DİJİTAL KÜTÜPHANE KANALI

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

https://rantey.org

Yedek ve Duyuru Kanallarımız
Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

• Telegram: https://t.me/birkitapbir

• WhatsApp Kanalımız : https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4IvMoc0Y

Bahaeddin Ögel

TÜRK KÜLTÜR TARİHİNE GİRİŞ

4

T.C. KÜLTÜR BAKANLIĞI
KÜLTÜR ESERLERİ

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

KÜLTÜR BAKANLIĞI
Yayınları: 244
Kültür Eserleri: 13

Prof. Dr. Bahaeddin ÖGEL

TÜRK KÜLTÜR TARİHİNE GİRİŞ IV

TÜRKLERDE YEMEK KÜLTÜRÜ

(Göktürklerden Osmanlılara)

KÜLTÜR BAKANLIĞI — ANKARA 1978

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Kültür Bakanlığının 20/III/1978 tarih ve 410 sayılı kararıyle birinci defa olarak 10.000 adet basılmıştır.

MİLLÎ EĞİTİM BASIMEVİ — İSTANBUL 1978

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

TÜRK KÜLTÜR TARİHİNE GİRİŞ IV

Türklerde Yemek Kültürü

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

İÇİNDEKİLER

I. BÖLÜM

TÜRKLER VE YİYECEK KÜLTÜRÜ

DÜNYA TARİHİNDEKİ BAŞLICA HAYVANCI KAVİMLER:

A. SÜT KÜLTÜRÜ VE SÜT: "Süt" sözü: (S. 1). -Ev hayvanları: (S. 3).

B. TÜRKLER VE "SAĞMA" TEKNİĞİ: "Anne sütü" ile hayvan sütü: (S. 5). -"Sağmak" sözü: (S. 7). İnsan ve hayvan memesi: (S. 7). -Koyun sağma ve süt kuzusu: (S. 8).

C. TÜRKLER VE SÜTÜN ÇEŞİTLERİ: "Ağız" ve süt ağzı: (S. 8). -"Süt kesmiği": (S. 9). -Sütün rengi: (S. 11).

D. "YAĞ" VE YAĞ İLE İLGİLİ MESELELER: "Sağyağ" ve "iç yağı": (S. 13). -Tereyağı: (S. 14). -İç ve don yağı: (S. 14). -Yemek yağı ve iç yağı: (S. 15). -Semizlik ve yağlılık: (S. 16). -Yağın ekonomik değeri: (S. 17). -Yağlı et ve zeytinyağı: (S. 17).

E. "YOĞURT" VE YOĞURTLA İLGİLİ MESELELER: -Yoğurdun menşei ve Ortaasya: (S. 19). -Yağlı yoğurt: (S. 20). -Yoğurdu sulama ve *"ayran":* (S. 21). -*Süzme yoğurt":* (S. 21). -Yoğurt ve *"maya":* (S. 23).

F. YOGURTLU YEMEKLER: -Yoğurtla *"terbiye"* ve katık: (S. 24). -Yoğurt ve çorba: (S. 24). -*"Tarhana"* ve yoğurt: (S. 26).

G. TÜRK AYRANI: (Menşei ve çeşitleri): *"Ayran"* sözü: (S. 27). -Ayran çeşitleri: (S. 28). -*"Ayran rakısı":* (S. 29).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

H. TÜRKLERDE "PEYNİR" : -Peynir çeşitleri: (S. 29). -*"Kurut"* ve *"Çökelek":* S. 32,

H A M U R L U Y E M E K L E R

A. "EKMEK" VE TÜRKLER : -Ekmek tahılları: (S. 35). -*"Ekmek"* sözü: (S. 36). -*"Yufka"* ve ekmek: (S. 37).

B. TÜRK EKMEKLERİNİN ÇEŞİTLERİ : -"Ak ekmek": (S. 39). -"Kara ekmek": (S. 41). -"Darı" ekmeği: (S. 41).

C. EKMEK PİŞİRME TEKNİĞİ : -Fırın ve fırın ekmeği: (S. 43). -*"Tandır"* ekmekleri: (S. 45). -Türk tandırı: (S. 47). -"Külde pişen" ekmekler: *(Gömme, gömeç, kömeç)*: (S. 49). -*"Korda pişen"* ekmekler: *(Gözleme, gözlemeç, közleme, közmen):* (S. 52). -Sacda pişen ekmekler: *(Yufka, pide, gözleme, çırçır gözlemesi):* (S. 53). -*"Özleme"* ve kete: (S. 53).

KIMIZ : (Okuma):

-KIMIZIN SÜTÜ, MAYASI VE YAPILMASI : Kımız mayası: (S. 55). Kımızı yapma tekniği: (S. 56). -Yemler ve kısrak sütü: (S. 57). -Kımızın bozulması: (S. 58).

-TEDAVİ EDİCİ VE HASTALIKLARDAN KORUYUCU OLARAK KIMIZ: -Kımız tedavisi: (S. 59). -Mide ve sindirim hastalıklarında kımız. -Zehirlenmelere karşı kımız: (S. 60). -Kalp hastalıklarında kımız. -Verem tedâvisinde kımız. -Kısrak ve inek sütlerinin ayrılıkları: (S. 61). Notlar: (S. 62).

II. BÖLÜM

A T E Ş V E A T E Ş Y A K M A K

TÜRKLERDE ATEŞ YAKMAK VE ATEŞİN YANMASI :

-1. Çakmak ve çakılmak: (S. 65). -2. Isıtmak ve ısınmak: (S. 67). -3. Köyürmek: (S. 67). -4. Otatmak: (S. 69). -5. Örtmek ve örtenmek: (S. 69). -6. Tamturmak: (S. 71).

ATEŞİN SÖNMESİ VE ATEŞİ SÖNDÜRMEK :

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

-1. Öçme ve öçürme: (S. 73). -2. Sönme ve söndürme: (S. 75). -3. Odhumak ve udhımak: (S. 75).

ATEŞ VE ESKİ TÜRK ATASÖZLERİ : (S. 76).

N o t l a r: (S. 318).

III. B Ö L Ü M

MUTFAK ÂLETLERİ, BIÇAK VE BİLEĞİ

BIÇAKLAR :

A. "BIÇAK" SÖZÜNÜN ÖNCELERİ : -1. Bıçak mı, biçek mi?: (S. 79). -2. Sofra bıçağı: (S. 81). -3. Bıçmak ve biçmek: (S. 85). -4. Bi biçek ve bı bıçgu: (S. 87).

B. BIÇAĞIN BÖLÜMLERİ : -1. bıçağın ağzı: (S. 91). -2. Bıçağın sırtı: (S. 93). -3. Bıçağın sapı: (S. 93). -4. Bıçağın kını, bağı, püskülü ve halkası: (S. 95).

C. BIÇAKLARIN ÇEŞİTLERİ : -1. Aşçı ve mutfak bıçağı: (S. 97). -2. Büyük bıçak: (S. 97). -3. Kasap bıçağı: (S. 99). -4. Küçük bıçaklar: *(-A. Çakılar. -B. Çift bıçak "koş biçek". -C. Egdü ve iydi. -D. Kezlik. -E. Çizgiç, soya ve ustura):* S. 101-104.

BİLEĞİ :

A. BİLEMEK VE BİLEĞİ : -1. Bileme işi ve bilemek: (S. 105). -2. "Bilegü", bileği taşı ve demiri: (S. 105).

B. BİLEME YOLLARI VE ÂLETLERİ : (S. 106): -1. Bileği çarkı ve "dişemek": (S. 107). -2. İtimek ve itik bıçak: (S. 108). -3. Kayrak ve kayramak: (S. 110). -4. Kılağı, kılağılama ve kılağı verme: (S. 111). -5. Demiri demire ve bıçağı bıçağa sürerek bileme: (S. 111). -6. Kösre ve kösrelemek: (S. 112). -7. Ülemek, yülemek, yületmek: (S. 112).

N o t l a r: (S. 319).

BULGUR ÇEKME

ANADOLU'DA BULGUR ÇEKME: (O k u m a): (S. 114). -El değirmeni. -İ m e c e. -Bulgur çekme manileri. -Bulgur eleme. -İmece hediyeleri: (S. 114-116).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

VIII

ÇAKMAK

ÇAKMAK VE TÜRKLER : (S. 117): -1. "Çakmak" sözü: (S. 117), -2. Çakmak, çakılmak ve çaklanmak: (S. 120). -3. Çakmak ve çakmak taşı: (S. 121). -4. "Çakmak çakmak": (S. 123). -5. "Otluk" ve çakmak: (S. 124). -6. Çakmak kavı: "Kav, kavagu, kavlık": (S. 125). Notlar: (S. 319).

ÇENGEL VE ET KANCASI

TÜRKLERDE ET ÇENGELLERİ : -1. Çengel. -2. Çakı, çaku ve çakmak: (S. 130). -3. Çıtılgı. -4. İlgi, ilgeç, ilgı, ilgek: (S. 131). -5. Irgak ve yırgak. -6. Kadan ve karmuk: (S. 133). -7. Sançığ ve sançmak: (S. 134). Notlar: (S. 320).

ELEK VE KALBUR

A. ELGEMEK VE ELEMEK : -1. "Elemek" işi ve sözü: (S. 135). -2. Elek ve kalbur: (S. 137).

B. İNCE ELEK VE BÜYÜK KALBUR : -1. Eski Türk elekleri: (Eskü ve tang): (S. 139). -2. İnce un elekleri: (S. 139). -3. Kalburlar. -4. Kıldan yapılmış elekler: (S. 140). -5. Harman ve hububat kalburları: (Gözer, közer, gırba ve gırbal, sarad ve tepir): (S. 141). -6. Diğer kalbur çeşitleri: (S. 145). -7. Kalbur altı ve kalbur üstü: (S. 146). Notlar: Bk. S. 320.

HAVAN, DİBEK VE SOKU

A. TÜRKLERDE DİBEK ÇEŞİTLERİ : -1. Havan. -2. Bakır geli. -3. Dibek: (S. 148). -4. İlki, kile ve kizip: (S. 149).

B. "SOKU", ORTAASYA'DA VE ANADOLU'DA : -Soku, sokku taşı: (S. 149). -Bulgur, pirinç ve ceviz sokusu. -Soku başı: (S. 150). -Sok-mak, sokı-mak: (S. 153).

C. HAVAN ELİ VE DÖĞEÇ : -1. Döğeç, tokaç ve tokuç: (S. 154). -2. Havan ve dibek elçeği. -3. Soku ve soku eli: (S. 155). -4. Tokmak kapan ve dibek tokmağı: (S. 156). Notlar: (S. 320).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

KADEH VE KÂSELER

A. "AYAK", ESKİ BİR TÜRK KADEHİ : -1. Altay kavimlerinde "ayak": (S. 157-159). -2. İçki kadehi ve Türkler: (S. 160).

B. OĞUZLAR İLE DİĞER TÜRKLERDE, AYAK VE ÇANAK : -Batı Türkleri ve Oğuzlar: (S. 161). -Oğuzların "ayak" yerine "çanak" demeleri: (S. 162).

C. "AYAK" SÖZÜ VE KARŞILIKLARI : -1. Çanak mânâsına. -2. Fincan ve kadeh: (S. 163). -3. Sıvı ölçeği: (S. 165).

D. TÜRK KADEHLERİNİN ÇEŞİTLERİ : -1. Ağaçtan yapılmış kadehler. -2. "Altun ayak", altın kadehler: (S. 166). -3. "Badır-ayak", ölçek çeşidinden kadehler: (S. 167). -4. Boyalı, sırlı veya sırsız kadehler. -5. Cam kadehler: (S. 169). -6. Çin'den gelen kadehler. -7. Kaşıklı kadeh ve kâseler. -8. Kırık ve çatlak kadehler: (S. 170). -9. Kulplu ve kulpsuz kadehler: (S. 171). -10. Tepsili kadeh ve kâseler: (S. 172).

E. TÜRK KADEHLERİNİN KULLANILIŞ YERLERİ: -1. And içme ve yemin kadehleri: (S. 172). -2. Dua ve alkış kadehleri. -3. Düğün ve toy kadehleri: (S. 173).

F. SEMBOL OLARAK TÜRK KADEHLERİ: -1. "Altın kadeh", Hakanlık sembolü: (S. 175). -2. Hayat ve yaşamanın sembolü: (S. 177). -3. "Temiz kadeh", konuk severliğin sembolü: (S. 177). -4. "Büyük kadeh", zenginlik ve varlığın sembolü: (S. 178).

G. KADEH İLE İLGİLİ BAZI İNANIŞLAR : -1. Kadehler ile sofrayı "başlama", idare etme. -2. "Bulaşık kadeh". -3. "Ayak çevirme, gezdirme, sürme" ve içme: (S. 181). -4. Ölüm ve hayat sembolü: (S. 182). -5. Dolu ve boş kadeh: (S. 183). -6. Sağrak'a veya kadehe değme. -7. Çanak yalama veya çanak yalayıcı: (S. 186).

H. KADEH YAPAN VE TAMİRCİSİ : -Ayakçı. -Kadehi sırlama. -Kırılan kadehi yapma: "Aşlama": (S. 187).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

İÇKİ KADEHLERİ :

I. İÇKÜ : -"İçkü": İçilen içki. -"İçkü": İçki içilen kadeh. -Yeme içme: "Yegü-içkü". -"Aş-içkü": (S. 189).

II. İDİŞ, İDHİŞ VE EDİŞ : -1. İdiş veya ediş adlı Türk kabının şekli: (S. 190). -2. "İdiş", içki kadehi: (S. 191). -"İdiş çi": Sâki, içki tutan: (S. 192). -3. Kapkacak mânâsâna: (S. 193).

III. SAĞRAK : -Sağrak sözü ve Mütercim Asım Efendi: (S. 193). -Sağrak ve sagır: (S. 195). -Sağrak ve ibrik. -Kırmız sağrağı: (S. 197). -Dede Korkut kitabında ve Osmanlılarda sağrak: (S. 199).

ÇANAK

1. "Çanak" sözü ve Oğuz kültürünün gelişme çağları: (S.201). -2. "Çanak" sözünün Çin menşeleri: (S. 203). -3. Çanak sözünün mânâsı: (S. 204).

KAŞIK, KEPÇE VE YEMEK ÇATALI

KAŞIK:

A. TÜRKLERDE KAŞIK VE KAŞIK ÇEŞİTLERİ : -1. Yemekte kaşık kullanma mecburiyeti: (S. 208). -Kaşık ile ölçülen eski Türk ilâçları. -Ağaç kaşıklar: (S. 209). -2. Kemik ve boynuz kaşıklar. -3. Madenden yapılan kaşıklar: (S. 211). -4. Kaşığın kullanıldığı yerler ve çeşitleri: *(A).* Kadeh kaşığı. B). Bal kaşığı. C). Çorba kaşığı. D). Pilav kaşığı. E). Düz kaşıklar): (S. 212-3). -5. Kaşığın bölümleri: *(A). Kaşık sapı. B). Kaşık ağızlığı. C). Kaşık kepçesi):* (S. 215). -6. Kaşıkla ilgili eski Türk atasözleri: (S. 215). -7. Kaşıklık ve kaşık sepeti: (S. 216) Notlar: (Bk. S.-321).

KEPÇE :

ESKİ TÜRK KEPÇELERİ : -1. Kepçe ve "çalkağı" (S. 216). -2. Çömçe ve çömçek: (S. 218). -3. "Kepçe" sözü ve Türkler: (S. 220).

KEPÇE ÇEŞİTLERİ: -A. Ağaç kepçeler: (S. 223). -B. Helva kepçesi. -C Delikli kepçeler. -D. İlâç kepçesi veya

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

kaşığı: (S. 223). -E. Kaşık kepçeler. -H. Taş kepçeler: -F. Taş kepçeler: (S. 224). N o t l a r : (Bk. S. 322).

Ç A T A L :

-Et yemeklerinde çatal kullanılması: (S. 225). -1. Yemek çatalı, Anadolu'da ve Ortaasya'da: (S. 226). -2. Türklerde çatal anlayışı: (S. 227). -3. Dirgen ve yaba-kaşık: (S. 229). -4. Yalağuç yalavuç, "yalama kaşığı": (S. 229-30).

YEMEK ŞİŞİ VE BIÇAĞI:

-Et yemek için kullanılan şişler. -Tutmaç ve börek şişleri: (S. 230). -Et yemek için kullanılan bıçaklar. -Sofrada et kesilen bıçaklar: (S. 231).

KEBAP ŞİŞİ VE ISGARA

-Kebap şişi ve ısgara: (S. 231). -Et ve tutmaç şişleri. -Eti, şişe takmak ve şişe dizmek. -"Ş i ş l i k" ve "ş a ş l ı g" anlayışı: (S. 234).

K A Z A N

A. KAZAN VE KAZGAN: -1. Kazan ve kazgan sözleri: (S. 236). -2. Batı Türklerinde "kazan": (S. 238).

B. "AŞIÇ", KAZAN MÂNÂSINA: -Tencere ve kazan anlayışı. -"Aşıç, eşiç" sözleri ve Türk kültür çevrelerinde görünüşü: (S. 239).

C. ORTAASYA VE ANADOLU'DA "TAGAN" VE "TOGAN": -1. Altay dillerindeki, "togan, toko'gan": (S. 241). -2. Anadolu'da, "dağan, tağan": (S. 242).

D. BÜYÜK VE KÜÇÜK KAZANLAR: -1. Türk mitolojisindeki kazanlar: (S. 243). -2. Büyük bulgur ve pekmez kazanları: (S. 244). -3. Küçük kazanlar: (S. 247).

E. KAZANLARIN BÖLÜMLERİ: -1. Kazanın kulpu: (S. 248). -2. Kazan altlığı: (S. 250). -3. Ayaklı kazanlar. -4. Kazan kabı ve torbası. -5. Taşınabilen yol kazanları. -6. Kazancılar ve kazan tamircileri: (S. 251-253).

F. KAZANLARIN KULLANILIŞ YERLERİ: -1. Bulgur kazanları: (S. 255). -2. Çamaşır kazanları: (S. 255-7).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

-3. Helva kazanları. -4. Kavurma kazanları: (S. 257). -5. Pekmez kazanları. -6. Süt kazanları: (S. 258).

G. KAZAN VE YEMEK PİŞİRME: -1. Aş, aşçı ve kazan: (S. 259). -2. Kazan dibi. -3. Kazan ve tencere karası: (S. 260). -4. Kazan karıştırma. -5. Kaynayan kazan: (S. 261). -6. Kazan ve kepçe: (263). -7. Kazanın kokusu. -8. Kazanın köpüğü. -9. Kazan ve tencerede yemek pişirme: (S. 264). -10. Kazan ve tencerenin taşması: (S. 266).

H. KAZANLARIN YAPILDIĞI MADDELER : -1. Bakır kazan ve tencereler: (S. 267). -2. Taş kazanlar. -3. Demir kazanlar: (S. 269).

İ. TÜRK DÜŞÜNCESİNDE SEMBOL OLARAK KAZAN : (S. 270-71).

- ANADOLU'DA GÖRÜLEN BAZI KAZAN ADLARI: -1. Aşırma, aşırtma kazan. -2. Balma: (S. 272). -3. Basma. -4. Çöğen, çögen. -5. Elice, ellice: (S. 273). -6. Encik, kazan enciği. -7. Kaynatma, kaynatlı. -8. Kangay: (S. 274). -9. Kulaklı ve küpeli kazan. -10. Savrak: (S. 275). Notlar: (S. 322).

OCAK ÂLETLERİ

KÖRÜK :

-Demirci ve ev körüğü: (S. 277). -1. "Üfürmek" ve körüğün başlangıcı: (S. 278). -2. Kuyumcu ve demirci körüğü: (S. 279).

ATEŞ KÜREĞİ :

-Köseği ve kürek. -Eğiş ve kürek. *-Küri-le-mek:* (S. 281).

MANGAL :

-Yassı ve çömlek mangal. -Kürsü ve kürsü sohbeti. *-Dağar, korluk* ve *közlük.* -Tandır mangalları: (S. 281-3).

MAŞA :

-Eğiş ve köseği çeşidi. -Küskü ve kıskaç çeşidinden maşalar. *-Köz, közeği* ve *köseği.* -Ateş közemek veya kö-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

zeşmek. -Ateş söndüren maşalar: *Öçürgüç*. -Maşa sözünün Türklerde görünüşü: (S. 283-7). Notlar: (S. 323).

OKLAĞI

-"Okla-mak ve okla-gu": (S. 287). -Oklağı, oklağaç ve yufka açmak. -İnce oklağı: Merdane. -Eski Türk oklağılarının bazı çeşitleri: *-A. Bazu, bası. -B. Çançu:* Erişte hamuru için (?). *C. Yoğurguç:* Şehriye hamuru için. -Yoğuran, basan, döven ve açan Türk oklağıları:

SACAYAĞI VE ISGARA

-Ocak üçayakları, ateş üzerindeki çatmalar, sac altındaki ayaklar. -Eski Türklerin tencere ayakları: *"Örküç"*. -Tandır sacayağı: (S. 291). -Süt ve çay sacayakları. Ayaklı kazan ve tencereler: Kendinden sacayaklı. -Kazan ve tencere altlığı: *Dağan koycak:* (S. 292-3). Notlar: (S. 323).

SÜZGEÇLER

A. ESKİ TÜRK DÜŞÜNCESİNDE "SÜZME" VE "SÜZÜLME": -1. Berrak ve süzük su: (S. 295). -2. Bulanıklık ve "süzüklük": (S. 296). -3. Süzüklük ve temizlik: (S. 297). -4. Süzük gönül ve kalpler. -5. Süzülmek ve durulmak: (S. 297).

B. TÜRKLERDE SÜZME İŞİ VE SÜZGEÇ: Metin ve vesikalar: (S. 299).

C. TÜRKLERDE. "SÜZEK, SÜZGEÇ, SÜZGÜ, SÜZĞÜÇ": -1. Süzek: (S. 299). -2. Süzgeç. 3. Süzgü: (S. 301). -4. Süzgüç. -5. Süzme: (S. 302).

D. EN ESKİ TÜRK SÜZGEÇLERİ: (S. 303). -1. Bitek, petek. -2. Çıpka, çıpka-elek, çapçak. -3. Çavlı, çoğlu, çolu. -4. Seravcı: (S. 303-4).

E. TÜRK SÜZGEÇLERİNİN ÇEŞİTLERİ: (S. 304): -1. At kılından ve kuyruğundan yapılmış süzgeçler. -2. Bitki yapraklarında yapılan süzgeçler. -3. Süt süzgeçleri. -4. Süzgü taşları. -5. Süzgeçli su kapları: *Sulak.* -6. Testi süzekleri. -7. Çömlek süzgeçler. -8. Tutmaç ve şehriye süz-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

geçleri. -9. Tülbendli süzgeçler. -10. Yağ ve yağcı süzgeci. -11. Ağaç süzgeçler: (S. 304-11).

Notlar: (S. 323-4).

TUZLUK

-Ağaç tuzluklar: (S. 313). -Çanak ve tuzluk. -Kabaktan yapılmış tuzluklar. -"Tuzlug ve tuzluk". -Tuzlama, tuz salma. -Tuz-ekmek, tuz ve ekmek hakkı. -Duada ve bedduada tuz: (S. 313-17). -Notlar: (S. 324).

IV. BÖLÜM

ETLİ YEMEKLER

1. BAĞIRSAK DOLMASI VE BUMBAR : (-Suçuk, soktu, yörgemeç, yörgemek, sogut, göden, göden bumbarı): (S. 325).

2. BEYİN VE BEYİNLİ YEMEKLER : (-Mengi, menggiledi, beyin): (S. 328).

3. BUĞUDA PİŞEN YEMEK VE KEBAPLAR : (-Bulama, buğu, buğulama): (S. 331).

4. BÜRYAN KEBABI : (-Biryan, büryan, buryan): (S. 331).

5. ÇEVİRME VE ÇEVİRME YOLU İLE KIZARTMA: (-Çevürme, gömme, gömbe, közleme, tulum kordo, kordu): (S. 332).

