



Osmanlı Türkçesi Döneminde Yazılmış Yemek Kitaplarında Türk Mutfak Kültürüyle İlgili Bazı Terimler Üzerine Değerlendirmeler

Evaluations on Some Terms Related to Turkish Culinary Culture in Cookbooks Written in the Ottoman Turkish Period

Öz

Türklerde mutfak kültürü köklü bir geçmişe dayanmaktadır. İlk avcılık ve toplayıcılık faaliyetleriyle başlayan bu süreç, Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan zaman diliminde yerleştiği coğrafyalardan da etkilenen Türklerin edindiği deneyimlerle kuşaktan kuşağa aktarılmıştır. Söz konusu kültür birikiminin izleri, ilk yazılı belgelerimizden itibaren takip edilebilmektedir. Türk dili sahasında temel bilimler, beşerî ve sosyal bilimler, sağlık bilimleri olmak üzere birçok alanda yüzyıllardır sayısız eser yazılmıştır. Genel olarak kültürün bir parçası olarak sosyal bilimler içerisinde değerlendirilen mutfak kültürü de bu alanlardan biridir. Türkçenin bilinen ilk sözlüğü *Dîvânü Lugâti't-Türk* başta olmak üzere çeşitli sözlüklerde, atasözü ve deyimlerde, halk anlatılarında, edebî ürünlerde, literatürüne ait zengin örneklerle rastladığımız konu üzerine spesifik çalışmalar yapıldığı da bilinmektedir. Özellikle Osmanlı Dönemi'nde yeme-içme kültürü, yemek pişirme usulleri, sofrada adabı, alaturka ve alafranga mutfak anlayışı gibi bahisleri içeren çok sayıda eser kaleme alınmıştır. Konumuzun esas malzemesini oluşturan yemek kitaplarıyla ilgili, daha önceki dönemlerde de örneklerine rastladığımız bazı yazma eserlerin yanı sıra Osmanlı Türkçesi Dönemi'nde (bilhassa 19. yüzyılda) yazılmış pek çok yemek kitabı bulunduğu söylenebilir. Bu çalışmada Osmanlı Türkçesi döneminde yazılmış yemek kitapları hakkında kısa bilgi verilecek, özellikle 19. yüzyılda yazılmış eserlerden örneklerle Türk mutfak kültürü ile ilgili bazı Türkçe veya Türkçeleşmiş terimler (yemek ve alet adları) değerlendirilecektir. Değerlendirmeler yapılırken çeşitli kaynak eserlerden de yararlanılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı Türkçesi, mutfak kültürü, yemek kitapları, Türkçe terimler.

Abstract

Culinary culture in Turks is based on a long standing history. This has started with the first hunting and gathering activities and has been transferred from generation to generation with the experiences of the Turks, who were also affected by the geographies they settled in during the time period from Central Asia to Anatolia. The traces of the mentioned cultural background can be traced from our first written documents. Numerous works have been written in the field of Turkish language for centuries in many fields, including basic sciences, humanities and social sciences and health sciences. Culinary culture is one of these areas that is generally considered in social sciences as a part of culture. It is also known that specific studies have been carried out on this subject with many examples, Turkish language's first known dictionary, *Dîvânü Lugâti't-Türk* as being in the first place and in various dictionaries, proverbs and idioms, folk narratives, literary products, and literature. Especially in the Ottoman Period, many works have been written that include topics such as eating and drinking culture, cooking methods, table manners, Turkish and European cuisine. It can be said that there are some manuscripts related to the cookbooks that constitute the main material of our subject, as well as many cookbooks written in the Ottoman Turkish Period (especially in the 19th century). In this study, brief information will be given about the cookbooks written in the Ottoman Turkish period, especially with examples from the works written in the 19th century and some Turkish or translated terms to Turkish (names of food and tools) related to Turkish culinary culture will be evaluated.

Keywords: Ottoman Turkish, Culinary Culture, Cookbooks, Turkish terms.

Burcu Sıbıç *
Zuhal Kültüral*

Sorumlu Yazar Corresponding Author

* Dr.

Marmara Üniversitesi Göztepe Yerleşkesi
İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Türk
Dili ve Edebiyatı Bölümü,
İstanbul/Türkiye
E-mail: burcusbc@gmail.com
ORCID: 0000-0003-2530-5962

*Prof. Dr.

Marmara Üniversitesi Göztepe Yerleşkesi
İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Türk
Dili ve Edebiyatı Bölümü,
İstanbul/Türkiye
E-mail: zuhal.kultural@marmara.edu.tr
ORCID: 0000-0001-8098-5687

Makale Geçmişi Article History

Geliş Tarihi: 10.12.2022

Kabul Tarihi: 12.12.2022

E-yayın Tarihi: 30.12.2022

Atıf/Citation:

Sıbıç, B. & Kültüral, Z. (2022). Osmanlı Türkçesi Döneminde Yazılmış Yemek Kitaplarında Türk Mutfak Kültürüyle İlgili Bazı Terimler Üzerine Değerlendirmeler. *Dede Korkut Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, (29), s. 299-312.



Giriş

İnsanoğlunun en temel gereksinimlerinden olan yeme içme ihtiyacı, yüzyıllar boyu toplumların hayatında önemli bir yer edinmiş, aynı zamanda kültürü oluşturan öğelerden birini teşkil etmiştir. Yeme içme kültürü konusunda, her toplum asırlardır farklı bir birikime sahip olmuş, bu birikim; yaşanan dönem, iklim, coğrafi şartlar, gelenek ve görenekler, siyasi ve ekonomik etkiler gibi unsurlarla şekillenmiştir. Köklü bir tarihe sahip olan Türklerde de yeme içme kültürü böyle bir birikimin ürünüdür.

Türkler, Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan süreçte yerleştikleri coğrafyalardan da etkilenerek kendi kültürlerini devam ettirmişlerdir. Bu kültür birikimi, ilk yazılı eserlerimizden itibaren takip edilebilmektedir. Süheyl Ünver, Selçukludan Osmanlıya yemek usülleri ve vakitlerini ele aldığı bir yazısında konuyla ilgili şunları söylemektedir: “Yemek çok akli ve insanlık hayatının baş ihtiyaçlarından biri olduğundan o eski yaşayış devresine böyle bir bakıştan kendimizi mahrum etmemeliyiz. Mâzinin şartları bugün yeniden diriltilemez ve o yaşayışa dönülemez. Fakat kültürümüzü derinleştirmek mecburiyeti arasında bu konuyu ihmâl doğru değildir.” (1982: 1). Başlangıçtan bugüne sözlü ve yazılı ürünlerimizden derlenecek her malzeme kültürümüzü geliştirmek ve yaşatmak açısından önemlidir. Bu nedenle Türklerin yeme içme veya mutfak kültürüne dair edinilen her bilgi amacı destekler niteliktedir. Halk anlatılarında, edebî eserlerde, tarih kitaplarında, seyahatnamelerde, yer yer tıp kitaplarında, sözlüklerde Türk mutfak kültürüne dair izler bulunmaktadır. Örneğin; ilk İslami dönem eserlerimizden olan *Dîvânü Lugâti't-Türk*'te Türk mutfak kültürüyle ilgili çeşitli terimler yer almaktadır. Bu konuyla ilgili çok sayıda çalışma yapılmıştır. Yine *Kutadgu Bilig*'de ziyafet sofralarının hazırlanması, bu sofralarda ikram edilen yiyecekler, Türk sofrada adabı, sağlıklı bir yaşam için yemek yeme kuralları gibi hususlar üzerinde durulmuştur. *Kutadgu Bilig*'de sağlıklı bir yaşam için nasıl yemek yenmesine dair edilen nasihatlere şu beyitler örnek verilebilir:

aşığ tengleyü yi yime aş öküş
manga mundağ aydı ukuşluğ küsüş
öküş yigilerning aşı yig bolur
aşı yig kişi tutçı iglig bolur
boğuzdın kirür ig boğuzuğ küdeş
aşığ tengleyü yi yigü içgü az (Arat, 1947: 463).

