

## Et ve Et Ürünleri Tarihi Üzerine Bir Araştırma

Gülçin ÖZBAY<sup>1</sup>, Serkan SEMİNT<sup>2</sup> ve Vildan TÜYSÜZ<sup>3</sup>

### Öz

İnsanoğlu geçmişte beslenme ihtiyacını karşılamak için çeşitli besinler tükettiymiştir. Bu besinler içerisinde et ve et ürünleri önemli bir yer tutmaktadır. Et ve et ürünleri protein kaynağı olması sebebiyle günümüzde de vazgeçilmez bir gastronomik ürün olarak tercih edilmektedir. Bu bakımdan yürütölen bu araştırmanın temel amacı, et ve et ürünlerinin tarihi süreçleri hakkında bilgi edinmektir. Amaç doğrultusunda çalışmada nitel araştırma yöntemleri içerisinde yer alan doküman analizi yöntemi kullanılmıştır. Ulusal ve uluslararası çalışmalar taranarak et ve et ürünleri tarihi hakkında detaylı bilgiye ulaşılmıştır. Elde edilen bilgiler doğrultusunda ilk olarak tarih boyunca tüketilen etler hakkında genel bir bilgi verilmiştir. Daha sonra et ve et ürünleri kategorize edilerek literatür desteklenmiştir. Kategorisi yapılmış et ve et ürünleri, kasap hayvanları eti, kümes hayvanları eti, deniz ürünleri, av hayvanları eti ve diğer etler ve işlenmiş et ürünleri olarak isimlendirilmiştir. Bu başlıklar altında hangi hayvanların yer aldığı, bu hayvanların evcilleştirilmeye başlandığı yerler, nasıl yayıldığı, hangi toplumda nasıl yer tuttuklarına dair bilgilere yer verilmiştir. Araştırma sonucuna göre; kanatlı hayvanlardan ilk evcilleştirilen türün kaz, küçükbaş hayvanlardan ilk evcilleştirilen türün keçi, büyükbaş hayvanlardan ilk evcilleştirilen türün deve ve tarihsel süreçte ilk tüketilen et ürünleri arasında sakatatın yer aldığı saptanmıştır.

*Anahtar Kelimeler:* Et, Et Ürünleri, Et ve Et Ürünleri Tarihi

## A Research on The History of Meat and Meat Products

### Abstract

In the past, human beings have consumed various foods to meet their nutritional needs. Meat and meat products have a significant place in these foods. Meat and meat products are preferred as indispensable gastronomic products today, as they are a source of protein. In this respect, the prime purpose of this research is to obtain information about the historical processes of meat and meat products. In line with the purpose, the document analysis method, one of the qualitative research methods, was used in the study. We scanned national and international studies to obtain detailed information about the history of meat and meat products. In line with the information obtained, we gave general information about meat and meat products. We divided them into the following categories: butcher's meat, poultry meat, seafood, game meat, and other meats and processed meat products. According to the results of the research, it was determined that the first domesticated species among poultry was the goose, the first domesticated species among ovine animals was the goat, the first domesticated species among bovine animals was the camel, and offal was among the first meat products consumed in the historical process.

*Keywords:* Meat, Meat Products, History of Meat and Meat Products

### Atıf İçin / Please Cite As:

Özbay, G., Semint, S. ve Tüysüz, V. (2024). Et ve et ürünleri tarihi üzerine bir araştırma. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(2), 765-779. doi:10.33206/mjss.1288892


**Geliş Tarihi / Received Date:** 27.04.2023

**Kabul Tarihi / Accepted Date:** 23.11.2023


<sup>1</sup> Doç. Dr. - Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Faköltesi, gozbay@subu.edu.tr,

 ORCID: 0000-0002-5647-7137

<sup>2</sup> Arş. Gör – Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yökekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, semintserkann@gmail.com,

 ORCID: 0000-0002-6305-1898

<sup>3</sup> Doktorant - Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, vildansarica.75@gmail.com,

 ORCID: 0000-0002-4674-5628

## Giriş

Hayvansal besinler tarih boyunca insanların temel besin kaynağı olmuştur. Et ve et ürünleri her dönemde ilk sıralarda yerini almıştır. Evcilleştirilmiş olan hayvan etlerinin tüketimi yaygınken av hayvanları etleri Türk mutfağı çalışmalarında arka planda kalmıştır. Buna karşın Türklerde tüketimi az olsa da önemi büyük olan av etlerinin incelenmesi Türk mutfağının zenginliğini vurgulayacaktır (Süren, 2021: 150). Besin maddeleri içerisinde yer alan et ve et ürünleri gastronomik değer olarak her toplumda önem arz etmektedir. İslamiyet öncesi dönemde et ve et ürünleri tüketimi oldukça fazladır. Av hayvanları, besi hayvanları ve kümes hayvanları tüketilen bu ürünlere örnek gösterilmektedir.

Gastro turistler, tükettiği her besinin nereden geldiği ve yemekler içerisinde nasıl kullanıldığı hakkında bilgi edinmek istemektedir. Ulusal ve uluslararası literatür incelendiğinde et ve et ürünleri hakkında bazı çalışmalara rastlanmıştır. *Et tüketimine ilişkin araştırmalar* (Koizumi vd., 2001; Fidan & Klasra, 2005; Liu vd., 2005; Reddy vd., 2010; Daniel vd., 2011; Uzundumlu vd., 2011; Durmuş vd., 2012; Alimi, 2013; Kızılaslan vd., 2013; Phuong, 2014; Salawu vd., 2014; Can vd., 2015; Denli vd., 2016; Zhang, 2017; İkikat Tümer vd., 2016), *et ürünlerini satın alma üzerine araştırmalar* (Sichilima vd., 2015; Aral vd., 2013; Mutlu ve Yurdakul (2008), *et ve et ürünleri talebi üzerine araştırmalar* (Alboghady vd., 2010), *et tüketiminde demografik faktörler üzerine araştırmaların* (Uzundumlu vd., 2011; Phuong, 2014) olduğu saptanmıştır. Araştırma kapsamında ilgili literatür incelendiğinde et ve et ürünleri tarihinin doğrudan incelendiği bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu bağlamda yapılan bu çalışma özgün olması ve literatürdeki boşluğu doldurması bakımından önem arz etmektedir. Aynı zamanda çalışma, araştırmacılara diğer gastronomik ürünlerin tarihsel süreçteki yerlerini değerlendirebilmeleri konusuna farklı bir açıdan bakmalarını sağlayacaktır. Et ürünlerinin tarihinin değerlendirildiği çalışmaların sınırlı olması sebebiyle bazı et ve et ürünlerinin tarihsel sürecine araştırmada yer verilememiştir. Bu durum araştırmanın kısıtını oluşturmaktadır. Et ve et ürünleri hakkında tarihsel bilgiler derlenmiştir. Bu çalışmada et ve et ürünlerinin tarihleri hakkında bilgi edinmek amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda aşağıdaki araştırma sorularının yanıtları aranmıştır:

- ✓ Tarih boyunca tüketilen etler nelerdir?
- ✓ Et ürünlerinin, kümes, kasap, deniz ve av hayvanlarının tarihsel süreçteki yerleri nedir?
- ✓ Hangi toplumlarda hangi hayvanlar evcilleştirilmiştir?
- ✓ Evcilleştirilen hayvanların yayılma sahası nasıldır?
- ✓ Evcilleştirilen hayvanların kronolojik olarak sıralanması nasıldır?

## Literatür Taraması

### Tarih Boyunca Tüketilen Etler

İslamiyet öncesi dönemde bozkır yaşamı hâkim olmuş ve Türklerin o dönemde temel besin maddesini et oluşturmuştur. Ekonomide hayvancılığın önemli bir yer tutması sebebiyle Türk beslenme kültüründe de et vazgeçilmez bir ürün olarak kabul edilmektedir. Hunlardan itibaren tarihi kayıtlarda görüldüğü üzere Türklerin bol miktarda et tükettiğine değinilmiştir. At, koyun ve keçi (Baysal, 1990: 26; Göde, vd., 2021: 219) yetiştiriciliğine dayalı olarak hayvancılık yapımları Türklerin bolca et tüketmelerine olanak sağlamıştır (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014: 44). İslamiyet öncesi dönemde olduğu gibi Orta Asya döneminde de Türklerin geçim kaynağı hayvancılığa dayanmıştır. Bu duruma bağlı olarak Orta Asya mutfak kültüründe de et yemekleri hâkim olmuştur. Yemeklerin çoğunluğunu hayvansal ürünler oluşturmuştur. Özellikle kırmızı etin yaygın bir şekilde kullanımı yemeklerin lezzeti açısından olumlu sonuçlar doğurmuştur. Türklerin ilk olarak geyik eti akabinde at eti yediği tahmin edilmektedir. Sonrasında ise küçükbaş hayvanlardan olan koyun ve keçi etlerinin tüketildiği bilinmektedir. Uygurlar döneminde fakirler koyun eti tüketirken zenginler ise at eti tüketmiştir (Kaynak, 2021: 9). Tarih boyunca tüketilen etlere ilişkin bilgiler Tablo 1.'de verilmiştir. Tablo verileri incelendiğinde kanatlı hayvanlardan ilk evcilleştirilen türün kaz, küçükbaş hayvanlardan ilk evcilleştirilen türün keçi, büyükbaş hayvanlardan ilk evcilleştirilen türün ise deve olduğu görülmektedir.

**Tablo 1. Tarih Boyunca Tüketilen Hayvanlara İlişkin Bilgiler**

Hayvan	Evcilleştirildiği Dönem/ Yıl	Yayıma Sahası	Kaynak
Domuz	M.Ö. 8000-9000	Hazar Denizi, İran Yaylaları ve Moğol Çölü	şahin, 2020: 109
Koyun	M.Ö. 9000	Kuzeyde Avrupa, Güneyde Afrika ve Hindistan	Heiser, 1990
Keçi	M.Ö. 8000	Kafkasya, İran, Kuzeydoğu Irak, doğuda ise Sind ve Belucistan	Boyazoğlu vd., 2005: 14; Yiğen, 2020: 6
Sığır	M.Ö. 7000	-	Darby vd., 1977; evrimagaci.org
Kaz	M.Ö. 5200-4000	-	www.yatirimadestek.gov.tr
Deve	M.Ö. 3000-2500	İran, Horasan ve Türkmenistan	Kılıç ve Mutlu, 2018: 690
Ördek	M.Ö. 3000	Güneydoğu Asya	Zeuner 1963; Wood-Gush 1964; Weishu, 1989; Yeh, 1980
Tavuk	M.Ö. 2000	Doğu ve Batı	Zeuner 1963; Crawford 1984; Kaya ve Yıldız, 2014: 21
Hindi	M.S. 500	Doğunun çoğu, Güneybatı ABD'nin bazı kısımları, Kuzey Meksika ve Güneydoğu Kanada	Klasing, 2005: 427
Tavşan	Orta Çağ (395-1453)	-	acikders.ankara.edu.tr
Bıldırcın	11 ve 12. Yüzyıl	Kore, Hong Kong ve Tayvan	Elabbas, 2022: 1
Sülün	-	Avrupa, Kuzey Amerika ve Avustralya	Ashrafzadeh vd., 2021

Türklerde koyun, at gibi hayvanların etleri yenmekle beraber kurban olarak da sunulan geyik, koç ve dağ keçisi de dikkat çekmektedir. Bunun yanı sıra sığır ve devenin de kurbanlık olarak tüketildiği bilinmektedir. Türk toplumunda doğum ve düğün törenlerinde verilen ziyafetlerde et yemekleri önemli bir yer tutmaktadır. İbn Fazlan, Oğuzların ölü aşı için 100 ila 200 arasında at kesip tükettiklerini ifade etmiştir. Ayrıca eski Türk toplumu, ölümden sonraki hayat anlayışları kapsamında ölülerin orada yemek yiyip ve içeceklerine inanmaları sebebiyle çeşitli sayıda yiyecekleri mezarlarına koymuşlardır. Genel olarak ölüleri gömme törenlerinde et dolu bir kap ve kısrak sütü dolu bir küpün mezar önüne bırakıldığı aktarılmaktadır (Kılıç ve Albayrak, 2012: 710).