6. CİĞER VE CİĞERLİ YEMEKLER : (-Övke. öpke, yöken, çağırtlan, ciğer dolması, ciğer kavurması, kagurmak): (S. 333).

7. ET VE ET YEME TÖRESİ : (-Ülüş, pay, etcil, etsek, ed, edh, etlik, etlik koy, etlik kişi, et için çatal ve bıçaklar, etçi, etlik kişi, etlik koy, "et ve yin", etsiz, etletme): (S. 335).

8. ET SUYU VE ET SUYUNA YEMEK : (-Eşkine, işkene, etkeldü, çıktama, çerbiş, çerviş): (S. 338).

9. ETLİ ERİŞTE : (Bk. Tutmaç).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

10. GÖMBE, GÖMME VE GÖMEÇ : (-Kuzu gömmesi, kürileme, kül boğaçası, gömme, gömeç, oğlak gömmesi, çebiç gömmesi, kömeç, kümeç): (S. 339).

11. GÖZLEME : (Bk. K ö z l e m e).

12. HAŞLAMA VE HAŞLAMALI ETLER : (-Haşlama, kaşlama, kaynatma, çokratma, çokrama, emrülme, yahnı, yaknı, börtme, böğürtme, aşkarlama): (S. 341).

13. İŞKEMBE VE İŞKEMBE ÇORBASI : (-Yörgemeç, karın, çöz, avluk, gözlüce, kırkbayır, kibe, öden, tumbuş): (S. 343).

14. KABURGA VE SIRT KEMİĞİNİN PİŞİRİLMESİ: (-Kap, kabırga, u c a kemiği): (S. 344).

15. KAVURMA : (Kagurma, kagut, kavut, kışlık kavurma, s a c d a ve k a z a n d a kavurma, ciğer ve yüreğin kavrulması): (S. 349).

16. KAVURMAÇ : (Et ve buğday kavurmaç'ı): (S. 353).

17. ET KAVURMASI : (S. 353).

18. KAVUT : (-Et, un, helva ve buğday kavudu, kavurga, kuurma, meyva kavutu): (S. 355).

19. DALAZLAMAK, TALATMAK VE TALKAN : (-Gerçek kavut, talatma): (S. 361).

20. KAYNATMA YOLU İLE ET PİŞİRME : (S. 363).

21. KIZARTMA : (-kızartma, dandırma, tandırlama): (S. 365).

22. KEMİK VE KEMİK SUYU : (-Süngük, kemik, ilikli kemik, eti sıyrılmış kemik, kemik kemirme, ayak ve paça kemiği, topuk kemiği): (S. 367).

23. KIYMA VE KIYMALI YEMEKLER : (-Kıyma, kıyma-ügre, kıymaç, kıymalı pide, çir, çirkeme, kıymalı börek): (S. 368).

24. KÖZLEME VE KÖZDE PİŞİRME : (-Kor, od koru, kordo, Köz, köz-leme, gözleme, közmen, kuzu közlemesi, külleme, aş-pöri, döş-böri): (S. 371).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

25. KÜLDE PİŞİRİLEN ETLER : (Bk. Közleme, gözleme, özleme, gömme, gömeç): (S. 373).

26. OMAÇ VEYA OĞMAÇ : (S. 375).

27. BAÇA : (-Topık süngügü): (S. 377).

28. PASTIRMA VE KURUTULMUŞ ET : (-Kak et, kaklama, kakaç, kedhirme, yaz-ok et: Baharatlı pastırma): (S. 379).

29. PİŞMİŞ VE PİŞMEMİŞ ET : (-Cig et, yig et, çimyig et, çuvlama, börtme, "yarımçuk" pişen et, kürpleme): (S. 383).

30. MANTI VE ETLİ MANTI : (-Çince, man-tou ve türkçe m a n t ı sözleri, eleşke, tutmaç): (S. 384).

31. "SAC" ÜZERİNDE KEBAP PİŞİRME : (-Saç, sakaç, saçta kavurma, saçak): (S. 385).

32. ŞÖĞÜŞ, SÖĞÜRME VE SÖKLÜNÇÜ: (-Söküş. sökleme, süklünme, söklünçü, söyürme, söğürtme, söğülme): (S. 389).

33. SUCUK VE SUCUK ÇEŞİTLERİ : (-Sucuk, sıcık, suçuk, kaklama, at sucuğu, tay suçuğu, sogum, sokum, sokta, bıcı, ilişki, irişki): (S. 393).

34. ŞİŞ KEBABI VE ŞİŞTE PİŞİRME : (-Sış, şış, şiş, şiş ve ıskara, tevme): (S. 395).

35. TANDIR KEBABI : (-Tamdur, tanurlama, dandırma): (S. 397).

36. TARHANA VE ETLİ TARHANA : (S. 399).

37. TAŞLAR İLE YEMEK PİŞİRME : (S. 400).

38. TİRİD : (-Yağlıg tirid, köpti tirid): (S. 401).

39. TUTMAÇ VE ETLİ TUTMAÇ : (S. 401).

40. YAHNİ : (Türkçede ve Soğdça'da yahnı): (S. 403).

-TÜRKLERDE "HELVA" VE HELVA ÇEŞİTLERİ : (S. 403).

-BAZI TÜRK TOYLARI VE ŞÖLENLERİ : (S. 404).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

I.
BÖLÜM

TÜRKLER VE "YİYECEK" KÜLTÜRÜ

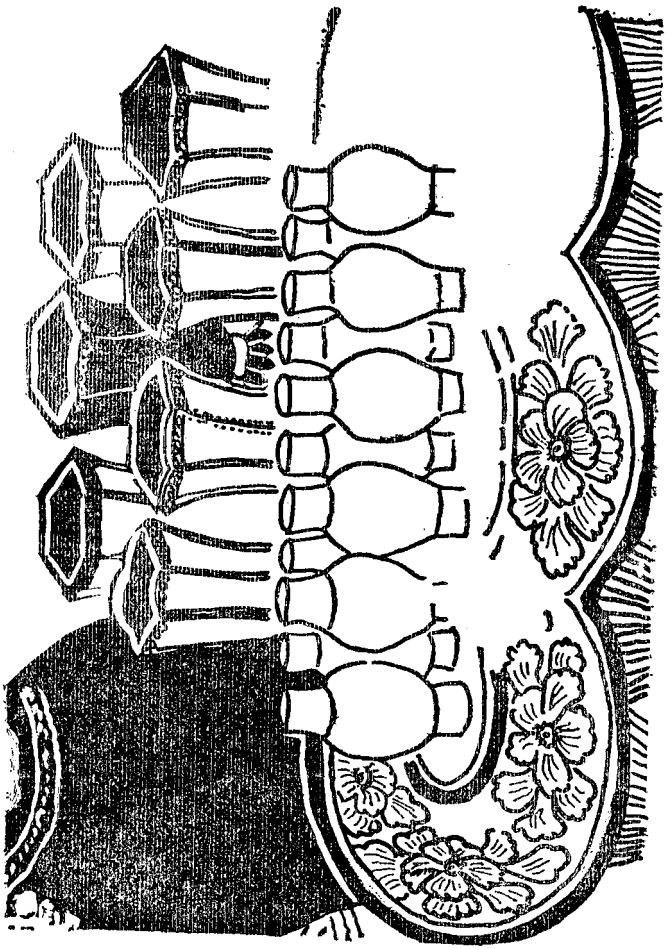
DÜNYA TARİHİNDEKİ BAŞLICA "HAYVANCI" KAVİMLER

Süt insanlığın beslenmesine yarayan ilk ve ana maddelerden birisidir. Bu sebeple sütle ilgili bilgi ve kültürü, şu veya bu kavmin icâdı imiş gibi dar bir görüşle araştırmalarımıza başlamıyacağız. Süt ve et hiç şüphe yok ki Türk hayatı ile Türk kültürünün en ana maddelerinden biri idi. Bu sebeple bazı yabancı araştırıcıların yaptıkları gibi, heyecan yaratıcı keşiflerde bulunmağa lüzûm yoktur. Ayrıca, bu kültür ile ilgili Türk deyişlerini, bazı söz benzerliklerine bakarak, herhangi bir millete maletme gibi tâviz ve eğilişler de göstermiyeceğiz.

A) SÜT KÜLTÜRÜ VE SÜT :

Süt sözünün menşe ve köklerini, derin olarak incelemeğe, bu araştırmamızın gaye ve sınırları yeterli değildir. Meselâ Moğol kavimleri de süt için *sün* sözünü kullanırlardı. Fakat bunun yanında moğolcada, süt için kullanılan ve daha eski görünen başka deyişler de vardır. Bunun içindir ki "Türkler, *süt* sözünü moğollardan aldılar" gibi, bir görüş ile ortaya çıkmak, çok garip olur. Fakat en eski

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Resim: 1. Bir Uygur içki masası: (Duvar resimlerine göre).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Türk-Moğol kültür bağlarını unutup, bir tarafa koymak da, bizim ilim anlayışımızın dışında kalır.

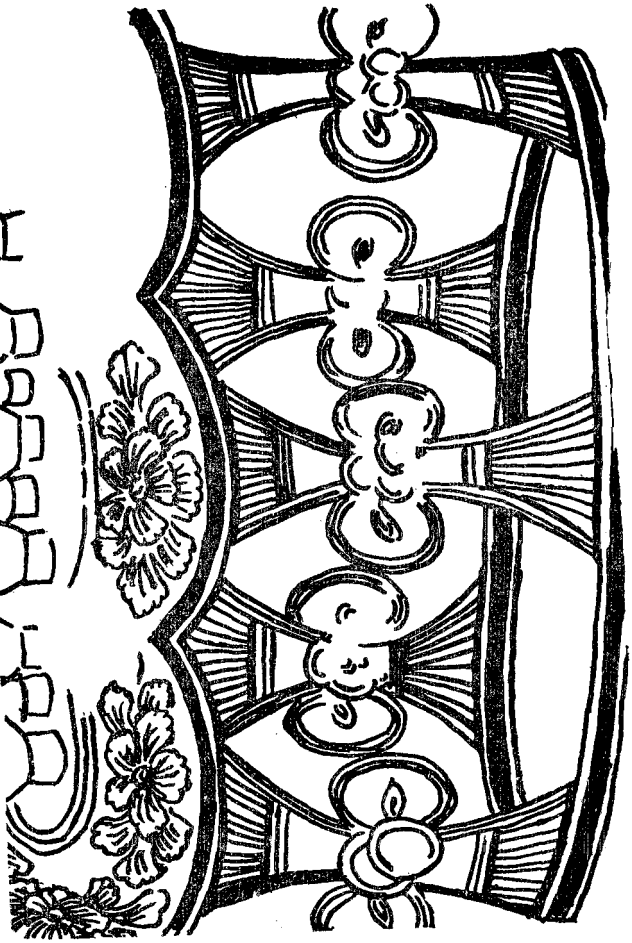
"Hayvancı kavimler" diye, Dünya kültür tarihinde rol oynamış bazı kültür çevreleri belirtilerek, süt kültürünün gelişmesi bu yönden incelenirse, bizce en doğru yol bulunmuş olur. Nitekim hayatlarını avcılık, toplayıcılık ile geçirmiş kavimlerde, derin ve köklü bir *"Süt kültürü"* aramak, bu konuda yanlış bir metod kullanmak olur. Hindistan ve Afrika gibi tropik ve aynı zamanda, süt hayvanlarının yetişmesine elverişli olmayan bölgelerde de süt kültürü incelenirken, çok dikkatli olunmalıdır.

EV HAYVANLARI :

Ortaasya, et ve süt hayvanlarını evcilleştiren ve geliştiren bölgelerin herhalde başında gelir. Et ve süt hayvanları, Ortaasya'dan Önasya'ya, geniş olarak Harezm yolu ile girmiş ve yayılmıştı. Fakat bu, "Önasya bundan önce hayvan beslemeği hiç bilmiyordu", demek değildir. Aslında hiç kimsenin, böyle bir iddiası da yoktur. Fakat bunun yanında, Önasya'yı dünya hayvan bölgelerinin başında görmek ve medeniyetin biricik beşiği saymak da, o derecede dar bir görüşle hareket etmiş olmak demektir.

Çin başlangıçtan beri, bilhassa *büyük baş hayvanlar* için yabancı bir bölge sayılırdı. Tabii olarak Kuzey Çin iklim bakımından, bu sınırın dışında kalıyordu. Aslında Kuzey Çin'i, ne derece esas Çin'in içinde sayabileceğimiz de şüphelidir. Bugün

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Resim: 2. Uygur içki masasının alt kısmı.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

bile, Orta ve Güney Çin'de, ne kadar az hayvancılık yapılabildiği, hepimizin bilgisi içindedir. Burada, herkesin bildiği bu gerçekler üzerinde, fazla durmayacağız. Ancak Ortaasya kavimlerine, bu konuda bir üstünlük verirken, çok eski çağlardan beri, Ortaasya'nın batısından Güney Rusya bozkırlarına doğru uzanan "hayvancı Cermenleri" de, unutmayacağız.

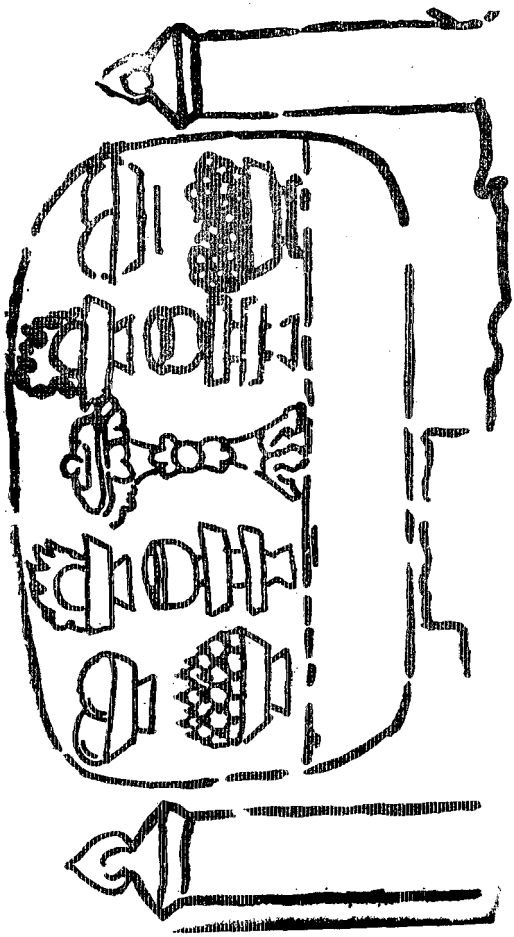
Yukarıda, *"Hayvanları için konar göçer olan"* Türklerin hayatlarını incelerken, bu konulara sık sık dokunmuştuk (Bk. 1. cild). Ayrıca, *"Türklerin yayla - şehir hayatını"* gözden geçirirken de, şehirli Türklerin bile hayvan mahsüllerinden uzak kalmadıklarını, belirtmeğe çalışmıştık.

B) TÜRKLER VE "SAĞMA" TEKNİĞİ

ANNE SÜTÜ İLE HAYVAN SÜTÜ :

Türkçede *süt,* süttür. Bu, bütün süt çeşitlerini içine alan yaygın bir deyimdir. Sütün bazı çeşitleri vardır ki deyimler, ancak bu konuda ayrılırlar. Harezmşahlar çağında *süt emer oğlan,* yani 'henüz daha süt emen oğlan çocuğu' deniyordu. Bunun yanında *süt satkuçı,* "sütçü, süt satıcı" deyişleri de kullanılıyordu. *Süttin ayırdı oglannı, hatun emçeği sütlük bolba,* yani "oğlanı sütten kesti" ve "kadının memesine süt geldi" sözleri de, yine eskiden bol bol kullanılan deyişlerden idiler 1). *"Süt kaymagı, süt köpüki"* gibi deyişler de, aynı sözlüklerin aynı sahifelerinde, sık sık geçiyorlardı.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Resim: 3. Uygurlarda bir yemek sunağı.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

"SAĞMAK" SÖZÜ :

Nasıl bugün Anadolu'da, süt sağma işi için *sağma* deyişinden başka bir söz düşünemiyor isek, eskiden de yine öyle idi. Moğol dillerinde de hayvan sağma işi, *sa'a-* veya *saga-* şeklinde bir fiil kökü ile ifade ediliyordu. Görülüyor ki bu iki akraba dil ve kültür arasında, bu bakımdan da bir benzerlik vardı. "Sağış ve sağım" işi de, *sağım* deyişi ile karşılanırdı. Tabii olarak sağma işinin de, ayrı bir tekniği vardı. Bununla ilgili olarak *"bir sağım süt"* deyimi, bir sağışta elde edilen süt miktarını belirten, belirli bir birimi karşılıyordu 2). Böyle bir deyiş, bir hayvanın "süt verimi" ni ifade edebildiği gibi, sağan kimsenin sağmak işindeki ustalığını da belirtebiliyordu.

İNSAN VE HAYVAN MEMESİ :

İnsan ve hayvan memesi, genel olarak *emçek* sözü ile söylenirdi. Bu söz de, *emmek* kökü ile ilgili bir deyim idi. Kaşgarlı Mahmud Selçuk çağının başlarında, bu deyişlerle ilgili olarak, bir çok örnekler vermiştir. Biz ise burada, yalnızca henüz daha iyice işlenmemiş kaynaklar üzerinde duracağız: Harezmşahlar çağında, *emdi emçekni,* yani "memesini emdi" deyişi, hem insan ve hem de hayvan için kullanılıyordu. *Emçek başı,* yani "meme başı" deyimi de, yine aynı kaynaklarda, aynı şekilde söyleniyordu. Bu sözler, bu konu ile ilgili deyişlerin ana ve kökleri idiler. Bu sebeple Anadolu'da, sonradan bir şeye benzetme yolu ile meydana gelmiş olan, meselâ *cicik* gibi deyişler, Türk kültür tarih-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

çilerini şaşırtmamalıdırlar 3). Oğuz Kağan, annesinden olgun bir kişi olarak doğmuştu. Meme, emmemişti. Bu sebeple kaynaklarımız, *"Anasının kögüsündin ağuznı içip"*, yani "(Oğuz Kağan) annesinin göğsünden ağız, yani ilk sütünü içip", deyişini kullanmakta idiler 4). Burada, görüldüğü gibi, meme sözü de ağza alınmamakta ve başka bir söyleyiş ile, "göğsünden" deyişi kullanılmakta idi.

KOYUN SAĞMA VE SÜT KUZUSU

Türklerde hayvancılığın, başta gelen bir iş olduğunu hepimiz biliyoruz. Meselâ *urgan,* kalın bir iptir ve bir çok işlerde kullanılır. Fakat eski Türk sözlüklerinde *organ, urgan* sözü, yalnızca "Koyun sağarken, koyuna bağlanan uzun ip" şeklinde açıklanıyordu. Bundan da anlaşılıyor ki, urganın bir çok işlerde de kullanılan bir ip olmasına rağmen önemi, daha çok hayvancılıktan dolayı ileri geliyordu.

"Süt kuzusu", artık Türkiye'de, bilhassa şehirlerde, yaygın bir deyim haline gelmiştir. Fakat Anadolu'da, *emlik* şeklinde bir tek sözle anlatılan, hem daha mânâlı ve hem de daha eski olan bir deyiş daha vardır. Yine Anadolu'da, Süt kardeş için söylenen *emiş, emişlik* gibi sözler de, çok eski ve derin mânâlara sahiptirler.

C) TÜRKLER VE SÜTÜN ÇEŞİTLERİ

AĞIZ VE SÜT AĞZI :

Anadolu'da *ağız, ağuz* şeklinde kullanılan bir deyiş vardır. Bu sözün sadece Evrasya kıta-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

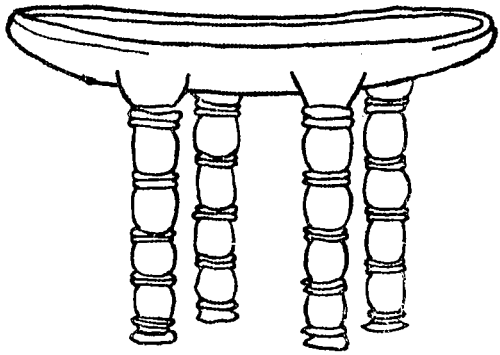
sındaki yayılış ve kullanılış şekilleri bile incelenirse, sahifeler dolusu bir araştırma meydana gelir. Eski türkçede *ağuz, avuz,* yeni doğuran memeli hayvanların verdikleri, ilk süt için söylenen bir sözdür. Bütün Türk dünyası ile, Türklerle uzak veya yakın ilgileri bulunan bütün kavimlerde bu söz, aynı mânâ için kullanılmıştır. Hatta K o r e dilindeki, ağız mânâsına gelen *uguri* sözünün bile, türkçeden gitmiş bir deyiş olduğunu söyleyenler çıkmıştır 6). Kore'nin, Türk ve Moğollarla olan ilgileri düşünülürse, bu görüşün bir hayal verimi olmayacağı da anlaşılabilir.

Eski A n a d o l u kitaplarında bu sözün, arada sırada *süt ağzı* şeklinde yazıldığı da görülür 7). *Ağız* sözü, yalnız hayvanlar için değil; "i l k a n a s ü t ü" için de kullanılırdı. Bu müşterek anlayışı, Anadolu'da olduğu kadar, Ortaasya'daki Türk ağızları ile, Oğuz Kağan destanında da görüyoruz 8). Fakat öyle anlaşılıyor ki, bu sözün en eski ve orijinal şekilleri de, yine Anadolu'da görülüyordu. Bu Türk deyimi, f a r s ç a y a da geçmiştir. Paassonen'e göre, Ç u v a ş ağzındaki *şevar* sözü bile, ses değişmeleri yolu ile meydana gelmiş, türkçe "ağız" sözünden başka bir şey değil idi 9). Görülüyor ki hepimizin bildiği bir ağız sözü bile, A n a d o l u T ü r k l ü ğ ü lehine bir çok yeni problemler ortaya çıkarmaktadır.

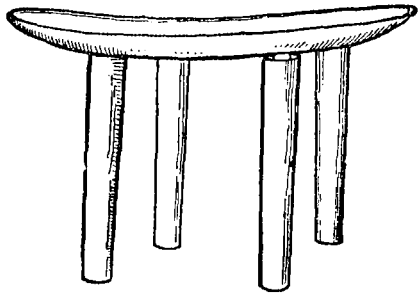
SÜT KESMİĞİ :

Süt kesmiği diye, Anadolu'da kullanılan söz de, diğer Türklerde çok yaygındır. Ancak bu deyimin manasında, ağız sözünde olduğu, gibi tam bir anlaşma yoktur. Anadolu'da *kesmik, kesmük, kesnük*

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



1



2

Resim: 4. Hunlarda içki ve yemek sehpası.