Yani “Yemeği ölçülü ye, çok fazla yemek yeme; akıllı ve aziz insan bana böyle dedi. Çok yiyenlerin yemeği hazmolunmaz; yemeği iyi hazmedemeyen kimseler dâimâ hasta olurlar. Hastalık boğazdan girer, boğazı koru, yemeği ölçü ile ye; insan her vakit az yeyip, az içmelidir.” (Arat, 1988: 334).

Yemek kültürünün din ve toplumdaki çeşitli tabularla da bağlantısı vardır. Eskiden beri farklı toplumlarda yenmesi içilmesi yasak birtakım yiyecek ve içecek türleri bulunmaktadır. İnsanlar bu yiyecek ve içeceklerden uzak durmuş, yer yer yasaklara uymayanlar cezalandırılmıştır. Kutsal sayılan hayvanların kesilmemesi, domuz etinin İslami toplumlarda haram kabul edilmesi bu konuya örnek verilebilir. Bunun yanı sıra toplumda kabul gören bazı olguların da edebî eserlerde bir simge durumuna geldiği ve bu simgelerin de kimi zaman yemek kültürüyle bağdaştırıldığı görülür. Örneğin; Türklerde bir çocuğa sahip olma (özellikle erkek çocuk) soyun devamlılığı için

önemlidir. *Dede Korkut Hikâyeleri'*nde Dirse Han oğlu Buğaç Han destanının anlatıldığı bölümde hanlar hanı olan Kam Gan oğlu Han Bayındır bir toy düzenler, otağlar kurdurur. Oğlu olanı ak otağa, kızı olanı kızıl otağa, çocuğu olmayanı ise kara otağa oturtur. Kara otağa oturana, kara koyun yahnisinden ikram eder. Bu durumun, kişinin Tanrı tarafından gazaba uğratılmasıyla ilişkili olduğunu ifade eder (Ergin, 2016: 77-78). Tanrı tarafından cezalandırılma, çocuğu olmama, kara koyun yahnisi kültür bağlamında konumuzu kimi inanış ve gerçeklerin yemek kültüründeki yansımaları açısından destekler niteliktedir. Aynı zamanda kurulan toy düzeni, Türklerin sofrada adabına dair ipuçları vermesi bakımından da mühimdir.

Geçmişten günümüze Türklerde mutfak kültürü veya yeme içme kültürüyle ilgili farklı birçok çalışma yapılmış ve hâlen yapılmaya devam edilmektedir. Söz konusu çalışmalar arasında Bahaddin Ögel'in *Türk Kültür Tarihine Giriş* adlı eserinin de önemli bir yeri vardır. Eserin dördüncü cildi, Göktürklerden Osmanlılara Türklerde yemek kültürünü ele almaktadır. Konuya dair çok geniş ve önemli bilgiler bulunduran eserde özellikle Türk mutfak kültürüne ait terimler de dikkati çekmektedir. Bu terimler, Eski Türkçeden itibaren kullanılış biçimleri, anlamları, Anadolu'daki ifade şekilleriyle açıklanmıştır.

Örneğin; bugün *oklava* adıyla kullandığımız mutfak aleti şu şekilde açıklanmaktadır: "*Oklağı, oğlağı, oklağaç* gibi sözler, eski Anadolu'da yazılmış olan Türkçe kitaplarda, çok yaygın olarak görülür. Bunlar içinde, en derin ve eski görünenlerden birinden, bir cümle olarak sunalım: '....Oklağı ve oklağaç dedikleri ağaçtır ki, anınla yufka yazarlar.'" Ayrıca Anadolu halk ağızlarında oklavanın *okla, oklaa, oklaaç, oklağ, oklağaç, oğlağı, oklavaç, oklavı* şekilleriyle dile getirildiğini belirtmiştir (Ögel, 2000: 288). Yine "yeni doğurmuş memelilerin ilk sütü" (*Türkçe Sözlük*: 48) anlamında kullanılan *ağız* kelimesinin, Eski Türkçede *ağuz, avuz* şeklinde olduğu ifade edilerek eski Anadolu kitaplarında bu sözün arada sırada *süt ağzı* şeklinde yazıldığı ve yalnız hayvanlar için değil "ilk ana sütü" için de kullanıldığı belirtilir (Ögel, 2000: 8-9). *İç yağı* terimiyle ilgili ise; "Selçuk çağının başlangıcında, hem iç ve hem de yemek yağı için müşterek olarak, *çir* sözü de kullanılırdı. Meselâ '*Aşıçta çir yok, bu ette çir yok*' yani 'tencerede yağ yok, bu ette de yağ yok' gibi... Görüşümüze göre '*içyağı*' ile '*yağlı et*' hatta '*et yağı*' arasında bile, bir ayırmayı yapmak gereklidir. Çünkü eski Türkler, bu ayırmayı yapmışlardı. Anadolu'daki *çöz yağı* sözü, Ahmed Vefik Paşa'ya göre, yalnızca '*iç yağı*' mânâsına kullanılıyordu. Halbuki, eski Anadolu metinlerine bakılırsa, *çöz yağı* sözü geniş olarak açıklanmakta ve '*işkenbe, bağırsak yağı*' mânâsına söylendiği görülmektedir." (Ögel, 2000: 15).

Yukarıda verilen örneklerde de görüldüğü üzere her bir terim için çok geniş açıklamalar yapmak mümkündür. Terimlerin kullanılmaya başladığı dönemden itibaren farklı coğrafya ve zaman içindeki biçimleri, geçirdiği art ve eş zamanlı değişimler, ağızlardaki durumu dil ve aynı zamanda kültür açısından üzerinde durulması gereken bir konudur. Bu çalışmada da bu konuyu destekler örnekler verilecektir.

1. Osmanlı Türkçesi Dönemi'nde Yazılmış Yemek Kitapları

Osmanlı Türkçesi Dönemi'nde, 15. yüzyıldan itibaren görülen bazı yazma eserlerin yanı sıra 18. ve özellikle 19. yüzyılda pek çok yemek kitabı kaleme alınmıştır. Bu eserlerde devrin yemek tariflerinin yanı sıra sofrada adabı, alafrağa ve alaturka mutfak



Osmanlı Türkçesi Döneminde Yazılmış Yemek Kitaplarında Türk Mutfak Kültürüyle İlgili Bazı Terimler Üzerine Değerlendirmeler