Domuz (*Sus L.*), Suidae (Domuzgiller) familyasından geviş getirmeyen Avrasya menşeli bir hayvandır. Günümüze bakıldığında domuzun hem yabani hem de kültür ırkları hemen hemen dünyanın her bölgesinde bulunmaktadır. (Çalışkaner, 1984: 2). Domuzun ilk olarak Orta Asya'da evcilleştirildiği daha sonra Hazar Denizi, İran Yaylaları ve Moğol Çölü ile çevrelenmiş bölgede yetiştirilmeye devam edildiği belirtilmiştir. Diğer bir taraftan yapılan son arkeolojik çalışmalar, özellikle Göbeklitepe kazıları, domuzun ilk olarak Anadolu'nun güneydoğusu ve Mezopotamya'nın kuzeyinde evcilleştirildiğini göstermiştir. Domuz yetiştiriciliğine dair başlıca bilgiler aşağdaki gibidir (şahin, 2020: 109):

- ✓ *Batman- Hollan Çemi Höyüğü*: Sason Çayı'nın batı kıyısında antik bir site olan Hollan Çemi Höyüğü, günümüzden 11.700 ila 11.270 yıl öncesine dayanmaktadır. Bu bölgede yaklaşık iki ton hayvan kemiği tespit edilmiş olup bunlardan %12'si domuz kemiği olduğu bilinmektedir.
- ✓ *Diğarbakır-Çayönü Höyüğü*: Ergani'nin 7 km güneybatısında, M.Ö. 8200-6000 yıl öncesine ait kalıntıların tespit edildiği höyük olarak bilinmektedir. Yaban domuzu kalıntıları yani diğer adıyla sıra domuz kültürü olduğuna dair kalıntılar ortaya çıkmıştır.
- ✓ *şanlıurfa- Nevali Çori*: Hilvan'daki bu tarihi saha günümüzde Atatürk barajı suları altında kalmıştır. M.Ö. 8400-7540 yılları arasında kalıntılar arasında yaban domuzunun kemikleri ve domuzun evcilleştirildiğine dair kalıntıların bulunduğu tespit edilmiştir.

Etler çoğunlukla renklerine göre sınıflandırılmaktadır. Kırmızı et (dana, sığır, kuzu, koyun gibi büyükbaş veya küçükbaş hayvan etleri), beyaz et (tavuk, ördek, kaz, hindi), balık (deniz canlıları vb.) olmak üzere üç başlık altında sınıflandırılmaktadır. Et türlerinin geniş başlık altında sınıflandırılması ise şu şekildedir (Varnam & Sutherland, 1995; Türkan, 2012):

- ✓ Kasap hayvanları: Koyun, keçi, sığır, deve.
- ✓ Kümes hayvanları: Ördek, kaz, hindi, tavuk.

- ✓ Av hayvanları: Karaca, geyik, tavşan, yaban kazı, yaban ördeği, sülün, keklik vb.
- ✓ Tatlı su balıkları: tatlı su somonu, tatlı su levreği, tatlı su kefali, alabalık, yayın, sazan vb.
- ✓ Deniz balıkları: Deniz somonu, barbunya, mercan, çupra, karagöz, mezgit, pisi, dil, kalkan, kırlangıç, levrek, kefal, zargana, tırsi, hamsi, sardalye, istavrit, yılanbalığı, uskumru, palamut, torik, çinekop, lüfer vb.
- ✓ Kabuklu deniz hayvanları: Yengeç, kerevit, karides, ıstakoz.

### **Kasap Hayvanları Eti**

Kasap hayvanları; avlanma, gütmeye ve kesim gibi teması gerektirmektedir. Tüm toplumlar, hayvanlarla belirli bir dereceye kadar bir arada var olmuştur. Avlanma eylemi sosyal olarak önemlidir ve kutlama ayinlerine ve hikâye anlatımına yol açmıştır (Lerot & Praet, 2017). Ekroth (2007: 250) Antik Yunan'da et tüketimini araştırdığı çalışmada kesilen hayvanların kurban edilmesinin Yunan dininde önemli bir yer tuttuğuna değinmiştir. Genellikle sığır, koyun, keçi gibi evcil hayvanların kesilmesi "thysia" olarak adlandırılmaktadır. Kurban kesme ritüeliyle insanların tanrı ile iletişim kurduğunu, yardım istediklerini veya gerçekleşmiş dilekleri için tanrıya teşekkür ettiklerini ifade etmiştir. Kurban edilen hayvanların genellikle tören sonunda yendiğine ve toplu et yemeklerinin Antik Yunan'da hem siyasal hem de ekonomik açıdan önemli işlevi olduğunu aktarmıştır. Aşağıda bazı kasap hayvanlarının tarihsel sürecine yer verilmiştir.

**Deve:** İslamiyet öncesinde Arabistan'ın beslenmesinde en önemli rolü süt ve süt ürünleri oynamıştır. Eski şürlere ve Kuran'a göre, Arabistan diyetin ana maddeleri süt, süt ürünleri ve hurmadır. En çok deve sütü kullanılmıştır. Develerin en az 3.800 yıl önce Arap yarımadasında evcilleştirildiği bilinmektedir (Zeder, 2006: 143; Rosen ve Sidel, 2010: 63). Ancak devenin daha sonra Mısır ve Sahra'ya yayıldığı ve Roma dönemine kadar önem kazanmadığı bilinmektedir. Çoğu uzman develerin Afrika'ya ilk olarak Kızıldeniz'i geçerek ulaşmış olabileceğini düşünülmektedir. Fakat yine de develerin Afrika'ya ilk ne zaman geldikleri konusu belirsizliğini korumaktadır. Daha sonra develer, Cibuti'den Kenya'daki Tana Nehri'ne kadar uzanan çorak toprakları işgal eden Afar ve Somali'nin yayılmasını körüklemiştir. Öte yandan M.Ö. 1000'li yılın başlarında Orta Asya coğrafyasına ait çift hörgüçlü devenin Yakındoğu'ya gelişi gerçekleşmiştir. Hatta Asur kralı III. Salmanassar Döneminde (M.Ö. 859-824) Yakındoğu'da Asya devesi ile alakalı en eski betimlemelerin olduğu görülmüştür (Sever, 1987: 426). Bu betimlemelerin Mısırlılar ve Sümerliler tarafından bilindiği çivi yazılı belgelerde de yer almaktadır. Fakat özellikle Mezopotamya'da ve Yakındoğu'da devenin tanınmasına katkı sağlayan Asurlular olmuştur (Baskıcı, 1998: 86-88). Ahamenişler zamanında, kral ve genellikle onunla yemek yiyen 1.500 kişi, develer ve devekuşları da dâhil olmak üzere aralarından seçim yapabilecekleri çok çeşitli hayvan etlerini tercih ettikleri bilinmektedir. 15. yüzyıl Mısır pazarında buğday, arpa, pirinç, fasulye, bezelye, nohut, havuç, salatalık, limon, karpuz, dana eti, koyun eti, tavuk, kaz, şeker, zeytinyağı, susam yağı, sadeyağ ve beyaz peynir gibi her türlü gıda maddesi satın alınmıştır. Bu gıda maddeleri arasında deve eti önemli bir yer tutmaktadır (Zeuner, 1963).

**Sığır:** Sığırın Anadolu'da M.Ö. 7000 yıllarında evcilleştirildiği bilinmektedir. Sığırlar ister avlansın ister güdülsün, çobanların ilk olarak tercih ettikleri gıdanın et olduğu ifade edilmiştir. Sığır, Eski Mısır'da en değerli hayvan olarak kabul edilmiştir. Yük hayvanı ve kurbanlık hayvan olmanın yanı sıra bir besin kaynağı olarak da hizmet etmiştir. Sığır, sığır tanrısı olan Hathor (bir ana tanrıça) ile ilişkilendirilerek kutsal kabul edilmiştir. Yetiştirilmesi maliyetli olan sığırlar, tapınaklarda ve mezarlarda kurban edilmek için ilk tercihler arasında yer almıştır. Sayısız mezar resmi ve kabartması, sığır yetiştiriciliği, kurban alayı ve genç, iyi beslenmiş öküzlerin kurban edilmesi sahnelerini göstermektedir. Eski Mısır'da sığır eti en fazla seçkinler ve sığırları kesen rahipler tarafından tüketilmiştir. Sığırlar, sarayda kesilmiş ve bir bütün olarak kızartılmıştır. Bunun yanı sıra parçalar halinde de ızgara yapılmıştır. (Darby vd., 1977).

**Koyun:** Koyun, geniş getiren sütü, eti ve derisi için yetiştirilen evcil bir hayvandır. Dışisine "marya", erkeğine "koç" yavrusuna ise "kuzu" adı verilmektedir. Koyunun yeryüzünde ilk olarak Orta Asya'nın dağlarında ve yaylalarında yabani olarak yaşadığı bilinmektedir. 10-20 bin yıl öncesine yani Neanderthal çağına ait İsviçre göl evleri kalıntılarında yünlü kumaş parçalarına rastlanması koyunun ilk evcilleştirilen hayvanlar arasında yer aldığını göstermektedir. M.Ö. 4000 yılında Babililerin dokumacılıkta koyunyünü kullandığı bilinmektedir. Anan'da (Türkistan'ın güneyi) yapılan kazılarda M.Ö. 800 yılına ait koyun iskeletlerine rastlanılmıştır (Hastaoglu ve Şeker, 2020: 661). Heiser (1990) ise evcilleştirilmiş koyunların arkeolojik kalıntılarının M.Ö. 9000 yılına kadar uzadığını dile getirmiştir. İran dağlarında koyun sürülerini takip eden göçebe toplayıcılar, yaklaşık 12.000 yıl önce yabani sürüleri yönetmeye başlamıştır. Büyük koyun sürüleri öncelikle yünü, kılı ve sütü için tutulmuştur. Koyunlar nadiren kurbanlık hayvan olarak tasvir

edilmiş veya adak olarak mezarlara konulmuştur (Emery, 1962). Hunların av hayvanları içerisinde en fazla koyun eti ile beslendikleri nadiren de olsa at eti tükettikleri çeşitli kaynaklar arasında yer almaktadır. M.Ö. 2000 sonlarında, “şair bir Çinli Prenses” Hun ileri gelenlerinden biri evlendirilmiş hasretini ve derdini anlatırken koyun etinin de beslenme kùltüründeki yerinden bahsetmiştir (Talas, 2005: 277).