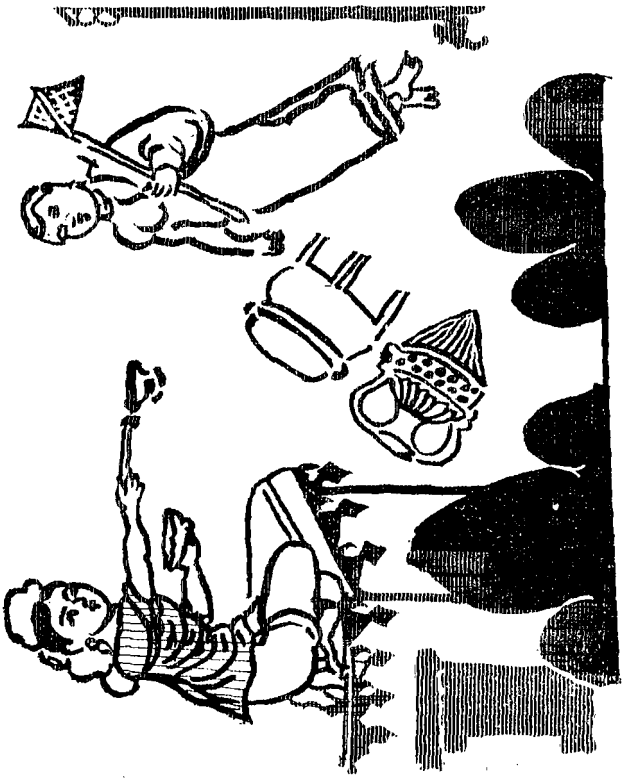
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

şeklinde kullanılan bu söz, daha çok *teleme,* yani kesilmiş sütün tortusu için söylenir. Bunu, *çökelek* ve *lor* ile karıştırmamak lâzımdır. Eski Anadolu kitaplarında buna *süt çürüğü* adı da verilmiştir 10). Ayrıca, kaynamış sütten alınan bir nevi kesmik daha vardır ki, Kırgızlar buna *bıştak,* yani *bışlak* da derler 11). Bu sözler daha çok, iyi kalitede süt elde etme tekniği ile ilgilidir. Ayrıca eski Türklerin *tarak, turak* dedikleri koyulaşmış veya koyulaştırılmış süt çeşitleri de vardır ki, bu çeşitler ile, m a y a bölümümüzde ilgileneceğiz. Kaymağı alındıktan sonra sütte *göğümsü* bir renk görülür. Türkler bu süte de, rengine göre ayrı bir ad verirlerdi.

SÜTÜN RENGİ :

Ak ve *aklık,* Türklerde sütün en önemli bir hususiyetidir. *"Sütün ak olsun", "ak süt emmiş"* deyişlerini hepimiz biliyoruz. En açık ve temiz beyaz renk, hiç şüphe yok ki sütün rengi idi. Fakat yukarıdaki sözler daha çok, manevî bir anlayışa bürünmüşlerdir. Ortaasya'daki Kırgızlar da, en iyi beyaz için *süttön ak, yani,* "çok beyaz, en beyaz" deyişini kullanırlardı. Fakat bunun ikinci bir manevî mânâsı daha vardı ki, bu da "k u s u r s u z l u ğ u n ve temizliğin" kesin bir ifadesi idi. Nitekim ayın parlaklığını ifade etmek için de *ay süttöy carık,* yani "ay, süt gibi parlak ve aydın" derlerdi 12). *Ekonomi* bakımından ise, *ak-kök* deyiminin ayrı bir anlayışı vardı. Türklerde, "S ü t ve t a r ı m mahsülleri", bu iki renk ile, kolayca ifade ediliyorlardı 13). *Ak ve gök,* yani, "beyaz ile yeşil", "süt ile bitki ve tarım", birbirlerini

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Resim: 5. Uygurlarda bir şunak şahnesi.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

tamamlıyan iki yaklaşık sektör idiler. Fakat ak, yani süt daha önce geliyordu.

"Sermaye ve refah" da çoğu zaman, süt sözünün kullanılması yolu ile söylenirdi. Türklerin, *"sütü, ekmeği var"* deyişine karşılık, Araplarda da *"sütü hurması var"* sözü yaygın idi. Bu yakın benzerliğe rağmen iki atasözü, Türklerle Arapların ayrı ekonomik düzenleri arasındaki kesin ayrılığı, ortaya çıkarmaktadır. Bu konuya sonradan, yeniden döneceğiz.

D) "YAĞ" VE YAĞLA İLGİLİ KONULAR

SAĞ YAĞ VE İÇ YAĞI :

Yağ sözü de, en eski Türk kaynaklarından beri bize gelen ve yağlı maddelerin hepsini karşılayan, çok eski bir Türk sözü idi. Çünkü çeşitli yağlar, meselâ tereyağı için Türkler tarafından söylenilen, bir çok ayrı ve öz sözler de vardı. Bu sebeple türkçe *yağ* sözünü, çok geniş bir mana içinde ele almak lâzımdır. Meselâ Selçuk çağının başında, "neft yağı" için de, *Kara yağ* deyimi kullanılıyordu 14). Buna karşılık aynı kaynaklar, tereyağı için ise, *Sağ yağ* deyişini kullanmakta idiler 15). Yağ sözünün bu genel manasına rağmen, Kaşgarlı Mahmud'un söylediğine göre, Oğuzlar bu deyimi, daha çok *iç yağı* karşılığında kullanıyorlardı 16). Çok geniş ülkelere yayılmış olan Türkler arasında, bu gibi söz ve mana ayrılıklarının bulunması, normal görülmelidir. Halbuki az sonra göreceğimiz gibi, Harezmşahlar çağına ait kay-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

naklarda ise, *iç yağı* sözüne, ayrıca rastlamaktayız. Kaşgarlı Mahmud'un bu açıklamasına rağmen, Oğuzların da iç yağı sözünü kullanmadıklarını, söyleyemeyiz.

TEREYAĞI :

"Tereyağı", eski Anadolu kitaplarının bir çoklarında, *kere yağ* adı ile adlandırılırdı 17). Aynı deyişi Kıpçak ve Mısır Memlûk Türklerinde de görüyoruz 18). *Sağ yağ* gibi, çok eski bir özlük taşıyan Türk deyişlerini de, Anadolu'da görmüyor değiliz. *Sarı yağ* deyimi ise daha çok, yaygın olarak eritilmiş veya taze olarak elde edilmiş inek yağlarına denirdi. Eski Türk kaynaklarında, bu deyime de rastlıyoruz 19). Bu gibi sözler, Anadolu'da olduğu kadar, Ortaasya'da da yaygındır 20).

İÇ VE DON YAĞI :

"İç ve don yağı", Türkler tarafından kesin sözlerle, süt yağından ayrılmıştır. Don yağı için, Türkler tarafından kullanılan en eski deyiş, herhalde Uygur türkçesindeki, *yağrı* sözü olmalıdır. Bu da yağ mânâsına geliyordu. Fakat bu söz sonradan, hayvanın yalnızca bir kısmını ifade etmeğe başlamıştır. *Yakrı* sözü, belki Uygurlarda da, bizim bugün kullandığımız "yağrı" anlayışına geliyordu.

Harezmşahlar çağında, *"içegüning yagı, sızgurdı iç yağını"* gibi deyişlerde ise, doğrudan doğruya iç yağından veya içyağının sızdırılmasından söz ediliyordu 21). Bugün Anadolu'da ise, iç yağına

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

daha çok *don yağı* adı verilir. Yukarıda da görüldüğü gibi, eski Türkler *yağ eritmek* işi için de, *sızdırmak* sözünü kullanıyorlardı. Bugün Ortaasya'da, meselâ Kırgızlarda da, don yağını eritme işine, *sızgırmak, sızgırılmak* denir. Anadolu'da da, buna benzer deyimler çoktur.

YEMEK YAĞI VE İÇ YAĞI :

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 22). Başkırd türkçesinde de *cır* sözü, yağ anlayışına geliyordu. Görüşümüze göre, *"içyağı"* ile *"yağlı et"* ve hatta *"et yağı"* arasında bile, bir ayırmayı yapmak gereklidir. Çünkü eski Türkler, bu gerekli ayırmayı yapmışlardı. Anadolu'daki *çöz yağı* sözü, Ahmed Vefik Paşa'ya göre, yalnızca "iç yağı" mânasına kullanılıyordu. Halbuki, eski Anadolu metinlerine bakılırsa, *çöz yağı* sözü geniş olarak açıklanmakta ve "işkenbe, bağırsak yağı" mânâsına söylendiği görülmektedir 23). Bundan da anlaşılıyor ki bir kültür tarihçesi, sözlerin mânâlarını, cümlelerin içindeki kullanılışlarına göre tesbit etmelidir. Eski türkçe sözlüklerde verilen arapça veya farsça karşılıklar ise, gerçek karşılıkların bulunmasında, çok daha faydalı olurlar. Yine eski Türklerin kullandıkları, "yağlı, besleyici, doyurucu" yemek mânâsına gelen, *çivgin, yivkin* gibi deyişler ise, menşelerini başka kök ve mânâlardan alırlar. Bu konu üzerinde ayrıca duracığız.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

"Öz" sözü de eski türkçede, "yağ" mânâsına gelirdi. Meselâ *"Özlüg mün, özlüg aş"* gibi deyişler, "yağlı çorba" ve *"yağlı aş"* manasına kullanılırlardı 24). Anadolu'da da, bu anlayış karşılığı olarak kullanılan, böyle sözlere rastlamak mümkündür. Ancak bu konuda, çabuk ve kolay bir sonuca gitmek de doğru değildir. Çünkü eski Türkçemizdeki, *üzlenmek* fiili de, "yemekteki yağın, yemeğin üstüne çıkması" gibi bir anlayışı karşılıyordu 25). Bu deyimin de, üst veya *üze* köklerinden gelmiş olması muhtemel görülebilirdi. Görülüyor ki bu meseleler, o kadar basit ve hemen kesin bir sonuca varılacak şeyler değildir.

SEMİZLİK VE YAĞLILIK :

"Semiz, semir" sözleri de, *"yağlı"* karşılığında kullanılan, en eski türkçe sözlerdir. Bu kökten, *semirmek, semrimek, semrişmek, semritmek* gibi, bir çok sözler çıkmıştır. Bu sözler eski Türklerde ve Anadolu'da, insan veya "hayvanın yağlanması" ile olduğu kadar, *"yemeğe yağ katma"* işi için de söylenirdi 26). Anadolu'da, eski ve orijinal şekilleri ile devam eden bu sözler, Ortaasya'da ise, bir çok değişikliklere uğramıştı. Meselâ kırgızlar, türkçe *yağ* sözü yerine, farsça'dan *may* sözünü alarak kullanmağa başlamışlardır : Türkçe yağlı et yerine *maylu et;* karışık yağ yerine de *ala - may* sözleri geçmiştir. Burada yalnızca "karışık" anlamına gelen *ala* sözü, çok eski bir türkçe deyişdir. Türk kültür tarihi bakımından ayrı bir önem taşır.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

YAĞIN EKONOMİK DEĞERİ :

Yağın önemi, Türk hayatı ile Türk mitoloji ve inanışlarında, gerçekten büyük bir yer tutar. Hayvancı Türkler için *"ana sermaye"*, yağdır. Türk mitolojisindeki büyük kahramanlar kendi halkına *"Size yağdan tepe ve ev yaptıracağım"* gibi vâadlerde bulunurlardı. Bunlardan da anlaşılıyor ki yağ, küçük çaptaki savaşlardaki yağma ve ganimetlerde, önemli bir yer tutuyordu. Şimdi olduğu gibi o zaman da yağ, besleyici yemeklerin başında geliyordu. Kırgızların, *"Yemesen bile, yağ iyi şeydir"* gibi atasözleri de bu inanışı doğrulayan inanışlardır 27). Öyle anlaşılıyor ki, **"otlak hakkı"** da, sürü sahiplerinden yağ olarak alınıyordu. Hatta kiralık olarak tutulmuş olan atın kirası bile, *at yağı* gibi deyimlerle karşılanıyordu 28a). Belki de böyle deyimler, kımızcı Türkler tarafından kira ile alınmış kısraklar için söylenmiş ve sonra da, ufak mana değişiklikleri ile, zamanımıza kadar gelmiş sözlerdir. Anadolu'da da otlak hakkını, yağ olarak alan yerler ve mal sahipleri vardır.

YAĞLI ET VE ZEYTİN YAĞI :

Babürnâme, yağlı etlere büyük bir önem vermiştir 28). Ortaasya'ya seyahat eden bütün seyyahlar da, *"yağlı ve unlu yemeklerin"* üzerinde, önemle durmuşlardır 29). Öyle anlaşılıyorki, *"yağ ve un"*, başlangıçtan beri Türklerin en önemli yiyeceklerini teşkil ediyorlardı.

1977 — Birinci Basılış — F. 2

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Resim: 6. Uygur-Çin karışımı bir yemek sofrası.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

"Zeytun yağı" sözü ise türkçede ilk defa, Harezmşahlar çağında yazılmış olan, arapça-türkçe *Mukaddimet ül-edeb* adlı sözlükte görülür 30). Kanaatımıza göre bu söz, arapçadan türkçeye tercüme edilmiş olmalıdır. Yoksa eski türkçede böyle bir sözün varlığı, Türklerin zeytin yağını çıkardırlarını ve kullandıklarını gösteren, kesin bir delil olarak ileri sürülmez. Zeytin üzerinde, "Türklerde Ziraat Kültürü" adlı bölümümüzde geniş olarak durulmuştur.

E) "YOĞURT" VE YOĞURTLA İLGİLİ MESELELER

YOĞURD'UN MENŞEİ VE ORTA ASYA :

Yoğurt, çok eski çağlardan beri Ortaasya kavimleri ile, daha batıdaki İskitler'deki yiyecek çeşitlerinden biridir. Yunan tarihçisi Hippokrat bile, İskit kavimlerinin yaptıkları yoğurt veya yoğurda benzer yiyeceklerden, sık sık söz açmıştır. Unutmayalım ki İskitler de, Altay kültürünün Batı bölümünü meydana getiren, hayvancı kavimler idiler. Irkları ne olursa olsun, Mançurya'dan Ortaavrupa'ya kadar uzayan bu gibi çeşitli kavimleri birleştiren öz, yalnızca müşterek kültürleri idi. Bu sebeple, *Türk kültürü* dendiği zaman, ırkla sınırlandırılmış daracık bir alan hatıra gelmemelidir. Türk tarihçileri daima geniş düşünmek zorundadırlar.

Yoğurt, yağurt, yavurt veya buna benzer, daha bir çok değişik şekillerde söylenen bu sözün, türkçe-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

deki ek ve köklerini, henüz daha kesin olarak tesbit etmiş değiliz. Bir çok eski Türk sözlükleri ise, yoğurt sözünü, *yoğurmak, yoğurtmak* gibi, türkçe fiillerle ilgili göstermekten, geri durmamışlardır. Yoğurt sözünü, İndo - Cermen dillerinden gelmiş gibi gösterenleri ise, burada anmağa değer görmüyoruz.

YAĞLI YOĞURT :

"Yağı yoğurttan çıkarma" işi öyle anlaşılıyor ki Türklerin, çok eski çağlardan beri inana ve kullana geldikleri bir adetleri idi. İskit kavimleri de yağı, sütten değil; yoğurttan çıkarırlardı. XIII. yüzyılda Ortaasya ve Moğolistan'da seyahat etmiş olan bir çok Avrupalı seyyah da, yağın yoğurttan çıkarıldığını görmüşlerdir 31). Aslında Türklerde yağ çıkarmak için döğülen süt değil; daha çok yoğurt idi.

"Yavan, yavgan" sözleri, yalnız yağı alınmış yoğurt için değil; yağsız et için de söylenirdi. "Yavan" sözü eski Türklerde de, *yavgan* şeklinde idi 32). Bu kökten Türkler bir çok fiiller de yapmışlardı. Kırgızlar sütle terbiye edilmemiş yavan aş için ise, *cuugan aş* diyorlardı. Gerçi buradaki ses değişmeleri, Türk fonetiğine uymaktadır. Fakat bu sözün, türkçedeki eski yavgan ile ne derece ilgisi bulunduğunu söyleyebilmek için de, henüz daha vaktin erken olduğu kanaatındayız 33). Bu sebeple yoğurt da, Türkler tarafından daima yağlı ve yağsız olmak üzere iki bölüme ayrılmıştır. Bu konuya, aşağıda yeniden döneceğiz.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

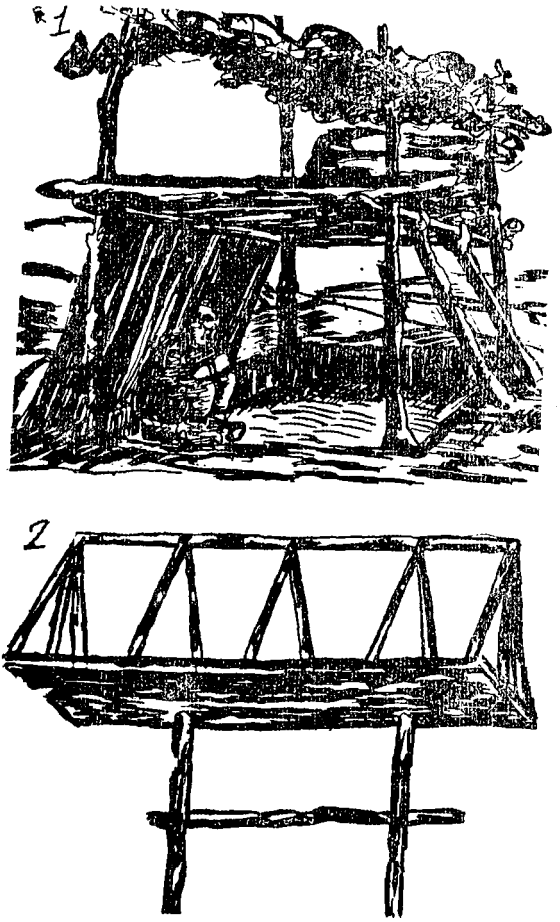
YOĞURDU SULAMA VE AYRAN :

Yağ çıkarabilmek için **"yoğurdu sulama ve sıvıtma"** işi de ayrı bir uygulamadır. Aslında bu, bir *ayran* idi. Fakat yoğurdu döğme veya yaymadan önce, hafif veya kuvvetli bir sulama da, gerekli görülüyordu. Harezmşahlar çağında, yoğurda *yugrat* denirdi. Kıpçak ve Mısır Memlûk devletindeki Türkler arasında ise, hem *yugrat, çugrat* ve hem de *yağurt* sözlerine rastlanırdı 34). Kıpçak türkçesinin bu örneklerinde, hem Batıdaki Oğuz ve hem de Harezm bölgesinin tesirleri, açık olarak görülmektedir. Bu sebeple Barthold'un Altınordu devletindeki yazı dilinin, Harezm köklü olduğu hakkındaki nazariyesi, boş bir fikir olarak görülmemelidir. Bu girişi yaptıktan sonra, yine konumuza dönelim : Harezmşahlar çağı türkçesinde, su katılmış ve yayılmağa hazır yoğurtlar için *suluk yugrat* sözlerine çok rastlanır 35). Sulu yoğurt için *uyup* sözü de kullanılırdı 36).

SÜZME YOĞURT :

"Süzme yoğurt", yoğurdun kalın bir çeşididir. Eski Türklerde de bu çeşit yoğurda, *süzmeli* adı altında rastlıyoruz 37). *Acı yoğurt* ile *ekşi yoğurt* deyimleri de, eski Türk kaynaklarında yok değildir 38). Yağı alınmış yoğurda, bazı Türkler *uygan yoğurt* adı da verirlerdi 39). Bu konu üzerinde az önce durmuştuk. Buna rağmen yeri geldikçe, Türk kültüründe bir çok yeni materyelin, türlü bölümlerde yeniden karşımıza çıkmasının önü alınamamaktadır.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



Resim: 7. Anadolu'da bir bağ veya ağıl çardağı ile sütlük.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

YOĞURT VE MAYA :

Türklerde "yoğurt mayası" da, üzerinde durulacak ayrı bir konudur. Kaşgarlı Mahmud'a göre Türkler, yoğurt mayası için *kor* sözünü kullanırlardı 40). Bu söz, Kıpçak ve Mısır Memlûk Türklerinde ise, yaygın olarak *"maya"* manasına kullanılmıştır 41). Batı Sibirya Türklerinde de bu söz, yine genel bir maya anlayışı için söylenirdi. Kazak ve Kırgızlarda ise bu söz, yalnızca *"kımız mayası"* manasına gelir. Nitekim, Kaşgarlı Mahmud da, *korluk, kurluk* sözünün, kımız testisi anlayışına geldiğini söyler ki, bu da yoğurt ve kımız mayasının, mânâ bakımından birbirine karıştırıldığını gösteren, bir delil olabilir. Öyle anlaşılıyor ki bu deyim, daha önceleri Türklerde, kımız mayası anlayışına da kullanılıyordu. Fakat sonradan, Müslüman Türkler arasında ise, yalnızca yoğurt mayası karşılığı olarak kalmıştı.

"Maya" sözü, aslında türkçe değildir. Buna karşılık Anadolu'nun bir çok köylerinde, *damızlık* sözü, daha çok kullanılır. Fakat eski Anadolu kitaplarında ise, *Turık* şeklinde, çok önemli bir söze rastlıyoruz. Bu da, maya ve damızlık mânâsına kullanılmıştır 42). Bu çok değerli deyişin, ne derece doğru okunabilip ve Tarama Sözlüğüne konabildiğini henüz daha kontrol edebilmiş değiliz. Fakat *turak* sözü eski Türkçede, koyulaştırılmış süt ve yoğurt için kullanılan bir söz idi. Aslında moğolca da *tarak* sözü yoğurt mânâsına geliyordu. Bu eski Anadolu sözünün doğruluğunu iyice araştırmadan, bu konu üzerinde daha fazla derinleşemiyeceğiz. Eski türkçede,

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

yumur ve *yumuş* gibi deyişlere de rastlamaktayız. Fakat bunların okunuşu, henüz daha kesin değildir.

F) YOĞURTLU YEMEKLER

YOĞURTLA TERBİYE VE KATIK :

"Yoğurtla terbiye edilmiş" yemekler, Türk mutfağının en önemli özelliğini meydana getirirler. Yoğurt, Türk yemeklerinin o kadar önemli bir katığıdır ki, adeta tuz yerine geçmiştir. Bunun için de, çorba ile diğer yemeklere katılan yoğurda eski Türklerde, *"tuzluk"* adı verilmiştir 43).

"Katık" sözü de, çoğu zaman yoğurt yerine kullanılmıştır. Türkçeden farsçaya geçen katık sözü de bu mânâdadır. Fakat eski türkçedeki *katık* sözü daha çok bugünkü, anlayışla kullanılmıştır. Bununla beraber Ortaasya lehçelerinin bir çoklarında ise *katıklamak* sözü, çoğu zaman "yemeği yoğurtla terbiye etmek" mânâsına gelir 44). Ayrandan başka, yoğurtla yapılan bazı içkiler de vardır. Meselâ yoğurtla kımızı birbirine karıştırarak, *kakırım* adı verilen, bir nevi ekşi bir içki yapılırdı 45). Tabii olarak Anadolu'ya gelen Müslüman Oğuzlar, bu gibi içkileri artık içmemiş ve yapmamışlardı.

YOĞURT VE ÇORBA :

"Yoğurtlu çorba" denince, daha çok "yoğurtla terbiyelenmiş" bir çorba hatırımıza gelmelidir. Yukarıda adı geçen Türklerin *tuzluk* deyişi

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

de bu mânaya geliyordu. Bu sebeple yoğurtlu çorba denince hatırımıza, yoğurtla çorba malzemesinin birbirine karıştırılması değil; *"çorbanın yoğurtla terbiyelenmesi"* gelmelidir. Meselâ Kırgızlar, yoğurtla un karışımından meydana gelen ve terbiyelenmiş bir nevi çorbaya, *atala* adı verirlerdi. 46). Bu çorba, sayın Abdullah Taymas'ın tercüme ettiği gibi, yoğurt ve un tiridi demek değildir. Bu, yoğurtla terbiye edilmiş, bir çeşit *"yoğurtlu un çorbası"* idi.

"Yoğurtlu yarma çorbası" da vardır. Ortaasya'da "yarma" karşılığı olarak, bazı ses değişmeleri dolayısı ile, *carma* denilirdi. Fakat bu carma sözü de, Anadolu'da kullanılan aynı manayı taşırdı. Bu sebeple arpa ve buğday yarmasından yapılan bu çorbaya, yalnızca *carma,* yani "yarma" demekle yetinilirdi 47). Bu çorba, yoğurtla terbiye edilmiş olsa bile, yine de adı değişmezdi. Çünkü yoğurt, onun tabii bir katığı idi.

