyunu iyice saldıktan sonra içine tekrar damızlık, hayvan şirdeni, buğday ve siyah üzüm karıştırılarak bir toprak kaba konur. Bu şekilde fermante olan peynir mayası, peynir başı halini alır. Toroslarda Emirdağ

<sup>5</sup> Yoğurt, çok eski çağlardan beri Orta Asya kavimleri ile daha batıdaki İskitlerdeki yiyecek çeşitlerinden biridir. Yunan tarihçisi Hipokrat, İskit kavimlerinin yaptıkları yoğurt veya yoğurda benzer yiyeceklerden, sık sık bahsetmiştir (Ögel, 2000, s. 19).

Adres | Address

RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi

RumeliDE Journal of Language and Literature Studies

e-posta: editor@rumelide.com

e-mail: editor@rumelide.com,

tel: +90 505 7958124

phone: +90 505 7958124

Türkmenleri, damızlığa “nertik” adını verirler. Bu nertiğin üzüm ve incir kurusu ile iyice ezilmesi suretiyle elde edilen macunla peynir başı elde edilir (Oğuz, 1976, s. 629).

Türkler peynir, yoğurt ve ekmek elde etmek için hayvansal, bitkisel ve takvimsel inanış kaynaklı pek çok geleneksel mayadan ve mayalama usulünden yararlanmışlardır. Günümüzde kökeni 19. yüzyıl ortalarına uzanan modern maya teknolojisinin mikrobiyal pıhtılaştırıcılarından yaygın biçimde yararlanılıyor olsa da aşağıda haklarında bilgi verilen mayalardan ve mayalama usullerinden bazılarının günümüzde kullanılmaya devam ettiği görülmektedir.

### 3. Hayvansal Mayalar

Türk halk mutfağının en yaygın mayalı süt ürünleri peynir ve yoğurttur. Sütün peynir veya yoğurt haline getirilmesi sürecinin en önemli ayağını pıhtılaştırma oluşturur. Binlerce yıldır kullanılan pıhtılaştırma yöntemleri arasında hayvansal kaynaklı enzimlerden yararlanma bitkisel pıhtılaştırıcılara göre daha yaygın olmuştur. Tüketimin kitlesel bir hal almasıyla peynir ve yoğurt üretiminin endüstriyel bir boyuta taşınması, mayalamaya dönük yeri arayışları beraberinde getirmiş ve geleneksel mayalara alternatif enzimler geliştirilmiştir. Mayanın bilimsel bir araştırma konusu haline alması 1680’lerde Leeuwenhoeck’e kadar uzansa da alternatif mayaların miladı, 1857 yılında Louis Pasteur’un fermantasyon sürecini keşfetmesi olarak kabul edilir (<https://www.exploreyeast.com/article/the-history-of-yeast>). Ekmek ve bira mayası özelinde açılan yola kısa süre içinde diğer maya çeşitleri de eklenmiştir. Günümüzde kullanılan endüstriyel peynir mayalarının büyük bir kısmı inek rennetinden elde edilmekte olup son yıllarda geleneksel mayalara dönüş yolunda girişimler artmaktadır (Çakmakçı vd., 2017).

Anadolu’da yüzyıllardır yaygın biçimde hayvancılık yapan konar göçer topluluklar tarafından nesillerdir hazırlanıp kullanılan şirden mayaları genellikle kuzu veya oğlak midesindeki “mayalık” adı verilen kısımdan elde edilmektedir. Kaz Dağı eteklerindeki kırsal yerleşimlerden Kırca, Toluklar, Kısacık ve Mollahasanlar gibi kırsal yerleşimlerde bu türden mayalar uzun süreler kullanılmış, ancak son yıllarda unutulmaya yüz tutmuştur. Ancak Baharlar, Pınarbaşı, Yeniçam, Güzelköy ve Serhat köylerinde günümüzde de yapımı ve kullanımı devam eden bu maya, yalnızca ot veya saman yememiş süt oğlağının mayalığında elde edilmektedir. Oğlaktan elde edildiği için yaygın şekilde “oğlak mayası” adı verilen mayaya yörede “mal mayası” ve “kurma maya” gibi adlar da verilmektedir. Toroslardaki konar göçerler arasında “kursak” adı verilen mayanın hazırlanış usulü Kaz Dağı eteklerinde görülen usulle büyük oranda aynıdır.

Henüz ot veya saman yememiş, yalnızca anne sütü içmekte olan oğlak kesildikten sonra işkembesinin son kısmında bulunan “mayalık” bölümü çıkartılır. Mayalığın içindeki peynirleşmiş süt kalıntıları temizlenir ve iyice yıkanır. Güneşe asılıp kurutulan mayalık kimi zaman parçalar halinde alınarak peynir yapımında doğrudan kullanılırken kimi zaman da kuruyan mayalık rendelenerek 1 litre tuzlu suda 1 ay kadar bekletilir. Bu süreçte bazen suyun içine 2-3 adet üzüm ve 10-15 adet kadar kuru halde nohut, börülce, baklanın yanı sıra birkaç tane temiz ve ufak taş atıldığı da olur. Mayalık suda eridikten sonra sudan alınan birkaç kaşıkla peynir mayalanır. Tuzlu suda bekletilerek sıvılaştırılan maya 2-3 yıl süreyle muhafaza edilebilmesi yönüyle raf ömrü uzun bir üründür. Mayanın hazırlanması sürecinde kuzu yerine ağırlıklı olarak oğlak tercih edilir, zira oğlak mayasıyla yapılan peynirin daha sağlıklı ve lezzetli olduğu ifade edilmektedir<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> Geçmişte yeni doğum yapmış hayvandan ikinci gün elde edilen ve “gölemiz” adı verilen süt de maya olarak kullanılmıştır (Oğuz, 1976, s. 626).