**Keçi:** Keçi, M.Ö. 8000 yılında bugün İnan olarak bilinen bölgede evcilleştirilen ilk çiftlik hayvanı olmuştur. Bilinen ilk uygarlıkların beşiği Mezopotamya ile İnan’ın yakın çevresinde keçinin evcilleştirilmesi insanların yaşamına doğrudan katkıda bulunmuştur. Keinin varlığı ve antik toplumların her alanında (din, ekonomi, beslenme, örf ve adetler, günlük alışkanlıklar vs.) yer alması özel bir öneme sahiptir. Keçi, Sümer ve Babil tanrıları Marduk ve Ningirsu için kutsal olmuştur. Firavun tanrısı Osiris’inin ise bazen keçi şeklinde görüldüğüne inanılmıştır. Zeus, doğurganlığın ve bolluğun sembolü olarak kabul edilen Amalthea keçisinin sùtüyle beslenmiştir. Doğu kùltürlerinde “Yang Ching”, beyaz yüzlü, boynuzlu, uzun sakallı ve özel başlıklı keçi olan Fan-Yin’in tanrısıdır. Keçi, aynı zamanda bir Moğol tanrısı olarak da bilinmektedir. İncil’deki Yaratılış Kitabında bahsedildiği gibi, keçilerin sùtü ve etin kalitesi İbraniler için önemli olmuştur. Mısır’da Firavun Tutankamon, en sevdiği keçi peynirinin mezarına koyulmasını emretmiştir. (Boyazoėlu vd., 2005: 14-15).

### Kümes Hayvanları Eti

Kanatlı hayvan grubuna ördek, kaz, tavuk, hindi gibi çeşitli hayvan türleri girmektedir (Akın, 2016). Bu hayvan türlerinin etleri, beyaz et olarak da adlandırılmaktadır (şengül vd., 2020). Aşağıda bazı kümes hayvanlarının tarihsel süreçlerine ilişkin bilgiler yer almaktadır.

**Kaz:** Kazlar, ilk evcilleştirilen kanatlı hayvandır. Çin’de yapılmış olan güncel bir araştırmada kazların evcilleştirilmesinin 7.000 yıl öncesine dayandığı belirtilmiştir. Bunun yanı sıra kazların en eski evcilleştirilmiş kanatlı türü olduğu da ortaya konulmuştur. Diğer kümes hayvanlarına göre hastalık ve soğuk iklim şartları altında dayanıklılığı en yüksek kanatlı türü olarak bilinmekte olan kazlar, farklı amaçlarla kullanılmıştır. Özellikle yüksek yağ oranına sahip olması, kaz etinin daha lezzetli olmasında önemli olan baş faktördür. (Güner, 2022: 1482). Kaz ciğerinin ve yumurtasının besleyici değerinin yüksek düzeyde olması diğer kümes hayvanlarından birkaç adım önde olmasını sağlamaktadır (Xiangpin, 1998; Xue vd., 2019). Çin dünyada en fazla kaz yetiştiren ÷lke konumundadır. Macaristan ise Çin’den sonra en fazla kaz yetiştiren ÷lkedir (Arslan, 2017: 56-58). Dünya genelinde 204 farklı kaz çeşidinin olduğu bilinmektedir. Türkiye’de ise genellikle Muş, Kars, Ardahan, Erzurum ve Ağrı illerinde yoğun olarak bulunmaktadır. Bu illerin dışında Yozgat’ta da kaz yetiştiriciliği yapılmaktadır. Yozgat’ta kaz eti daha çok salamura ve çorbalarda kullanılmaktayken Ardahan ilinde et yemeklerinde, pilavların yanında ve fırında farklı yemekler yapılarak tüketilmektedir (Boz, 2017: 88). M.Ö. 2 bin yıllarına ait olduğu bilinen kurgan ve höyük türündeki mezarlarda bulunan çömlek ve çanaklar üzerine resmi yapılan hayvanların arasında su kuşları, kaz ve ördeklere rastlanmıştır. Bu hayvanların insanlarla i içe olduğu ve bir arada yaşandığı bilinmektedir (Bayat, 2020: 2646).

**Tavuk:** Tavukların genellikle Doğu Hindistan ile Java arasındaki bölgede yaşayan orman tavuğundan evrimleştiği bilinmektedir (Zeuner 1963; Crawford 1984). Ancak, 1988 yılında B. West ve B.-X. Zhou, tavuğun evcil kullanımını gösteren arkeolojik veriler sunarak ve tavukların daha erken dönemlerde başka yerlerde evrimleştiğini söylemişlerdir. Hindistan, Güneydoğu Asya bu yerlere örnek gösterilmektedir (West and Zhou 1988: 1). Tavuklar genellikle Güneydoğu Asya’daki en önemli evcil kümes hayvanıdır ve orada evcilleştirilmiş olabilecekleri düşünölmektedir. Arkeolojik kazıların net olmaması sebebiyle uzmanlar tavuğun Hindistan’da mı yoksa Güneydoğu Asya’da mı evcilleştirildiği konusunda farklı görüşlere sahiptir. Japon beslenme tarihinde ise ÷lkenin et yeme konusunda çeşitli tabuları bulunmaktadır. Sığır, at, köpek, maymun ve tavuk yemeyi yasaklayan ilk kararname M.S. 675’te Japon İmparatoru Temmu tarafından yayınlanmıştır (Heiser, 1990).

**Hindi:** Yerli hindiler yabancı hindilerden evcilleştirilmiştir. Yabancı hindi, Kuzey Amerika’ya özgüdür ve doğunun çoğu, güneybatı ABD’nin bazı kısımlarını, kuzey Meksika’yı ve güneydoğu Kanada’yı kapsayan tarihsel bir yayılışa sahiptir. Evcilleştirilmenin Avrupalılar Amerika’ya gelmeden önce, M.S. 500 civarında gerçekleştiği tahmin edilmektedir (Klasing, 2005: 427). Daha sonra hindi, Amerikan kökenli başka bir yerli kuş olan Muscovy ördeği gibi birçok ÷lkede önemli bir evcil kümes hayvanı kaynağı haline gelmek için dünyaya yayılmıştır. Hindi, Amerika’nın Avrupalılar tarafından keşfedilmesinden kısa bir süre sonra Avrupa’ya getirilmiştir. İlk olarak İspanya’da tanıtıldığı ve daha sonra Avrupa’nın diğer kraliyet evlerine yayıldığı sanılmıştır. Hindiye ilişkin ilk güvenilir yazılı kaynak, 1511 yılında İspanya ve 1541 yılında İngiltere’ye 1541’e aittir. 16. yüzyılın ortalarında hindi, Avrupa’nın batı bölgelerine hızla yayılmıştır.

1530'dan önce hindinin Almanya'da pratik olarak bilinmediği söylenmektedir. Ancak 1571'de Aşağı Ren'de sürülerin yetiştirildiği söylenmektedir. Hindinin 16. yüzyılda batı, orta ve kuzey Avrupa'ya gelişi, Britanya'dan gelen arkeolojik osteolojik buluntularla da doğrulanmaktadır. Hindiyeye ilişkin daha sonraki buluntular, Avusturya (17. yüzyıl) ve Slovakya (18. yüzyıl) gibi diğer Orta Avrupa ülkelerinde belgelenmiştir. Almanya'dan gelen en eski osteo-arkeolojik kayıt, 16. yüzyılın ilk yarısını işaret etmektedir (Kysely & Meduna, 2019).

**Ördek:** Arkeolojik kanıtlara göre ördeklerin evcilleştirilmesi yaklaşık 1000-2500 yıl önce gerçekleşmiştir. Ördeklerin evcilleştirilmesinde Güneydoğu Asya'nın önemli bir merkez olduğu iddia edilmektedir (Zeuner 1963; Wood-Gush 1964; Weishu, 1989). Fakat bir teoride Çinlilerin ördekleri evcilleştirdiği bilinmektedir. Eski dönemlerden kalma binaların duvarları ve mağaralardaki keşfedilen resimlere göre ördeklerin evcilleştirilmesi M.Ö. 3000 yılına kadar uzamaktadır. Ayrıca 8. yüzyıldan itibaren İngiltere'ye yerleşmeye başlayan Keltler, İngiltere'nin evcilleştirilmiş hayvanları listesine ördekleri de eklemiştir (Yeh, 1980).

## Deniz Ürünleri

Balık avcılığı ve balıkçılık insanlığın ilk uğraşlarından biri olmuştur. Balıkçılık, karasal avcılık ve besin toplama kadar eski bir geçmişe sahiptir. M.Ö. 5000'li yıllarda ilk insanların göl üzerinde yaptığı kamış evlerde hazırlanmış oldukları ağların kurşun yakasına pişirilmiş topraktan elde ettikleri özel taşlar, mantar yakasına ise suda yüzen hafif tahtalar bağladıkları bildirilmiştir. M.Ö. 4500 yılına ait zıpkın, olta, söğüt kökleriyle örülmüş balık sepetlerine rastlanılmıştır. Eski mısırdaki kemikten yapılmış ilkel zıpkınlar kullanılmıştır. Mezopotamya'da yaklaşık 4000 yıl önce oyulmuş kütüklerin sığ sularda ve sahillerde sal şeklinde kullanılarak balık avlandığı bilinmektedir. Balıkçılığa dair ilk yazılı kaynaklar Mısır'a (M.Ö. 3000) aittir. Bu kaynaklarda ağ kullanıldığı ve ağ yardımıyla basit ıgırların yapıldığı belirtilmiştir. Daha sonraki yıllarda Romalılar ve Finikeliler tarafından yelkenli tekneler avcılık amacıyla kullanılmış ve algarna geliştirilmiştir (Atar ve Ateş, 2009: 271). Eski Yunan topraklarında balık türleri pek tercih edilmemektedir. Klasik (MÖ 5. ve 4. yüzyıl) ve Helenistik Dönem'de (MÖ 323-30) balık yemeklerinin çok sevildiği söylenmektedir. Bu dönemlerde balıklar, taze olarak tüketilmesinin yanı sıra kurutma, işleme veya salamura gibi yöntemlerle de saklanmaktaydı. Balık konserveciliği, özellikle Pontus (Karadeniz) ve Propontis (Marmara Denizi) kıyılarında endüstrileşmeye başlamıştır. Roma, deniz ürünleri ve balık elde etmek için M.Ö. 1. yüzyıldan başlayarak balıklara havuzlar inşa etmeye başlamıştır. Deniz ürünleri içerisinde de istiridyenin yerinin ayrı olduğu da bilinen bir gerçeklik olarak ifade edilmektedir (<https://kavrakoglu.com>).