"Bozca aş", Anadolu'nun çok yaygın ve tanınmış yoğurtlu yemeklerinden biridir. Anadolu'da bu yemeğe, geniş olarak *toğka, tovka, toyga, toyka aşı* adı da verilir. Bu yemeğin adı eski Anadolu metinlerinde ise, *tovga, toğa aşı* şeklinde geçer. Eski Anadolu'da basılmış farsça ve türkçe sözlükler bu yemek adını, farsça *duğ-ba*'dan gelmiş gibi gösterirler 48). Aslında ise, Anadolu'da bu yemek adı, "bulgurlu yoğurt çorbası" için söylenegelen bir sözdür. Pirinç bölgelerinde, "yoğurtlu pirinç çorbası" na, yine *tovga* denilir. Eski Osmanlı metinlerinde ise, bu yemek adının yanında açıklama şeklinde, bir *bozça - aş* deyimi de görülür.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

TARHANA VE YOĞURT :

"Tarhana" da, yoğurt katığı ile yapılmış, bir yemek malzemesidir. Tarhana sözü, aslında türkçe değildir. Farsça, *terhuvâne, terhîne* ve buna benzer sözlerden meydana gelmiştir. Tabii olarak, farsçadaki bu sözlerin karşılıkları ile, bizim *tarhana* deyimimiz ve yemeğimiz arasında, mahiyet bakımından, epey bir fark vardır. Tarhana Türkiye'de, Ahmed Vefik Paşa'nın da çok güzel bir şekilde tarif ettiği gibi, *"yoğurtlu, etlü Omaç çorbası"* dır. Redhouse ile Şemseddin Sami de, Paşanın bu anlayışını, hemen hemen hiç dokunmadan devam ettirmişlerdir. *Hurmalı tarhana* ile *kızılcıklı tarhana* çeşitlerine gelince, bunlar daha çok İstanbul'a ait tarhana çeşitlerinden olsa gerektirler. Nitekim Paşa, hurmalı tarhana için, arapça *"masl"* sözünü karşılık olarak vermiştir. Arapça masl, aslında bizim *kurut* deyişimizin karşılığıdır. Nitekim Tarama Sözlüğündeki örneklere göre arapça bu söz, Türkler tarafından hep *"kurut"* olarak tercüme edilmiştir. Hurmalı tarhana ise, Araplara mahsus bir tarhana çeşidi olmalıdır. Kitaplarda hep, Arapçası ile beraber geçmektedir. Yine Ahmed Vefik Paşa'nın verdiği, *"Göce tarhanası"* adlı tarhana çeşidinin mahiyetini de, şimdilik iyice araştıramadık. Derleme sözlüğünde *Böce tarhanası* adlı bir yemek vardır. Fakat bunun aslının *göce* ile ilgisi olup olmadığı hakkında, şimdilik bir şey söyleyemiyeceğiz 49). Tarhana sözü Türk sözlüklerinde, ilk olarak Kıpçak ve Mısır Memlûk Türklerine ait deyişler arasında, *tarhanah* şeklinde görülür. Anadolu beylikleri zamanında, arapçadan türkçeye

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

tercüme edilmiş, *İbn Baytar*'ın tıp müfredatlarında da, tarhana sözü ile yemeğinin ile tarifi de görülür. Aslında olmamasına rağmen, Türk yazarları tarhanayı tarif ederlerken, buna yoğurt katığını da ilâve etmişlerdir 50). Ahmed Vefik Paşa tarhanayı tarif ederken, *"Gebre aşı"* deyişini de buna ilâve etmiştir 51). Bu ayrılıklar daha çok, tarhananın içine katılan ayrı maddelerden dolayı ileri gelmektedir. Ne olursa olsun, tarhananın da Türklerin, *kurut* dedikleri kışlık azık çeşitlerinden biri olduğundan, hiç bir şüphemiz yoktur.

G) TÜRK AYRANI

(MENŞEİ VE ÇEŞİTLERİ)

"AYRAN" SÖZÜ :

"Ayran" sözü, Ortaasya ve Anadolu Türk lehçelerinde gerek anlayış ve gerekse söyleniş bakımından, en az ayrılıklar gösteren, eski bir Türk deyişidir. Ayran sözü, her Türk bölgesinde yine ayran şeklinde söylenir. Çuvaş lehçesi gibi, diğer Türk lehçelerinden büyük ayrılıklar gösteren bölgelerde bile, ayran ancak, *oyran* veya *oren* şeklinde değişebilmiştir. Vladimirtsov, Moğolların İçtimaî Tarihi'ni yazarken, ayrana büyük bir önem vermiş ve Moğolların da buna *airan* dediklerini ileri sürmüştü. Fakat Radlof ise, büyük türkçe sözlüğünde, Moğolların *ayıran* sözüne bir soru işareti koymuştur 52). Moğolların Gizli Tarihi'nde, bu sözü bulamıyoruz. Ayrıca *Mukaddimet ül-Edeb* de, türkçe *ayran* sözünün karşısına moğolca olarak, *unda'an* sözünü konmuştur 53). Bu moğolca söz, Moğol dilinin en eski kaynağı olan

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Moğolların Gizli Tarihi'nde, yalnızca "içki" anlayışı ile geçmektedir 54). Ayrıca bu eski kaynakta, ayran sözü de yoktur. Fakat bu, Moğolların ayranı tanımadıklarını gösteren bir delil olamaz. Aslında bir çok seyyahlar, Moğolların yoğurdu sulandırarak bir içki yaptıklarını ve bunu içtiklerini ısrarla yazmaktadırlar 55). Bizim bu çıkışımız daha çok, Türk kültürünün köklerini yalnızca Moğollara bağlıyanlara karşıdır.

AYRAN ÇEŞİTLERİ :

Ayranın çeşitleri, daha çok içine katılan suyun miktarına göre ayırt edilir. Meselâ Selçuk çağının başlarında bile, içine fazlaca su katılmış ayrana, *suvsuş* adı verilirdi 56). Aslında eski Uygur metinlerinde bu deyiş, bir şeyin "üzerine su serpme" manasına gelirdi. Anadolu'da da bu gibi ayırmalar yapılır. Meselâ Kırgız Türklerinde ayranın geniş adı *ayran*'dır. Buna rağmen yine aynı ağızda, koyu ayrana *çalap* adı verilir 57). Yine aynı bölgede, içine fazlaca su katılmış ayrana da, *çanggıt* denilir 58). Anadolu'da, *ak, akçakatık, çalkama, çalkamak, gövertmeç, katık, tutma* gibi öztürkçe deyimlerin yanında, ayran çeşitlerini gösteren ve sayısı ikiyi geçmeyen bazı yabancı sözleri de görüyoruz. Bu sebeple, yabancı olup olmadıklarını da henüz daha iyice bilemediğimiz bu deyimler, Anadolu'nun Türk menşeine inanmıyanları sevindirmemelidir. Önemli olan bir yiyeceğin çeşitleri değil, aslıdır. Ayranın çeşitleri de, hâlis ve saf yoğurda, katılan su miktarına göre sınıflanır. Bir Ortaasya atasözünde şöyle

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

deniyordu: *"Evinde ayranı yok, kızının adını Yoğurt-Bey koymuş"* 59). Tıpkı bizim Anadolu'da söylenen şu söz gibi: *"Ayranı yok içmeğe, gümüş köprü ister geçmeğe!"*.

AYRAN RAKISI :

"A y r a n i ç k i s i" de yok değildir. Bu içkiler daha çok eski çağlarda, ayranın bir tulum içinde bekletilmesi yolu ile hazırlanıyordu. Ayranın ne kadar bekletildiği ve tadının da, nasıl olup olmadığı hakkında bir bilgimiz yoktur. Yalnızca buna, A l t a y dağlarının kuzeyindeki Türklerin, *ayran arağası*, yani *"ayran rakısı"* dediklerini biliyoruz 60). Ünlü seyyah ve bilgin Pallas da, Başkırlarda ayranların tulumlarda bekletilerek, uzun müddet tahammür ettirildiklerini görmüştü 61). Aslında ayran, alkolsuz bir içkidir. Beslenme ve susuzluğu gidermek için içilir. Hele kımızın yanında, elbette bir içki olma hususiyetini gösteremez. Nitekim, Ortaasya'da söylenen bir Türk atasözünde de şöyle deniyordu: *"İki bardak kımız içen dertlidir, iki bardak ayran içen ise utanmaz (açgözlüdür)"* 62).

H) TÜRKLERDE "PEYNİR"

PEYNİR ÇEŞİTLERİ :

Peynir ayrı bir mayalama yolu ile elde edilen bir süt mahsuludur. Bunun için de peynirin çeşitleri pek çok ve karışıktır. Gerçi bugün bile *kurut* ve *çö-*

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

kelek gibi kurutulmuş süt mahsullerini biliyoruz. Eski Türklerde de bu mahsuller, aşağı yukarı aynı anlayışı ve aynı adı taşıyorlardı. Buna rağmen, peynirin türlü çeşitlerine, kurut ve çökelek denmekten de geri durulmuyordu. Yani, peynire de, eski metinlerde kurut veya lor adı verildiğini görürsek, şaşmamalıyız.

"Bışlak" sözü, öyle anlaşılıyor ki, peynir anlayışını karşılayan, en eski Türkçe söz idi 63). Bu türkçe söz, arapça gerçek karşılığı verilmiş olarak, ilk defa İbnü-Mühenna Lûgatı'nda görülür. Bışlak deyişi, bu çağda Moğollar tarafından da kullanılmakta idi. Belki de türkçe *piş-, biş-* kökünden gelen bu deyişi, Türk lehçeleri içinde, yine peynir olarak, Anadolu halk ağızlarında da görüyoruz. Afyon Emirdağındaki Karaçay aşiretinden derlenmiş olan bu *bışlak* sözü, Türk kültür tarihi bakımından önemli bir belgedir 64).

"Peynir" sözü, aslında türkçe bir deyiş değildir. Türkçeye farsçadan girmiştir. İlk defa Mısır Memlûklarının türkçe sözlükleri ile, eski Anadolu metinlerinde görülür. Mısır'da yazılmış sözlüklerde, *benir, penir, beynir* gibi farsça formlarda da görülürler 65). Fakat en mühim olanı, aynı sözlüklerde, yine peynir karşılığı olarak *çıkıt, çiet* gibi, henüz daha tam olarak okunamamış ve münakaşası yapılamamış bazı türkçe deyimlerin de görülmesi idi 66). Görülüyor ki bu kitapta, bütün meseleler halledilmiş olmayacaktır. Peynir mânasına gelen diğer türkçe bir söz ise *irimçik* deyişidir.

"İrimçik" deyişi de, ilk önce Mısır Memlûk Türklerinde görülür. Bilindiği üzere bu lehçenin,

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Anadolu ile yakın ilişkileri vardır. Fakat Batı Türklüğünde görülen bu deyiş, henüz daha tam manası ile peynir için kullanılmamakta idi. Daha çok "yoğurt yapmak için süt kaynatılırken, kesilmiş olan süte", bu ad verilirdi. Halbuki Ortaasya lehçelerinde *irimçik,* doğrudan doğruya peynir demektir 67). Bundan da anlaşılıyor ki, peynir yapmanın türlü usulleri vardı. Eskiden her peynir adı verilen yiyeceğin, bugün yediğimiz peynirlerle aynı olmadığını da, unutmamamız lâzımdır. Tabii olarak peynirlerin de, bir çok çeşitleri vardı. Meselâ bazı Ortaasya Türkleri "beyaz peynir"e, *agrımşık* adı da verirlerdi 68). Başka örneklere bakınca, bunun aslının, *ak-erimişik,* yani "ak, beyaz peynir" olduğunu da görüyoruz 69). Aslında bu deyimin, *erimiş, erime* sözlerinden gelmiş olması da, çok muhtemeldir. Türlü çağlardaki peynirler arasında görülen ayrılığı belirtmek için, bugün Türkiye'de yediğimiz peynirlerin, Avrupa peynirleri ile aynı olmadığını da hatırlatalım. *İrim* sözü aslında türkçede, "girdap, çevrinti" mânâsına gelir. *Teleme peyniri* gibi adların da, peynirin şekli dolayısı ile verilmiş olması, çok muhtemeldir. *"İremçik peyniri"* deyişine, Anadolu'da da rastlanır.

Selçuk çağının başlangıcında, yaş ve taze peynir karşılığı olarak türkçe *udıtma, udhıtma* şeklinde, bir deyiş daha geçiyordu 70). Aslında, *uyutmak* sözünün kökleri ile ilgili olan bu deyişin de, mahiyetini pek anlıyamıyoruz. Belki de bir süre mayalandırma yolu ile, bekletme sebebi ile bu ad, böyle bir süt çeşidine verilmişti.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Peynir sözü Anadolu'da, meselâ Dede Korkut kitabında, bugün artık Anadolu'da söylediğimiz şekilde yazılmağa başlanmıştı: *"taşı peynir gibi ditdi", "südi peyniri bol kaymaklı çoban",* gibi... Peynir sözü ile çeşitlerine B a b ü r n â m e 'de de rastlıyoruz 71). Bugün Ortaasya'da yapılan peynir çeşitleri hakkında, W. R a d l o f 'un Sibirya'dan adlı eserinde pek çok bilgi vardır 72). İtalyanca'dan gelen *kaşkaval peyniri,* ve daha sonra *dil peyniri, çayır peyniri, Girid peyniri, Arnavut peyniri* gibi dışarıdan gelen peynir çeşitlerini, eski Türk peynirlerinin dışında tutmak lâzımdır. Ahmet Vefik Paşa, kendi çağındaki bütün peynirleri bir araya getirmişti 73).

Yukarıda da belirtmeğe çalıştığımız gibi, Türk peynirleri, *kurut, çökelek* çeşitleri ile sık sık karıştırılmıştır. Bugün A n a d o l u 'da, *egşimik, kesik, urda* adı verilen ve buna benzer peynirler, daha çok kurut ve çökelek cinsinden peynirler idiler.

"KURUT" ve "ÇÖKELEK":

Bazı peynir çeşitleri eski İran'da da görülüyordu. Fakat *kurut* ile *çökelek,* Türklere ait yiyeceklerdir. Bunlar, bir nevi kışlık ve yolluk gibi a z ı k cinsindendirler. Gerçi eski Türk ordularının peşinden, kesilip yenmeleri için hayvan sürüleri de giderdi. Fakat her cinsten kurut, bir ordunun aylarca sıkıntı çekmeden savaşmasına imkân verirdi. Bugün Anadolu'da kurut denince daha çok hatıra. *"çökelek kurusu"* gelir. Aslında *çökelik* veya *çökelek,* peynir de değildir. Yağı alınmış yoğurdun kurusudur.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Tabiî olarak her bölgeye göre, bunlar arasında ufak farklar vardır.

Kanaatımıza göre *kurut* eskiden, yalnızca yağsız yoğurdun kurusuna verilen bir ad değil idi. *Kurut* sözü ile, bozulmayacak bir şekilde kurutulmuş bütün süt çeşitleri anlatılmak isteniyordu. Kaynaklarımızdan böyle anlıyoruz. Kurut sözü, *"kurumak, kurutmak"* kökünden gelen türkçe bir sözdür. Moğollar da bu deyişi Türklerden alarak kullanmışlardır. Hatta XIII. yüzyılda Ortaasya'da seyahat eden Avrupalı elçiler, kendi kitaplarında da kurutu, *grut* şeklinde yazmışlardır 74). Moğol dilinin eski kaynaklarında *kurut* sözüne rastlamıyoruz. Harezmşahlar çağına ait Türk dili kaynaklarında ise, türkçe *kurut* sözü, *"kuru peynir"* anlayışı ile açıklanmaktadır. Bunların karşılarında verilmiş olan moğolca deyişler ise, yine *gurût* olarak yazılmıştır 75). Bu moğolca ilâveler, oldukça geç çağlarda yapılmıştır. Pallas, Timkovski ve Radlof gibi Ortaasya'da uzun araştırma gezilerine çıkmış olan bilginler, *kurut* deyişinin iki manaya geldiğini söylemişlerdir: 1) — Onlara göre yağı alınmış süte de kurut deniyordu. Kanaatımıza göre bu bir yanlış anlamadır 76). 2) — Asıl önemli olan ikinci anlayış ise, bu deyişin *"savaş azığı"* için söylenmiş olması idi 77). Aslında ise bu, tam anlamı ile bir *"kış azığı"* demek idi. Kaşgarlı Mahmud'un açıklamalarından, *kurut*'un ne çeşit bir peynir olduğu, açık olarak anlaşılamıyor. Besim Atalay ise, daha çok Anadolu'dan edindiği bilgilerle, "Keş, çökelek, yağı alınmış yoğurttan yapılan lor peyniri" gibi geniş bir tercüme yapmak eğilişini göstermişti. Aslında *lor peyniri* ile *çökelek*, aynı şeyler

1977 — Birinci Basılış — F. 3

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

değildir. Zamahşarî, *kara - kurut* maddesinde, bu deyişi sadece "peynir" karşılığı ile tercüme etmiştir 78). *Kara - kurut* deyişine, Mısır Memlûk Türklerinde de rastlıyoruz. Sözlükler bu deyişi daha çok *"siyah peynir"* diye tercüme etmişlerdir 79). Aslında kurut, bir peynir değildi. Fakat Arap dillerinde bunun bir karşılığı olmadığı için, herhalde böyle tercüme etmek zorunda kalınmıştı. Biz, bu kanaattayız. Eski Anadolu sözlüklerin de ise, *kurut* sözü genel olarak farsça, *"terf, keş"* karşılamaları ile açıklanmıştır. Bu konuya aşağıda yeniden döneceğiz.

Bizim kanaatımıza göre *kurut,* Selçuk çağının başında yalnızca yağsız bir yoğurt kurusunu ifade etmiyordu. Çünkü bunun, besleyici ve büyük bir güzelliği yoktu. Bununla beraber yoğurtla da ilgisi bulunuyordu. *Kurutluğ kişi,* yani "kurudu olan kimse" sözü, adeta bir atasözü haline gelmişti. Çünkü kurudu olan kimse açlıktan korkmaz ve kimseye ihtiyacı bulunmazdı. Nitekim Kaşgarlı Mahmud bu Türk atasözünü, Arapların *"südü hurması olan"* diye başlayan atasözleri ile de karşılaştırıyordu 80). Öyle anlaşılıyor ki kurut, daha çok koyundan elde ediliyordu. Kaşgarlı Mahmud'un, *"O, koyundan kurut edindi"* gibi örnekler vermesi, bunu göstermektedir 81). Kurut, suyun çektirilmesi ve kurutulması ile elde ediliyordu. Nitekim, *"Ol kurut sağurdı",* yani "O, kurutun suyunu çektirdi" gibi deyişler bize, bu metodu göstermektedir 82). Aslında burada "suyunu çektirmek" anlayışı için kullanılan *sagurmak* deyişi, Karluk Türklerine ait bir deyiş idi 83). Diğer Türkler

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

buna *sudhmak,* yani *"sızmak, sızdırmak"* derlerdi. *Kurut,* Kutadgu - Bilik'de de geçmektedir:

"Kımız, süt, ya tong (yüng) yag, ya yogurt
kurut!"

Rahmeti Arat, Radlof'un *tong yag* şeklinde okuduğu deyimi *yüng yag* şeklinde düzeltmiştir 84). Bize göre, Radlof'un *don yağı* anlayışı ile okuması daha doğru olsa gerektir. Bununla beraber, *yinçi* ve buna benzer deyişlerin de yağ mânasına geldiğini yukarıda söylemiştik. Yukarıdaki eski Türk şiirinde de görüldüğü gibi, kurut ili yoğurt yanyana görülmektedirler. Belki bu tesadüf, vezin zorlukları dolayısı ile de olabilmiştir. Buna rağmen, dikkatleri üzerine çekmek istedik.

HAMURLU YİYECEKLER

A) EKMEK VE TÜRKLER

Ekmek, hiç şüphe yok ki yiyeceklerin başında gelen bir beslenme maddesi olmuştur. Biz burada, ekmek yapılan buğday gibi hububatın, Türkler tarafından ne zaman tanınıp ve ekildiği üzerinde duracak değiliz. Yukarıdaki bölümlerimizde, Türklerin tarım ile olan ilgileri üzerinde, yeter derecede açıklamalarda bulunmuştuk. Türklerin buğday kültürüne geçişleri, "Türklerde ziraat kültürü" adlı bölümümüzde, geniş olarak ele alınmıştır.

Yukarıdaki bölümlerimizde de açıklamağa çalıştığımız gibi, Moğolistan'ın kuzey ve doğu bölgelerin-

de, tarım çok az ve hatta hemen hemen hiç yok gibi idi. Bu sebeple XIII. yüzyılda Moğolistan'a seyahat etmiş olan seyyahlar, *"esas Moğolların ekmeği tanımadıklarını ve fakirlerin kışın süt veya yoğurt çorbası içtiklerini"* ısrarla yazmışlardır 85). Batıya ve güneye doğru gidildikçe, tarım sahaları başlıyor ve çoğalıyordu. Meselâ bu tarım bölgeleri arasında, Orhun ırmağı ile çevreleri de önemli bir yer tutuyordu. Biraz eskimiş olmasına rağmen 1962 de yayınlanmış olan, *"Türk kültür tarihi"* adlı eserimizde de, arkeolojik belgelere dayanılarak açıklandığı gibi, Altay dağlarının geniş vadilerinde bile, yaygın bir şekilde tarım faaliyetleri olmuştu. Tanrı dağları bölgesine gelince, burası zaten tabii bir tarım bölgesi idi. Daha Batıdaki Türklerde ise, köklü bir *"Ekmek kültürü"* vardı 86). Radlof, Ortaasya ve Sibirya'daki ekmek kültürünün, eski izleri üzerinde de durmuştuk 87). Bu sebeple hemen kendi konumuza geçmeği daha faydalı buluyoruz:

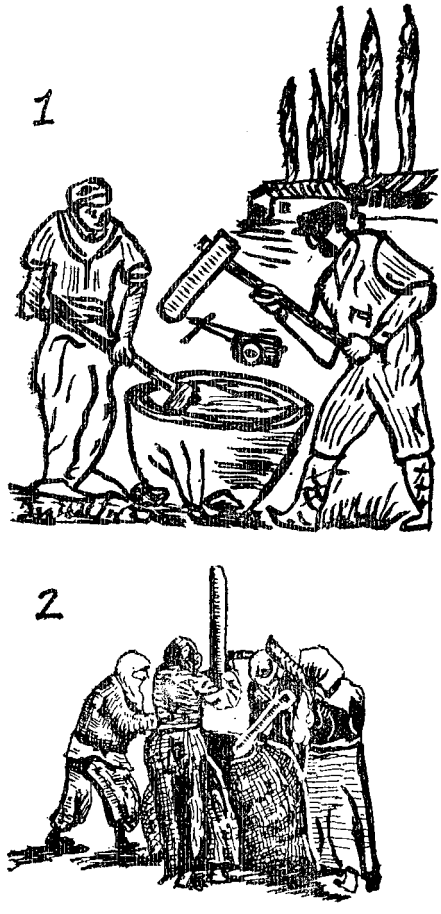
"EKMEK" SÖZÜ :

"Ekmek" sözü eski türkçede *etmek* şeklinde söylenirdi. Bazı bölgelerde bu deyişin *ötmek* şeklinde söylendiği de görülüyordu. Meselâ Kaşgarlı Mahmud, kitabına bu her iki söylenişi de almıştır. Fakat aralarındaki fark üzerinde, durmamıştır. Ayrıca, daha eski Uygur metinleri ile, Harezmşahlar çağında ve Çağatay türkçesinde de ekmeğe, *ötmek* şeklinde söylendiği de görülüyordu. Mesela Kaşgarlı Mahmud, kitabına bu her iki söylenişi de almıştır. Fakat aralarındaki fark üzerinde, durmamıştır. Ay-

rıca, daha eski Uygur metinleri ile, Harezm-şahlar çağında ve Çağatay türkçesinde de ekmeğe, *ötmek* denirdi. Uygurların Mani metinleri gibi eski bir hususiyet taşıyan belgelerine nazaran, daha yeni olan Uygur hukuk belgelerinde ise, ekmeğe *etmek* denmiştir. Batı türkçesinde Kıpçak ve Mısır Memlûk Türklerine gelince, bunlar da *etmek* söylenişini devam ettirmişlerdir. Dede Korkut Kitabında da, *"bişmiş etmegün bakâsı olmaz", "Ağanuzun etmegi helâl olsun"* gibi, cümleler içinde görülüyordu.