anlayışı, çeşitli mutfak araç gereçleri, yer yer mizaca göre beslenme gibi konularda bilgiler verilmektedir. İlk olarak bahsedilen yazma eserlerden sadece 5 tanesi bilinmektedir. Bunlar; 15. yüzyılda Şirvânî'nin yazdığı eser, 18. yüzyılda yazıldığı sanılan *Ağdıye Risâlesi*, 18. veya 19. yüzyılın başlarında yazıldığı düşünülen *Yemek Risalesi*, *et-Terkîbât fî Tabhi'l-Hulviyyât* ve *Kenzü'l-İştihâ Tercümesi*'dir. Osmanlı dönemine ait yemeklerle ilgili bilgilerin bir arada toplu olarak bulunduğu ilk kaynak ise 15. yüzyıl Osmanlı mutfağına dair Muhammed Şirvânî'nin yazdığı eserdir (Argunşah vd., 2018: 17). Türkçe telif olunmuş ilk yemek kitabı diye de anılan *Ağdıye Risâlesi*, Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi tarafından kaleme alınmıştır (Özen, 2015: 14-15). 1244 yılında yazılan *et-Terkîbât fî Tabhi'l-Hulviyyât* ve Ali Eşref Dede'nin *Yemek Risalesi* bahsi geçen diğer eserlerdir. 18. yüzyıla ait, Nejat Sefercioğlu tarafından hazırlanan *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir yemek Risâlesi)* adlı eser hakkında ise şu bilgiler verilmektedir: Türkiye Yazmaları Toplu Kataloğu C. I'de *Yemek Risâlesi* adıyla kayıtlı olup eserin müellifi, müstensihisi ve telif tarihi belli değildir. Yazma eser, Prof. Dr. A. Süheyl Ünver'in 1948 yılında yayımlanan *Tarihte 50 Türk Yemeği* adlı kitabına kaynaklık eden *Ağdıye Risâlesi*'nin başka bir nüshası olmalıdır (*Türk Yemekleri*). Osmanlı Türkçesi Dönemi'nde bilhassa 19. yüzyılda çok sayıda yemek kitabının kaleme alındığı bilinmektedir. İlk basılı yemek kitabımız *Melceü't-Tabbâhîn* 1844 yılında Mehmed Kâmil tarafından yazılmıştır. Kitapta yazar, eski yemekler ve aşçılar hakkındaki düşüncelerine de yer vermektedir (*Melceü't-Tabbâhîn*: 19). *Yeni Yemek Kitabı*, 1880 yılında İstanbul'da taş baskı olarak yayımlanan yazarı bilinmeyen anonim bir eserdir. Eserin 1300 (1882), 1301 (1883) ve 1306 (1889) yıllarında üç taş baskısı daha yapılmış, Muharrem Mihri tarafından *Yeni Usul Yemek Kitabı* adıyla 1924 ve 1927 yıllarında yeniden yayımlanmıştır (Samancı, 2017: 11). *Aşçıbaşı*, Mahmud Nedim Bin Tosun tarafından 1316 (1900) yılında kaleme alınmıştır. Eserin girişinde yazar, kitabını öncelikle yemek yapmayı bilmeyen askerler için yazdığını belirtir (*Aşçıbaşı*: 7). Ayşe Fahriye Hanım'ın *Ev Kadını* eseri ise 1300 (1883) yılında İstanbul'da Mahmut Bey Matbaası'nda bastırılmıştır. 448 sayfadan oluşan eserde 887 yemek tarifi bulunmaktadır. Yemek tarifleri genel olarak Osmanlı-Türk mutfağının niteliklerini taşımaktadır (*Ev Kadını*: 33). 19. yüzyıl sonrasında da başka yemek kitaplarının kaleme alındığı bilinmektedir. Örneğin; Ulviye Mevlan tarafından yazılan *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*, 1918 yılına aittir. 368 sayfa olan eserde alaturka ve alafranga yemeklerin pişirilme ve hazırlanma şekilleri üzerine bilgiler yer almaktadır (Kültürel vd., 2019: 6). Yine Avanzade Mehmed Süleyman'ın *Aile Aşçısı*, Hediye Fahriye'nin *Tatlıcibaşı* çalışmalarına da konu olan, aynı zamanda dönemin yemek tariflerine dair bilgiler sunan kitaplardır. Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarına bu eserler dışında çok sayıda örnek verilebilir.¹

2. Osmanlı Türkçesi Dönemi'nde Yazılmış Yemek Kitaplarında Yer Alan Bazı Terimler Üzerine

Osmanlı Türkçesi Dönemi'nde yazılmış yemek kitaplarında yemek tariflerinden yeme içme âdetlerine, sofraya düzeninden mutfak araç gereçlerine kadar birçok konuda bilgiler yer almaktadır. Her biri ayrı ayrı kategorilendirilebilecek bu konular üzerine geniş çalışmalar yapmak mümkündür. Söz konusu eserlerde sadece mutfak kültürüyle

¹ Ayrıntılı bilgi için bk.: Kut, T. (1985). *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma Ve Basma Eserler)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.

ilgili değil sağlıklı beslenme, bitki ve hayvan türleri, isimleri hakkında da bilgiler verilmiştir. Araştırmamızın sınırları dâhilinde bu eserlerden, sadece Türkçe veya Türkçeleşmiş bazı yemek ve alet adları seçilerek değerlendirilmiştir.

Çalışmamızın “Kaynakça” bölümünde yer alan yemek kitapları taranarak bu eserlerdeki yemek ve alet adları kendi arasında sınıflandırılmış ve yardımcı kaynaklarla desteklenerek açıklanmıştır. Yer yer sınıflamayla doğrudan ilişkili olmayan ancak dolaylı olarak bile olsa üzerinde durulması gereken terimler de ilgili kategoriye dâhil edilmiştir.

2.1. Eserlerde Geçen Yemek Adlarından Örnekler

Osmanlı Türkçesi Dönemi’nde yazılmış yemek kitaplarında değişik türde ve adlandırmada çok sayıda yemek tarifine yer verilmiştir. Bu adlandırmaların yapılmasında farklı faktörler etken olmuştur. Yemeği oluşturan ana malzeme, yemeklerin adlandırmasında en temel unsurdur. Örneğin; ciğer çorbası, enginar tavaşı, kabak turşusu, tavuk kebabı gibi. Bir diğer unsur, yemeklerin pişirilmesine yardımcı olan ya da çeşnisini veren gıdalardır. Tereyağlı kuşkonmaz, salçalı karnabahar, yumurtalı ıspanak örnek verilebilir. Yemeğin pişirildiği yer ya da malzeme de adlandırmasına etki eder: testi kebabı, demir tatlısı, sahan külbastısı vb. Bir yöreye ait olan ve özel adlarla kurulan yemek adları da konuyu aydınlatır niteliktedir: Kaşgar pilavı, Çerkes fasulyesi, Özbek helvası vb. Yemekleri hazırlama veya pişirme usulü de adlandırmalarını şekillendirir. Örneğin; ayva soğutması, gül çevirmesi, sığır eti haşlaması bu isimlerdendir. Cinsiyet ve akrabalık isimlerinin de yemek adlandırmalarında izlerine rastlanır: kadıngöbeği, yengem duymasın ya da ninem duymasın helvası, gelin ödü gibi. Özetle Türk yemek kültüründe sayısız örneklerine rastlayacağımız bu adlandırmalar, dilin zenginliğini ortaya koymasından bakımından mühimdir. Türk yemek kültürüne bakıldığında önceleri geleneksel izlere sıkça rastlanan, daha sonra ise değişik toplumlarla etkileşim sonucu alaturka ve alafranga mutfak anlayışının bir arada bulunduğu bir yapı dikkati çekmektedir. Örneğin; Osmanlı döneminde yazılmış bahsi geçen eserler incelendiğinde Batı mutfağına ait çoğu yemek tarifinin de Osmanlı mutfağında yer aldığı görülür: kurbağa çorbası, ıstakoz salatası, bildircin patesi vb.

Bu bölümde, incelediğimiz eserlerden taranan bazı yemek adları üzerinde değerlendirmeler yapılmıştır. Zaman zaman, yemek için kullanılan önemli malzemelerden de bahsedilmektedir:

akıtma: “Akıtma dirler Anadolu’da *cızlama* ve Rumili’nde *akıtma* didükleri birkaç dürlü olur; lâkin nefsi olan bir yüzli olup, ana dahi Anadolu’da *taş etmeği* derler. Edirne’de gayet latif ve nâzük yaparlar” (*Türk Yemekleri*: 8). *Derleme Sözlüğü*’nde “mısır ununa haşhaş, yağ veya pekmez karıştırılarak tepside pişirilen bir çeşit ekmek; tepside pişirilen yumurtalı veya yağlı ekmek; hamuru saç üzerine dökülerek pişirilen bir çeşit ekmek, pide, çörek; hamuru yağda kızartarak yapılan bir çeşit ekmek veya tatlı; hamuru yassı kadayıf gibi saç üzerine dökerek yapılan bir çeşit tatlı; hamuru saç üzerinde pişirildikten sonra tepsiye alınıp üzerine et suyu veya tatlı dökülerek yapılan bir çeşit yemek; mısır unundan yapılan ekmek” anlamlarında kullanılmaktadır (DS: 153).

aş şorvası: Tirit, yemeğin suyu (15. *Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*: 292).