Diğer birçok modern teknoloji gibi su tarımı da erken dönem Çin toplumuna dayanmaktadır. M.Ö. 1000 Çin'de bazı sistematik ekim ve balık hasatları çıkarılmıştır. Fakat balık yetiştiriciliğine dair daha ayrıntılı bilgiler Çin'de mevcut değildir. Diğer büyük kültürler de basit bir şekilde balık yetiştiriciliği yapmıştır. Örneğin Mısırlılar ünlü bir balıkçı olmasa da canlı balık saklama havuzları inşa etmişlerdir. Sümerlerin ve Babillilerin de balıkçılığa büyük ölçüde bağımlı oldukları, balık tutmada yetenekli ve başarılı oldukları söylenmektedir (Nash, 2000: 450). Milattan sonraki yıllardan günümüze kadar su ürünlerinin beslenmede önem kazanmasıyla birlikte çeşitli av araçları geliştirilmiştir. M.Ö. 1700'lü yıllarda Aral Gölü kuzeyinde balıkçı ve avcı bir halk kültürü bulunduğu bilinmektedir. Haream'de en eski medeniyet izlerine sahip, balıkçı ve avcı bir halk olan Keltenihar neolitik kültüründe, henüz koyun ve sığır sürüleri yokken yabani geyik ve domuz kemiklerine rastlanılmıştır. M.Ö. 2000'de Baykal Gölü kıyıları ve Angara bölgesinde insanlar balık avı ile geçinmiştir (Atar ve Ateş, 2009: 271).

## Av Hayvanları Eti

Av etleri; tırnaklılar, yaban kuşları ve karasal memeliler gibi av hayvanlarının yenilebilir dokularını içermektedir. Av hayvanlarını yabani hayatta avlamak mümkün olduğu gibi özel olarak hazırlanan çiftliklerde de yetiştirmek mümkündür. Av etleri, Orta Asya'dan Anadolu'ya kadar Türk mutfağında önemli bir yere sahiptir. Keklik, bıldırcın, sülün, kaz ve ördek gibi kuşların etleri geyik eti, tavşan eti tarihsel süreçte Türk mutfağında en çok tüketilen av etleri olarak bilinmektedir (Süren, 2021: 148). Türkler, Anadolu'da yaşadıkları dönemlerde av hayvanlarının etlerini tüketmişlerdir. Türk kavimleri özellikle av hayvanlarının fazla olduğu yerlere konaklama yerleri yapmışlardır. Selçukluların av eğlenceleri ve av merasimlerinde av eti tükettiği bilinmektedir. Selçuklu sultanları, zamanlarının bir kısmını avlanmakla geçirmişlerdir. Sultanların av dönüşünde ise av etleriyle ziyafet verdiği yazılı kaynaklarda yer almaktadır (Oğuz, 1977). Selçuklular döneminde av hayvanlarından tavşan, kuş, geyik ve ördek etleri sıklıkla kullanılmıştır (Karakuş vd., 2015). Aşağıda bazı av hayvanlarının tarihsel süreçteki yerlerine değinilmiştir.

**Geyik:** İslam öncesi dönemlerde Orta Asya'da yapılan törenler içerisinde kurban olarak sunulan hayvanlar arasındaki en önemli hayvan geyiktir. Türk toplumunun koç, at, koyun ve geyik gibi hayvanları kurban ettikleri; bu hayvanların kemiklerini de yakarak ışık meydana getirdikleri; Çular gibi Türklerin de ayın hazırlığı için ava çıkıp yabani geyik ve at vurdukları; Çin yazılı metinlerinde kayıt altındadır (Esin, 2001: 99). Orta Asya'daki gibi geyiğin av hayvanı rolü saray ve av eğlencelerinin konu edinildiği Anadolu Selçuk figür sanatlarında da devamını sürdürmüştür. Selçukluların, ataları Oğuzlardan kalan bir gelenek olarak sürdürdükleri bu av merasimlerinde avlanan başlıca hayvanlardan biri de geyiktir. Merasimler içerisinde önemli bir rol oynayan geyik, Anadolu Selçuk figür sanatının da başlıca motiflerinden biri haline gelmiştir. Ancak geyik her ne kadar Türklerin av kültüründe önemli bir yere sahip olsa da koruyucu, kutsal ve yardımsever sayılmasından dolayı tarihte kimi zaman Türk hükümdarları dışında hiç kimse tarafından avlanamayan ve avlanması yasak olan bir hayvan olarak kabul edilmiştir (Sayın Alsan ve Akın, 2020: 220-221).

**Tavşan:** Eski Türk yazıtlarında ve İrk Bitig'de tabışan; Kaşgarlı, Ebu'l Gazi'de tawışan'dır. Günümüz Türkçesinde tavşan kelimesinin bu köklerden geldiği bilinmektedir. Türk dilinde tavşan için kullanılan bir sözcük daha vardır: Bu kelime kozan'dır. Çağatay Türkçesinde goyan, Altay ve Teleütlerde govon olarak kullanılan kelime, anlamını yitirmekle birlikte Anadolu Türklüğünde de yaşamıştır (Roux, 1997: 69- 70). Tavşanların avlandığına dair çok sayıda kayıt bulunmaktadır. Bu hayvanların Aleviler hariç Müslümanlar tarafından yenildiği de 1844 tarihli bir yemek kitabında tavşan kebabı ve tavşan yahnisi için tarifler bulunmasından bilinmektedir. Tavernier'e göre Ermeniler tavşan etini yememekteydiler. Aynı kitapta karaca ve geyik etlerinin de tavşan kebabına benzer bir şekilde pişirildiği yazılmıştır. 1840 yılında İstanbul ilinde 3 yıl yaşayan Charles White, Pera ve Galata'nın pazarlarında çok sayıda karaca, sülün, tavşan, keklik, çulluk ve bildircin gibi çok çeşitli küçük kuşların bulunduğunu ve bunların Bulgar ve tezkireli avcılar tarafından getirildiği yazılmıştır (Mary Işın, 2009: 454).

**Sülün:** Sülüngiller içinde yer alan kuşların hemen hemen tamamının anavatanı Asya'dır. Sülünler ve insanlar arasında uzun yıllardır süre gelen bir ilişki vardır. Büyük yapılı ve çoğunlukla yer kuşu olduklarından dolayı avcılar için kolay hedef olmuştur. Avrupa'ya 1000 yıldan daha uzun zaman önce Çin, Japonya ve Anadolu üzerinden gitmiştir (Uçar, 2014: 1). Daha sonra sülün Avrupa, Kuzey Amerika ve Avustralya'ya tanıtılmıştır. Güney Kafkas sülünlerinden oluşan türün Avrupa'ya bilinen ilk girişi M.S. 500-800 yıllarına dayanmaktadır. Çok daha sonra, 18. yüzyılda, Moğol (P. c. mongolicus) ve Çin halka boyunlu sülünleri (P. c. torquatus) da Avrupa'ya getirilmiştir. Bu nedenle Avrupa'da sülün popülasyonlarının birkaç alt türden ve bunlar arasındaki melezleşmeden türemiş olduğu tahmin edilmektedir. Avrupa'da sülün, tarihsel olarak eğlence amaçlı avcılık için en önemli oyun türlerinden biri olarak kabul edilmektedir. Avcılar tarafından eti ve köpeklerle toplu avlanmaya uygun olması nedeniyle değerlidir (Ashrafzadeh vd., 2021).

**Bıldircin:** Bıldircin, 11. yüzyılda Çin'de, 12. yüzyılda ise Japonya'da evcilleştirilmiştir. Bıldircinler yüzlerce yıldır Japonya'da öncelikli olarak sesleri için yetiştirilmiş ve daha sonra Kore, Çin, Hong Kong ve Tayvan'a tanıtılmıştır (Elabbas, 2022: 1). Bıldircinlerin evcilleştirilmesine yönelik ilk kayıtlar 12. yüzyıl Japonya'sından elde edilmiştir. Kayıtlarda bıldircinlerin Japonya'da evcilleştirilerek Kore köprüsü ile getirildiği yazılmıştır. Geleneksel bıldircinler, birincil olarak ritmik bağrımları sebebiyle şarkı söyleyen kuşlar olarak zevk için yetiştirilmiştir. Derebeylik döneminde bilhassa Samurai savaşçıları arasında bıldircinlerin yetiştirilmesi popüler hale gelmiştir. 1910'dan itibaren yumurta ve et üretimi için yetiştirilmeye başlanmış olan bıldircinlerin Coturnix cinsinin 1910-1941 yılları arasında Japonya'da hızla arttığı gözlemlenmiştir. M.Ö. 2000 yılında bıldircinlerin "W" ile temsil edildiği Mısır hiyerogliflerinde yer almaktadır (Demirci, 2009: 7). Aynı zamanda bıldircinler yüksek gelirli Afrikalı insanların düğün, vaftiz vb. törenler için tercih ettiği bir yiyecek olmuştur (Gülüm, 2017: 7).

### **Diğer Etler ve İşlenmiş Et Ürünleri**

Değerli bir besin olarak kabul edilen et hem taze olarak hem de bozulmalara karşı güçlendirilerek farklı aroma ve tat nitelikleri elde etmek için teknolojik işlemler uygulanarak yeni ürünler şeklinde tüketilmektedir. Bu şekilde üretilen yeni ürünlere ise işlenmiş et adı verilmektedir. İşlenmiş et ürünleri, üretim yöntemleri sebebiyle taze ete nazaran daha az nem/rutubet ve daha fazla proteine sahiptir. Çeşitli katkı maddeleri ve baharatlar eklenerek kendilerine has özel bir tat kazandırılan ve daha uzun raf ömrüne sahip olan et ürünleri, taze ete kıyasla daha fazla tercih edilmektedir (Keskin, 2022: 1-2). Aşağıda bazı işlenmiş et ürünlerinin tarihsel süreçlerine ilişkin bilgilere yer verilmiş ve Tablo 2'de toplu halde sunulmuştur. Tablo incelendiğinde en eski et ürününün sakatat olduğu görülmektedir.