*Kurutulmuş oğlak şirdeni ve mayası*

Kemal Güngör (1941, s. 44), Güney Anadolu konar göçerlerinin peynir mayalama sırasında, daha önce sözü edilen, “damızlık” kullandıklarını, damızlığı hazırlarken emlik kuzunun sütlü şirdenin peynirin sarı suyunun veya temiz suyun içine eritildiğinden, bu süreçte içine incir, lokum, keçiyoynuzu karıştırılabildiğinden bahseder. Daha sonra Mehmet Eröz (1991, s. 167) Anadolu’daki konar göçer topluluklarının peynir yapma usulleri üzerinde dururken sözü edilen maya çeşidinden de bahsetmiştir. Eröz, konar göçerler arasında mayanın kuzunun kursağında elde edildiğini, ölmeden önce kesilmiş kuzunun süttten ibaret olan kursağının içine yeni kuzulayan koyunun ağız sütünün konularak kurutulduğunu, mayaya az miktarda kuru incir, kuru üzüm, nohut, şap, keçiyoynuzu da ilave edilebildiğini belirtmiştir.



*Oğlak mayasıyla yapılmış keçi peyniri*

İzmir yöresinde oğlak mayasının hazırlanması süreçlerinde mayalığın peynir altı suyuyla, kıymızla, dövülmüş buğday ve mısır, kuru üzüm, incirle karıştırıldığı da görülür (Tuzaş, 2005). Kaz Dağı kırsalındaki alan araştırmaları sırasında temin edilen oğlak mayası numuneleri biyo-kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yapılmak üzere konunun uzmanlarına iletilmiş; numune içeriklerinin içerdiği insan sağlığına faydalı bileşenlerle lezzetli ve besleyici olmasının yanı sıra hücre yenileme potansiyeline sahip olduğu anlaşılmıştır. Bahse konu analizlerin bütünüyle tamamlanması akabinde sonuçlar ayrı bir çalışmayla paylaşılacaktır.

Anadolu’da konar göçerler arasında tespit edilen ancak yalnızca yoğurt yapımında kullanılan doğal mayalardan birisi de karınca yumurtalarıdır. Taşların altından veya yuvalardan toplanan karınca

**Adres** | **Address**

RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi

RumeliDE Journal of Language and Literature Studies

**e-posta:** editor@rumelide.com

**e-mail:** editor@rumelide.com,

**tel:** +90 505 7958124

**phone:** +90 505 7958124

yumurtaları avuç içinde ezilerek yoğurtluk süte atılır (Oğuz, 1976, s. 629). Bazı yörelerde karınca yumurtasına ek olarak karınca toprağı da kullanılmaktadır.



*Karınca yumurtası ve toprağından yoğurt mayalığı*

#### 4. Bitkisel Mayalar

Uzun süreler doğa ile uyumlu biçimde yaşamlarını sürdüren, avcılık, hayvancılık ve tarım gibi geleneksel geçimlik yollarla yaşamlarını sürdüren Türk toplulukları oldukça zengin bir geleneksel ekolojik bilgi birikimine sahiptir. İçinde yaşadıkları ve çoğu zaman kendilerini bir parçası olarak gördükleri doğal çevreyi oluşturan fauna ve flora çeşitliliğini tanımlama, sınıflama ve işlevselleştirme becerileri ile gıda hazırlama süreçlerinde tüm doğal kaynaklardan etkin biçimde yararlanmışlardır. Flora bileşenlerinden ilaç, gıda, yem, yapı malzemesi ve çok çeşitli etnografik materyal üretiminde yararlanan Türk toplulukları, maya yapımında da pıhtılaştırıcı özelliğe sahip çeşitli bitkilerden yararlanmışlardır. Geleneksel yaşam tarzı içinde özellikle ekme, peynir ve yoğurt yapımında hayvansal mayaların temin edilemediği veya tercih edilmediği hallerde bitkilerden yararlanıldığı anlaşılmaktadır. Alan araştırmaları ve literatür taramaları sonucunda tespit edilen bitkisel mayalar arasında en yaygın olan nohut ve buğday mayalarıdır. Afyonkarahisar yöresinde kaynatılıp soğumaya bırakılan sütün sıcaklığı parmağı yakmayacak kıvama gelince içerisine çiğ ve işlemenden geçmemiş 10 kadar nohut ya da yarım avuç buğday atılır. İçerisine nohut ya da buğday atılan kavanoz kapalı bir ortama alınır ve 24 saat bekletilir. 24 saat beklemenin sonunda kavanozun içerisindeki nohut ya da buğdaylar süzülür ve yoğurt yapmak için kullanılacak olan pıhtı kıvamındaki yoğurt mayası elde edilir. Bu maya kaynamış sütün içerisine tekrar dökülür. Süt 24 saat kapalı bir ortamda bekletilir. 24 saat sonra elde edilen ürün tüketilebilir olan doğal yoğurttur (Karakaya, 2022, s. 143).