Osmanlı Türkçesi Döneminde Yazılmış Yemek Kitaplarında Türk Mutfak Kültürüyle İlgili
Bazı Terimler Üzerine Değerlendirmeler

balık dolması: Uskumru balığından hazırlanan bir çeşit dolmadır (*Melceü't-Tabbâhîn*: 125). *Dolma* genel anlamıyla “tavuk, kuzu gibi hayvanların veya biber, domates vb. sebzelerin içine pirinç ve başka şeyler doldurularak pişirilen yemek” şeklinde ifade edilmektedir (*Türkçe Sözlük*: 701). Türk mutfağında başlangıçtan bugüne çok çeşitli dolma tarifleri yerini almıştır: Hindi, kaz, tavuk, ördek dolmaları, av kuşları dolmaları, asma yaprağı, lahana yaprağı yalancı dolmalar, uskumru dolması, midye dolması, mantar dolması gibi (*Ev Kadını*: 79-81).

bastı: Tietze’de “kendine has bir pişirme usulünü icap ettiren çeşitli sebze yemeklerinin isimlerinden” biçiminde ifade edilen kelime kül-bastı terkininin kısaltılmışı olarak da değerlendirilir (TETTL I: 491). Bu türe, *kabak bastısı* örnek olarak verilebilir. *Türk Yemekleri*’nde kabakbastıya, *kabak kalyesi* adı verildiği de söylenir (59). Külbastı, genel tarifıyla bir et yemeği olarak karşımıza çıkmaktadır. Tavuk ciğeri, kalkan balığı ciğeri, lüfer balığı, tirhoz balığı, koyun eti, tarak külbastısı çeşitleri örnek verilebilir (*Türk Yemekleri*: 44-48). *Aşçıbaşı*’nda geçen *sulu külbastı* da *sulu kebab*, *suluca kebab* adlarıyla bilinen bir çeşit et yemeğidir (*Aşçıbaşı*: 57).

bıhtıla aşı: Et, pirinç safran, şeker, şerbet ve baharatlarla yapılan bir tür tatlıdır (15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı: 297).

bişi: 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı’nda “tavada pişirilen mayalı hamurdan yapılmış yuvarlak yağlı ekmek” olarak anlamlandırılmıştır (299). *Derleme Sözlüğü*’nde bişi bişi (Kuşbaba *Bucak-Burdur) olarak da geçen kelime, “çörek, bayramlarda yapılan yağlı, tatlı ekmek, saç ekmeği” şeklinde tanımlanmıştır (DS: 705). *Söz Derleme Dergisi*’nde ise bişe (Suşehri-Sivas), bişsi (Ünye-Ordu) kullanımları bulunmakla birlikte “kandil ve bayram günlerinde mayalı, mayasız hamurla saçta pişirilen, tavada veya fırında kızartılan muhtelif şekilde yağlı, yağsız, tatlılı tatlısız yapılan bazlama, ince pide” anlamında, birçok ilde (Bolu, Zonguldak, Kastamonu, Kütahya, Denizli vb.) kullanılmaktadır (THSDD: 210).

buğday aşı: Et, kuyruk yağı, buğday ve çeşitli baharatlarla yapılan yemektir (15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı: 300).

bulama: Şıradan elde edilen bir tür tatlıdır (Kut, 1986: 27). Daha özel anlamıyla “bir nevi toprakla bulandırarak yaptıkları pekmez katsı” olarak da ifade edilir (*Lehce-i Osmânî*: 67). *Derleme Sözlüğü*’nde de “koyu pekmez (Niğde); tahan, pekmez karışımı (Ağlı *Küre-Kastamonu)” anlamlarıyla kullanımına yer verilir (DS: 786).

bulamaç: Un, yağ ve peynir, bazen de şeker ile yapılan suluca yemek (*Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*: 184); unla bulanmış peynir aşısı (*Lehce-i Osmânî*: 67) manalarında. *Dîvânü Lugâti't-Türk*’te *bulgama* “yağsız ve tatsız bulamaç” biçimiyle kaydedilmiştir (DLT IV: 114). “Cıvık hamur” anlamında da kullanılan bulamaç sözcüğü, köken olarak “bulama+aş” şeklinde değerlendirilir (TETTL I: 669). *Derleme Sözlüğü*’nde *bulama*, *bulambaç*, *bulamuk*, *bulmaç* kullanımlarına rastlanmakla birlikte halk ağzında bir tür çorba olarak da bilinmektedir (DS: 785-786).

buzlama: Yumurtanın beyazıyla yapılan mereng, beze (*Yeni Yemek Kitabı*: 94).

borani: Pirinçli, yumurtalı, yoğurtlu ıspanak vb. sebze yemeğidir (*Türkçe Sözlük*: 378). Halk ağzında *borana* (Yenice *Emet-Kütahya, Aşağulıca-Eskişehir, *Çarşamba-

Samsun vb.), *boranı* (Beyşehir-Konya), *borano* (Isparta) kullanımları da vardır (DS: 738). Bu yemek adının Steingass'ta ananaye göre Halife Ma'mün'un Būrān adlı karısı tarafından icat edildiği belirtilmiştir (TETTL I: 635).

cızlama: Hamur içine ince kaymak döşenerek yapılan şekerli bir tatlı çeşididir (*Melceü't-Tabbâhîn*: 105). *Akıtma* biçimi de Anadolu'da kullanılır (bk. akıtma).

çayır mücmeri: Yeşil soğan, dereotu, kaşkaval peyniri, ince kuzu kıyması, beş altı çalkanmış yumurta, tuz ve biberle hamur gibi yoğrulup gayet kızgın yağda kızartılarak hazırlanan bir yemek çeşididir (*Ev Kadını*: 74). Mücmer de Türk mutfağında bilinen yemeklerden biridir. *Hanım mücmeri* de mücmerin başka bir çeşidine örnek verilebilir.

çekme: Bir tür kuru tatlı hamur işidir. *Kuru kalburdan çekme* ya da *sepet çekmesi*, bu türe örnek verilebilir. Kalburdan çekildiği ve sepet üzerinde yuvarlandığı için bu adlar verilmiştir. Bazı zamanlarda yol için seferiye lokması tarzında hazırlandığından dolayı *yol lokması* da denilmektedir (*Aşçıbaşı*: 122).

çevirme: Kaynatılmış şeker şurubuna soğuduktan sonra nane, karanfil, bergamot gibi benzer özlerden (suyundan veya yağından) damlatarak sürekli çevirmek suretiyle hazırlanan macunumsu bir tür şekerlemedir (*Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*: 185). Ağaç kavunu çevirmesi, ananas çevirmesi, kaya kuruğu çevirmesi, kızılçık çevirmesi, limon kabuğu çevirmesi, menekşe çevirmesi Osmanlı mutfağında hazırlanan örnekleridir. Çevirme, bir diğer anlamıyla "kuzu, oğlak vb. hayvanların şişte, kor üzerinde çevrilerek pişirilmiş" olarak bilinmektedir (*Türkçe Sözlük*: 526). Türk mutfağında *kuzu çevirme* en bilinen örneğidir.

çılbur: Suyu kırılıp pişirilmiş yumurtaların üzerine yoğurt ve kızgın yağ dökülerek yapılan bir yemektir (MBTS: 583). "Çılbur" şekliyle de bilinmektedir (*Türk Yemekleri*: 59). Tietze, kelimenin farklı kaynaklardaki etimolojik değerlendirmelerine yer vermiştir. Örneğin; eski bir Bosna kaynağına göre kelimenin aslının Farsça *cunbul* "dilenci" olabileceği ya da U. Bläsing'e göre kelimenin ikinci hecesi olan -bur ekinin başka yemek isimlerinde de bulunan Ermenice *abur* "aş, çorba" ile izah edilebileceği belirtilmiştir (TETTL II: 200).