Tablo 2. Bazı Et Ürünlerine Ait Bilgiler

Et Ürünleri	Bulunduğu Düşünülen Dönem	İlk Tüketen Toplum	Adının İlk Geçtiği Eser	Kaynak
Sakatat	İlk avcılıktan bu yana tüketilmektedir.	Eski Mısır	-	Edwards, 2013: 1-12
Sosis	M.Ö. 589-420	-	Odyssea	wikipedia.org
Köfte	M.Ö. 221-207	Çin	Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ	Yılmaz ve Yılmaz, 2022: 175; Şimşek ve Kızıldemir, 2020: 762; wikipedia.org
Pastırma	Orta Çağ (395-1453)	Hun Türkleri	Dânişmendnâme	www.kayscrib.org.tr
Sucuk	Orta Çağ (395-1453)	-	Dîvânu Lugâti't Türk	Genç, 1982
Kokoreç	İlk olarak Orhun Abidelerinde yer aldığı bilinmektedir.	-	Lokanta Esrarı	İnanöz vd., 20-21
Kebap	1206-1526	-	Kitab al-Tabikh	Nasrallah, 2007
Döner	18. Yüzyıl	Orta Asya Türkleri	Eski İstanbul Yaşayışı	Saçlı ve Özer, 2018: 62; ankara.edu.tr

**Pastırma:** Kendine has olan üretim teknolojileri ile asırlardan bu yana üretilen Türk kültürüne özgü kurutulmuş bir et çeşididir. Eski Türkler kuru olan her şeyi “kak” diye ifade etmiştir. Bu sebeple pastırma da “kak et” olarak adlandırılmıştır. Pastırma kelimesi ‘bastırma-bastırmak’ sözcüklerinden türemiş ve öz Türkçe bir kelimedir. Dîvânu Lugâti't Türk'te pastırma “yazın ye” anlamına gelen “yazok et” olarak kullanılmıştır. Pastırma, bir süre bastırma olarak anılmış daha sonraları ise şu anki ismini almıştır. Günümüzde Yunanistan, Ermenistan ve Mısır gibi birçok ülkede sevilerek tüketilmektedir. Orta Asya pastırmanın anavatanıdır (Birer, 1987: 1). Orta Asya'da yaşayan Oğuzlar ve Hunların aylarca süren savaş yolculuklarına çıkarken yanlarına tuzlanmış et aldıkları ve bu eti yol boyunca tükettikleri bilinmektedir. Fakat atların eyeri içerisinde bulunan torbada saklanan et, yol boyunca eyer ve diğer düzenekler arasında sıkışıp ezilerek pastırma haline geldiği söylenmektedir. Bu sebeple ilk söyleyiş şekli “bastırma” olan pastırma, Selçuklular zamanında Anadolu'ya gelmiş ve yapımı genellikle Kayseri ilinde adeta bir zanaat haline gelmiştir. Türkiye'de pastırma, Osmanlı padişahlarından olan II. Ahmet'e (1691- 1694) ait bir fermanla yer almış ve pastırma ile ilgili bazı konular sıralanmıştır. 17. yüzyılda pastırmanın ticari olarak üretimi başlamıştır (Kök, 2003: 109). 16. yüzyıl kaynaklarında Osmanlı İmparatorluğu kayıtları içerisinde pastırma isimli bir yiyeceğe rastlanmıştır. Dönemin toplumsal hayatını anlatan Mevâidü'n-Nefâis fi Kavâidü'l-Mecâlis'te içki meclisi hakkında bilgi verilirken pastırmanın da bir meze olarak tüketilmesinden bahsedilmiştir. Aynı şekilde pastırma, Topkapı Sarayı arşivinde yer alan ve 16. yüzyıla ait olduğu düşünülen bir belgede kış mevsiminde yenen yemekler arasında yer almaktadır (Türker vd., 2019: 266).

**Köfte:** Anlam bakımından kıyılmış, ezilmiş ve dövülmüş gibi anlamlarda kullanılan ve dilimize Farsçadan geçen “küfte” sözcüğü ilk olarak 1400'lerde Ahmet Cavid tarafından yazılan bir sözlükte kullanılmıştır (Yılmaz ve Yılmaz, 2022: 175; Şimşek ve Kızıldemir, 2020: 762). Anavatanı Orta Asya ve Mezopotamya olarak bilinmekte olan köftenin ilk adı et topudur. İstanbul'da ilk köfte 1726 yılında ekmek arası olarak satışa sunulmuştur. Mutfaklara kıyma makinası girmeden önce köfteler, tahtalarda etlerin önemsiz bölümlerinin ince ince kıyılmasıyla hazırlanmıştır. Fakat bu durum yemeklerin değerini azaltan bir olay olarak algılanmıştır (Şavkay, 2000: 109). İçerisine soğan, ekmek, maydanoz ve baharatlar eklenerek hazırlanmış olan köfteler, Osmanlıda sadeyağda ve genellikle kuzu gömleğine sarılarak yapılırken, günümüzde tereyağı veya sıvı yağ kızartılarak, sulu ve soslu bir şekilde pişirilerek, ızgara yapılarak hazırlanabilen yöreden yöreye hazırlıkta ve pişirmede değişiklikler gösteren zengin bir içeriğe sahiptir. Yine günümüzde sofralarda oldukça öneme sahip köfteler, bulunulan coğrafi sınırlamalar ve çok çeşitli unsurlar bünyesinde, kullanılan iç malzemeleri, hazırlanışı ve bekleme süresi gibi işlevleriyle yöresel boyutlarını ortaya koymaktadır (Yılmaz ve Yılmaz, 2022: 175).

**Kokoreç:** Kokorece Yunancada “kokoretsi” adı verilmektedir. Filolog ve Yunan dilbilimci Georgios Babiniotis'e göre, Yunanca kokoretsi adı Arnavutça “kukurec” kelimesinden gelmektedir. Türk-Ermeni dilbilimci Sevan Nişanyan'a göre ise Arnavutça “kukurec”, bu dillerde mısır koçanı anlamına gelen Sırp-Hırvatça ve Bulgarca kukuza kelimesinden türetilmiş bir alıntıdır. Nişanyan bunun yanı sıra Yunanca kelimenin Arnavutça kokerröz kelimesinden türetilmediğini, fakat her iki ismin de soydaş olduğunu ve Slav dillerinden ödünç verildiğini iddia etmektedir. Türkçe kokoreç kelimesinin de Modern Yunancanın Arnavut lehçelerindeki yiyecekleri tanımlamak için kullanılan “kokorótsi” (κοκορότσι) kelimesinden



geldiğini ve ilk olarak 1920 yılında Türk yazar Ömer Seyfettin tarafından yazılan "Lokanta Esrarı" adlı öykünün de bu durumu doğruladığını belirtmektedir. İlk ne zaman ve kim tarafından yapıldığı tam olarak bilinmemekle birlikte, Ömer Seyfettin'in "Lokanta Esrarı" isimli hikâyesinde, Atinalı bir Rum'un lokantasında ilk kez "kokoreç" ile tanışmasından söz edilmektedir. Ayrıca kokorecin 1960'lı yıllarda Yunanistan'da Yunan halkı tarafından sevilerek tüketildiği ve ilk kez 1970'lerde Türkiye'de İzmir ilinde yapılmaya başlandığı ve buradan bütün Türkiye'ye yayıldığı ifade edilmektedir (İnanöz vd., 20-21).

**Döner ve Kebap:** Toprak fırınların, yanmış hayvan kemiklerinin ve tarih öncesi ocakların Orta Doğu ve Avrupa'daki geçmişı 250.000 yıl öncesine Homininilerin ateşle et pişirme tarihi ise 790.000 yıl öncesine (Goren-Inbar vd., 2004) dayanmaktadır (Pennisi, 1999). Girit uygarlığında yer alan Akrotiri şehrinde bulunan demir altıklar (fırın için) ise M.Ö. 17. yüzyıla kadar uzanmaktadır. Homeros'un İlyada isimli eserinde şişe geçirilmiş olan kavrulmuş et parçalarından söz edilmektedir. Antik Hindistan'da yazılmış olan Mahabharatada adlı eserinde ise şişe geçirilmiş ve kavrulmuş büyük et parçalarından bahsedilmektedir. İbn Sayyar al-Warraq tarafından 10. yüzyılda yazılmış, Kitab al-Tabikh isimli yemek kitabında Fars, Mezopotamya ve Arap mutfağındaki birçok yemekten ve tavada kızartılmış veya ateş üstünde ızgara yapılmış kebab tariflerine rastlanmıştır. Bunun yanı sıra Orta Doğu'da şişe geçirilmiş küçük et parçalarının köklü bir tarihe sahip olduğu ifade edilmektedir (Wright, 1999; Achaya, 1994). Döner ve kebabın 4000 yıllık geçmişe sahip kuzu çevirmeden yapıldığı düşünölmekte ve döner teriminin 150 yıl önce ilk kez Bursa'da yaşamını sürdüren İskender Bey tarafından kullanıldığına dair söylentiler mevcuttur. Bir diğer söylentinin ise dönerin Kastamonu'da ortaya çıktığı ve zamanla diğer illere de yayıldığı şeklindedir. Döner yapımı zaman içerisinde Türkiye'deki diğer bölgelerine ve daha sonra farklı ölkelere (Almanya, Yunanistan, Suudi Arabistan, Ürdün, Meksika ve ABD) yayılarak fast-food yiyecekleri içerisinde önemli yer tutmuştur. Günümüzde döner ve kebab Yunanistan'da "gyros", Avustralya'da "yeceros", İran'da "törki kebab", Hollanda'da "shaverma", Suudi Arabistan ve Ürdün'de "shawarma" adlarıyla bilinmektedir. Döner ve kebab günümüzde endüstriyel olarak dünyanın birçok bölgesinde üretilmektedir. Başlangıçta lop et diye ifade edilen hayvan etlerinden üretilen döner, zamanla yaprak, kıyma ve kanatlı etlerinden yapılan hindi ve tavuk dönerleri halinde çeşitlendirilmiştir (El-Shdefat ve Gürbüz, 2016: 37).

**Sucuk:** Yurt dışında "soudjouk" adıyla da bilinen sucuk ile ilgili ilk kayıtlara Kaşgarlı Mahmud'a ait Divânu Lugâti't Türk'te rastlanmıştır. Aynı zaman içerisinde Evliya Çelebi Seyahatname'sinin Kayseri bölümünde Türk sucuğundan "misli et sucuğu bir tarafta yoktur" şeklinde bahsederek o dönemlerde sucuğun Kayseri ilinde üretildiği bilinmektedir. Sucuğun tarihi; birkaç yüzyıl önce tarladan çalışan işçilerin et ve yemekleri saklamakta zorlanması, sıcaktan ötürü etin kısa bir süre içinde bozulması sebebiyle bozulmayı önlemek amacıyla kıymayı bol miktarda baharatla (Genç, 1982) harmanlayarak ömrünün uzatılmak istenmesine dayanmaktadır. Bu sebeple sucuk hava almasını önlemek amacıyla doğal hayvan bağırsaklarına doldurulmuştur. Temizlenen ve havada kurutulan bağırsaklara baharatlarla karıştırılmış kıymayı basınçla doldurma işlemi yaparak uzun süre bozulmaması sağlanmıştır. Genellikle göçebelik nedeniyle evlerinden uzak bir şekilde yaşamını sürdüren insanlar, yanlarındaki etlerin bozulmasını önlemek için kurutarak saklama koşuluna ihtiyaç duymuşlardır (Cihan, vd. 2017: 226).