Nohut gibi hububatlarla maya hazırlanırken başka bitkilerle birlikte kullanıldığı da görülür. Örneğin olgunlaşmış birkaç incir ve keçi boynuzu, bir avuç nohut, bir miktar şap bir arada iyice dövülüp macun haline getirilir ve muhafaza edilir. Beş kilo sütün peynir elde etmek için bu macun karışımından iki üç gram yeterlidir (Oğuz, 1976, s. 628).

#### Adres | Address

*RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*

*RumeliDE Journal of Language and Literature Studies*

**e-posta:** editor@rumelide.com  
**tel:** +90 505 7958124

**e-mail:** editor@rumelide.com,  
**phone:** +90 505 7958124



Nohut mayası

Mayalık bitkiler arasında incir ve incir dalı da yaygın olarak tercih edilmektedir. Gaziantep yöresine özgü bir peynir olan “teleme” yapımı sürecinde koyun veya keçi sütü, ham incir, incir özsuğu veya incir dallarından yararlanarak kısa sürede mayalanır. Bazı bölgelerde incirle ekmek hamuru da mayalanmaktadır. Örneğın Çorum yöresinde ekmek yapımında eski hamur veya nohut mayası ağırlıklı olarak kullanılmakla birlikte yer yer incir de kullanılmaktadır<sup>7</sup>.



İncirle mayalanmış yoğurt

Yoğurt yapımında pıhtılaştırıcı olarak yaygın biçimde kullanılan bir diğerk malzeme de çam kozalağıdır. Kaz Dağı eteklerindeki bazı kırsal yerleşimlerde “kobak” şeklinde adlandırılan çam kozalağı ile uzun yıllar yoğurt mayalanmıştır. Emirdağ yöresinde kaynayan süt ocaktan indirilir ve soğumaya bırakılır. Sütün sıcaklığı parmak ucunu yakmayacak kıvama geldiğinde içerisine bir adet kurumamış, yeşil renkte çam kozalağı atılır. İçerisine kozalak atılan sütün üzeri bir örtü yardımıyla kapatılır ve süt 24 saat kadar mayalanmaya bırakılır. Mayalanan yoğurt artık hem yenilebilir hem de daha sonra yoğurt mayalarken maya olarak kullanılabilir. Kozalaktan elde edilen yoğurt uygun şartlarda daha uzun süre dayanmakta ve hiçbir şekilde ekşimemektedir (Karakaya, 2022, s. 142).

<sup>7</sup> İncir, şerbetçi otu, kül, meşe palamudu gibi bitkilerin maya olarak kullanımının işlerliğini deneysel olarak inceleyen bir çalışma için bak. (Uhri vd., 2010).

Adres | Address

RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi

RumeliDE Journal of Language and Literature Studies

e-posta: editor@rumelide.com  
tel: +90 505 7958124

e-mail: editor@rumelide.com,  
phone: +90 505 7958124





*Kozalak (Kobak) mayası çalınmış yoğurt*

Belirtilen bitkilere ek olarak gölemez, kenger, sütleğen, civan perçemi, dul avrat otu, devedikeni, çoban tarağı/eşek helvası/sütlü diken, şerbetçi otu, pıtırak otu, meşe palamudu, yoğurt otu, it üzümü, kanarya otu, ısırgan, ıhlamur çiçeği ve yaprağı gibi bitkilere ek olarak odun külü pıhtılaştırıcı özelliklerinden ötürü geçmişten beri yoğurt, peynir ve ekmeğin yapımında kullanılmıştır. Günümüzde büyük oranda unutulmuş bu mayalama usullerinden ekmeğin ıhlamur mayası (çiçek mayası), dar ve uzun meşe şarap küplerinin içine ıhlamur çiçeği ve yaprakları atılıp dövüldükten sonra üzerine su ve un eklenerek hazırlanmıştır. Oluşan yoğun kıvamlı ekşi maya, uzun süreler kullanılabilir nitelikte olup aromasını meşe fiçidan ve ıhlamurdan almıştır (<http://www.turktarim.gov.tr/Haber/485/anadolunun-eksi-maya-hikayesi>).

En bilindik şekliyle eşit miktarda un ve suyun bir araya getirilerek uygun sıcaklıkta ve zaman aralığında bekletilip ekşitilmesi ve yine belirli miktarda un ve su eklenip beslenerek elde edilen ekşi maya<sup>8</sup>, tarhana, nohut, karabiber, kara havuç, kırmızı pancar, nar, çilek, boza ve yoğurt gibi malzemelerle de yapılabilmektedir. Kaz Dağı eteklerinde tespit edilen usullerden birinde tarhana, yoğurt ve soğanın hamur kıvamına gelinceye kadar yoğrulduğu ve ardından hamur gibi kabardığı gözlemlenmiştir. Ekşi mayalı ekmeğin yapımında bu maya parçaları halinde kullanılmaktadır. Diğer bir usulde ise ıslatılan tarhana bir miktar unla karıştırılıp kısa süre bekletildikten sonra maya olarak kullanılmaktadır.