çırçır böreği: *Aşçıbaşı* isimli yemek kitabında *puf böreği*, *çırçır böreği*, *fincan böreği* adlarıyla anılan bu börek, aynı *tatar böreği* hamuru gibi yoğrularak yapılan börek çeşididir. Pek karın doyurmadığı için de *çırçır böreği* dendiği açıklaması yapılmıştır (93-94). Çırçır, "hamurcuların kısa kalın oklavası, merdane"; çırçır gözlemesi "katmer" anlamlarıyla da bilinmektedir (*Lehce-i Osmânî*: 97).

deli oğlan sarığı: "Sıkma", "samsı", "samsa" olarak da adlandırılan, yufkadan elde edilen bazen fırında pişirilerek bazen tavada kızartılarak yapılan bir tür tatlıdır (*Aşçıbaşı*: 147).

demir tatlısı: Şuruplu hamur tatlılarından. Kızgın yağda sokulan demirin hamura batırılıp tekrar kızgın yağda konulmasıyla yapılır. Kızgın yağda hamur, kendini demirden ayırmakta ve bu şekilde kızarmaktadır. Kızarıp tabana alınan hamur üzerine bazen toz şekeri bazen kestirilmiş tatlı ilavesi yapılır (*Aşçıbaşı*: 121).

don yağı: İç yağlarının eritilmesiyle elde edilen ve oda sıcaklığında katı durumda bulunan hayvanî yağdır (*Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*: 186). Tietze'de "eritilmiş içyağı" anlamında geçen kelime, don "havanın soğumasıyla suların buz tutması" ve



Osmanlı Türkçesi Döneminde Yazılmış Yemek Kitaplarında Türk Mutfak Kültürüyle İlgili
Bazı Terimler Üzerine Değerlendirmeler

don- sözcükleriyle ilişkilendirilmiş fakat teşekkülü bakımından izahının zorluğu dile getirilmiştir (TETTL II: 427).

dövme: Kaynatılıp dövülerek kepeği alınmış buğday (Aşçıbaşı: 200). *Derleme Sözlüğü*'nde de *döğme*, *dövme* şekilleriyle “döğülüp kabuğu çıkartılmış buğday, yarma” anlamındadır (1570). Tietze’de “dövülmüş buğdaydan yapılan yemek” olarak ifade edilmiştir (TETTL II: 431). Halk ağzında ayrıca *döğme aşı* (*Lapseki-Çanakkale; *Ahlat-Bitlis; Yusufklar, *Pınarbaşı-Kayseri) “keşkek denilen yiyecek” için kullanılır (DS: 1571).

eğir: *Dîvânu Lüğâti't-Türk'te egir*, “karın ağrısını sağıltmak için kullanılan bir kök-ilaç” anlamında geçmektedir (DLT IV: 171). Birçok yemek tarifi içinde bir bitki olarak bulunan eğir, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*'nde “Eğir otu bitkisinden yapılan macun. 17. yüzyılda tatlı olarak yenirdi.” açıklamasıyla yer almaktadır (Işın, 2010: 103).

etmek aşı: Su, yağ, ekmek ve yumurtayla yapılan bir yemektir (15. Yüzyıl Osmanlı Mutfacı: 314).

ezme: Meyve veya sebzelerin ezilmesiyle elde edilen yiyecek (*Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*: 187). Anadolu'da çeşitli bölgelerde *ezma* “erik ve kızılçık pekmezi”; *ezme* “kuşburnu ve erikten yapılan salçalar” anlamlarında kullanıldığı belirtilmiştir (DS: 1830). *Lehce-i Osmânî*'de “Ezilmiş şey ile yapılan tatlı, badem ezmesi. Keşkek, fave gibi ezmeler.” (141) şeklinde ifade edilen ezme türünün Osmanlı dönemi yemek kitaplarında da örnekleri vardır: kayısı ezmesi gibi.

göce (güce): “Tarhana, bulgur yapmak için kullanılan kabuğu soyulmuş ve kırılmış buğday” ve “yarılmış ve kırılmış bulgurdan yapılan çorba” olarak ifade edilir (*Türkçe Sözlük*: 954). Tietze, kelimenin kökeniyle ilgili Yunanca *kokki* “dane; buğday” açıklamasını yapmıştır (TETTL III: 238). Halk ağzında *göcü*, *göçe* şekilleri de yer almaktadır. Yine *göce taşı/göce daşı* “el değirmeni” anlamında kullanılır (DS: 2120). *Göceli tarhana* yani *göce tarhanası* ise siyez denilen buğdaydan yapılan yemektir (DS: 2120). *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*'nda *göceli tarhana/güce tarhanası*, kaynatılan göce ile hazırlanan bir tarhana çeşidi olarak tanımlanmış ve Anadolu'nun bazı yörelerinde kaynatılmış dövme buğday veya yarma ile yapıldığı ifade edilmiştir (189).

kadıboğan: Bir çeşit hamur tatlısıdır. Revani denilen tatlı için Rumeli ve Bosna'da *kadıboğan* derler (*Türk Yemekleri*: 34).

kadıngöbeği: *Hanım göbeği* olarak da bilinen bir çeşit hamur tatlısıdır. Rumeli'nin bazı yerlerinde *kadıboğan* ismiyle de bilinir (*Melceü't-Tabbâhîn*: 97).

kalacoş: *Derleme Sözlüğü*'nde kalacoş/galecoş şeklinde “yağ, yoğurt, soğan ve ekmekle yapılan çorba” (DS: 2607) olarak anlamlandırılan kelime için Tietze, Ermenice *galacoş* (R. Dankoff) ve Farsça *kâlcûş* (F. Steingass) köken bilgilerini vermiştir (TETTL IV: 67).

kapak böreği: Yayılmış yufka içine genellikle kıyma konularak kapatılıp yapılan börek çeşididir (*Melceü't-Tabbâhîn*: 90).

kapama: *Kapaklı pilav* da denilen bir tür pilavdır (Aşçıbaşı: 172). *Derleme Sözlüğü*'nde “tepside pişirilen etli pilav” olarak tanımlanmış, *kapatma* biçimiyle de yer almıştır (DS: 2630).

kaplumbağa: Kavun patlıcanı denilen patlıcan türünden yapılan yemektir (Aşçıbaşı: 87).

karnıyarık: “İmambayıldı” adıyla da bilinen, patlıcandan yapılan yemektir. Karnıyarığın sakız kabağından yapılan tarifine de rastlanır (Aşçıbaşı: 88).

kaygana: “Omlet; yumurta çalkanarak yapılan bir tatlı” (Türkçe Sözlük: 1363) olarak ifade edilen bu yemek türünün çok fazla çeşidi vardır: yumurta kayganası, ekmecli kaygana, soğanlı kaygana, mantarlı kaygana, tomalaklı kaygana, balıklı kaygana; sütlü kaygana, kremalı ve vanilyalı kaygana, reçelli kaygana gibi (Aile Aşçısı: 89-93). 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı’nda *ekmek kayganası*, çalkanmış yumurta ve un karışımından yapılan bulamaca taze ekmeğin dilimlerinin batırılıp tereyağında kavrulduktan sonra üzerine sıcak bal dökülmesiyle hazırlanan yemek olarak anlandırılmaktadır (310).

kurut: Kurutulmuş yoğurda denir. *Dîvânü Lugâti't-Türk*'te “keş, çökelek; yağı alınmış yoğurttan yapılan lor peyniri; kurut, kuru yoğurt” anlamında kullanılır (DLT IV: 386). “Süt kurusu, keşk yapılmış ayran” olarak da bilinir (*Lehce-i Osmânî*: 257).