**Sosis:** Sosis etin tütsülenmesi, kurutulması veya tuzlanması yöntemlerinden biriyle yapılmaktadır. Sosis, kan ve yağla doldurulmuş ve ocakta cızırdayan bir tür siyah muhallebi olarak tanımlanmıştır. Paşşömenlerde, ev kayıtlarında ve malikâne görevlilerinin kayıt defterlerinde sosisten bahsedilmiştir. Örneğin, 9. yüzyıldan kalma bir Bavyera Manastırı envanterinde sosisli yirmi tütsülenmiş domuz eti listelenmiştir. Klasik Yunan yemekleri vazo resimlerinde ve diğer sanat eserlerinde tasvir edilmiştir. Atinalı Charides'in baharat uzmanı olduğunu ve Aphthonetus'un sosis uzmanı olduğunu belirtilmektedir. Bu durum, o zamanlar Yunanlıların, sosis ve diğer et ürünlerini içeren yemek hazırlama yöntemlerinde çok çeşitli olduklarını göstermektedir. Yunanlılar geleneksel olarak, sosis malzemeleri, onları korumaya yardımcı olan artıklar, organ etleri, kan ve yağ gibi çeşitli doku ve organları tuzlamıştır. Daha sonra onları hayvanın temizlenmiş bağırsaklarından yapılmış boru şeklindeki muhafazalara doldurarak karakteristik silindirik şeklini vermişlerdir. Sosisin tarihsel süreçteki yeri incelendiğinde Yunan Şair Homeros'un, Odyssea'de bir tür kan sosisinden bahsettiği, Epicharmus'un "The Sausage" adlı bir komedi yazdığı, Aristofanes'in "The Knights" adlı oyununun bir sosis satıcısı hakkında olduğu görölmektedir. Kanıtlar hem Romalılar hem de Yunanlılar arasında popüler olduğunu göstermektedir. Roma imparatoru Neron sırasında, sosisler Lupercalia festivaliyle ilişkilendirilmiştir. 10. yüzyılın başlarında Bizans İmparatoru VI. Leon ise gıda zehirlenmesi vakalarının ardından kan sosisi üretimini yasaklamıştır (Allen, 2015). Ancak sosisler zamanla geliştikçe, dünyadaki en gurme gıda ürünlerinden biri haline gelmiştir. İnsanlar zamanla sosise alıştıkkça, ana yemek haline gelmiş ve artıkları saklamanın bir yolu olmaktan çıkmıştır. En eski sosis türleri yalnızca

domuz etinden yapılmıştır. Zamanla daha fazla et eklenerek günümüzde tüm etlerin sosisleri bulunabilmektedir. Sosis daha popüler hale geldikçe daha fazla insan onu sevmeye ve onu düşük maliyetli bir yiyecek olarak değil lezzetli, hatta gurme bir şey olarak takdir etmeye başlamıştır (<https://poultryeu.eu>)

**Sakatatlar:** Sakatatlar insanların ilk avını avladığından bu yana tüketilmiştir. Ateşin icadından önce iç organları tüketmek yumuşak olması sebebiyle daha kolay olmuştur. Bugüne kadar hayatta kalan yerli yemek kültürleri, insanın erken dönemde neyi ve nasıl yediğine dair bir miktar fikir sunmakta ve sakatatın çiğ yenen, açık ateşte tutulan veya çamurda pişirilen değerli bir yiyecek olduğu fikrini destekleyen kanıtlar sağlamaktadır. Mezar resimlerinden eski Mısır'da hangi sakatatın yenildiği ve nasıl kolayca hazırlandığı hakkında fikir edinmek mümkündür. Mumyalanmış ölümler için bırakılan yiyecekler arasında, ölenler için bir güç kaynağı olduğuna inanılan kalp yer aldığına dair kanıtlar da bulunmuştur. Kanıtlar sakatat yetiştiriciliğinin incelikli bir beceri olduğu ve karaciğerin önemli bir toprak sahibine yakışır olduğu, öbür dünya için rızık olmaya değer bir yiyecek olduğu gösterilmiştir. Klasik antik çağlardan kalma sakatat tüketimine dair yazılı kanıtlar da bulunmaktadır. Hipokrat (M.Ö. 460-270) ve Galen öküz karaciğerine atıfta bulunmaktadır. Örneğin; Aristophanes'in komedilerinde ziyafet sahnesi resimlerinde çok çeşitli hayvan, balık iç organlarının kullanıldığına dair kanıtlar bulunmaktadır. Eski Yunanlılarda ise sakatat tüketiminin zenginlik anlamına geldiği ifade edilmektedir (Edwards, 2013: 1-12).

### Sonuç ve Öneriler

İnsanlığın yaşam belirtilerini vermeye başladığı zamandan bu yana zorunlu ihtiyaçlar içerisinde yer alan yemek ihtiyacı ve bu ihtiyacı karşılamaya ilişkin gelişme eğilimi gösteren mutfak kavramı, farklı ve çeşitli dönemler içerisinde evrimleşme yaşamıştır. İlk çağlar, insanların yaşamını sürdürmeleri için yediği ve yediği bu besinlerin ne işe yaradığını bilmeden yediği, yegâne amaçlarının hayatta kalmak istediği dönem olarak bilinmektedir. Ateşin bulunmadığı ve pişirme tekniklerinin de keşfedilmediği bu dönemde etlerin yumuşatılması için belli bir süre bekletilmesi gerektiği bilinmektedir. Bu nedenle ilk çağların ilkel bir zaman dilimi olduğunu söylemek mümkündür (Dilsiz, 2010: 9). İnsanların yalnızca et ve otlarla beslenme alışkanlığını kazanmış olması o dönemde başka bir tercihinin olmamasından kaynaklı olduğu ile açıklanabilir (Gilles & Olivier, 2007: 10). Orta Asya döneminden bu yana yüzyıllar süren gelişim süreci içerisinde oluşmuş Türk mutfacı dünyanın sayılı mutfakları arasında olmayı kabul görmüştür. Türk mutfacı, meyve, sebze, tahıl ve et yemekleri açısından oldukça zengin bir kültüre sahip mutfaktır. Genellikle Türk mutfacında koyun etinin tüketildiği bilinmektedir. Bunun yanı sıra kaz, av hayvanları ve tavuk etleri tüketimi de gerçekleştirilmiştir. Pastırma yapımında en fazla sığır eti kullanılmıştır. Yahni, köfte ve kebab et yemekleri içerisinde yerini almıştır. Günümüz koşullarında sığır eti yerine dana eti kullanımı yaygınlaşmıştır (Şeren Karakuş, vd., 2015: 66).

Araştırma kapsamında et ve et ürünlerinin tarihini incelemek amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda ilgili literatür taranarak araştırma amacına ulaşmak için 5 soru hazırlanmıştır. Öncelikle tarih boyunca tüketilen etlerin neler olduğu incelenmiştir. Domuz, koyun, keçi, sığır, kaz, deve, ördek, tavuk, hindi, tavşan, bildircin, sülün gibi canlıların etlerinin tarih boyunca tüketildiği görülmüştür. Araştırmanın ikinci sorusu ise et ürünlerinin, kümes, kasap, deniz ve av hayvanlarının tarihsel süreçteki yerlerinin ne olduğudur. Yapılan literatür taraması sonucunda insanlığın temel besin kaynaklarının av hayvanları, kümes hayvanları, deniz ürünleri ve işlenmiş etlerin olduğu saptanmıştır. Kanatlı hayvanlardan ilk evcilleştirilen türün kaz, küçükbaş hayvanlardan ilk evcilleştirilen türün keçi, büyükbaş hayvanlardan ilk evcilleştirilen türün deve ve tarihsel süreçte ilk tüketilen et ürünleri arasında sakatatın yer aldığı ortaya çıkarılmıştır. Araştırma kapsamında ele alınan üçüncü soru hangi toplumlarda hangi hayvanlar evcilleştirildiğidir. İlgili literatür incelendiğinde devenin Arap yarımadasında, keçinin İran'da, kazın Çin'de, tavuğun Doğu Hindistan ile Java arasındaki bölgede, ördeğin Güneydoğu Asya'da evcilleştirildiği görülmüştür. Bazı hayvanların ise evcilleştirildiği toplumlara ait bilgilere ulaşılmamıştır. Diğer bir soru ise evcilleştirilen hayvanların yayılma sahası nasıl olduğudur. Domuzun Hazar Denizi, İran Yaylaları, Moğol Çölü, koyunun Kuzeyde Avrupa, Güneyde Afrika, Hindistan keçinin Kafkasya, İran, Kuzeydoğu Irak, doğuda ise Sind, Belucistan devenin İran, Horasan, Türkmenistan ördeğin Güneydoğu Asya, hindinin Güneybatı ABD'nin bazı kısımları, Kuzey Meksika, Güneydoğu Kanada bildircinin Kore, Hong Kong, Tayvan sülünün ise Avrupa, Kuzey Amerika ve Avustralya'da yayıldığı görülmüştür. Araştırma kapsamındaki son soru ise evcilleştirilen hayvanların kronolojik olarak sıralanması nasıl olduğudur. Kronolojik olarak sıralandığında domuz, koyun, keçi, sığır, kaz, deve, ördek, tavuk, hindi, tavşan, bildircin şeklinde bir sıralama olduğu ortaya çıkarılmıştır. Sülünün evcilleştirildiği tarihe ilişkin herhangi bir bilgiye ulaşılamamıştır. Tarihi bir geçmişe sahip olan et ve et ürünleri hakkında yapılan bu araştırma etler üzerine gerçekleştirilecek olan

araştırmalara kaynak olması bakımından katkı sunacaktır. Literatürden elde edilen bilgiler doğrultusunda aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir.

- ✓ Spesifik bir gastronomik değer olan et ve et ürünleri üzerine akademik çalışmaların gerçekleştirilmesi literatürün gelişmesine katkı sunacaktır.
- ✓ Et ve et ürünlerinin hangi yemeklerde ve ne şekilde kullanıldığına dair çalışmalar gerçekleştirilebilir.
- ✓ Et ve et ürünlerinin sağlık açısından faydalarına ilişkin bilgiler de araştırılabilir.
- ✓ Et yemeklerine ilişkin tarifler araştırılabilir. Bu sayede tariflerin geçmişten günümüze değişkenlik gösterip göstermediğine ilişkin farklılıklar saptanabilir.
- ✓ Nicel bir çalışma ile en fazla tüketimi gerçekleştirilen et ve et ürünleri tespit edilebilir. Demografik değişkenlere göre farklılıkları araştırılabilir ve bu sayede nesilden nesile et tüketimine ilişkin farklılıklar tespit edilebilir.
- ✓ Gastronomik ürünlerin tarihi süreçlerine ilişkin çalışma sayılarının arttırılması gerekmektedir.

### Etik Beyan

“Et ve Et Ürünleri Tarihi Üzerine Bir Araştırma” başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir. Bu araştırma doküman incelemesine dayalı olarak yapıldığından etik kurul kararı zorunluluğu bulunmamaktadır.

### Araştırmacıların Katkı Oranı Beyanı

Tüm yazarların makaleye katkısı eşit orandadır.

### Çatışma Beyanı

Çalışmada herhangi bir potansiyel çıkar atışması söz konusu değerildir.