*Civan perçemi*



*Çoban tarağı*



*Dulavrat otu*

<sup>8</sup> Ekşi maya ile ilgili temel bilgiler ve ekşi maya hazırlamada kullanılan meyveler için bak. (Demir, 2021; Yıldız vd., 2021).

Adres | Address

*RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*

e-posta: editor@rumelide.com  
tel: +90 505 7958124

*RumeliDE Journal of Language and Literature Studies*

e-mail: editor@rumelide.com,  
phone: +90 505 7958124



İt üzümü



Kanarya otu



Sütleğen



Kenger



Yoğurt otu

## 5. Takvimsel İnanışlarla İlişkili Mayalar

Türk toplulukları, içinde yaşadıkları çevreyi etkileyen takvimsel ve iklimsel süreçler konusunda da zengin bir geleneksel bilgi birikimine sahiptir. Geleneksel takvim ve meteoroloji bilgisi, insan-doğa ilişkilerinde doğanın egemenliğine yenik düşmemek için halk tarafından oluşturulmuştur. Yaşamlarının her bir sürecini takvimle ve iklimle uyumlu biçimde tasarlamak zorunda olan halklar arasında bu unsurlarla ilgili çok sayıda inanış da ortaya çıkmıştır. Geleneksel ekolojik bilginin doğası gereği diğer unsurlarla ilgili inanışlarda olduğu gibi takvim ve iklim merkezli inanışlar da doğa-insan ilişkisinin kutsal/mistik yönünü oluşturmuştur. Anadolu başta olmak üzere çeşitli coğrafyalarda yaşayan Türk toplulukları arasında baharla birlikte tabiatın yeniden doğuşunun kutlanıp kutsandığı Mart Dokuzu/ Nevruz, Hıdırellez ve Mayıs Yedisi, takvime ve iklime dayalı inanış ve uygulamaların en yoğun şekliyle takip edildiği dönemlerdir. Bereket, uğur, arınma ve korunma gibi vurgular içeren uygulamalar arasında Hıdırellez’de çiy mayası ile yoğurt mayalama da vardır. Anadolu örnekleri ile sıkça karşılaşılan bu mayalama tekniği Kaz Dağı Tahtacıları arasında aşağıdaki gibidir.

Uzun süreli takvimsel gözlem ve tecrübelerin sonucu olarak Hıdırellez, doğanın ve toprağın bakteri taşıyan hava nemi ile mayalanma zamanıdır. Gün doğmadan önce çiçek ve otların üstünde oluşan çiyler beyaz bir tülbent veya kaşık yardımıyla toplanır. Çiy taneleri papatyaların üzerinden toplanabildiği gibi kozalak, çam iğnesi, ıhlamur çiçeği, sıradan çiçek ve otlardan da toplanabilir. Yörede papatya çiçeğine “yoğurt çiçeği” denilmesi de bu sebeptir. Yoğurt elde edebilmek için 1 kilo süt içerisine en az 3-4 yemek kaşığı çiy dökmek gereklidir. Süte çiy karıştırılırken tahta kaşık kullanılmalı, sütün içine metal kaşık daldırılmamalıdır. İçerisine çiy ilave edilen süt 24 saat boyunca kapalı bir ortamda bekletilerek yoğurt halini alması sağlanır. İdeal mayaya ulaşmanın süresi değişebilmektedir. İlk mayalanan yoğurt biraz daha sıvı kıvamlı olabilir. Ancak sonrasında bununla tekrar mayalanan yoğurdun kıvamı ilkinde göre çok daha katı olur.

Adres | Address

RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi

RumeliDE Journal of Language and Literature Studies

e-posta: editor@rumelide.com  
tel: +90 505 7958124

e-mail: editor@rumelide.com,  
phone: +90 505 7958124

Çiy tek başına maya görevi görebilirken eskiyen etkisini artırmak için eski mayaya da karıştırılır. Bu işleme “*maya değişimi*” adı verilir. Standart maya ile yapılan yoğurt durdukça ekşirken çiy (papatya mayası) ile mayalanan yoğurt ekşimemektedir. Bereket beklentisi ile çiy mayası ile mayalanan yoğurttan komşulara da verilir. Çiyden ayrı olarak Hıdırellez günü gün doğmadan çeşmeden veya kuyudan alınan suyun da yoğurt mayalamak için kullanıldığı görülür.



*Hıdırellez’de çiy toplama*

Kaz Dağı Tahtacıları çiy mayasıyla hamur da mayalamaktadır. Bu mayalanma işleminin sadece Hıdırellez zamanı “niyetle” gerçekleştiğine inanılır. Hıdırellez’de çiy ile hamur mayalama işleminin herkes tarafından yapılamayacağı; özellikle Hıdırellez günü doğanların yaptıkları mayalamanın tuttuğu ifade edilmektedir.