küllü su: Geleneksel Türk mutfağında küllü su, kabartma tozu görevindedir. Hazırlamak için bir bardağa dörtte biri kadar temiz mangal külü konarak, çökeliş berraklaşması beklenen sudur. Berraklaşan bu su, hamur işlerinde kullanılır. Küllü suyun içindeki çözünmüş potasyum ve sodyum karbonat hamurun kabarmasını sağlamaktadır (*Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*: 194).

oyma: *Emrûd kurusu hoş-âbı* maddesinde geçmektedir. “Emrûd kakı dirler. A'lâsı Kangırı ve ol havâleden gelür. Ol taraf ahâlisi *oyma* dirler.” (*Türk Yemekleri*: 77).

sâde yağ: Osmanlı mutfağında en çok kullanılan yağ çeşididir. Tereyağın eritilerek ayranı ve çökeltisi ayrılmış biçimidir (*Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*: 199). *Sağ yağ* olarak da bilinir.

sakız böreği: Yufka böreği gibi arasına tavuk veya et suyu ve sade yağ serperek pişirilen, sade yağ kullanıldığı vakit üzerine kesilmiş şeker haşlanan bir tür börektir (*Melceü't-Tabbâhîn*: 88-89).

salma: Koyun eti, nohut, safran, badem, sarımsak, un, bal gibi malzemeler katılarak yapılan bir tür et yemeğidir (15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı: 354).

sarığ burma: Yufkadan yapılan bir tür tatlı (*Tatlıcibaşı*: 28-29).

silkme: Kabak, patlıcan gibi sebzelerin hafif ateşte etle pişirilmesi suretiyle yapılan yemektir (MBTS: 2833). *Aşçıbaşı*'nda *kavurmali patlıcan*, *musakka* adıyla da geçen, patlıcan ve içine kavurma; soğan, biber, domates gibi sebzeler de eklenerek pişirilen bir yemektir (83).

sündürme: *Peynir hoşmerisi* maddesinde anlatılmaktadır: Çobanlar *telmiş*, yörükler *sündürme* derler. Bir iki vukıyye teleme peyniri bir tencere içinde ufalanır ve kaşık ile orta halli ateşte, süt gibi oluncaya kadar karıştırılır. Kaynamağa başlayınca yirmi dirhem has un katılır ve peynir şekeri gibi uzanıp tamamı tencereden çıkacak kıvama gelinceye kadar karıştırıldıktan sonra, bırakılır. Bazıları öylece, bazıları şeker ve bal koyarak yerler (*Türk Yemekleri*: 13).



Osmanlı Türkçesi Döneminde Yazılmış Yemek Kitaplarında Türk Mutfak Kültürüyle İlgili Bazı Terimler Üzerine Değerlendirmeler

tas böreği: *Kabak böreği* maddesinde anlatılır: *Tas ve tencere böreği* dahi derler. Uygun bir tencere kapağı biraz yağlanır. İçine beş on ince açılmış yufka konur. Kıyılmış koyun eti ile bir baş hurde kıyılmış soğan iki kaşık yağda kavrulur. Biraz biber, tarçın, fıstık, badem ve kişniç o yufkaların üzerine konur. Artan yufkalar üzerine kapatılır. Üzerine uygun bir tepsi yahut sahan kapatılıp altına ve üstüne ateş konur, güzelce kızartılır (*Türk Yemekleri*: 7-8).

taş ekmeği: İçine badem içi, tarçın konularak yapılan bir çeşit şerbetli hamur tatlısı (Kut, 1986: 25).

tutmaç: Erişte (15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı: 368). *Dîvânu Lugâti't-Türk'* te "herkesçe bilinen bir Türk yemeği" anlamında ifade edilmiştir (DLT IV: 662). Ayrıca bu yemek adıyla ilgili şu bilgiler yer alır: Bu yemek Zülkarneyn'in yaptığı azıklardandır; şöyle yapılmıştır: Zülkarneyn, karanlıktan çıktıktan sonra azıkları azalmış, Zülkarneyn'e açlıktan yanık olmuşlar, ona 'bizi aç tutma' demek olan 'bizni tutma aç' diyerek 'yolumuzu aç, biz yurtlarımıza gidelim' gibi sözler söylemişler. Zülkarneyn, bilginlerle konuşmuş, bu yemeği çıkarmışlar; işbu yemek, bedeni kuvvetlendirir, yüze kırmızılık verir, kolaylıkla sinirilmez. Tutmaç, yendikten sonra suyundan da içilir. Türkler bu yemeği gördükten sonra 'tutmaç' demişler. Aslı 'tutma aç'ır. 'Kendini acıktırma, böylece yemek yaparak ye' demektir (DLT I: 452-453). Tietze'de *tutmaç/dutmaş/dutmaç* "küçük, dört köşe kesilmiş hamurdan yoğurtlu mercimekli yemek" olarak geçmektedir (TETTL VII: 172).

yağlı saray etmeği: Tarifi şudur: Sarayda padişah için yapılan has ekmekten (*Fodula, Hünkârî ekmek, mîr-âhûr ekmeği, Tophane somunu*) bir tane alınıp ortasından iki parça edilir. İki tarafında bulunan içleri alınır. Kalan kabukların her biri, kadayif kızartılır gibi yağda kızartılır. Sıcak suyla bir miktar yıkanıp suyu süzöldükten sonra, bir kenarlı tepsiye konur. Eritilmiş şekerden üzeri örtöölünceye kadar dökölür. O şekerini içtiği zaman halis kaymaktan yeteri kadar konur. İkinci parça başka bir tepside şekerini içtikten sonra diğerinin üzerine bırakılır. Üzerine bir kepçe şeker koyulduktan sonra ateşte bir miktar daha tutulur. Sıcak veya soğuk yenir (*Türk Yemekleri*: 24).

yalancı dolma: Et kullanılmadan yapılan dolmadır (Tietze VII: 339). *Yalancı balık dolması, vişne yalancı dolması, patlıcan yalancı dolması* Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer alan örneklerindendir (*Melceü't-Tabbâhîn*: 121-124).

yalancı ilik: Akciğer, biraz karaciğer ve kuyruktan yapılan ilikten fark edilmeyen yemek türüdür (*Aşçıbaşı*: 80).

yanardağ: "Borani" adıyla da bilinen, kabaktan yapılan bir çeşit yemektir. Erzincan'da çok meşhur olduğu söylenir (*Aşçıbaşı*: 173).

2.2. Eserlerde Geçen Alet Adlarından Örnekler

Yemek tarifleri anlatılırken yemeğin hazırlanma ve pişirme aşamasında uygulanan yöntemlerin yanı sıra kullanılan araç gereçlerle ilgili bilgiler de verilmektedir. İlk çağlardan bugüne farklı amaçlar doğrultusunda, tabiatta bulunan ya da var olan malzemelerden üretilen aletleri hayatının her alanında kullanan insan, yeme içme faaliyetlerine dair olan eylemlerde de çeşitli aletleri kullanmıştır. Zamanla bu aletler, Türk mutfak kültürünün bir bölümünü temsil etmiş ve her devirde farklı biçim ve ifadelerle karşımıza çıkmıştır. Tıpkı yemek adları gibi bu aletlerin adlandırmasında

da yaşanan koşullar, temasta bulunulan kültürler, devrin ekonomik koşulları etkili olmuştur. Örneğin; Osmanlı Dönemi'nde saray mutfaklarında farklı türde malzemelerden elde edilmiş araç gereçlerden yararlanıldığı bilinmektedir. *Evlîya Çelebi Seyahatnâmesi*, 17. yüzyılda Osmanlı dünyasında kullanılan her türlü mutfak, sofraya gereciyle ilgili kapsamlı ve zengin örnekleri verme açısından mühim bir eserdir. *Seyahatnâme*'de adı geçen belli başlı gereçlere şu örnekler verilebilir: bakraç, boduç, çamçak, çömçe, desti, güğüm, kahve değirmeni, külek, lenger, makrama, sahan, senek, tostağan, tulum vb. (Yerasimos, 2011: 45-46).