### Kaynakça

- Achaya, K. T. (1994). *Indian food: a historical companion*. Oxford University Press. ss. 54, 90.
- Akın, Y. (2016). Kanatlı hayvan besiciliğinin ülkemizdeki durumu (Yüksek Lisans Tezi). Uşak Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Uşak.
- Alboghady, M.A. & Alashry, M.K. (2010). The Demand For Meat In Egypt: An Almost Ideal Estimation. *Journal of Cooperatives. African Association of Agricultural Economists*, 4(1). 70-81.
- Alimi, R. S. (2013). An Analysis Of Meat Demand In Akungba-Akoko, Nigeria. Adekunle Ajasin University. *Nigerian Journal of Applied Behavioral Sciences*, 1: 96-104.
- Allen, G. (2015). Sausage: A global history. Reaktion Books.
- Alsan, ř. S. ve Akın, S. (2020). Türk kültür ve sanatında geyik sembolizmi. *Ulakbilge*, 45, 215-226.
- Aral, Y., Aydın, E., Demir, P., Akın, A.C., Cevger, Y., Kuyululu, .Y.K. ve Arıkan, M.S. (2013). Consumer preferences and consumption situation of chicken meat in Ankara Province, Turkey. *Turk J Vet Anim Sci.*, 37: 582-587.
- Arslan, C. (2017). Kaz Yetiştiriciliği Beyşehir İçin Alternatif Bir Kanatlı Sektörü Olabilir Mi? *2nd International Congress of Beyşehir and It's Vicinity* “Lake, City and Civilization.
- Ashrafzadeh, M. R., Khosravi, R., Fernandes, C., Aguayo, C., Bagi, Z., Lavadinović, V. M. & Kusza, S. (2021). Assessing the origin, genetic structure and demographic history of the common pheasant (*Phasianus colchicus*) in the introduced European range. *Scientific Reports*, 11(1), 21721.
- Atar, H. H. ve Ateş, C. (2009). Türklerde tarih boyunca su ürünleri avcılığı. *Acta Turcica evrimii Tematik Türkoloji Dergisi*, 1, 269-281.
- Baskıcı, M. (1998). Evcilleştirme tarihine kısa bir bakış. Ankara Üniversitesi SBF Dergisi, 53 (1), 73-94.
- Bassam, E. S., ve Gürbüz, Ü. (2016). An investigation of the salmonella spp. of the doner kebab during the consumption time. *Manas Journal of Agriculture Veterinary and Life Sciences*, 6(2), 36-44.
- Bayat, G. (2020). Kars’ın yerel yemekleri ve yerel ürünlerin Kars’taki yiyecek içecek işletmelerinde kullanımının sürdürülebilir gıda kapsamında değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3). 2640-2654.
- Baysal, A. (1990). Beslenme kültürümüz. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Birer, S. (1987). Pastırmanın yapılışı ve besin değereri. Ankara: Sevinç Matbaası.
- Boyazoglu, J., Hatziminaoglou, I. & Morand-Fehr, P. (2005). The role of the goat in society: Past, present and perspectives for the future. *Small Ruminant Research*, 60(1-2), 13-23.

- Boz, M. A. (2017). Yozgat yöresinde kaz eti ara-aşı (arabaşı) çorbası ve yemekleri. *II. Uluslararası Bozok Sempozyumu Yozgat'ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları* 04 - 06 Mayıs, Bildiri Kitabı, III. Cilt.
- Can, M. F., Günlü, A., ve Can, H.Y. (2015). Fish Consumption Preferences and Factors Influencing It. *Food Sci. Technol., Campinas*, 35(2): 339-346.
- Crawford, R. D. (1984). Domestic fowl. In *Evolution of domesticated animals*, (ed. I. L. Mason), 298–311. London.
- Çalışkaner, Ş. (1984). Domuz besleme. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.
- Daniel, C.R., Cross, A.J., Koebnick, C. & Sinha, R. (2011). Trends In Meat Consumption In The United States. *Public Health Nutr.* 14(4): 575-583.
- Darby, William J., Ghalioungui, P. & Grivetti, L. (1977). *Food: The gift of Osiris* (2 vols). London and New York
- Demirci, G. İ. (2009). Laboratuvar koşullarında yaratılan çevresel değişikliklerin bıldırcın (*Coturnix Coturnix*) üzerine etkileri (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Denli, E., Sehribanoğlu, S. ve Boran, G. (2016). Şırnak'ta Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma. *Gıda*, 41(3): 141-148.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği). (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Durmuş, İ., Mızrak, M., Kamanlı, S., Demirtaş, Ş E., Kalebaşı, S., Karademir, E. ve Doğu, M. (2012). Poultry meat consumption and consumer trends in Turkey. *Bitlis Eren University Journal of Science and Technology*, 2: 10-14.
- Edwards, N. (2013). *Offal: A Global History*. Reaktion Books.
- Ekroth, G. (2007). Meat In Ancient Greece: Sacrificial, Sacred or Secular?. *Food and history*, 5(1), 249-272.
- Elabbas, A. İ. (2022). Bıldırcında (*Coturnix Japonica*) ossa membri pelvini'nin makroanatomik ve subgros olarak incelenmesi (Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.
- Emery, W. B. A. (1962). *A funerary repast in an Egyptian tomb of the Archaic Period*. Leiden: the Netherlands
- Fidan, H. & Klasra, M. A., (2005). Seasonality in Household Demand for Meat and Fish: Evidence from an Urban Area. *Türk J Vet Anim Sci* (29): 1217-1224.
- Genç, R. (1982). XI. yüzyılda Türk mutfağı. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 57-68. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Gilles F. & Olivier E. (2007). Dünya Mutfakları Atlası, Eylül 2007.
- Goren-Inbar, N., Alpers, N., Kislev, M. E., Simchoni, O., Melamed, Y., Ben-Nun, A. & Werker, E. (2004). "Evidence of Hominin Control of Fire at Gesher Benot Ya'aqov, Israel". *Science*. 304 (5671), 725-727. doi:10.1126/science.1095443.
- Göde, G., Kayaardı, S., Uyarcan, M. ve Söbeli, C. (2021) Tarihin gelişim sürecinde Türk yemek kültürü ve beslenme alışkanlıklarının değişimi. *Food and Health*, 7(3), 216-226.
- Gülüm, L. (2017). İleri işlenmiş kanatlı eti ürünlerinde bıldırcın etinin kullanımı (Yüksek Lisans Tezi). Abant İzzet Baysal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Bolu.
- Güner, D. (2022). Gastronomi turizmi perspektifinden kaz yetiştiriciliği. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(10), 1480-1494.
- Hastaoğlu, E. ve Şeker, İ. T. (2020). Kuzu etinin Türk mutfak kültüründeki yeri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 660-669.
- Heiser, C. B. (1985). Some botanical considerations of the early domesticated plants north of Mexico. In *Prehistoric food production in North America*, ed. R. I. Ford, University of Michigan, Museum of Anthropology, Anthropological Papers No. 75, 57–72. Ann Arbor, Mich.
- <https://acikders.ankara.edu.tr/mod/resource/view.php?id=90663> (Erişim Tarihi: 04.02.2023).
- <https://dspace.ankara.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/20.500.12575/28014/1959.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (Erişim Tarihi: 04.02.2023).
- <https://evrimagaci.org/buyuk-memelilerin-evcilleştirilmesi-insanin-diger-hayvanlar-uzerindeki-yapay-secilimi-4889> (Erişim Tarihi: 04.02.2023).
- <https://kavrakoglu.com/yemek-kulturu-25-balik/> (Erişim Tarihi: 18.11.2022).
- <https://poultryeu.eu/history-of-sausages> (Erişim Tarihi: 01.02.2022).
- <https://tr.wikipedia.org/wiki/K%C3%B6fte> (Erişim Tarihi: 04.02.2023).
- <https://tr.wikipedia.org/wiki/Sosis> (Erişim Tarihi: 04.02.2023).
- <https://www.kayseritb.org.tr/tr/3504/Pastirmanin-Tarihcesi.html> (Erişim Tarihi: 04.02.2023).
- <https://www.yatirimadestek.gov.tr/pdf/assets/upload/fizibilite/ardahan-ili-kaz-urunleri-isleme-ve-paketleme-tesisi-on-fizibilite-raporu2021.pdf> (Erişim Tarihi: 04.02.2023).
- Işın, P. M. (2009). Osmanlı mutfağında av etleri. *Acta Turvica*, 1(1), 450-454.
- İkikat Tümer, E., Akbay, C., Koşum, T. ve Afşin Ünal, S. (2016). Kahramanmaraş İli Kent Merkezinde Tavuk Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketimi Etkileyen Faktörler. *KSÜ Doğa Bil. Derg.*, 19(4): 433-437.
- İnanöz, K., Özdemir, M. E. ve Erdem, Z. (2022). Türk kültüründe kokorecin tarihsel serüveni. *Anadolu Akademi Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(1), 19-29.
- Karakuş, S., Sezgin, A. ve Şanlıer, N. (2015). Türk mutfağında kullanılan et ve etli yemek çeşitlerinin yapımı ve sağlık açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 62-68
- Kaya, M. ve Yıldız, M. A. (2014). Tavuğun evcilleştirilmesi ve Türkiye yerli tavuk ırkları. *Tavukçuluk Araştırma Dergisi*, 11(2), 21-28.