Trakya bölgesinde çiy mayasından elde edilen yoğurt, ekşitilip ayran haline getirildikten sonra bu ekşi ayranla ekmek mayası yapılır. İki tase birer bardak elenmiş un eklenir. Bunların her birine ekşi ayran eklenir. Parmak ucuyla un ve ekşi yoğurt karıştırılarak boza kıvamlı bir hamur elde edilir. Bu kapların ağzı bir temiz bir peşkirle örtülür ve mayalanacağı sıcaklık muhafaza edilerek ikisi de cam kenarında bir yere kaldırılır. Her iki kaptaki maya tutulurken kaplar ev sahibi tarafından işaretlenir. Kaplardan birine “Varlık mayası”, diğerine “Darlık mayası” denir ve birbirine karışmaması sağlanmış olur. Ev sahibi sabah uyandığında “Varlık mayası” adını verdiği kaptaki mayanın diğerinden daha fazla kabarmış ve özleşmiş olmasını temenni eder. Allah’ın ihsanıyla Hızır ve İlyas’ın bereketi evlere dağıttığına, varlık mayası kabaranların köyde geçimlerini sağladıkları işlere bereket ineceğine, zorlukların, kemliklerin, hastalıkların bertaraf olacağına inanılır. Hazırlanan bu ilk maya sonraki Hıdırellez’e kadar hamur işlerinde kullanılır. Bir parça un ilavesiyle çoğaltılarak mayanın bir sonraki Hıdırellez’e kadar devamlılığı sağlanır (<https://www.trakyaagezi.com/unutulan-bir-hidirellez-gelenegi-hidirellez-mayasi>).

Kütahya Tavşanlı yöresi Yörükleri Hıdırellez’de doğada belirgin bir değişim olduğunu, daha önce hasta olan doğanın Hıdırellez ile birlikte iyileşmeye başladığını ifade ederler. Hıdırellez’den önce hasta kabul edilen doğadan ağaç veya dal koparılmaması gerektiğini aksi takdirde bu ürünlerin kuruyacağına veya verimsizleşeceğine inanırlar. Hıdırellez sabahı çiy taneleri ile maya yapmanın yanı sıra evlerinin önüne mayalanması için süt bırakırlar. Bu sütler kendiliğinden mayalanmış ise Hızır’ın o eve uğradığına inanırlar. (<https://www.aa.com.tr/tr/yasam/ciy-damlalarindan-yogurt-mayaliyorlar/813098>)

Benzer inanışlarla Afyonkarahisar’a bağlı Emirdağ yöresinde de karşılaşılır. Hıdırellez gününün akşamı kaynamış süt bahçeye ağzı açık bir şekilde bırakılır. Sabah kalkınca sütün yoğurda dönüştüğü görülür. İnanca göze bu sütü mayalayarak yoğurt şekline dönüştüren kişi Hızır’dır. Hızır tarafından yapıldığına inanılan bu yoğurdun sıradan bir yoğurt olmadığına inanılır. Sene boyunca yapılacak olan bütün yoğurtlar bu yoğurttan bir kaşık alınarak mayalanır. Bu uygulamayla birlikte bütün senenin bolluk ve

**Adres** | **Address**

*RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*

*RumeliDE Journal of Language and Literature Studies*

**e-posta:** editor@rumelide.com  
**tel:** +90 505 7958124

**e-mail:** editor@rumelide.com,  
**phone:** +90 505 7958124

bereket içerisinde geçeceğine inanılır. Şuhut yöresinde, Hıdırellez gününden bir gün önce kaynatılan süt, gece dışarıya bırakılır ve içerisine 1 adet çam kozalağı atılır. İnanca göre Hızır gece gelerek bu kozalağı sütün içerisine batırır. Bu uygulamayla birlikte hem süt mayalanır hem de yöreye bereket gelir. Sene içerisinde yoğurt mayalanacağı zaman, bu yoğurttan 1 kaşık alınarak maya yerine kullanılır. Bu maya her Hıdırellez gününde, aynı şekilde tazelenir. Hıdırellez günü yapılan yoğurttan yiyen insanların, o yıl hiç hasta olmayacaklarına inanılır. Yine Şuhut yöresinde, bütün duaların kabul olduğu gün olarak inanılan Hıdırellez günü, süt pişirilerek üzeri örtülür ve 3 gün serin bir bölgede bekletilir. Bekleyen süt mayasız bir şekilde yoğurda dönüşür. Üzeri açılan yoğurdun üzerindeki izlerin Hızır'ın parmak izleri olduğu ve sütü yoğurda Hızır'ın bizzat kendisinin dönüştürdüğüne inanılır. Bu uygulamayla birlikte yoğurt tutarsa o gece edilen duaların kabul olacağı düşünülür. Ayrıca mayalanan yoğurt bereket getirsin diye, un ve bulgur çuvallarının üzerine bırakılır (Karakaya, 2022, s. 142-143). Anadolu'daki konar-göçerler üzerine uzun süreler araştırmalar yapan Mehmet Eröz de (1991, s. 165) yoğurt mayalama usullerinden bahsederken Hıdırellez mayasına atıf yapmıştır.