YUFKA VE EKMEK :

Ekmek ile yufka'nın yakın ilişkisi: Ekmek ile yufka, Türk kültür tarihinde birbirinden ayrılmayan iki önemli şeydir. Ekmek, ya somun veyahut da yufka şeklinde olurdu. Türk sözlüklerinde, yufka ile ilgili pek çok deyiş ve söz geçer. Selçuk çağının başlarında *"Ötmek türmeklendi"*, yani "ekmek dürüm yapıldı" anlayışında bir deyiş de görmekteyiz 88). Bir ekmeğin dürüm yapılabilmesi için, onun hiç olmazsa, kalın bile olsa, bir yufka şeklinde olması lazımdır. Ekmek dürümü hakkında yapılan açıklama da şöyledir: *Ekmeğin içine, yumurta ve kıyma gibi şeyler konarak dürüm yapıldı".* Böyle bir dürüm yapılabilmesi için, ekmeğin ince veya kalın bir pide olması gereklidir. Türklerin, *bazlama, büskeç, sinçü, pide* gibi adlar verdikleri ekmek çeşitleri, böyle yufka şeklindeki ekmeklerden idiler. Tabiî olarak börek ve katmer gibi yağlı yufkaları, bu ekmek çeşitlerinin dışında tutuyoruz.



Resim: 8 Anadolu'da, sokuda bulgur döğme.

B) TÜRK EKMEKLERİNİN ÇEŞİTLERİ

Kullanılan "un" bakımından : Ekmek çeşitlerini iki bakımdan incelemek gereklidir. Mesele, ilk önce ekmekte kullanılan "un bakımından" ele alınmalıdır. *"Arpa, buğday ve darı ekmekleri"* hiç şüphe yok ki, renk ve şekil bakımından birbirinden ayrılıyorlardı:

AK EKMEK :

"Ak ekmek" : Bu ekmekler, iyi elenmiş buğday unundan yapılan "has ekmek" idiler. Harezmşahlar çağında bu tipteki beyaz ekmeklere *ak ötmek* adı da veriliyordu. Öyle anlaşılıyor ki Moğollar da, bu çeşit ekmeği Türklerden öğrenmişlerdi. Bu sebeple aynı kaynaklarda, beyaz ekmeğin moğolcası da, *çagan ötmek* şeklinde yazılmıştı 89). Kıpçak ve Mısır Memlûklerinde ise, has ekmeğe *ırşık* adı veriliyordu. Bu sözün etimolojisini burada yapabilmek için, yer ve zaman bakımından imkânımız yoktur. Babürnâme'de de, sık sık bu ak ekmek çeşitlerinden söz açılır 90). Somun anlayışında *kalaç* sözü ise, türkçeden Rusça'ya girmiş ve sonra da, yeniden Ortaasya'da yayılarak, has ekmek karşılığı olarak kullanılmıştır. Çünkü Rus ekmekleri beyaz idiler 91). Bazı yerli halk ise bunlar için *ak-nân* şeklinde, yarı türkçe ve yarı farsça, bir deyim kullanıyordu 92). Aslında farsçada has ekmeğe *behnâme* denirdi. Bazı Türk kavimleri ise ekmeği, süt katmak yolu ile, beyazlaştırırlardı 93).



Resim: 9 Anadolu'da, çeşitli değirmenler. Eşleri Ortaasya'da da vardır.

KARA EKMEK :

"Kara ekmek": Selçuk çağının başındaki Türk kaynaklarından itibaren, "kara ekmek" deyişi geçer. Bu çeşit ekmek *Kara etmek* şeklinde yazılmıştır. Arpa veya darı ununda yapıldığı için bazı ekmekler, gerçekten de karadır. Bunun için de, bunlara kara ekmek denmiştir. Bazı ekmek çeşitleri de, etli pide şeklinde hazırlanır ve içine de yağ ile şeker konurdu. Bu şekilde yapılmış etli pidelere ise, biraz da mecâzi anlayışla, yine *kara etmek* denmişti 94). Bazan da biraz yanmış veyahut da ayrı olarak fazla kızartılmış ekmekler de vardı. Fakat Eski Türkler, bunlar için, yanmış ekmek demiyorlardı. *"Etmek bizi boldı",* yani ekmek fazlaca kızardı ve yanar gibi oldu diyorlardı 95).

Buğday, arpa ve darı unlarından yapılmış olması bakımından : Bu bakımdan Türkler ekmeğin yapıldığı unun adını, ekmeğin başına koymak yolu ile bir belirtme yaparlardı. Mesela Dede Korkut kitabında, *"yanmış arpa etmeği"* dendiği gibi. Böyle ekmekler, Oğuzlar arasında, iyi bir yiyecek sayılmıyorlardı. Buğday unundan yapılan ekmekler ise, iyi sayılıyor ve Türk mitolojisinde bunu yemek, bir gâye haline geliyordu.

DARI EKMEĞİ :

"Darı ekmeği", Moğolistan ve Altayların kuzeyinde yenilen bir ekmek çeşidi idi. Eski Türkler darıya *konak* derlerdi. Hiç şüphe yok ki, fakir halk arasında darı ekmeği yiyenler çoktu. Fa-



Resim: 10 Anadolu'da yoğurt döğme.

kat elimizde bulunan Türk kaynaklarında, darı ekmeğine pek rastlamıyoruz. Kaşgarlı Mahmud'un, *konaklamak,* "darı yemektir" demesine rağmen. Türklerin çoğu zaman, *Kara Buğday* dedikleri çavdar tarımına da önem verdiklerine, eski kaynaklarda rastlıyoruz. Anadolu'da da kavrulmuş darı yenir ve bunun kavutuna da, *piis* derlerdi. Kaynamış darıya ise *dığıl* denir. Anadolu'da derlenmiş, arpa ve çavdar ekmeği karşılığı olarak kullanılan bazı deyimler vardır. Bunların da paralelleri Ortaasya'da vardır. Bu deyişlerin incelenmesini başka bir araştırmamıza bırakalım.

C) EKMEK PİŞİRME

Eski Türkler ekmeklerini şimdiki gibi yalnızca fırında pişirmezlerdi. Türk ekmeklerinin türlü pişirme metodları vardı. Bunun için de her Türk ekmeği, kendi pişme tarzına göre ad alırdı. Biz bu yazımızda bunlardan yalnızca önemli olan bir kaç tanesini özlemeğe çalışacağız :

FIRIN VE FIRIN EKMEĞİ :

"Fırın ekmekleri" : Fırın sözü türkçeye italyancadan girmiştir. Fırınla ilgili Anadolu Türk halk deyişlerini Ahmed Vefik Paşa kısa, fakat öz olarak toplamıştır 96). Eski Türk fırını hakkında elimizde, iki eski değerli belge bulunuyor: Belgelerin en eskisi Harezmşahlar çağına aittir. Fırın için, *"etmek pişürür ev"* denmekte idi 97). Aynı kaynağın bir başka yerinde de, *"pişürdi etmekni",* yani



Resim: 11 Anadolu'da yufka açma ve saçta pişirme.

"ekmeğini pişirdi" denmektedir 98). Aynı yerde, *"pişürdi etni"*, etini pişirdi deyimi de görülmektedir. İkinci önemli belge ise, Kıpçak ve Mısırdaki Memlûk Türklerine aittir. Onlara göre, *"ot orni"*, "fırın" demektir. Eski türkçede *ot, ateş* ve *orun* da, yer anlayışına gelirdi. Eski türkçede, fırın ile tandır daima birbirlerine karıştırılmışlardır. Bu sebeple hemen Türk tandırının açıklanması ile, özetlenmesine geçeceğiz.

TANDIR EKMEKLERİ :

"Tandır ekmekleri" : Türkçedeki *tandır* sözünün genel olarak, farsça *tenûr, tenûre* sözlerinden geldiği kabul edilir. Farsça bu söz arapçaya şedde ile *tennûr* şeklinde geçmiştir. Bu görüş, bize de gerçek gibi görünmektedir. Fakat elimizde bunu yalanlayabilecek bazı belgeler de yok değildir. İbn Mühenna Sözlüğüne göre, türkçe *"tamdır"* sözü, "tandır ve ekmek ocağı" anlamına gelirdi. Aynı kaynakta, tandır ile ilgili deyimler, bununla da bitmemektedir. Ona göre, türkçe *tamdır-başı* sözü de, "tandır örtüsü" anlayışına gelmekte idi 99). Selçuk çağının başlangıcında *tamdurmak, tamturmak* fiil kökleri de, "yaktırmak" karşılığı olarak kullanılıyorlardı 100). *Tamdu, tamduk* sözlerine gelince bunlar, "kuvvetli ve alevli ateş" mânalarına geliyorlardı 101). Cehennem anlamına gelen türkçe *tamu* sözünü de, unutmayalım. Bütün bu örnekler de bize gösteriyor ki, tandır karşılığı olarak kullanılan türkçe *tamdır* sözü, farsça bir söze benzetilerek yaratılmış basit bir deyim değildi. Kanaatımıza göre, Anadolu'daki *"tandır"*



Resim: 12 Anadolu'da kışlık yufka açma.

sözü, farsçadan değil; eski türkçe *"tamdır"* sözünden geliyordu.

TÜRK TANDIRI :

Batı Türklerinde *tamdır, tandır* sözü gelişirken, mesela Harezmşahlar kültür çevresi ile Batı Türkistan Türklerinde ise İran tesirleri, henüz daha devam ediyordu. "Tandırı ısıtmak" için, *kızıttı tanurnı* deniyordu 102). Buradaki *tanur* sözü farsça bir kelimedir. Mühim olan nokta, aynı kaynaktaki moğolca karşılığın da, *kızıttı tanûri* şeklinde yazılmasıdır. Bunların yanında, aynı kaynakta, *tandır* sözü de vardı.

Ekmek fırını veya tandırı için, elimizde çok önemli türkçe bir belge daha vardır: Maalesef bu deyişin, yazılış ve okunuşu henüz daha, kesin bir şekilde çözülememiştir. *Awran(?)* şeklinde yazılan bu eski türkçe deyiş, "ekmek fırını" anlayışına geliyordu. Fakat bu tip fırın veya tandırın şekli, "demircioca ğı" na benziyormuş 103). Görülüyor ki bir tandır konusu bile, Türk kültür tarihinde lehimize olan, bir çok meseleler ortaya çıkarmaktadır. Kuman Türkleri ile Rusya Türklerine gelince, bunlarda rusçadan gelen *peç* deyişinin daha yaygın olduğunu görüyoruz 104). Babürnâme'de de tandır deyişi yaygındır 105).

Tabiî olarak tandırların da, bir çok çeşitleri vardı. En mühim olan nokta, tandırın peteği, yani küpüdür. Tandırın üzerine örtülen "keçe örtüye" Türkler, *tandır kebesi* derlerdi. Tandırın ateşinin ka-



Resim: 13 Fatih albümünde ve Türkmenlerde sacayak.

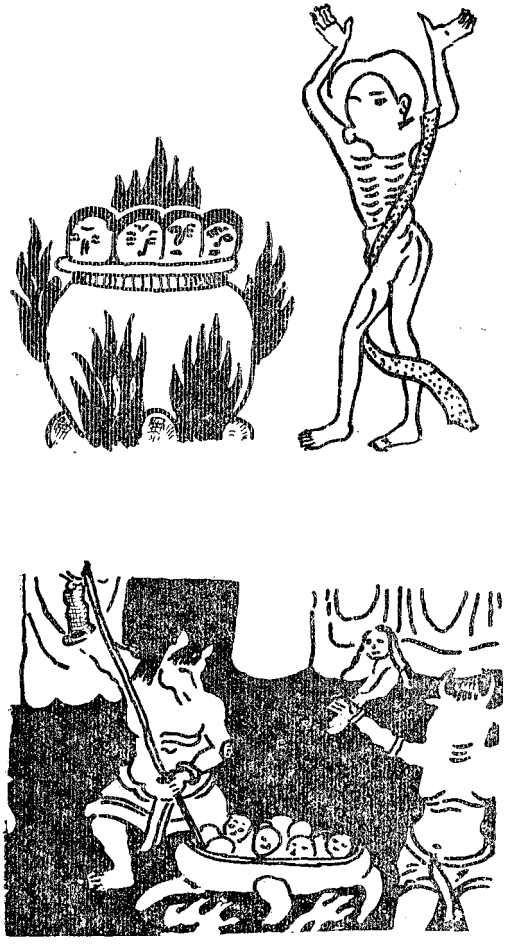
rıştırılması için de, ayrı bir âlet kullanılırdı. Anadolu'da buna *kırdavuç, kırdağuç, eğiş, köseği,* gibi, en eski Türk izlerini taşıyan adlar verilirdi. Ekmeği tandırdan almak veya çevirmek için kullanılan eğiç, eğri, şiş, gelberi gibi âletler de, çok eski Türk özellikleri göstermektedirler. Selçuk 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 106).

Yukarıda görüldüğü gibi, sadece bir tandır konusu bile, Türk kültür tarihinde önemli bir yer tutmaktadır.

KÜLDE PİŞEN EKMEKLER :

"Külde pişirilen ekmekler" : **Gömeç** adı verilen ünlü Türk ekmeklerine gelmiş bulunuyoruz. Anadolu'da *gömme* ve *gömeç, kömeç* denilen bu çeşit ekmekler, başlıca iki grup içinde özetlenebilir:

1 — Büyük şölen gömeçleri. 2 — Külde pişirilen küçük ekmekler. Anadolu'da görülen büyük "şölen ve düğün gömeçleri", derin ve önemli bir *"sosyal mânâ"* taşırlar. Ekseriya 50 veya daha fazla kiloya yakın olarak hazırlanmış bir hamur kümesi, sıcak külün altına gömülür ve külün altında pişirilir. Gömeç somun şeklinde kabardıktan sonra, kabukları ayrılır ve içi, iyice ufalanır. Bundan sonra da yağla karıştırılarak, misafirlere dağıtılır. Biz, Anadolu'da, bütün düğün şenliğini doyu-



Resim: 14 Uygur fresklerinde saçayaklı kazanlar.

rabilecek kadar, büyük gömmelere rastladık. Bazı yerlerde, kızgın bir tuğla üzerinde pişirlen, içi kıymalı ve soğanlı ekmeklere de, *gömme* adı verilmiştir. İster büyük veya isterse küçük olsun, külde pişirilen bu ekmeklerin menşelerinin, gerek deyim ve gerekse pişirme usulü ve dağıtma töreleri bakımından, Ortaasya olduğundan, hiç bir şüphemiz yoktur. Şimdi gelelim konumuza:

Kömeç deyimine ilk olarak yine Selçuk çağının başlarında, Kaşgarlı Mahmud'un kitabında rastlıyoruz. Bu kaynakta kömeç, *"küle gömülerek pişirilen çörek veya ekmek"* olarak açıklanır. Farsçaya da *kumac* veya *komec* şeklinde girmiştir. Fakat farsçada kumac, bazlama mânasına gelir. Çağatay türkçesinde de kömeç sözü külde pişirilen ekmek anlayışına gelirdi 107). Fakat nasılsa, Dede Korkut kitabında "sac ekmeği" yerinde söylenir: *"Kara sakaç altında kömeçden ne var?* "Burada sakaç sözü, üzerinde ekmek pişirilen sac mânasına gelir. Halbuki eski Anadolu metinlerinde, gömeç sözü şöyle cümleler içinde geçer: *"Gömeç ekmeği ve buğaçayı, kora ve ıssı küle gömüp, pişirmek 108)"*. Ortaasya'da Kırgız bölgesinde de *kömüç sözü,* "külde pişirilen ekmek" anlamına gelir. Hatta, "herkes kendi hesabına çalışır" anlayışında *"herkes kendi ekmeğine doğru kül çeker",* şeklinde bir atasözü de vardır. Fakat bunun yanında, yine aynı kökten gelen *kömöçtön* sözü, "ekmek pişirilen sac ile, sac ekmeği" anlayışına gelir 109). Görülüyor ki, Dede Korkut'taki aynı güçlük, burada da karşımıza çıkmaktadır. Aslında Dede Korkut'ta, gömeçten, "sac üstünden değil; sac altın-

dan" yani, "ocak ve kül içinden" söz açılmaktadır: *"kara sakaç altında"* şeklinde. Kuzey Türklerine, Kazan bölgesine gidilince, *kümeç* şeklinde söylenen deyiş, artık tava ekmeği mânâsına gelmekte idi 110). Örnekleri artık çoğaltmıyacağız. Gömeç hakkında da, bu kadarla yetinelim.

KORDA PİŞEN EKMEKLER :

Közleme, gözleme, külde pişirilen Türk ekmekleri ile ilgili, ikinci önemli deyimdir. Bilindiği üzere türkçede *köz,* "kor ve ateş" demektir. Selçuk çağının başlarında, *közmen* sözü, "közde pişirilen ekmek" mânâsına geliyordu 111). *"Közmen kömdi",* ise "köz ekmeğini köze gömdü" anlayışını karşılıyordu. Eski Anadolu metinlerinde bu deyiş, *köz etmegi* şeklinde geçer 112). Harezmşahlar çağında da, "külde pişirilen ekmek" çeşitlerinden sıksık söz açılır: *"Külde pişürgen etmek", "Pişürdi etmekni külde",* gibi 113). Aslında *Köz, közleme* köklerinden gelen bu deyim, Anadolu'da da, *gözleme* şekline girmiştir. Yoksa bizim göz sözümüz ile bir ilgisi yoktur. Kaşgarlı Mahmud'dan itibaren başlayan bu deyimi, başka bir Türk lehçesinde de bulamadık. Bu da bize, Anadolu nun Türk kültür tarihi bakımından, ne derece büyük bir önem taşıdığını gösterir. Ahmed Vefik Paşa herşeyde olduğu gibi bu konuda da şuurlu davranarak, derlediği *gözlemeç* deyimlerini kitabına koymuştur 114). *Gözlemeç* deyişine, başka bir yerde de, rastlıyamadık. *Bazlamaç, omaç, gömeç* deyimlerine bakılırsa, böyle bir söz kuruluşunun doğru olabileceği, akla yakın gelmektedir.

SACDA PİŞEN EKMEKLER :

Gözleme ise, Anadolu'da, yalnızca sacda pişirilen yağlı ince ekmekler için kullanılan bir deyimdir. Ahmed Vefik Paşa,*çırçır gözlemesi* gibi buna benzer daha bir çok çeşitlerini tesbit etmiştir. Paşa'nın açıklamasına bakılırsa, onun yaşadığı çağda gözlemeler, yalnızca sac üzerinde yapılmıyorlardı. Anadolu'da gözlemeye, *gizleme, girde* gibi adlar da verilir 115). Girde sözü, farsça bir deyişdir. Asım Efendi'nin de dediği gibi, *"Ma'ruf yufka etmektir, Türkîde kaf-ı arabî ile kirde derler 116)"*. Yine Asım Efendi, Kamus tercümesinde *bazlamaç* ile *kirde* ekmeğini yanyana kullanır ve aynı mâhiyette görür 117). Yukarıdaki örnekler de gösteriyor ki, deyimlerin aynı olmasına rağmen, kültür değişmeleri sebebi ile Anadolu'da, ufak farklar da meydana gelmiştir.

"ÖZLEME" VE KETE :

Özleme adı verilen ve Selçuk çağının başlangıcından itibaren görülen ve "külde pişen" diğer bir Türk ekmeği daha vardır 118). Buradaki özleme deyimi, bir ekmek çeşidi olmasından çok, külde pişirme metodu ile ilgilendirilmiş bir söz mânasında görülmektedir. *"Ol unug özledi"*, "o, unu külde pişirdi, külledi". Yazılışını henüz daha tam olarak çözüp okumayadığımız, eski türkçe bir *esberi(?)* deyimi de vardır 119). Bu da, külde pişirilen yağlı bir ekmektir. Çoğu zaman yine külde pişirilen, *kete* adlı şekerli bir börek veya kurabiye de görülüyor. Bu çöreğe, eski Anadolu metinlerinde çok rastlanır. Kıpçak kül-

tür çevresi ile Mısır Memlûklarında da, bu çeşit kete ekmekleri ile böreği görülür 120).

Bu konuda söyleyecek pek çok şeyimiz vardır. Ancak bu kitabın gaye ve büyüklüğü, bütün bu güzel konuları ele almamıza imkân vermemektedir. Türlü şekilli, Türk ekmekleri, türlü türlü yufkalar, katmerli börekler ve sac ekmekleri ile ilgili konulara, burada maalesef giremiyoruz. Hele *"etli yemekler"*, Anadolu Türklüğünün Ortaasya menşelerini ispat eden en önemli bilgiler idiler.

K I M I Z

OKUMA: I.

KIMIZIN SÜTÜ, MAYASI VE YAPILMASI

Kımızcılık Rusya'da sonradan da devam etmiştir. Özellikle sanatoryumlarda tedavi için kullanılan kımızlar üzerinde derin araştırmalar yapılmıştır. Buna rağmen kımızın hazırlanma usulleri değişmemiştir. Ayrıca anlaşılmıştır ki en iyi kımızlar, ancak bozkır atlarının sütlerinden yapılabilir. Kımız nasıl yapılır? Gezi raporlarındaki bilgiler açık değildir. Bu sebeple Dr. Markov, Ogorodnikov ve Dr. Şvey'in yazdığı F. Laçınay'ın dilimize çevirdiği *"Kımız, İstanbul, 1945"* adlı kitaptan yaptığımız seçmeler yolu ile okuyucularımızı aydınlatmağı daha doğru bulduk. Bugünkü dilimize uyguladığımız, parçalarda ağır ve teknik deyişleri de biraz hafifletmeğe çalıştık. Kımız, bir nevi *kısrak yoğurdu*'dur. Bu sebeple yoğurtçulara da bu seçmelerin yararlı olacağı kanaatındayız.

Kımız mayası ve elde edilmesi: **"... Kımızın mayasını yapmak çok karışık ve güç bir iştir. Kımızın özelliği, mayasından ileri gelir. Bozkır halkı, Kırgızlar ile Başkırtlar, en iyi maya olarak eski kımızı kullanırlar. Sonbaharda mayalı kımız, ağzı iyice kapatılmış bir şişe içinde saklanırdı. Yazın kımız çalma zamanı gelince, bu mayaya aynı oranda taze kısrak sütü katılır ve ılık bir yerde 24 saat bekletilirdi. İkinci gün buna iki misli daha taze süt katılırdı. Normal olarak bundan üç veya dört gün sonra mikroplar üremeğe başlarlardı...**

"Sanatoryumlarda ise, maya için kışa bırakılan kımız, kışın birkaç defa inek sütü ile ekşitilirdi. Buna, 'K a t ı k' adı verilirdi. Yaz gelince bu maya bir veya iki misli kısrak sütü ile karıştırılarak çalkalanır ve 22 - 25 derecede ılık bir yere bırakılırdı. Dört veya beş gün sonra, yani g a z haline gelinceye kadar bekletilir ve alınarak kullanılırdı...

"Taze sütten yapılan maya: Biraz darı mayası yapılır ve ılıklaştıktan sonra, iki veya üç kaşık bal ve biraz da bira mayası konurdu. Bir hamur halinde hazırlanan bu karışım ılık bir yere konur ve bekletilirdi. Hamur kabarmağa başlayınca bir tülbent kese içine konur ve maya yapılacak sütün içine bırakılırdı. Süt ekşimeğe başlayınca kese sütten çıkarılır ve bu yolla maya elde edilmiş olurdu. Ancak maya yapılırken sütün yarım saatte bir çalkalanması da unutulmamalıdır.