Bu bölümde taranan eserlerde geçen bazı alet isimleri üzerinde durulacaktır:

börekçi tavası: Fırında üzerinde börek pişirilen kenarsız sac tepsi (*Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*: 184).

çalı süpürgesi: Yumurta çırpma için kullanılan tel (Kut, 1986: 31).

çalkak: Yumurta çalkağı olarak da geçmektedir. Yumurta çalkağı, "mahrut biçiminde telden bir nevi ağaç saplı hususi çalkaktır" (*Aşçıbaşı*: 24). *Söz Derleme Dergisi*'nde "hububat elemek için büyük kalbur" anlamında kullanılan kelimenin çalkağı "pamuk kozalarını temizleyen en seyrek kalbur" (Gaziantep), çalkab "kalbur" (Sinop) şekillerinin yanında (THSDD: 297) *Derleme Sözlüğü*'nde çalkay "mısır kalburu" (Susurluk *Dursunbey-Balıkesir), çalkağı "yoğurdun yağını almak için kullanılan ağaç" (*Fethiye köyleri-Muğla) biçimleri de vardır (DS: 1058).

çömçe: Ağaç kepçe (15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı: 304). *Dîvânü Lugâti't-Türk*'te "kepçe" anlamında yer alan kelime (DLT IV: 158), *Evlîya Çelebi Seyahatnamesi*'nde de geçmektedir (Yerasimos, 2011: 338). *Derleme Sözlüğü*'nde "tahta kaşık; tahtadan oyulmuş kepçe" anlamlarıyla çomçe, çomçu, çömçü şekillerinde karşımıza çıkar (DS: 1266, 1285). Tietze, kelime ile ilgili çeşitli etimolojik görüşleri bir araya getirmiştir: Doerfer'e göre Çağatayca çöm- "dalmak, çimmek" kökünden gelmiş fakat kelimenin morfolojik yapısı soru işaretlerine sebep olmuş, belki de çam (ağacı)'nın tesiriyle gelişmiştir. M. Räsänen'e göre çoy "dökme demir" kelimesiyle ilişkilendirilir. Tietze, tam olarak izah edilemeyen kelimeyi birçok ev eşyasının adlandırması gibi İran'dan (Farsça çumça) alındığı yönünde izah etmiştir (TETTL II: 245).

çukali: Güneybatı Anadolu'da kullanılan güveç. *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*'nde "Güney Ege bölgesinde yapılan kapaklı toprak tencere.>güveç" açıklamasıyla yer alır (Işın, 2010: 88). *Derleme Sözlüğü*'nde çukak, çukala, çukale, çukali, çukalli biçimleri olup "toprak tencere" anlamıyla ifade edilir (DS: 1302).

delikli kalbur: İri taneli maddeleri elemeye yarayan, tahta bir çembere geçirilmiş delikli deri veya kafes kafes telden ibaret bir alettir (*Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*: 185). *Derleme Sözlüğü*'nde delikli "süzgeç, kevgir" (*Bigadiç-Balıkesir, *Kandıra-Kocaeli, *Epeçler-Bursa vb.) anlamında kullanılmıştır (DS: 1412).

dibek: Taştan veya ağaç kütüğünden yapılmış, çok büyük ve geniş havan (*Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*: 186). Yine dibeh şekliyle *Derleme Sözlüğü*'nde "tunç ya da tahtadan yapılmış havan" anlamındadır (DS: 1479).

dişli çark: Bir tür kesecek. Baklava keseceği de tabir edilir (*Aşçıbaşı*: 94).

dondurma tenekesi: Dondurma yapmaya yarayan bir alettir. *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*'nda dondurma kutusu denilmektedir (186).



Osmanlı Türkçesi Döneminde Yazılmış Yemek Kitaplarında Türk Mutfak Kültürüyle İlgili
Bazı Terimler Üzerine Değerlendirmeler

el değirmeni: “El taşı” olarak da adlandırılır. Altı kasnaklı, kenarları oluklu bir alettir (*Aşçıbaşı*: 112).

gelberi: Fırıncıların ekmekleri fırından çıkarmak için kullandıkları ucu kıvrık demir; ocak karıştırma demiri (*Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*: 188). Bahaeddin Ögel de gelberi ile ilgili şu bilgileri vermektedir: “Ekmeği tandırdan almak ve çevirmek için kullanılan eğiç, eğri, şiş, gelberi gibi âletler de, çok eski Türk özelliklerini göstermektedirler. Selçuk çağının başında gelberi’ye yerküç adı verilirdi. Bu âlet, tahtadan yapılmış, kılıç gibi uzunca, enli bir ağaç parçası idi. Fırın veya tandırdaki ekmekler, bununla çevrilirdi.” (49). *Kaymak gelberisi* “kaymak yaparken sütü karıştırmak için kullanılan ağaç çubuk”, Osmanlı mutfağında kullanılan bir diğer türüdür (*Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*: 192).

kasara: Yufka pişirilen saç. *Demir saç* olarak da bilinir (Kut, 1986: 40).

kumluk: Kış üzümü ve meyve saklamak için kullanılan altı kevgir gibi küçük delikli tahtadır. Dört yanından iple tavana bağlanır (*Ev Kadını*: 215).

sacayağı: Üzerine sac, tencere veya kazan yerleştirilen üç ayaklı demir destek (*Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*: 199). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*'nde *sacayak*, *üçayak*, *çatalca*, *elinkörü*, *sıpa* şekillerinin olduğu kaydedilmiştir (Işın, 2010: 317). *Lehce-i Osmânî*'de *sac ayak* kelimesi “sec ayak, se-pâye üstüne tencere bindirilen demir bini. Ateş üstünde tencere asılan sopa.” anlamlarında kullanılmıştır (325). Bahaeddin Ögel ise şu bilgilere eserinde yer verir: *Sacayak* sözü Anadolu'da çok yaygın olan bir sözdür. Bunu ayrıntıları ile Ahmed Vefik Paşa tespit etmiştir. Aslında *sacayak*, üçayaklı (trivet) bir ızgaradır. Bu nedenle *Derleme Sözlüğü*'ne göre Anadolu'da *üçayak* da denir (291).

sıyrak, sıyrığı: Hamur kazımaya yarayan alettir. *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*'nde kelimenin *sıyrık* şekli, “kazmaya yarayan, sac veya tahtadan yapılmış, saplı mutfak gereci” olarak tanımlanmıştır (Işın, 2010: 333). Aynı aletin *eğsiren* şekli de vardır. Bu da hamuru pazılara ayırmak ve tekneye yapışan hamuru kazımak için kullanılan küçük saplı alettir ve aletin *arşın*, *eksiran*, *eysiren*, *iksiran*, *kazıyacak* gibi çeşitli adları bulunmaktadır (Işın, 2010: 103). *Aşçıbaşı*'nda *sac sıyrak* (113), *tahta sıyrığı* (174) biçimleriyle de karşımıza çıkar.

sırlı küp: Sır sürülmüş ağzı dar, gövdesi şişkin toprak kap (*Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*: 200).

süzgü: Tel, kıl, astar bezi veya faniladan yapılan saplı veya sapsız mutfak aleti, süzgeç (*Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*: 201). Bahaeddin Ögel de *süzgü* ve *süzgeç* kelimelerini şu şekilde değerlendirmiştir: *Süzgeç-süzgü* kelimeleri eski Anadolu'da gelişmiş ve yayılmıştır. Nitekim *süzgeç* sözü, *süzme* kökü ve (-geç) eki ile türemiş bir kelimedir. *Süzgü* de aynı şekilde *süzme* işi yapılan alettir. *Tarama Sözlüğü*'nde *yağcılar süzgüsü* gibi örnekler ile de karşılaşılmaktadır (2000: 301-302).

tandır: Arapça *tennûr* kelimesinden ayrışmayla *tandır* olarak Türkçeleşmiştir. “İçine saman ve keçi kılı karıştırılmış topraktan yapılan ve yere kazılan bir çukur içine yerleştirilen ufak fırın” (MBTS: 3060) anlamındadır.

tatlı demiri: Demir tatlısı yapımında kullanılan alet. Erzurum'da imal edilir (*Aşçıbaşı*: 121).

tulumba: Tulumba tatlısı yapımında kullanılan üzeri yivli kalıptır (*Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*: 204).