- Kaynak, M. E. (2021). Gaziantep mutfağında kırmızı et kültürü (Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Keskin, T. (2022). Sucuk, salam, sosis ve pastırmalarda salmonella spp. ve listeria monocytogenes varlığı ile kimyasal kriterlerinin belirlenmesi (Doktora Tezi), Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Kılıç, S., ve Albayrak, A. (2012). İslamiyet'ten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies*, 7(2), 707-716.
- Kılıç, Y. ve Mutlu, S. A. (2018). Eskiçağda uzak diyarların ulaşım aracı: deve. *Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (22), 689-699.
- Kızılaslan, H. ve Nalinci, S. (2013). Amasya İli Merkez İlçedeki Hanehalkının Kırmızı Et Tüketim Aışkanlıkları ve Kırmızı Et Tüketimini Etkileyen Faktörler. *Gazi osman paşa Journal of Scientific Research*, (3): 76-99.
- Klasing, K. C. (2005). Poultry nutrition: a comparative approach. *Journal of Applied Poultry Research*, 14(2), 426-436.
- Koizumi, S., Jussaume, R.A., Koayashi, S., Pan, I.J., Takaku, S., Nishino, M. Saito, H, Baba, M & Nagano, M. (2001). Study on Consumer Behavior for Meat Consumption in the U.S., *Animal Science Journal*, 72(4): 329-343.
- Kök, F. (2003). Pastırma üretim teknolojisini geliştirme çabaları. *Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 22, 1-2.
- Kyselý, R. & Meduna, P. (2019). The early history of the turkey (Meleagris gallopavo) in the Czech Republic. *Archaeological and Anthropological Sciences*, 11(12), 6431-6449.
- Leroy, F. & Praet, I. (2017). Animal killing and postdomestic meat production. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 30, 67-86.
- Liu, H., Parton, K.A., Zhou, Z.Y. & Cox, R. (2005). At Home Meat Consumption In China: An Empiricalstudy. *The Australian Journal of Agriculturaland Resource Economics*, 53: 485-501.
- Mutlu, S. ve Yurdakul, O. (2008). Gıda Güvenirliğı Açısından Tüketici Davranışları (Adana Kentsel Kesimde Kırmızı Et Tüketimi Örneğı). *Ç.Ü Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 17(4): 49-59.
- Nash, C. E. (2000). The Cambridge world history of food. Aquatic Animals (Board of Editors: Kenneth F. Kiple Kriemhild Coneè Ornelas). Cambridge University Press, New York.
- Nasrallah, N. (2007). Annals of the caliphs' kitchens: Ibn Sayyār al-Warrāq's tenth-century Baghdad cookbook. Brill. s. 40. ISBN 9789047423058.
- Oğuz, B. (1977). Türkiye Halkının Kültür Kökenleri I. İstanbul: İstanbul Matbaası.
- Özgüdenli, O. G. ve Uzunağaç, Ö (2014), Selçuklu Anadolu'sunda Ekmek. *Marmara Üniversitesi Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 43-72.
- Pennisi, E. (1999). "Did Cooked Tubers Spur the Evolution of Big Brains?". *Science*. 283,(5410), 2004-2005
- Phuong, N. V., Cuong, T. H., & Mergenthaler, M. (2014). Effects of Socio-economic and Demographic Variables on Meat Consumption in Vietnam. *Asian Journal of Agriculture and Rural Development*. 4(1): 972-987.
- Reddy, S. & Raju, T. (2010). Meat Consumption Pattern In Hyderabad City. *Indian J. Anim. Res.*, 44 (4): 248-253.
- Rosen, S. A. & Sidel, B. A. (2010). The camel and the tent: An exploration of technological change among early pastoralists. *Journal of Near Eastern Studies*, 69 (1), 63-77.
- Roux, J. P. (1997). Türk inancında tavşan. (Çeviri: İlhan Cem Erseven). İstanbul: Ant Yayınları.
- Saçlı, Ç. ve Özer, G. (2018). Fast food kültürüne yöresel bir dokunuş: İskenderun döneri tercihinine etki eden faktörler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 60-77.
- Sak, R., Şahin Sak, İ. T., Öneren Şendil, Ç. ve Nas, E. (2021). Bir araştırma yöntemi olarak doküman analizi. *Kocaeli Üniversitesi Eğitim Dergisi*, 4(1), 227-256.
- Salawu, M.B., Ibrahim, A.G., Lamidi, L.O. & Sodeeq, A.E. (2014). Consumptionand Consumer Preference for Poultry Meat Types in Ibadan Metropolis. *Journal of Economics and Sustainable Development*, 5(28): 20-25.
- Sever, H. (1987). Asur tarihinin ana devreleri. A.Ü. DTCF Dergisi, (Cumhuriyetin 60. Yıldönümü Armağanı), 421-428.
- Sichilima, T., Mapemba, L. & Tembo, G. (2015). What Determines Expenditure Allocation to Beef among Lusaka Residents in Zambia? Evidence from Household Survey. *Modern Economy*, 6: 411-422.
- Süren, T. (2021). Türk mutfağında av etleri. *Review of Tourism Administration (ROTA) Journal* 2(2), 148-156.
- Şahin, G. (2019). Türk dünyasında domuz (Sus Scrofa Domesticus) yetiştiriciliğı ve Türk kültüründe domuz. *Uluslararası Afroavasya Araştırmaları Dergisi*, 5(9), 104-122.
- Şavkay, T. (2000). Osmanlı mutfağı. Şekerbank.
- Şengül, S., Saruşık, M., Türkay, O. ve Ulema, Ş. (2020). Mutfak sanatı kavramlar, ilkeler ve uygulamalar. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şimşek, E. ve Kızıldemir, Ö. (2020). Tekirdağ mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 758- 775.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (18), 273-283.
- Türkan, C. (2012). Turizmde beslenme ilkeleri ve mönü planlama, Ankara: Sistem Ofset.
- Türker, N., Türkmen, M. ve Caymaz, E. (2019). Geleneksel bir ürün olarak Kastamonu pastırması. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 3(2), 264-277.
- Uçar, A. (2014). Sülünlerde yumurta verimi, yaş ve kuluçka özellikleri arasındaki ilişkiler (Yüksek Lisans Tezi). Ondokuz Mayıs Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Samsun.
- Uzundumlu, A. S., Işık, H. B. ve Kırılı, M. H. (2011). İstanbul İli Küçük Çekmece İlçesinde Kırmızı ve Beyaz Et Tüketiminde Etkili Faktörlerin Analizi. *Ahnteri*, 21(B): 20-31.

- Varnam A. H. & Sutherland, J.P. (1995). *Meat And Meat Products, Technology, Chemistry And Microbiology. Food Products Series*, Londra: Chapman and Hall.
- Weishu, X. U. (1989). *Birds in China*. Beijing.
- West, B. & Zhou. B. X. (1988). Did chickens go north? New evidence for domestication. *Journal of Archaeological Science* 15, 515–33.
- Wood-Gush, D. G. M. (1964). Domestication. In *A new dictionary of birds*, (ed. A. L. Thomson), 215–18. London.
- Wright, C. A. (1999). *A Mediterranean Feast*. New York: William Morrow. pp. 333.
- Xiangpin, Q. (1998). Production of ducks and geese for food. *Proceedings Symposium the 8th World Conference on Animal Production*, 28 June – 4 July, Seoul.
- Yeh, Hsiangkui. (1980). Fossil ducks and Peking ducks. China.
- Yılmaz, H. ve Denktas, S. (2017). Afyonkarahisar'ın gastronomi turizmi açısından tanıtılmasında geleneksel ve yenilikçi gıda ürünlerinin kullanılması ahmet cihan. *Aralık/December 2017*, 219.
- Yılmaz, S. ve Yılmaz, M. (2022). Türkiye'de coğrafi işaretli köfteler. *International Congress On Food Researches* October 14-16.
- Yiğen, S. M. (2020). Yaban keçisi (*capra aegagrus*)'nin Niğde, Demirkazık yaban hayatı geliştirme sahasındaki yayılışı ve popülasyon büyüklüğü (Yüksek Lisans Tezi). Karadeniz Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Trabzon.
- Zeder, M. A. (2006). Archaeozoology in Southwest Asia: A status report based on the eighth meeting of the archaeozoology of Southwest Asia and Adjacent Areas working group 2006. *Paléorient*, 32(1), 137-147.
- Zeuner, F. E. (1963). *A history of domesticated animals*. London.
- Zhang, H., Wang, J. & Martin, W. (2017). Factors Affecting Households' Meat Purchase And Future Meat Consumption Changes In China: A Demand System Approach. *Journal Of Ethnic Foods*, 5: 24-32.

### EXTENDED ABSTRACT

Gastro tourists want to know where the food they consume comes from and how it is prepared. We found some information about studies on meat and meat products while we were analyzing the national and international literature. Studies on meat consumption (Koizumi et al., 2001; Fidan & Klasra, 2005; Liu et al., 2005; Reddy et al., 2010; Daniel et al., 2011; Uzundumlu et al., 2011; Durmuş et al., 2012; Alimi, 2013); Kızılaslan et al., 2013; Phuong, 2014; Salawu et al., 2014; Can et al., 2015; Denli et al., 2016; Zhang, 2017; İkiat Tümer et al., 2016), research on purchasing meat products (Sichilima et al. ., 2015; Aral et al., 2013; Mutlu and Yurdakul (2008), research on the demand for meat and meat products (Alboghady et al., 2010), research on demographic factors in meat consumption (Uzundumlu et al., 2011; Phuong, 2014). While we were analyzing the literature within the scope of the research, we couldn't find any study about the history of meat and meat products. This study is essential in terms of being original to fill the gap in the literature. At the same time, the study provides researchers with a different perspective on the subject of evaluating the place of other gastronomic products in the historical process. Due to the limited number of studies evaluating the history of meat products, we did not include some studies in the research. This situation constitutes the limitation of the research. Historical information about meat and meat products has been compiled. In the pre-Islamic period, steppe life dominated and meat was the main food item of the Turks at that time. Meat is an indispensable product in the Turkish nutrition culture, as animal husbandry has an important place in the economy. It has been mentioned that the Turks consumed large amounts of meat as seen in the historical records from the Huns. The fact that they do animal husbandry based on the breeding of horses, sheep, and goats (Baysal, 1990: 26; Göde, et al., 2021: 219) has allowed the Turks to consume plenty of meat (Özgüdenli and Uzunağaç, 2014: 44). As in the pre-Islamic period, the livelihood of the Turks in the Central Asian period was based on animal husbandry. Depending on this situation, meat dishes have been dominant in Central Asia's culinary culture. Most of the meals consisted of animal products. Especially the widespread use of red meat has produced positive results in terms of the taste of the dishes. It is estimated that the Turks first ate deer meat and then horse meat. Afterward, everybody knows that sheep and goat meats, which are small ruminants, are consumed. During the Uyghur period, the poor consumed mutton, while the rich consumed horse meat (Source, 2021: 9). Butcher animals require contact with hunting, herding, and slaughtering. All societies coexisted with animals to a certain degree. Hunting is socially important and has led to celebratory rituals and storytelling (Lerot & Praet, 2017). Ekroth (2007: 250) investigated meat consumption in Ancient Greece and mentioned that sacrificing slaughtered animals has an important place in Greek religion in his study. Generally, slaughtering domestic animals such as cattle, sheep, and goats is called "thysia". He stated that with the ritual of sacrificing, people communicate with God, ask for help, or thank God to make their wishes come true. He also stated that the sacrificed animals were usually eaten at the end of the ceremony and that mass meat meals had an important function both politically and economically in Ancient Greece. The historical process of some butcher animals is given below. Fishing has been one of the first

occupations of humanity. Fishing has a history as old as terrestrial hunting and food gathering. We found out that the nets prepared by the first people in the reed houses built on the lake in 5000 BC tied special stones obtained from cooked soil to the lead collar and light wood floating in the water to the cork collar. We learned that fish baskets made of harpoons, fishing rods, and willow roots date back to 4500. Primitive harpoons were made of bone in ancient Egypt. It is known that in Mesopotamia, logs carved about 4000 years ago were used as rafts in shallow waters and beaches to fish. The first written sources about fishing belong to Egypt (3000 BC). According to these sources, nets are used to make simple grapples. In the following years, sailing boats were used by the Romans and Phoenicians for hunting, and algarna was developed (Atar and Ateş, 2009: 271). Fish species are not preferred much in ancient Greek lands. It is said that fish dishes were very popular in the Classical (5th and 4th centuries BC) and Hellenistic Periods (323-30 BC). In those days, besides consuming as it was fish were also stored by methods such as drying, processing, or brine. Fish canning has begun to industrialize, especially on the Pontus (Black Sea) and Propontis (Marmara Sea) coasts. Starting from the 1st century, he started to build ponds for fish. It is also stated as a known fact that oysters have a separate place in seafood (<https://kavrakoglu.com>). Meat and meat products are an important food source. In the historical process, it has been determined that the main food sources of humanity are game, poultry, seafood, and processed meats. According to the results of the research it has been revealed the goose is the first domesticated species from poultry, the goat is the first domesticated species from small cattle, the camel is the first domesticated species from cattle, and offal is among the first consumed meat products in the historical process.