Kımız yapma tekniği: "... Kazak ve Başkırt gibi bozkırlarda yaşayan (Türk) kavimleri, kımızlarını deri kaplar içinde hazırlarlardı. Bu deri kaplara da 'S a b a' adını verirlerdi. Bu deri torbalara taze kısrak sütü ve bu sütün üçte bir oranında da önceden hazırlanmış mayalık kımız korlardı. Deri torba içinde ve ılık bir yerde tutulan bu kımız, torbanın ağzından sık sık bir sopa ile de döğülürdü. 12 veya 24 saat sonra kımız içilecek bir hale gelirdi. Bundan sonra kısrağın her sağılışında kımızın bir bölümü deri torba içinde maya olarak bırakılır ve üzeri de taze süt ile tamamlanırdı.

Ufa ve Belebey kentleri çevresindeki sanatoryumlarındaki kımızlar ise şöyle yapılırlar: 25 derece kadar bir sıcaklıkta bulunan hazır kımız, ıhlamur ağacından yapılmış fıçılara dökülürdü. Üçte iki oranında taze kısrak sütü bu fıçılara katılarak, karışım onbeş, yirmi dakika ucu topuzlu sopalar ile iyice döğülürdü. Bundan sonra iki veya üç saat, 22 - 25 derece ılıklıkta bekletilen kımızın ekşimesi, doksan veya yüz oranı bulurdu. Böylece elde edilen kımızların buzluklara konularak saklanması da gereklidir...

Yukarıda görüldüğü gibi kımız yapma işi çok güç değildir. Fakat iyi türde kımız elde edebilmek de herkese nasip olmamıştır. İyi kalitede kımız elde edebilme, mayanın iyiliği ile yakından ilişkilidir. Mayanın kalitesi de, mikropların normal gelişme oranı ile ölçülür. Ayrıca, a s i t l a k t i k ile a l k o l'ün ekşime oranının paralel olarak ayarlanabilmesidir. Asitlaktiğin ekşimesini ayarlamak ve kımızın ekşi ve az alkollü olmasına dikkat etmek, kımız yapanların önem verecekleri başlıca mühim noktadır. (F. Laçınay'a göre, kımız yapılırken sık sık tadına bakılmalıdır. Tadına göre ekşime normal gitmiyorsa, döküp,

kımızı yeniden mayalamalıdır.) Yoksa kımızda türlü noksanlıklar olacaktır. (S. 20)...

Yemlerin kısrak sütleri üzerindeki tesirleri: Her kısrağın sütünden üstün kalitede kımız yapılamaz. Sütlerin kimya bakımından oluşmasını belirli ve kesin rakamlar ile göstermek çok güçtür. Çünkü hayvanların ırkları, yaşadıkları yerlerin coğrafya durumu, yedikleri otlar ile yemlerin çeşit ve hususiyeti ve bunlara benzer birçok sebeplerden dolayı, sütün kimya bakımından terkibi de değişir. Bu gibi ayrı faktörlerin kısrak sütlerinin yapılarına ne gibi tesirleri bulunduğu henüz daha kesin olarak gösterilmemiştir. Fakat çeşitli cinsten kısrak türlerinin kimya bakımından ayrı ayrı özellikler taşıdıkları da şüphesizdir. Fakat Dr. Garte yaptığı araştırmaya göre, b o z k ı r k ı s r a k l a r ı n ı n sütlerinde şeker miktarının yüzde 7.2; bozkırda yaşamayan atların sütlerindeki şekerin ise yüzde 5.9 olduğunu görmüştür. *(K a d ı n sütünde şeker yüzde 6.40 kadar olduğuna göre, b o z k ı r kısraklarının sütlerinde şeker miktarı daha çoktur. Kımızın üstün kalitede olması için gerekli tek faktör de şekerin fazla olması idi.)*

"Dr. Karrik ile Poznikov'a göre, üstün değerde kımızlar için en uygun olan süt, Kırgız ve Başkırt kısraklarının sütleri idiler. Gerçekten Başkırt ve Kırgız bozkırlarında yüzyıllardanberi y a l n ı z 's ü t h a y v a n ı' olarak yetiştirilen k ı s r a k ç e ş i t l e r i vardır...

"Yemlerin, süt yapısına yaptıkları tesirler, kımız yapan mütehassısların ilgilerini çeken önemli bir konu olmuştur. Eskiden k ı m ı z c ı l ı k yapan ustalardan Ubeydullah ile Heybetullah'a göre kımız kısrakları için en uygun ot, s t i p a otudur. Bununla beraber, triticum repens, k a r a m u k ve d e l i c e b u ğ d a y gibi otlar da kımız kısrakları için yararlı otlardı.

"S ü t s a ğ m a z a m a n ı da, kımızın üstün özellikleri üzerinde tesirler yapar. İlk sağışta elde edilen süt, ikinci ve daha sonra sağılan sütlere oranla daha az yağlı olur. Sabah sütleri öğle sütlerinden, öğle sütleri de akşam sütlerinden daha az yağlıdır. (S. 11)...

Kımızın bozulması: "Kımız yapılırken temizliğe dikkat edilmez ise, kımızın normal mayalanmasına engel olan mikroplar karışır. Bu sebeple kımız şu gibi bozulmalara uğrar:

a) Sirke ekşisi mayalanma: Kımız yapılırken dikkatsizlikten dolayı, süte sirke ekşisi mikroplarının karışmasından ileri gelir. Böyle kımızlar, tiksindirici, ekşi ve nahoş kokulu olur. Üzerinde yağ parçaları yüzer. Durduğu zaman da bol tortu yapar. Bu kımız içilirse, midede bulantı ve bir ağrı duyulur. Böyle bir kımızın düzelmesine imkân yoktur. Bu nedenle kımız dökülmeli ve kaplar iyice dezenfekte edilmelidir.

b) Yağlı ekşi mayalanma: Kımıza yağlı ekşi mikroplarının karışmasından ileri gelir. Çoğu zaman yüksek derecede, (35 derece ve daha yüksek sıcaklıkta) mayalandığı zaman veya kapalı şişelerde kaldığı için olur.

c) Salyalaşan mayalanma: Bu, yalnızca taze kımızda görülür. Süte, salya yapan bakterilerin karışmasından ileri gelir. Bu gibi kımızlar şişeden döküldükleri zaman, salyalı iplikler halinde uzanır (S. 21)..."

OKUMA: II.

KIMIZ

TEDAVİ EDİCİ VE HASTALIKLARDAN KORUYUCU ÖZELLİKLERİ

Bu okuma parçası, dört Rus doktorunun hazırladığı bir rapordan seçme yolu ile alınmıştır. At sütünden yapılan kımızın tarihteki önemi hakkında birçok bilgiler verdik. Fakat bu içkinin modern değeri nedir? Biz bir tarihçiyiz. Yiyecek kimyası ile de hiçbir ilişkimiz yoktur. Buna rağmen kitabımızda böyle bir boşluğun bulunması bizi rahatsız etti. Bu konuyu araştırmış ve iyi bilenlerin bilgilerine baş vurmayı da bir görev saydık. Dört Rus doktoruna göre, *"Kımızın albümin değeri, yumurtanınkinden çoktur"*. Bu sonuç, bizi bir tarihçi olarak gerçekten şaşırtmıştır. Verilen bilgilere göre birçok yeni *"Kımız sanatoryumları"* açılmış imiş. Ayrıca kımız, *"veremle mücadele"* de en tesirli ilâçların başında geliyormuş. Araştırma oldukça eskidir. 1945 yılında F. Laçınay tarafından türkçemize çevrilmiş ve 32 sahifelik bir broşür halinde yayınlanmıştır. Bu kitapçıktan bazı parçaları seçip düzenliyerek okuyucularımıza sunacağız:

"Kımızla tedavi eden kuruluşlar: **1912 yılında bir ilde küçük çapta 40 tane kımızla tedavi yeri açılmıştı. Bundan başka 75 köy de, tedaviye gelenler için kımız yapmak ile meşgul idiler. Bugün kımız ile tedavi işi, büyük bir kitlenin sağlığını korumak için, koruyucu bir faktör olarak kabul edilmiştir. Mütehassısların kılavuzluğu ile çalışan büyük sanatoryumlar açılarak, devletçe sihhat işleri arasına alınmıştır. Yalnızca Başkırdistan'da 800 ve 540 yataklı... iki sanatoryum vardır. 1934 yılında bu iki sanatoryumda 6100 hasta tedavi edilmiştir.**

"Kımızın tedavi edici hususiyeti: **Kımızın ne gibi özellikleri var ki, Sosyal Sigorta kuruluşları ile büyük bir halk kitlesinin ilgisini üzerine çekmektedir. İçindekiler bakımından inek sütünden çok ayrı olan kısrak sütü, mayalanma ve**

tahammür süresince köklü bir değişikliğe uğrar. Albümin maddeleri kısmen peptona; süt şekeri de asitlaktik, alkol ve asitkarbona dönüşür. Asitlaktik ve alkol, kımızın mayalanması sırasında sütşekerinin değerine göre gelişir ve böylece de kımızın kazanabileceği özelliğe tesir yapar. Kımızın içinde bulunan önemli maddeler şunlardır: Ufak ve ince zerrelerden oluşan albümin, asitlaktik, alkol, asitkarbon ve vitaminlerdir. Kımız albümini önemli asitaminleri içinde topladığı için, tam bir değere sahiptir. Pepton haline geldiği için de kolaylıkla sindirilir ve vücutça benimsenir.

"Kımızın içinde bulunan önemli maddelerden biri de sütekşisidir. Bu, bir yandan sindirimi iyileştirdiği gibi, vücudumuzdaki asitalkolün dengesini de etkiler. Kımızda bulunan az miktardaki alkol, kalb damarları, sinir sistemleri ve nefes alma organlarını da tenbih eder. Kımızın asitkarbonu ise, sindirim yollarındaki hareket ve emme fonksiyonlarını destekler. Kımızın tuz terkibinde kalsiyum bol olduğundan, vücudumuzdaki tuz maddelerinin normal alışveriş etmeleri de sağlanır. Kımızda bulunan A, B, C vitaminleri..., onu tedavi vasıtası olduğu kadar; koruyucu bir ilâç haline de sokmuştur.

Sindirim ve mide hastalıklarında kımız: "... Kımızdaki asitlaktik ile alkol, sindirimi kolaylaştırıcı bir özelliktedir. Midenin işlemesini de sağlayan bir maddedir. Son zamanlarda yapılan araştırmalarda (...), kımızın supasit hastalığında mide salgılarını artırdığı ve yine mide salgılarının anormal yükselmelerinde de, salgıları normalleştirdiği görülmüştür. Asit ve tuzasitlerinin azaldığını gösteren mide hastalıkları ile gastritis'de bir ilâç olarak kullanılmıştır. Bağırsakların tembelleşmelerinden ileri gelen hastalıklarda, organların gerilme ve kasılma değişmelerini artırmıştır.

Mide zehirleri ile zehirlenmelere karşı kımız: "Kımızın sütekşisi floru, bağırsak ve mide zehirleri ile zehirlenme (auto - toxication) hallerinde, hem koruyucu ve hem de tedavi edici olmuştur. Sütekşisi floru'nun, bağırsaktaki mikrop toksinlerine ve burada yerleşen zararlı mikropların yaşamasına karşı yaptığı tepki, Dr. Meçnikov tarafından gösterilmiştir.

Albümin maddelerinin tam olarak alınmasını sağlar. (...). Kımız ile tedavi edilen hastaların aldıkları albü-

min ve kazein değeri, ayrı gıdayı alan diğer hastalarınkinden fazladır.

Kalb hastalıkları ve kımız: "Kımız, yalnızca mide ve barsaklara değil; kalbe ve damar sistemlerine de tesirlidir. Kımız içiminden sonra kalb hareketleri sıklaşır ve nabız çevresi genişler. Bazı hastalar başlangıçta biraz kalb çarpıntıları duyarlar ise de; bu durum çabuk geçer. Bu sebeple araştırıcılar, kımızın tesiri ile kan basıncının arttığını da yazarlar. Dr. Rubel'e göre kımız, kalb ve damarlar sistemine, normal çalışmasını yeteneğini sağlayan bir ilâçtır...

"Böbrekler sisteminde de kımızın tesirleri görülmüştür. Kımız ile hastanın idrar sistemi artmış ve vücudunun iyice yıkanmış ve temizlenmiş olduğu görülür.

Verem tedavisinde kımız: "... Verem hastalığının bazı şekillerinde, örnek olarak, fievrisi ve allerjik reaksiyonu az olan, kan azlığı ve iştahsızlık gösteren plevra tüberkülozlarında, tabii ve hafif ateşli, müzmin tüberkülozun, ciğerin iki tarafında ise, 2. devresinde ve ciğerin bir tarafında ise, 3. devresinde 38 derece hararetten yukarı olmayan, sınırlı enfiltrasyonlu; fakat her an nüksedebilen ülserasyonlu vakalarda. İki taraflı, — pneumothorax'lı vakaların iyi şekillerinde, yani kalpte decompensation görülmediği hallerde. Ulsere olmamış, kemik ve mafsal veremlerinde, kımız ile tedavi iyi sonuçlar verir. Fakat veremin akut şeklinde, kımızdan yararlanılamaz... Kımız, aksi tesir yapar.

Kısrak ve inek sütlerinin ayrılıkları: "Kısrak sütü hem fizik ve hem de kimya bakımından inek sütünden çok ayrılır. En görülen ayrılık, sütlerin kazein kısmındadır. İnek sütündeki kazein, süt ekşidiği zaman, kaba, yayvan ve çabuk çöken tortular hâlini alır. Kısrak sütünün kazeini ise, süt ekşidiği zaman ufak pamuk parçaları gibi olur. Çok ince olur ve sütün sıvı hâline tesir yapmaz. Ağızda duyulamıyacak kadar küçük zerreler halinde sütün içinde yüzer. Bu bakımdan kadın sütüne benzer... Beygir ve eşek sütü, insan sütü gibi albüminli süt grubundan olduğu için, vücudumuzca kolaylıkla benimsenir. Albüminli sütler az yağlı; fakat şekerce zengindir. Şeker bakımından kadın sütüne yakındır. Yağ da, diğer sütlere oranla daha azdır.

NOTLAR

(Yiyecek Kültürü)

1). *Mukad. ül-Edeb*, s. 329 b. 2). Kaşgarlı Mahmud, I, s. 397. 3). *Mukad. ül-Edeb*, s. 221 b. 4). *Oğuz Kağan Destanı* (Almanca yayın), s. 10. 5). Abu Hayyan, s. 11. 6). Ramstedt, *Korean etymology*, s. 5. 7). *Tar. sözlüğü*, (eski), IV, s. 720. 8). Radlof, Wb., I, s. 84. 9). Paassonen, *Çuvaş sözlüğü*, s. 73. 10). *Tar. sözlüğü*, (eski), IV, s. 725. 11). Yudahin, s. 119. 12). Aynı esr: *Kılanggız* maddesi. 13). Aynı esr., s. 498. 14). Kaşg. Mahmud, III, s. 222. 15). Aynı esr., III, s. 154, 159; Abu Hayyan, s. 58. 16). Kaşg. Mahmud, I, s. 182 ve diğer sahifeler. 17). *Tar. sözlüğü*, (eski), IV, s. 501. 18). Yudahin, s. 556. 19). *Bulgat ul-Müştak*, s. 18 a. 20). Yudahin, s. 556. 21). *Mukad. ül-Edeb*, s. 171 a. 22). Kaşg. Mahmud, I, s. 323. 23). *Tar. sözlüğü*, (eski), IV, s. 182. 24). Kaşg. Mahmud, I, s. 36, 45. 25). Aynı esr., I, s. 258. 26). *Tar. sözlüğü*, (eski), IV, s. 671, 675. 27). Yudahin, s. 556. 28). Aynı esr., a. yer. 29). Rubruck, Seyahatnâme, Risch tercümesi, s. 47, 51, 80. 30). *Mukad. ül-Edeb*, s. 391 a. 31). Rubruck, s. 51 not. 32). Kaşg. Mahmud, III, s. 32. 33). Yudahin, s. 235. 34). Abu Hayyan, s. 43, 95. 35). *Mukad. ül-Edeb*, s. 370 a. 36). *Bulgat*, s. 31 b. 37). Aynı esr., s. 32 a. 38). Aynı esr., s. 132 b. 39). Aynı esr., s. 31 b. 40). Kaşg. Mahmud, III, s. 122. 41). *İbn Mühenna lûgatı*, s. 173. 42). *Tar. sözlüğü*, (eski), IV, s. 762. 43). Abu Hayyan, s. 63. 44). Yudahin, s. 417. 45). Aynı esr., s. 385. 46). Aynı esr., s. 30. 47). Aynı esr., s. 182. 48). *Tar. sözlüğü*, (eski), s. 757. 49). *Lehç. Osmanî*, s. 293. 50). *İbn Baytar* tercümesi, İsmail Saib kitapları (Dil ve Tarih-Coğ. Fakültesi), s. 259 a. 51) Ahmed Vefik Paşa, aynı

esr., a. yer. 52). Radlof, I, s. 25. 53). *Mukad. ül-Edeb,* s. 364 a. 54). *Moğolların Gizli Tarihi,* (Haenisch yayını), par. 156, 254. 55). Pallas, *Denkwürdigkeiten,* II, s. 386. 56). Kaşg. Mahmud, I, s. 460. 57). Yudahin, s. 247. 58). Aynı esr., s. 250. 59). Aynı esr., s. 235. 60). Radlof, I, s. 25. 61). Pallas, aynı esr., a. yer; Rubruck, s. 43, 80. 62). Yudahin, s. 574. 63). *Derl. sözlüğü,* II, s. 670. 64). Aynı esr., a. yer. 65). Abu Hayyan, s. 36. 66). Aynı esr., s. 41. 67). Yudahin, s. 371. 68). Radlof. I, s. 75. 69). Aynı esr., I, s. 92. 70). Kaşg. Mahmud, I, s. 143. 71). *Vekâyi, R. Arat tercümesi,* s. 262. 72). Radlof, *Sibirya'dan,* A. Temir tercümesi, I, s. 307, 436, 437-438. 73). *Lehç. Osmanî,* s. 276. 74). Rubruck, *Risch tercümesi,* s. 64. 75). *Mukad. ül-Edeb,* s. 130 a. 76). Pallas, aynı esr., III, s. 21; Rubruck, aynı yer. 77). Pallas, II, s. 386. 78). *Mukad. ül-Edeb,* s. 225, 406. 79). Abu Hayyan, s. 70; Houtsma, s. 90. 80). Kaşg. Mahmud, I, s. 494. 81). Aynı esr., II, s. 81. 82). Aynı esr., II, s. 81. 83). Aynı esr., a. yer. 84). Aynı esr., I, s. 433. 85). Rubruck, s. 53; Carpini, (Risch tercümesi), s. 101, not. 10. 86). İbn Fadlan, Zeki Velidi Togan yayını, s. 137. 87). Radlof, *Sibirya'dan,* I, s. 38, 128, 321, 361 v.d. 88). Mahmud, II, s. 276. 89). *Mukad. ül-Edeb,* s. 130 a. 90). *Vekayi,* s. 100. 91). Yudahin, s. 387. 192). Radlof, I, s. 92. 193). Carpini, s. 18. 94). Kaşg. Mahmud, III, s. 222. 95). Aynı esr., III, s. 223. 96). *Lehç. Osmanî,* s. 573. 97). *Mukad. ül-Edeb,* s. 167. 98). Aynı esr., s. 133 b. 99). *İbn Mühenna lûg.,* s. 163. 100). Kaşg. Mahmud, II, s. 176. 101). Aynı esr., I, s. 148. 102). *Mukad, ül-Edeb,* s. 289 a. 103). Kaşg. Mahmud, I, s. 109. 104). *Codex Comanicus,* Grönbech yayını, s. 187; Der İslam, 30, s. 118. 105). *Vekâyi,* s. 426. 106). Kaşg. Mahmud, I, s. 452. 107). Radlof, II, s. 1320. 108). *Tar. sözlüğü,* III, s. 1742, 109). Yudahin, s. 501, 110). Radlof,

II, s. 1525. 111). Kaşg. Mahmud, I, 444; II, s. 24. 112). *Tar. sözlüğü*, IV, s. 2709. 113). *Mukad. ül-Edeb*, s. 133, 191 b. 114). *Lehç. Osmanî*, s. 732. 115). *Derleme sözlüğü*, VI, s. 2182. 116). *Bürhanı katı*, s. 521. 117). *Kamus tercümesi*, II, s. 482. 118). Kaşg. Mahmud, I, s. 286. 119). Aynı esr., I, s. 141. 120). Abu Hayyan, s. 79.

II.

BÖLÜM

ATEŞ VE ATEŞ YAKMAK

ATEŞ YAKMAK VE ATEŞİN YANMASI :

Eski Anadolu'daki *od,* eski Türklerde ise, *ot* şeklinde söyleniyordu. *Ot* sözünün kökleri türkçe mi idi? *Su* sözünün de kökleri türkçe mi idi? Yabancı bilginlerin, en çok sordukları sorulardan bazıları da bunlardır. Gerçi su sözünün çince karşılığı *suei* idi. Ses bakımından da, türkçe ve çince su sözleri, birbirlerine yakın idiler. Fakat insanoğlu, daha hayatın başlangıcında bile, su ve ateş ihtiyacını duymuş; su ve ateş ile karşılaşmışlardı. Herhalde Türkler, su için bir ad bulabilmek için, Çinliler ile ilgi kurma vaktini ve zamanını bulamamışlardı. Bizce bu ana maddelerin ses kökleri değil; Türklerin günlük hayatlarında oynadıkları rol önemli idi. *Ateş* sözü ise sonradan Türkler henüz Ortaasya'da iken, Soğd ve Tacik komşularının tesirleri ile girmişti.

Şimdi kısa olarak Türklerin, *yakmak, yanmak* ile ilgili söz, duygu ve düşüncelerini gösteren, bazı örnekler vereceğiz:

Türklerde ateş ile "yakmak" ve "yanmak" anlayışı:

1. Çakmak, çakılmak :

Çakmak, Türklerin ateş ile ilgili sözlerinden biri olmalıdır. Çakmak taşı ile ilgili bölümümüzde bu ko-

1977 — Birinci Basılış — F. 5



Resim: 15 Anadolu'da bir ocak ve ocak başı: (Gelişmiş bir tip).

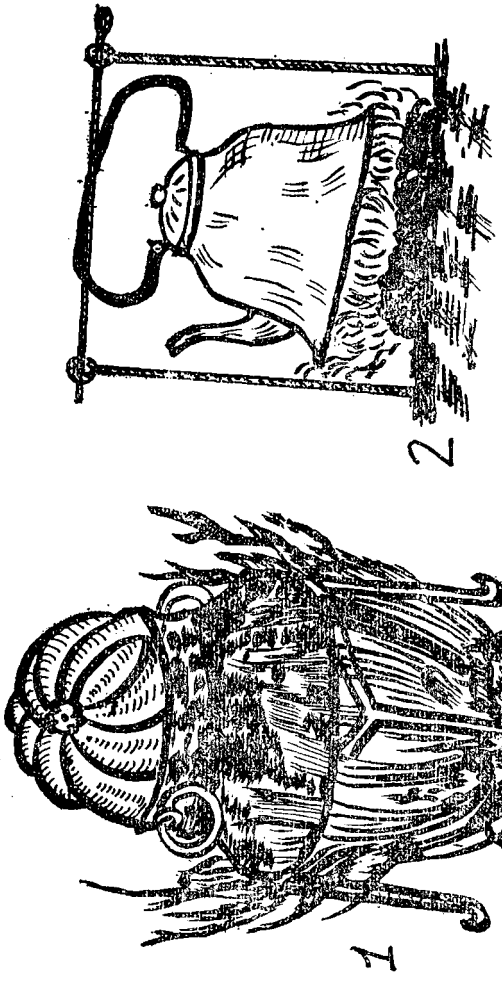
nu üzerinde geniş olarak durmuştuk. "Çakmak ve çakma" nın yanında, yıldırım çakması, at nalının çakılması ile çıkan ateş gibi, konular üzerinde de çalışmıştık.