Sonuç

Türklerde yemek kültürü geniş bir birikimin ürünüdür. Göçebe kültürden bu yana buldukları coğrafyalarda değişik yeme içme faaliyetlerine sahip olan Türklerin zamanla bu anlayışları kültürün yerleşik unsuru hâline gelmiştir. Önceleri avcılık ve toplayıcılıkla sağladığı ürünleri, yaşam formu haline getirmiş, yerleşik hayata geçmeleriyle birlikte ise sınırları belli bir mutfak kültürüne sahip olmuşlardır. Bu faaliyet, zamanla kendini sözlü ve yazılı ürünlerde de göstermiştir. Köktürk Kitabelerinden bugüne ilk yazılı malzemeleri derlediğimiz eserlerde de söz konusu kültürün izlerini bulabilmek mümkündür. Yalnız söz varlığında etkilerini gördüğümüz kelimelerin yanı sıra Türk dilinin belli yadigârlarında da muftak kültürü üzerine çeşitli bölümlerin yer aldığı dikkati çekmektedir. Örneğin; İslami dönem ilk yazılı eserlerimizden olan Kutadgu Bilig’de sofraya adabı, mizaca göre beslenme gibi konular ele alınmıştır. Dönemin değerli sözlüğü *Dîvânu Lugâti’t-Türk*, içerisinde yeme içme kültürüne dair birçok terimi bulundurmasıyla önemlidir. Yine Eski Anadolu Türkçesi Dönemi eserleri içinde de bu faaliyetin yansımalarını bulabilmek mümkündür. Özetle Türk kültüründe ilk çağlardan bugüne köklü bir mutfak kültürünün olduğu, bu kültürün etkilerinin sözlü ve yazılı birçok kaynaktan görüldüğü bilinmektedir. Türklerde yemek kitaplarının en belirgin örnekleri 18. ve özellikle 19. yüzyıldan itibaren görülür. Osmanlı saray hayatının da yansımalarının yer aldığı bu eserler, gerek Türk toplumu gerek kültür alışverişinde bulunulan diğer toplumların mutfak anlayışlarını göstermesi bakımından önemlidir. İlk matbu yemek kitabımız *Melceü’t-Tabbâhîn*’den itibaren özellikle 19. yüzyılda alaturka ve alafranga mutfak anlayışının bir arada bulunduğu bilinmektedir. Bu çalışmada da 15, 18, bilhassa 19. yüzyıl ve sonrasında kaleme alınan bazı yemek kitapları konu edilmiştir. Farklı yemek kitapları taranarak yapılan bu araştırmada Türkçe veya Türkçeleşmiş terimler örnek alınarak değerlendirilmiştir. Eserler incelendiğinde benzer terimlerin varlığı, Arapça, Farsça veya Batı dillerinden kelimelerin söz konusu eserlerde çokça yer aldığı tespit edilmiştir. Bu çalışmanın amacı, köklü bir yeme içme kültürüne sahip olan Türklerin söz varlığında yer alan terimleri ilk kaynaklardan günümüze miras olarak nasıl taşıdığının kanıtlanmasıdır. Çok sayıda kaynak taranarak yapılan değerlendirmeler sonucunda belli terimlerin günümüze aynen aktarıldığı, belli terimlerin dönem dönem farklı anlamlar taşıdığı dikkati çeker. Yemek kültürü üzerine sayısız çalışma yapılmış ve yapılmaya da devam edilmektedir. Özellikle Türkiye Türkçesi ağızlarından edinilen bilgiler konuyu destekler niteliktedir. Bahsi geçen eserlerde yer alan terimlerin ayrıntılı bir biçimde değerlendirilmesi kültürün taşıyıcısı olan dilde meydana gelen olguların ispatı bakımından önemlidir.

Kaynakça

- Ahmet Vefik Paşa. (2000). *Lehce-i Osmânî*. (haz. Recep Toparlı). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Arat, R. R. (1947). *Kutadgu Bilig I-Metin*. İstanbul: Millî Eğitim Basımevi.
- Arat, R. R. (1988). *Kutadgu Bilig II-Çeviri*. 4. b., Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Avanzade Mehmed Süleyman. (2021). *Aile Aşçısı. (100 Türlü Sebze, 100 Türlü Çorba, 100 Türlü Yumurta Pişirmek Usulleri)*. (haz. Hüsniye Koç vd.). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Ayşe Fahriye. (2018). *Ev Kadını*. (haz. Turgut Kut). İstanbul: Çiya Yayınları.



Osmanlı Türkçesi Döneminde Yazılmış Yemek Kitaplarında Türk Mutfak Kültürüyle İlgili
Bazı Terimler Üzerine Değerlendirmeler

- Ayverdi, İ. (2008). *Asırlar Boyu Târihî Seyri İçinde Misalli Büyük Türkçe Sözlük*. İstanbul: Kubbealtı Yayınları.
- Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi. (2015). *Ağdiye Risâlesi*. (haz. Mine Esiner Özen). İstanbul: İşaret Yayınları.
- Ergin, M. (2016). *Dede Korkut Kitabı 1-2*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Hadiye Fahriye. (2002). *Tatlıcıbaşı*. (çev. Dünder Renda vd.). İstanbul: Bates-Kültür Yayınları.
- Halıcı, F. (1992). *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayını.
- Işın, P. M. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Kâşgarlı Mahmud. (2013). *Divanü Lûgatit Türk*. C. I-IV. (çev. Besim Atalay). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Kut, G. (1986). *Et-Terkibât fî Tabhi'l-Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Kut, T. (1985). *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma Ve Basma Eserler)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Kültüral, Z. & Koç, A. (2019). *Mükemmel Ve Mufassal Aş Ustası*. Konya: Palet Yayınları.
- Mahmud Nedim Bin Tosun. (2019). *Aşçıbaşı (Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı)*. (haz. Priscilla Mary Işın). 4. b., İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Mehmed Kâmil. (2015). *Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı) (İnceleme-Metin-Tıpkıbasım)*. (haz. Günay Kut & Turgut Kut). İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.
- Muhammed Bin Mahmud Şirvanî. (2018). *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*. (haz. Prof. Dr. Mustafa Argunşah & Doç Dr. Müjgân Çakır). İstanbul: Gökkuşbu Yayınları.
- Ögel, B. (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Samancı, Ö. (2017). *Yeni Yemek Kitabı*. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Sefercioğlu, M. N. (1985). *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Tietze, A. (2021). *Tarihî ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugati*. C. I-VIII. Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi.
- TDK. (1939). *Türkiye'de Halk Ağzından Söz Derleme Dergisi*. C. 1. İstanbul: Maarif Matbaası.
- TDK. (1963-1982). *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*. C. I-XII. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- TDK. (2019). *Türkçe Sözlük*. 11. b., Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ünver, S. (1982). Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usûlleri ve Vakitleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* içinde (s. 1-13). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Yerasimos, M. (2011). *Eoliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü, Yorumlar ve Sistematik Dizin*. İstanbul: Kitap Yayınevi.