Halk takvimine dayalı inanışlar bağlamında uygulanan bir diğer mayalama usulü de nisan yağmuru kullanmadır. Pek çok bölgede olduğu gibi Afyonkarahisar'a bağlı Sultandağı yöresinde, nisan ayında yağın yağmurun bereket getirdiğine inanılır. Bu maksatla bir kap içerisinde toplanan nisan yağmurları çeşitli şekillerde kullanılır. Bu kullanım alanlarından birisi de nisan yağmurdan yoğurt mayası yapımıdır. Nisan ayında bir kapta toplanan yağmur, kaynayıp soğumuş sütün içerisine dökülür. Yoğurt mayası elde edebilmek için 1 litre süt içerisine 1 su bardağı nisan yağmuru ilave etmek gerekmektedir. İçine nisan yağmur suyu dökülen süt 24 saat ağzı kapalı bir şekilde bekletilir. 24 saatin sonrasında ise yoğurt mayası elde edilmektedir. Bu yoğurt mayasıyla birlikte ise diğer kaynamış ve soğutulmuş olan sütler yoğurt haline getirilmektedir (Karakaya, 2022, s. 143-144).

Takvime dayalı inanışlarla uyumlu biçimde pıhtılaştırıcı olarak kullanılan yağmur suyunun ve çiy tanelerinin işlevselliğini yalnızca Türk topluluklarının bahar dönemindeki kutsal zaman tanımları ile ilişkilendirmek yeterli değildir. Görüştüğümüz biyoloji ve kimya uzmanları<sup>9</sup> Nevruz ve Hıdırellez dönemlerinde rüzgarlar, böcekler ve arılar gibi canlı ve cansız etmenler aracılığıyla bitkilerde tozlaşmanın başladığını, polenlerin yararlı bakterilerden olan probiyotikleri de ihtiva ettiğini, bahar yağmurları ve çiylerle birlikte polenlerin bitkilerin üzerine düştüğünü ifade etmişlerdir. Geleneksel ekolojik bilginin modern ekoloji ile kesişim noktalarından birini oluşturacak şekilde çiy taneleri veya yağmur suyu ile toplanan pıhtılaştırıcı laktik asit bakterileri yoğurt mayalamak için nesillerdir kullanılmaktadır. Yaptığımız literatür taramalarında bahar yağmurlarının ve çiy tanelerinin sözü edilen özelliğine dönük bir analizle karşılaşmadık. Yapılacak analizlerin geleneksel bilginin teyidi ve tescili açısından son derece önemli olduğuna şüphe yoktur.

## Sonuç

Yoğurt, peynir ve ekmek gibi mayalı ürünlere yüzyıllardır beslenme biçimlerinde ve mutfak kültürlerinde dinamik biçimde yer veren Türk toplulukları, endüstriyel mayaların henüz ortaya çıkmadığı veya erişilebilir olmadığı zamanlarda doğal çevreyi oluşturan çeşitli kaynaklardan elde ettikleri pıhtılaştırıcıları keşfetmişlerdir. Uzun süreli tecrübelerle ulaşılan sonuçların geleneksel bilgi dağarcığına eklenmesi ile hayvansal, bitkisel ve iklimsel temelli maya kaynakları günümüze kadar ulaşmıştır. Konvansiyonel tarımın üretim süreçlerine dahil ettiği ilaç ve gübre gibi kimyasal bileşenlere ek olarak endüstriyel gıda işleme alanlarında kullanılan ek kimyasalların gıda kalitesine ve insan sağlığına etkilerinin sıklıkla gündeme geldiği günümüzde doğal besinlere ve beslenmeye gösterilen ilgi

<sup>9</sup> Katkılarından ötürü Doç. Dr. Serpil Uğraş ve Prof. Dr. Halil İbrahim Uğraş'a teşekkürlerimi sunarım.

Adres | Address

RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi

RumeliDE Journal of Language and Literature Studies

e-posta: editor@rumelide.com

e-mail: editor@rumelide.com,

tel: +90 505 7958124

phone: +90 505 7958124

her geçen gün daha da artmaktadır. “Agroekolojik tarım” adı ile yaygınlaştırılmaya çalışılan gıda üretim biçimine ek olarak ürünlerin besine dönüştürülmesi süreçlerine dönük teknikler konusunda alternatif arayışları gelişmiş ülkeler arasında stratejik bir boyuta taşınmıştır. Bu süreçte geleneksel bilgi kaynaklarına sıklıkla başvurulmaktadır. Nitekim Birleşmiş Milletler çatısı altında faaliyet gösteren ve biyo-çeşitliliğin korunması, gıda güvenliği, çevre yönetimi, sürdürülebilir kalkınma, temel sağlık, kültürel kimlik, sosyal dayanışma, kültürel çeşitlilik, sosyoekonomik geçiş kaynaklarının geliştirilmesi gibi farklı alanlar açısından geleneksel bilgi sistemleriyle geleneksel kültür ifadelerinin önemli ve değerli olduğu vurgulayan WIPO<sup>10</sup> (World Intellectual Property Organization) genetik kaynaklar olarak gördüğü, yeniden üreyen veya üretilebilen tıbbi bitkileri, tarımsal tohumları ve hayvansal ırklar gibi, hayvan ve mikrobiyal materyalleri içeren örnekleri (Özdemir, 2018, s. 5) araştırmayı, envanterlemeyi, yaygınlaştırmayı, yerel ve geleneksel bilgiyi fikri mülkiyet hakları kapsamında tescillemeyi ve markalaştırmayı öncelemektedir<sup>11</sup>. Öte yandan söz konusu organizasyon içinde yer alan geleneksel bilgi ve folklor komisyonunun önceliklerinden birini çalışma konumuzun içeriği ile uyumlu konular oluşturmaktadır.