2. Isıtmak, ısınmak :

Aslında *ısınmak* sözü, doğrudan doğruya "ateş yakmak" anlayışı ile ilgili değildir. *Isınmak* sözünün aslı türkçede *isinmek* idi. XI. yüzyıl Türkleri şöyle diyorlardı: "O, ateşte ısındı", yani (Ol otka isindi) 1). Bugün moral bakımından kullandığımız *ısınmak* sözünü de eski Türkler kullanıyorlardı: *"Hakana hizmet et, ona gönlünden (bağrından) ısın":* Yani, *(Eligge tapug kıl, isingil bagır)* 2). diyorlardı. *İsitmek, ısıtmak* da, eski Türk kültüründe ve günlük hayatında önemli bir yer tutuyordu: *"O, çorbayı isitti".* Yani *(Ol mün isitti)* 3). U y g u r tıb kitaplarındaki ilâç tariflerinde de, ısıtmak sözü ve işi geçer: *"Susam yağı ısıtılıp, damlatılırsa ağrı geçer":* Yani *(Künçit yağı isitip, tamızsar agrıp söner)* 4). Eski Türklerde, *İsig* sözü, ise s ı c a k mânasına geliyordu: *"Sıcak yemek yedirmiş olmak gerek",* yani *(İsig aş yedürmiş gerek)* 5). "S ı c a k s u", yani *İsig suv* 6) sözlerinde olduğu gibi.

3. Köyürmek :

A n a d o l u 'da *göyünmek, göynük* şekillerinde görülen bu deyiş, eski Türkler tarafından yakmak anlayışına çok kullanılırdı 1 — "Ateş demekle, ağız yanmaz": *(Ot tise ağız köymes)* 7). 2 — "Maşa uzun olursa, el yanmaz": *(Küzegü uzun bolsa, elig köymes)* 8). 3 — "İnsan yağdan bıksa da, yağ yine de her ye-



Resim: 16 Fatih albümünde ve Karsia, sacayak.

mekten iyi; güneş yaksa da, güneş yine de herşeyden iyidir": *(Yalksa yeme yağ edgü/köyse yeme kün edgü)*9). 4 — "Yaş ot yanmaz, elçi ise ölmez": *(Yaş ot köymes, yalafar ölmes)* 10). 5 — "Aşığın, gönlü yanmış ve kanı kurutmuştur. Fakat yine de ağzını açıp gülmekten katılır": *Köngli köyüp, kanı kurıp, ağzı eçıp, katgurar.* 11) — "G ö y n ü k, yani yanmış şey": *(Köyük neng)* (MK, 2,168). — "Adam, o d u n u yaktırıdı: *(Er otung köytürdi)* 12), gibi....

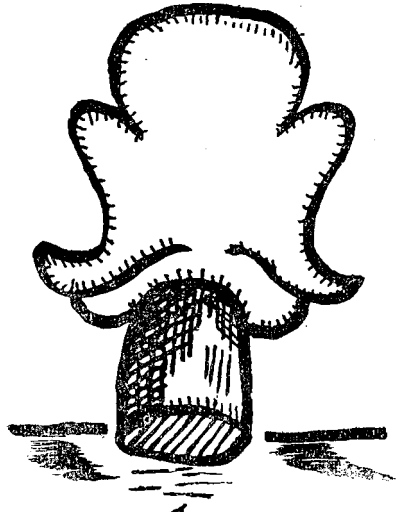
Uygur t ı b kitaplarında ise, şöyle deniyordu: "K i r p i derisini yakıp, buruna üflersen..." *(Kirpi terisin köyürüp, külin burunka ürser...)* 13). Bazan ateş, yani eski Türklerin ot sözü ile birlikte de söyleniyordu: "Onlar, yanar ateş gibidirler, seni de yayakarlar": *(Köyer ot tururlar, köyürgeü özün)* 14).

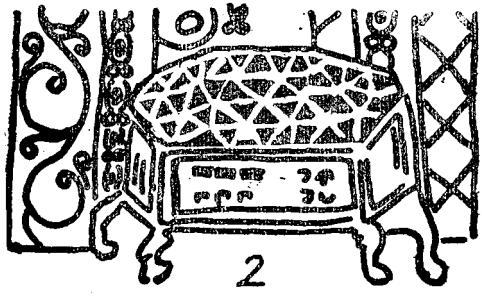
4. Otatmak :

"Od vermek", yakmak. Eski Türklerin od sözünden yapılan bir fiildir. Eski Türk belgelerinde bu deyişe çok az rastlanır. Kaşgarlı Mahmud yalnızca bir yerde, "O, odun yaktı" örneğini vermek için, *"ol, otung otadı"* demektedir. 15). *Otadı, otamak,* eski Türk kültüründe daha çok, *"ilâçlamak"* veya *"ilâç yapmak"* karşılığı olarak kullanılırdı: "T â b i p, ona i l â ç verdi, veya ilâç yaptı": *(ol, angar otadı)* 16), gibi...

5. Örtmek, örtenmek :

A n a d o l u 'da çoğu zaman *örtlenmek* şeklinde söylenir. Aslında *ört* sözü de eski Türklerde, "a t e ş" karşılığı olarak kullanılıyordu. Örnek olarak T o n y u k u k yazıtında düşman için, "A t e ş gibi kızmış olarak geldi", *(Örtçe kızıp kelti),* deniyordu. (Tony-





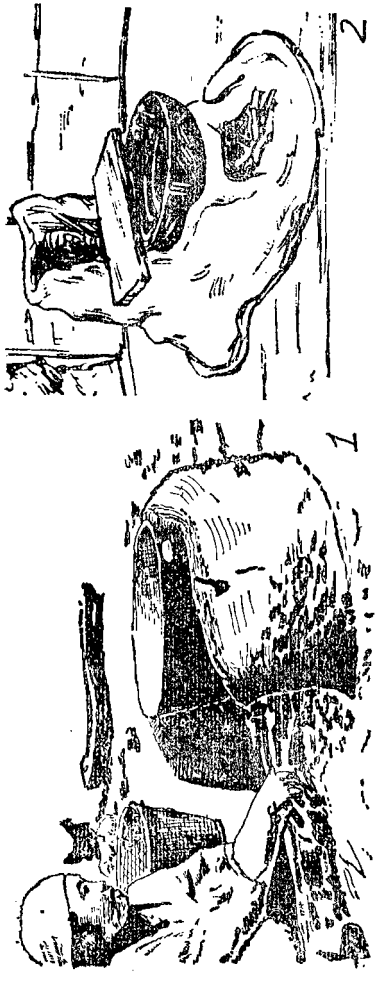
Resim: 17 Uygur duvar resimlerinde ocak ve taht minderi.

40). "Alevli ateş" için de eski Türkler, *ört yalın* diyorlardı 17). Bazan da ateşin çok güçlü olduğunu göstermek için, ateş ile ilgili üç deyişi yanyana getirek, *"ört yalınlıg otlug"* diyorlardı 18). *"Odun yakma"*, eski türkçede daha genişti: "O, o d u n yaktı", *(ol, otug örtedi)* 19). Bir yandan odun yakmak için, *örtemek* derken, öte yandan da Savaştaki Türkler için de, "Bütün yiğitler toplansın, B a s m ı l Beyini yakalım" deniyordu: *(Basmıl Begin örtelim, emdi yiğit yuvulsun)* 20). *"Gönül yanması"* nı ise şöyle anlatıyorlardı: "Gönlüm içinden yandı, onulmuş yaramı tırmaladı", *(Könglüm içün örtedi, yetmiş yaşıg kartadı)* 21). Akşamleyin, *"bulutların yanması"*: *(Bulıt örtendi)* 22). *"Ev yakma"*: "Halk birbirlerinin evlerini yaktı", *(Budhun bir ikindining evlerin örteşti)* 23). "Büyük e v y a n m ı ş", *(Ulug eb örtenmiş)*, gibi...

U y g u r M a n i yazıları *"Cehennem"*i anlatırlar iken ise şöyle diyorlardı: "Tutuşmuş yanan ateşli Cehennem içinde" *(Örtengey otlug Tamu içinte)* 24). Örnekleri fazla uzatmıyalım.

6. Tamturmak :

T a n d ı r ile ilgili bölümümüzde, bu şekildeki yanmalar üzerinde ayrıca duracağız. Aslında *tamdurmak, tamturmak,* çok parlak bir şekilde yakmaktır. Tıpkı bir lamba ve m e ş ' â l e gibi. Herhalde *tamu,* yani Cehennem sözünün de bununla bir ilgisi olsa gerek idi. Kaşgarlı Mahmud'un "O, ateş yaktırdı" *(ol, ot tamturdı)* örneğinde, ne gibi bir yakmanın söz konusu edildiği pek anlaşılmıyordu 25). Fakat *B u d a* dini ile ilgili şu yazıda, bu sözün bir *"meş'âlenin yan-*



Resim: 18 Özbek Türklerinde ve Kuzey Asya'da ocak.

masi" ile ilgili olduğu daha iyi anlaşılabiliyordu:" Buda dininin ulu kanununun meş'âlesini yakarak emir buyursunlar", *(Ulug nomlug yula tamturu, yarlıkasunlar)* 26). Tamturma sözünün, bir *"meş'âle alevi"* olduğu, bir başka eski Türk sözünde daha kesin olarak görülebiliyordu: "Yandırılmış veya âlevlendirilmiş bir meş'ale âlevi gibi", *(Tamturmuş yula yalını teg)* 27). Kutadgu Bilig ise, *"sönmüş olan bir ateşi, ancak fesad tutuşturup âlevler"*, diyordu: *(Fesad tamdurur ol udımış otug)* 28). Yine bir Budist Türk yazısı ise, *"parlak meş'aleyi âlevledim"*, diye söze başlıyordu: *(Tamdurtum... yarug yulag)* 29).

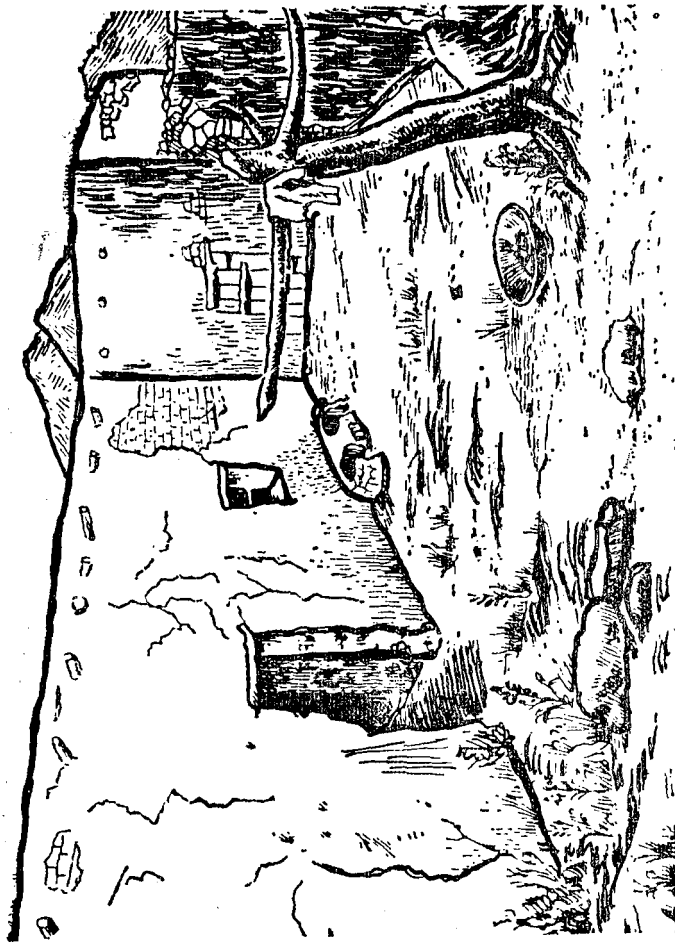
Görülüyor ki eski Türklerin bilgileri, sonsuz zenginlikler ve sözler ile bezenmiş idi. Her türlü yakma ve yanma için ayrı bir deyiş, ayrı bir zevk, onların konuşma ve yazı dilini beziyordu.

TÜRKLERDE ATEŞİN SÖNMESİ VE ATEŞİ SÖNDÜRMEK :

Eski Türkler ateşin türlü sönmeleri için de, ayrı ayrı sözler ve deyişler kullanmışlardı. Bunlardan başlıcalarını, önem sıralarına göre vermeğe çalışalım:

1. Öçme, öçürme:

"Sönme" karşılığı olarak söylenen *öçme* deyişinin Anadolu'da da bulunduğunu, Derleme Sözlüğü'nden öğreniyoruz. Bu kitabımızda, ateş ile ilgili olarak söylenmiş bazı yaygın eski Türk atasözlerini, bir araya getirmek istedik. Burada vereceğimiz örnekler ise, atasözlerinin biraz dışında kalacaktır:



Resim; 19. Nohurlu Türkmenlerinde, çift bahçe ocağı.

1 — "Ateş söndü": *(Ot öçdi)* 30). 2 — "Ateşin alevi söndü": *(ot yalını öçdi)* 31). 3 — "O, ateşi söndürdü": *(ol otug öçürdi)* 32). Yalnız ateşin sönmesi için değil; *"insanın ruhunun sönmesi"*, ölmek için de bu söz kullanılıyordu: *"Er tını öçdi"*, (Adamın ruhu söndü, yani öldü) 33).

2. Sönme, söndürme :

Bu konuda biraz daha geniş düşünmek gereklidir. *Sönme,* yalnızca ateşin sönmesi değil, herhangi bir şeyin eski kuvvetini ve şiddetini kaybetmesidir. Aynı mana, yine sönme ve söndürme için söylenen *öçme* ve *öçürme* sözlerinde de vardır. Bu sebeple, "Onun kızgınlığı, *öfkesi geçti"* sözü, şu şekilde söyleniyordu: *(Erning öpkesi öçdi)* 34). Bu anlayış için, Uygur Türklerinin kutsal bir Buda dini kitabından alınmış, başka bir örnek daha verelim: "Bu kadar türlü kötü bilgilerin hepsi tükenir, söner ve düzelir..": *(Bu munça türlüg yavlak bilig, alku alkınur, söner, amrılur..)* 35). Yine Uygur tıb kitaplarında, *"ağrı ve yaranın azalıp, sönmesi"* için de böyle deniyordu: "Susam, yani künci yağı ısıtıp, damlatılırsa ağrı söner, tükenir": *(Künçit yagı isitip tanımızsar, agrıg söner)* 36). Söndürme de yine aynı anlayış ve mâna içinde söyleniyordu: *"Toz ve toprağı söndüren su saçtı":* (Toz topragıg söntürgü ... suv saçtı 37), gibi...

3. Odhumak, udhımak :

Bu deyişler, bizim *uyuma* sözümüzün eski şeklinden başka birşey değil idiler: "Kandil veya lamba söndü": *(Yula odhundı* 38). "O, ateşi

söndürdü": *(ol, ot udhıttı)* 39). *"Sönmüş olan bu ateşi (ol udımış otug), fesad âlevleri"* şeklinde söylenen bir sözü de, K u t a d g u B i l i g 'den alarak yukarıda sunmuştuk 40).

Bütün bu örnekler bize gösteriyor ki Türkler, kültürden mahrum bir kavim değil idiler. Aslında bu çağda, böyle geniş kültür kaynakları olan diğer kavimler ise, çok az idiler.

"ATEŞ" İLE İLGİLİ BAZI ESKİ TÜRK ATASÖZLERİ :

Ateş, kültür ve medeniyetin ana mevzularından biridir. Türk kültür tarihi ile ilgili böyle bir girişi yaparken, bu konu üzerinde durmak gereklidir. Türkler ateş hakkında ne düşünüyorlardı? Bu mesele üzerinde de, okuyucularımıza ve Türk milletine bazı bilgiler sunacağız. Bu atasözlerini sıralarken, alfabe dizisine göre, bir düzen kurmağı gereksiz gördük. Aslında bu konu ile ilgili, daha fazla belge vermeğe yetecek kadar, yerimiz de yoktur:

— "Ateş dumansız olmaz, yiğit eksiksiz ve günâhsız olmaz": *(Ot tütünsüz bolmas, yiğit yazuksuz bolmas)* (MK, I, 400).

— "Gençlik gücü, gitti benden, gitti gider/Gençliğime acırım ben, yanıp tüter": *(Yiğitlik küci bardın mendin kite/Açar men yiğitlikke, köyüp tüte)* (KB, B. 404,2; R. 5637).

— "Kışın misafiri ateştir": *(Kış konukı ot)* (MK, 1,332).

— "Ateş, demek ile, ağız yanmaz": *(Ot tise ağız köymes)* (MK I,43).

— "Ateş, alev ile söndürülmez": *(Otug odhuç birle köymes)* (MK, I,177).

— "Kötü söz, âlev âlev yanan, bir ateş gibidir": *(Erig til ot ol kör köyer teg yalın)* (KB, C. 67,5; R. 1415).

— "Sakal tutup tartışanların, göğsünde (öc) ateşi yanar": *(Sakal tutup tartışur, köksi ara ot tüter)* (MK, 1,230). Bu ata sözü, şiir şeklinde yazılmıştır.

— "Kefil olacağına, ateşi tut": *(Elig tutgınça, ot tut)* (MK, 2,292).

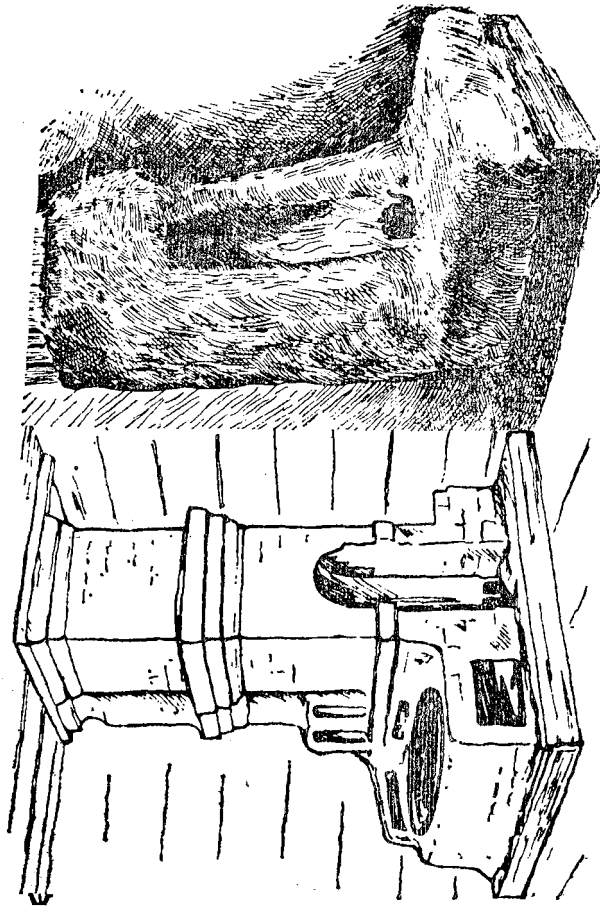
— "Maşa uzun olursa, el yanmaz": *(Küzegü uzun bolsa elig köymes)* (MK, 1,448).

— "Yaş ot yanmaz, elçiler ölmez": *Yaş ot köymes, yalafar ölmes)* (MK, 3,47).

— "Bıksan bile yağ iyidir, yansan bile güneş iyidir": *(Yalksa yeme yağ edgü/köyse yeme kün edgü)* (MK, 3,435).

— "(Hakanlar veya) beyler kızdıkları zaman, ateş ve zehir gibi olurlar": *(Buşar ödhte begler bolur ot agu)* (KB, B. 66,6; R.779).

— "Zûlüm, yanan bir ateş gibidir, ona yaklaşanı yakar": *(Köyer ot turur küç yagusa köyer)* (KB, C. 105, 1; R. 2032).



Resim: 20 Kuzeyasyada dış tesirler almış ocaklar.

III.
BÖLÜM

MUTFAK ÂLETLERİ

BIÇAK VE BİLEĞİ

"Hayvanı yüzüp, bıçağı
kuyruğunda kırma"

(XI. yüzyıl Türkleri)

Bıçağı mutfak âletleri arasında incelemeği uygun gördük. Bıçak hiç şüphe yok ki şimdi olduğu gibi, eskiden de mutfakta yemek pişirenler için en başta gelen âletlerden biri idi. Elbette ki bıçağın kullanıldığı tek yer mutfak değil idi. Bıçağın çok geniş bir kullanılış alanı vardı. Ayrıca kullanıldıkları her işe göre de, bıçağın çeşitleri değişiyordu. Türklerde tek tip bir bıçak yoktu. Türklerin *iydi* veya *egdü* dedikleri küçük bıçaklarından başlayıp, pala ve kılıçlara kadar genişleyen çeşitli bıçak çeşitleri vardı. Mutfakta da durum aynı idi. Mutfak bıçakları, sebze veya meyva soyan küçük eğri bıçaklardan gelişerek, et kesen, kemik kıran satırlara kadar uzuyor ve büyüyorlardı. Bu sebeple burada Türklerin bıçak hakkındaki bilgilerini tam olarak ele alıp, meseleleri temelinden çözme bize en doğru yol olarak görünmektedir.

A. "BIÇAK" SÖZÜNÜN ÖNCELERİ :

1. Bıçak mı, biçek mi? :

Bizim bugün yalnızca *bıçak* dediğimiz söz, eski Türk yazılı kaynaklarında her zaman böyle yazılıp



Resim: 21 Kuzey Asya'da bir sacayak.

söylenmiyordu. Daha XI. yüz yılın ikinci yarısında Kaşgarlı Mahmud, "O, b ı ç a k biletti karşılığı olarak", *(o, bıçak biletti)* derken, bıçağı *biçek şeklinde* yazıyordu (1,420). "O adam birisini bıçakladı", *(ol, anı biçekledi)* veya *"o adam bıçak sahibi oldu"*, yani *(er biçeklendi)* yazarken, yine bıçağa, *biçek* diyordu. Yalnız XI. yüzyılda değil; K a r a h a n l ı çağında da, bıçak için *biçek* yazılış ve söylenişine yine rastlıyoruz. K u t a d g u B i l i g'de vezir Ay-Toldu'nun bir hikâyesinde bunu görebiliyoruz: *"Ay- Toldu, kaşını çatmış ve yüzünü buruşturmuş ve hakana bir ara gözucu ile bakmıştı. Hakan gümüş bir taht üzerinde oturuyordu"*. Ay-Toldu, Hakanı,

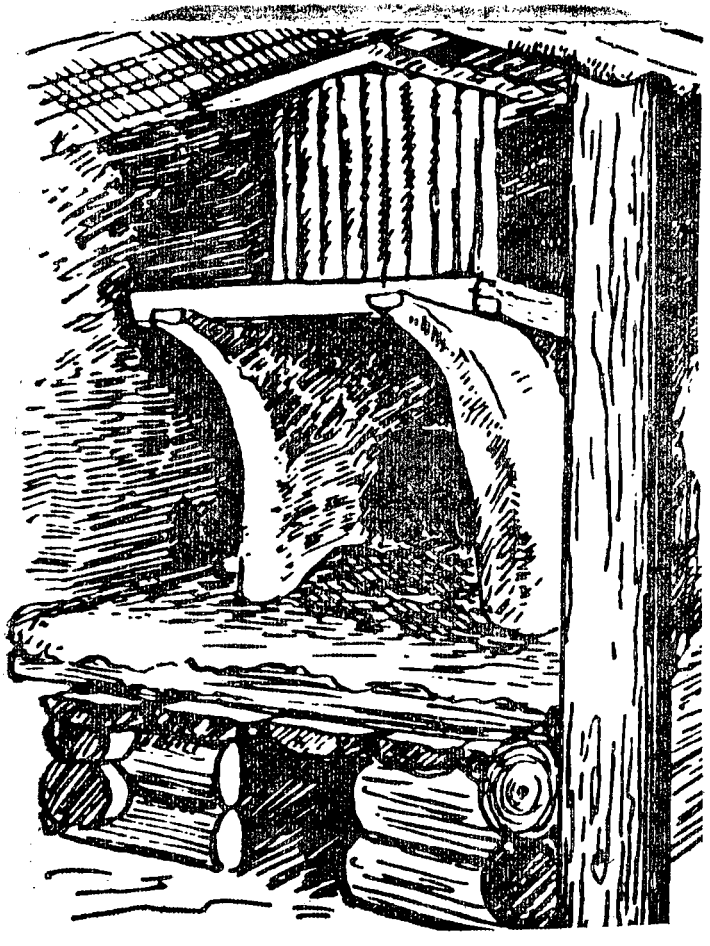
"Bir büyük bıçağı (biçekig) elinde tutar,
"Solunda bir acı ot, sağında şeker".
"Bedük bir biçekig eligde tutar,
"Solındın aragun, ongındın şeker",

tutar bir halde görmüştü 1).