Türk toplulukları arasında stratejik öncelikler arasında yer alamamış olsa da gıda, beslenme, sağlık ve doğal kaynak sürdürülebilirliği konularında farkındalığı yüksek zümreler tarafından geleneksel bilgi kaynaklarının yeniden keşfedildiği görülmektedir. Yüzyıllar boyunca kullanılan ancak özellikle 20. yüzyılın son çeyreğinden itibaren yerini modern muadillerine bırakan geleneksel maya ve mayalayıcılara gösterilen ilginin de her geçen gün artmakta olduğu görülmektedir. Nebi Özdemir’in ifadesiyle (2018: 9) “Geleneksel ürünlerin ötelendiği ilk dönemdeki sanayi ürünü gıdanın değerinin son dönemde gelenekle korunmaya çalışması dikkat çekicidir. Bir bakıma yeni sunulurken gelenek eskitilerek ötelenmekte, daha sonra da etkisizleşen yeni gelenekle canlandırılmaya çalışılmaktadır.”

Çalışmada haklarında bilgi verilen geleneksel mayalara kısmen de olsa yeniden yönelişin temelinde özgün tatlar elde etme ve doğal beslenme beklentileri vardır. Kültür ekonomisinin ve yaratıcı endüstrilerin büyük oranda geleneksel bilginin güncellenmesi esasına dayandığı hatırlandığında bu geleneksel mayaların uluslararası kriterlere uygun biçimde marka tescillerinin yapılması ve mülkiyet hakları ile ilgili prosedürlere dahil edilmesi, hem kadim bir kültürel mirasın güncellenerek yaşatılması hem insani ve doğal çeşitliliğin korunması hem de stratejik öneme sahip yerel kaynaklardan katma değer elde edilmesi açısından önem taşımaktadır.

### Kaynakça

- Anderson, J. E. (2009). *Law, Knowledge, Culture: The Production of Indigenous Knowledge in Intellectual Property*. Cheltenham: Edward Elgar Press.
- Blakeney, M. (1999). *Intellectual Property Aspects of Ethnobiology*. Kondon: Sweet & Maxwell Press.
- Caramia, G. ve Silvi, S. (2011). Probiotics: From the Ancient Wisdom to the Actual Therapeutical and Nutraceutical Perspective. *Probiotic Bacteria and Enteric Infections*, (eds. J. J. Malago, J. F. Koninkx, R. Marinsek-Logar), 1-23, London: Springer.

<sup>10</sup> WIPO, dünyada dengeli ve ulaşılabilir bir fikri mülkiyet sistemi oluşturabilmek ve yönetebilmek için 14 Temmuz 1967 tarihinde Stockholm’de imzalanan sözleşme ile kurulmuştur. 1974’ten itibaren Birleşmiş Milletler’in teşkilat şeması içinde yer alan kuruluşun 188 üye ülkesinden biri olan Türkiye 1976 yılında teşkilata dahil olmuştur (<https://www.telifhaklari.gov.tr/Dunya-Fikri-Mulkiyet-Orgutu-WIPOOMPI>). WIPO geleneksel bilgi, genetik kaynaklar ve folklorun geleneksel kültürel ifadeleri ile ilgili olarak sunulan farklı bakış açılarını ve çözüm önerileri değerlendirerek ülkelerin kendilerine özgü koruma politikalarını, yasalarını, bilgi sistemlerini ve uygulama araçlarını geliştirmelerine katkı sağlamaktadır (Yolcu ve Aça, 2019, s. 865).

<sup>11</sup> Yerli ve geleneksel bilginin fikri mülkiyet hukuku içinde nasıl üretildiğini, konumlandığını ve bu konunun hem ulusal hem de uluslararası yargı alanlarındaki etkileri ile ilgili olarak şu kaynaklara müracaat edilebilir: (Anderson, 2015; Blakeney, 1999; Curci, 1999). Geleneksel ekolojik bilginin markalaşması konusunda Türkiye’den önemli bir çalışma olması hasebiyle bak. (Özdemir, 2022).

Adres | Address

RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi

RumeliDE Journal of Language and Literature Studies

e-posta: editor@rumelide.com  
tel: +90 505 7958124

e-mail: editor@rumelide.com,  
phone: +90 505 7958124

- Croxford, S. (2010). *Türkiye'nin Peynirleri*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Curci, J. (2010). *The Protection of Biodiversity and Traditional Knowledge in International Law of Intellectual Property*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Çakmakçı, S., Cantürk, A. ve Çakır, Y. (2017). Peynir Üretimi İçin Sütü Pıhtılaştırıcı Enzimlere Genel Bir Bakış ve Güncel Gelişmeler. *Akademik Gıda*, 15(4), 396-408.
- Dağ, T. (2020). *Geleneksel Peynirlerin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: İzmir Örneği*. Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Dunne, J., Evershed, R. P., Salque, M. etc. (2012). First Dairying in Green Saharan Africa in the Fifth Millennium BC. *Nature*, 486, 390-394.
- Eröz, M. (1991). *Yörükler*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları.
- Evershed, R. P., Payne, S., Sherratt, A. G. etc. (2008). Earliest Date for Milk Use in The Near East and Southeastern Europe Linked to Cattle Herding,. *Nature*, 455, 528-531.
- Güngör, A. (1998). Neolitik Dönemde Beslenmenin İnsan Morfolojisine Yansımaları. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 38 (1-2), 367-379.
- Güngör, K. (1941). *Cenubi Anadolu Yörüklerinin Etno-Antropolojik Tetkiki*. Ankara: Dil, Tarih ve Coğrafya Fakültesi Yayınları.
- <http://www.turktarim.gov.tr/Haber/485/anadolunun-eksi-maya-hikayesi> (Erişim: 17.06.2022)
- <https://www.exploreyeast.com/article/the-history-of-yeast> (Erişim: 25.02.2022)
- <https://www.trakyagezi.com/unutulan-bir-hidirellez-gelenegi-hidirellez-mayasi/> (Erişim: 25.06.2022)
- <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/ciy-damlalarindan-yogurt-mayaliyorlar/813098> (Erişim: 1.06.2022)
- Karakaya, H. (2022). Geleneksel Ekolojik Bilginin Hayata Yansımaları: Afyonkarahisar Yöresinde Doğal Yöntemlerle Yoğurt Yapma Teknikleri. *Kazdağları ve Geleneksel Ekolojik Bilgi*, (ed. M. A. Yolcu), 127-148, Çanakkale: Paradigma Akademi Yayınları.
- Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü*, (1991), haz. Ahmet Bicand Ercilasun vd., Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Oğuz, B. (1976). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri-I (Giriş, Beslenme Teknikleri)*. İstanbul: Doğu Batı Yayını.
- Oğuz, B. (1980). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri -II (Tarım, Hayvancılık, Meteoroloji)*. İstanbul: Doğu Batı Yayını.
- Ögel, B. (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş (Türklerde Yemek Kültürü)*. c. IV, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özbek, M. (2000). *Dünden Bugüne İnsan*. Ankara: İmge Yayınevi.
- Özdemir, N. (2018). Geleneksel Bilgi ve Kültür Ekonomisi. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 18/1, 1-28.
- Özdemir, N. (2022). Geleneksel Ekolojik Bilginin Markalaşması. *Kaz Dağları ve Geleneksel Ekolojik Bilgi*, (ed. M. A. Yolcu), 25-58, Çanakkale: Paradigma Akademi Yayınları.
- Özden, A. (2008). Yoğurdun Tarihi. *Güncel Gastroenteroloji*, 12/2, 128-133.
- Tuztaş, A. H. (2005). *Günümüzde Isparta'da Yaşayan Yörüklerin Siyasi ve Kültür Tarihleri*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Uhri, A., Solak, Ü. M. ve Albayrak, A. (2010). Hitit Mutfak Kültürüne Deneysel ve Etnoarkeolojik Bir Yaklaşım. *VII. Uluslararası Hititoloji Kongresi Bildirileri*, 1. Cilt, 317-334, Ankara: Çorum Valiliği Yayınları.
- Ünsal, A. (2007). Silivrim Kaymak. *Türkiye'nin Yoğurtları*, 13-61, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Adres | Address

RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi

RumeliDE Journal of Language and Literature Studies

e-posta: editor@rumelide.com  
tel: +90 505 7958124e-mail: editor@rumelide.com,  
phone: +90 505 7958124

- Yeliz Demir, Geleneksel Ekşi Mayanın Sağlık ve Ekmek Üzerindeki Etkileri. *Aydın Gastronomy*, 2021, 5 (1), 63-70.
- Yıldız, B., Çakıcı, A., Uslu, D. Y. ve Uslu, H. (2021). Ekmek Üretiminde Ekşi Maya Üzerine Taze Meyvelerin Kullanımının Etkisi. *Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 10 (1), 150-159.
- Yolcu, M. A. ve Aça, M. (2010). Geleneksel Ekolojik Bilgi ve Folklor. *folklor/edebiyat*, 25 (100), 861-871.
- Zeder, M. A. (2012). The Domestication of Animals. *Journal of Anthropological Research*, 68 (2), 161-190.
- Zeyrek, A. N. (2011). *Eski Roma Uygarlığında Beslenme Kültürü*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Anabilim Dalı Yayınlanmamış Yüksek Lisan Tezi.

**Adres | Address**

*RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*

*RumeliDE Journal of Language and Literature Studies*

**e-posta:** editor@rumelide.com

**e-mail:** editor@rumelide.com,

**tel:** +90 505 7958124

**phone:** +90 505 7958124