Hemen hemen aynı kaynaklarda, bıçağın *bıçak* şeklinde yazılmış olduğunu da görüyoruz. Nedense Kaşgarlı Mahmud verdiği her örnekde *bıçak* değil; *biçek* yazmağa devam ediyordu. Bazı U y g u r yazılarında, *biçek* yerine, *piçek* de deniyordu: Ama bu, bir yazılış hatası veya Türklerin ayrı ağız değişikliği de olabilirdi. Çünkü *piçek* sözü yaygın olarak yalnızca Çin'in batısında yazılmış olan U y g u r kitaplarında görülüyordu 2). Turfan bölgesinde yazılmış olan uygur yazılarda ise, *bıçak* yazılışı, daha çok idi: "Bıçağı elleyip...", *(Bıçak eligleyü 3)"*, gibi.

2. Sofra bıçağı :

İlgi çeken diğer bir nokta da, Türklerin büyük kültür hazinesi, K u t a d g u B i l i g'in bazı yerle-



Resim: 22 Bir yakut fırını.

rinde, hem *biçek* ve hem de *bıçak* yazılışlarının ayrı ayrı ve kesin olarak görülmesidir. Bu Türk kültür hazinesinde, sofrada oturma ve yemek yeme görenek-lerinden söz edilirken, "Başkalarının önündeki lokmalara dokunma, kendi önünde ne varsa onu ye", deniyordu. Bundan sonra da,

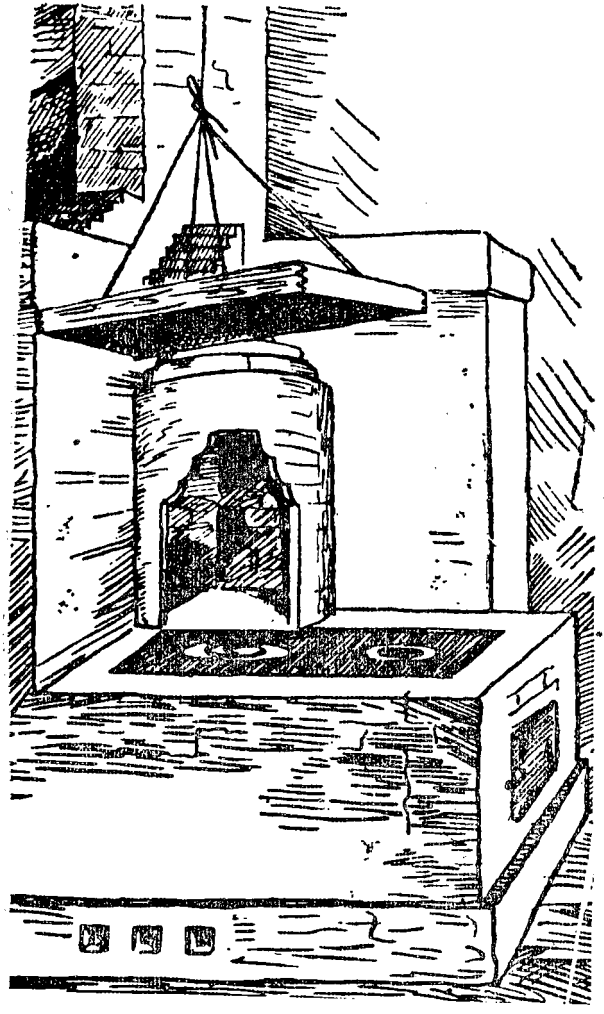
"Bıçak çıkarma sofrada, kemik sıyırma,
"Açgözlü olma, süklüm püklüm oturma,"

"Bıçak tartma anda kötürme süngük,
"Ayı bolma kovdaş ne silkim sepük",

diye öğüt veriyordu 4). Türkler *"sofrada, bellerinde bir kın içinde ve kemerlerine asılı olarak taşıdıkları bıçağı çıkarırlar ve eti, bununla kesip yerlerdi"*. Bu konuya az sonra yeniden döneceğiz. Fakat Kutadgu Bilig'in bu öğütlerinden anlaşıldığına göre, *"hakanların sofrasındaki gelenekler"*, bu yemek bıçaklarının çıkarılmasını engelliyor ve bunu bir görgüsüzlük olarak kabul ediyordu. Belki de bu öğüdün altında, emniyet bakımından bir sakınma yatıyordu.

Hangisi doğru idi? Kanaatımızca, her ikisi de doğru idi. Çünkü bıçak sözünün türediği, hem *biç-mek* ve hem de *bıç-mak* kökleri eski türkçede vardı. Batı Türklerinde, *"bıçak"* deyişi daha yaygın olmuştur. Mısır Türkleri ile Kıpçak kültür çevresi, bıçağa, *bıçak* diyorlardı 5).

Bu söyleyiş, eski Anadolu'da da yayılıyordu 6). Avrupa'daki Kuman Türkleri de, Batı Türklerine paralel olarak, *bıçak* diyorlardı 7). Bıçak söylenişi, yalnızca Batı Türklerinde değil; Çağatay kültür çevresi ile Kırgız Türklerinde de yaygın olarak



Resim: 23 Dış tesirler ile gelişmiş diğer bir Yakut fırını.

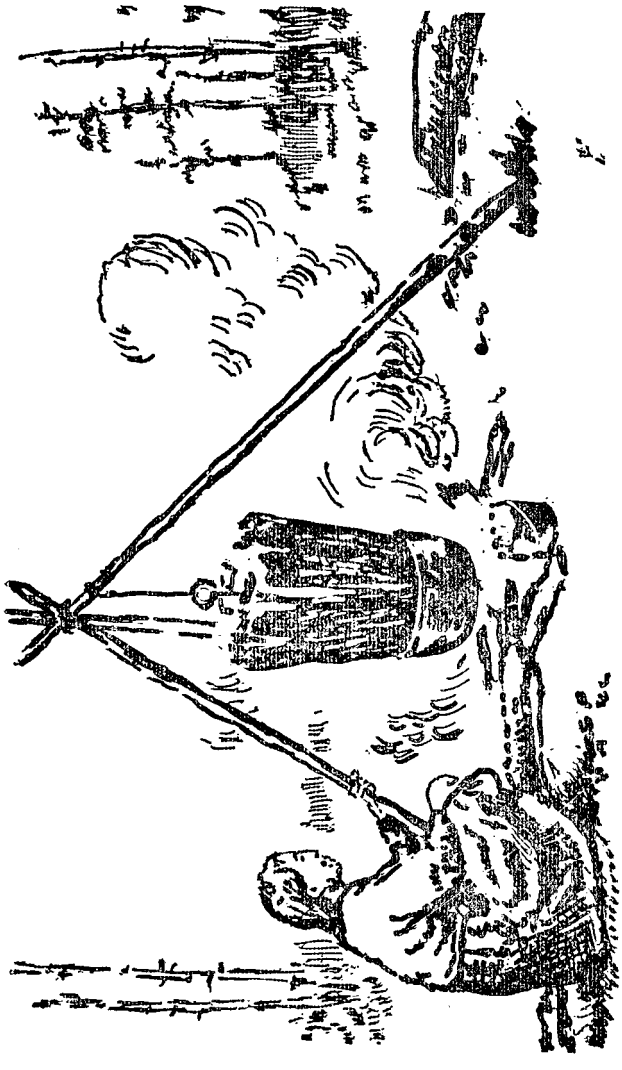
görülüyordu 8). Görülüyor ki Türk kültürü çok geniş bölgelere yayılmıştı. Bu sebeple de aralarında, ayrıntılar görülüyordu. Fakat bizim için önemli olan, bütün bu Türk kültür sözlerinin kök bakımından aynı olması idi.

3. "Bıçmak" ve "biçmek": "Diken eken kişi, üzüm biçemez" :

Bıçak sözümüz, *biçme mi,* yoksa *bıçma* köklerinden mi geliyordu? Yukarıda söylediğimiz gibi, her ikisi de olabilirdi. Çünkü eski Türk kültüründe hem *biçek* ve hem de *bıçak vardı.* Örnek olarak Uygur Türklerinin Mani dini ile ilgili yazılarında, Şamnu adlı devden söz açılırken, "Şamnu'nun başını biçti", *(Şamnu başın bıçtı)* 9), deniyordu. Bunun yanında, *"Bıçmak kesmek"* de, "biçeyim keseyim" *(bıçayın keseyin)* gibi, diğer Türk kaynaklarındaki sözler arasında geçiyordu 10).

"Bıçma-kesme", eski Türk kaynaklarında çok geçen bir deyişdir. Anadolu'da görülen *bıçkı* sözümüz de hatırlanırsa, bu deyişler daha da değerlendirilmiş olur: Nitekim eski uygur kitaplarında da, eti kesmek için, *bıçmak* sözü kullanılıyordu: "Et-özlerinizi biçip, ayrı ayrı atayım"; *(Etüzüngüzlerni bıçıp, öngi öngi kemişeyin)* 11). Kutadgu Bilig'de Hakan Kün-Toğdı ise şöyle konuşuyordu: *"Ben işleri adâlet ile çözerim, bey ve kul diye kimseyi birbirinden ayırmam, ey becerikli insan, bil ki bu elimdeki bıçak, biçem ve kesen bir âlettir".* Yani bu bıçak, *(bıçıglı kesigli turur)* 12), diyordu.

"Sançma-biçme", bıçağın ucunu birşeye sokup, onu kesmektir. Bizim, *arı sançması* sözümüzü hatır-



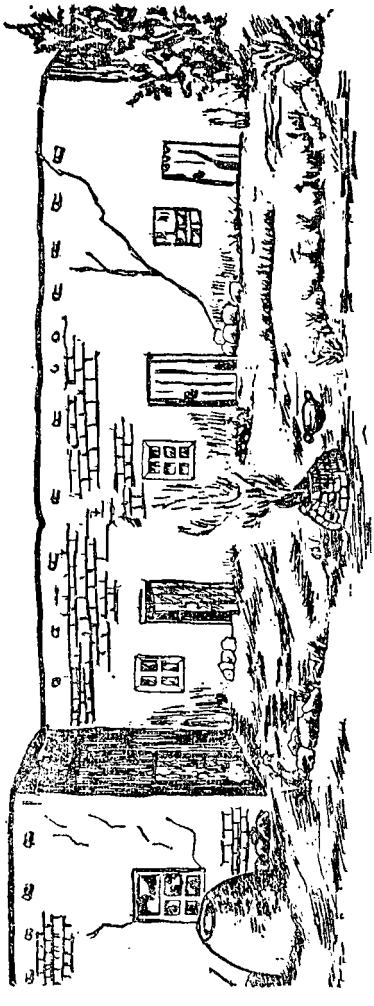
Resim: 24 Sibirya'da bir sacayak prototipi.

layacak olursak, bu deyişi daha iyi anlıyabiliriz. Eski Uygur yazılarında ki, *(bunu sançsınlar, bıçınglar"*, yani *(Munı sançınglar bıçınglar)* sözü, bu birleşik deyişin güzel bir örneğidir 13). *"Bıçağı sokma"* veya saplama da, yaygın olarak yine *sançma* sözü ile söylenirdi. XI. yüzyıl Türklerinde, *"o, bıçağını ona sapladı, soktu"* sözü, *ol anı biçekin sançtı,* denme yolu ile anlatılıyordu 14). Görülüyor ki konuyu derinleştirdikçe, ortaya birçok yeni meseleler çıkmaktadır.

"Biçme" ise, eski Türklerde daha çok, "ekin biçme" karşılığı olarak kullanılıyordu. Bu bakımdan, bıçak sözümüzün *bıçma*'dan gelmiş olması daha normal görülmelidir. Kutadgu Bilig'de, *"Eğer yaban çiçeği bile, yararlı olursa, ben onun kulu olurum; isterse çok özenilerek yetiştirilmiş olsun, eğer o çiçek zararlı ise, ben onu kökünden biçerim"*, yani *(Çiçek yaslıg erse, biçer men ulı),* deniyordu 15). *Biçmek* ile ilgili şu eski Türk atasözünü de vermeden geçemiyeceğiz: *"Diken eken kişi üzüm biçemez"*, yani *(Tiken tarıgan er, üzüm biçmez ol)* 16). Belki İran edebiyatında da böyle bir atasözü vardır. Ama bu söz de, Türklerde çoktan beri oluşmuş, gelişmiş ve türkçenin malı olmuştur.

4. Eski Türklerdeki "Bi biçek" ve "Bı bıçgu" ne demektir? :

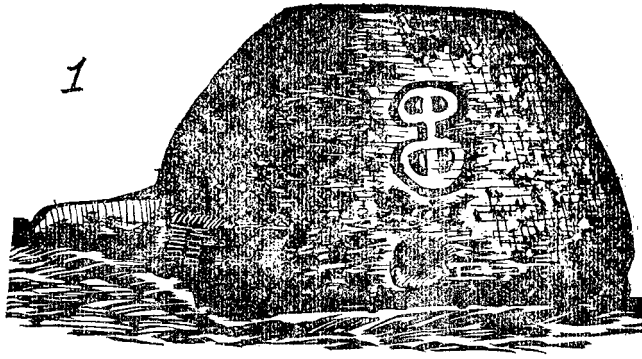
Eski Türk yazılarında, bıçak ve bıçkı gibi kesici âletlerden söz açılırken, ses uyumuna göre bunların başına, *bi* veya *bı* sözler getiriliyordu: *Bi biçek, bı bıçgu,* gibi. *Bi* ve *bı* gibi baş eklerini nedense yalnız olarak göremiyoruz. Bunlar hakkında

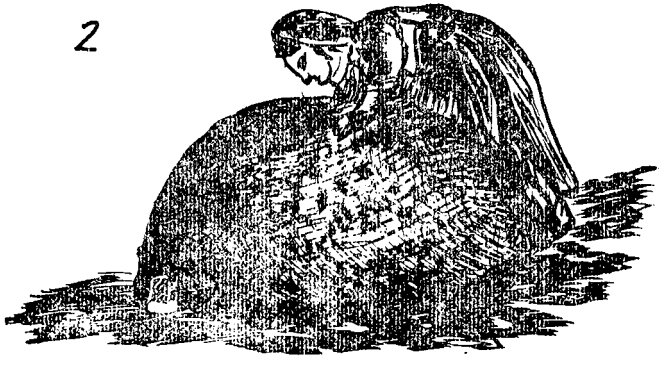


Resim: 25 Nohurlu Türkmenlerinde bahçe tandırları.

söylenmiş olan bazı görüşleri, burada yazmağa değer görmüyoruz. Sivrilik ve keskinlik gösteren, *bile-mek* sözünün de, bunlar ile bir ilgisi var mı idi? Görülüyor ki meseleleri, çok daha derin olarak ele almak gereklidir. En iyisi durumu olduğu gibi kabul etmek ve konu ile ilgili bazı örnekler vermekle yetinmektir. *"Çıbanlı hastalığı, (bi-) bıçak ile tedavi etmek gerektir"*, yani *(Kart îgke bi-biçekin emlemiş kergek)*, diyorlardı eski U y g u r tıb kitapları 17). Burada söz konusu edilen bi-çek, yara tedâvisinde kullanılan küçük ve keskin bir bıçak veya bir neşter idi.

"Bi-bıçgu, Bı-bıçgu" ise, yazılı belgelerden anlaşıldığına göre bıçaktan çok, daha büyük kesici bir âlet veya öldürücü bir silâh idi. *Bıçkı* sözü bugünkü dilimizde de, bıçaktan daha ayrı bir mânâ taşımaktadır. Eski U y g u r yazılarında türlü tehlikelerden söz açılırken şöyle deniyordu: "Çok *türlü zehirler kesici şeyler (bi-bıçgu), ateşteki ve sudaki diğer tehlikeleri uzaklaştıracak"*, yani *(Alku türlüg agu, bi-bıçgu, oot, suvta ulatı adalarıg tıtdaçı)* 18). Buradaki ateşli su gibi, *bi-bıçgu* da, Tanrının insanları cezalandıran bir âlet veya silâhı olabilirdi: *"Onların vücutları, (et-özleri), bi-bıçku üzerindeki tehlikeden dolayı yok olmaz"*, yani *(Etözleri bi-bıçgu adası üze... artamaz, yokadmaz)* 19). Görülüyor ki bi-bıçgu adını verdikleri âlet veya silâh, Türklerin günlük hayatta kullandıklarından çok daha ötede, m i t o l o j i k bir şey idi. Tabiî olarak bu âlet, yalnızca kutsî Uygur yazılarında böyle görülüyordu. Yoksa bugün de bizim dediğimiz gibi *bıçkı*, başka çeşitlerden keskin ve kesici bir âlet olabilirdi.





Resim: 26 Batı Türkistanda Türk tandır tipleri ve damgalı tandır.

B. BIÇAĞIN BÖLÜMLERİ :

"Bıçak ne kadar keskin olsa, sapını yonmaz"

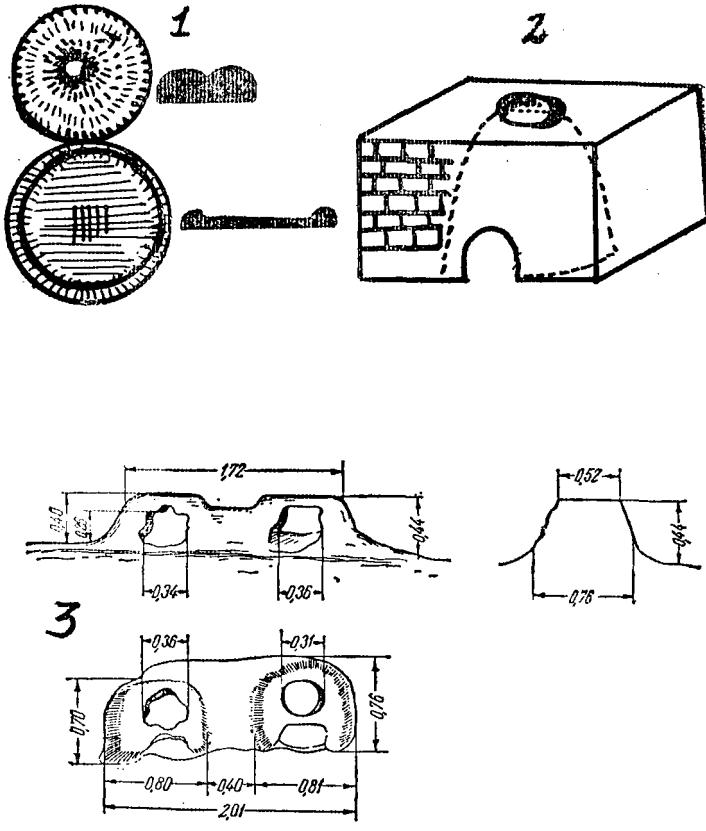
(XI. yüzyıl Türkleri)

Türk kültürünün eski yazılı kaynaklarında, kılıç ile kılıcın bölümleri hakkında çok bilgi vardır. Kılıç, askerlik ve devlet ile ilgili bir silâhtır. Bu sebeple kaynaklarımızda, pek çok bilginin bulunması da normaldır. Fakat b ı ç a k, insanların günlük hayatı ve öz işleri ile ilgilidir. Bu sebeple kaynakları yazan aydınlar veya devlet adamı olan bilginler, bu gibi şeylere daha az önem vermişler veya onları önemsememişlerdi.

K ı l ı ç ile bıçağı bu yazımızda kesin olarak birbirinden ayırdık. Nasıl olsa ikisi de aynı çeşitten bir âlettir diye, kılıç için söylenenleri bıçak için de söylemedik. Örnek olarak, kılıcın sapına *balçak* diyen Türkler, bıçağın sapına ise, yalnızca *sap* diyorlardı. Bu sebeple kaynaklarımız bıçak için, ne diyorlar ise, bizde onları aldık. Bunları, diğerleri ile karıştırma hakkını kendimizde görmedik.

1. Bıçağın ağzı :

Gerçi biz şimdi, bıçağın ağzı diyoruz ama; eski kaynaklarda, böyle bir deyiş yoktur. Bıçağın ağzı, "k e s m e ve k e s k i n l i k" anlayışı ile ilgili, bölümdür. Bu sebeple *bileyicilik* zenaatı ile de ilgilidir. Bundan sonraki *"bileği"* bölümümüzde, burada eksik kalan bilgileri tamamlıyacağız. Zaten XI. yüzyıldaki Türkler, *"O, bıçağı biletti"*, yani *(ol, biçek biletti)*



Resim: 27 1). Doğu Türkistan'da Türk tandırı. 2). Kara-Kalpak Türklerinin eski ocak ve tandırları.

20) deyince, bıçağın ağzı ile ilgili herşeyi söylemiş oluyorlardı. Eski Anadolu'da, bıçağın keskin tarafına *kılağı* derlerdi 21). Bu arada, *"bıçağa kılağı vermek, kılağılı bıçak, kılağısız bıçak"* da denirdi. Bu da bileyicilik ile ilgili bir deyişdir.

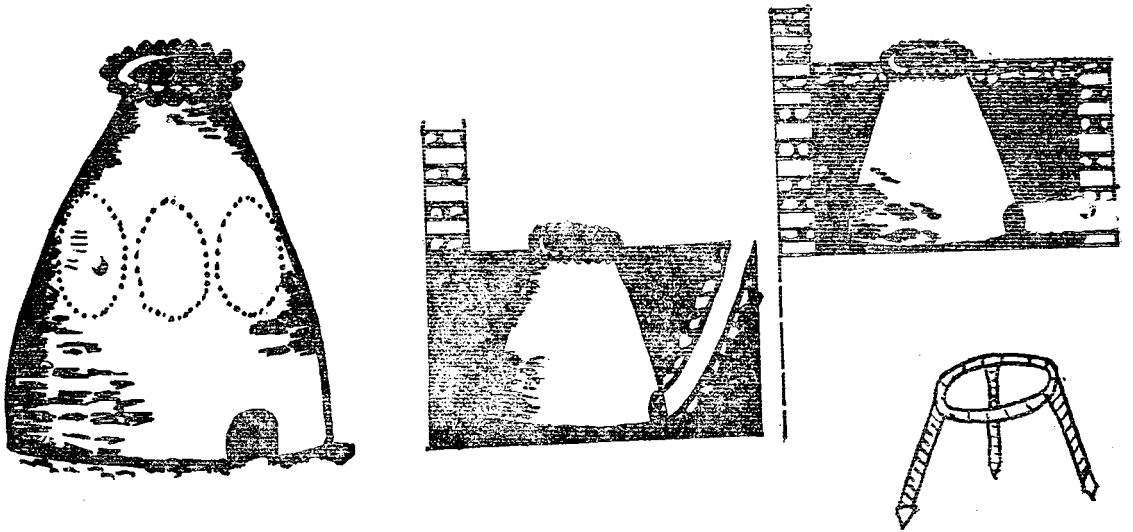
"Bıçak, ne kadar keskin olsa sapını yonmaz", yani *(Neçe yitik biçek erse, öz sapın yonumaz)*. Böyle diyorlardı eski Türkler 22). Keskin ağızlı bıçak demiyorlar; yalnızca *"keskin bıçak"*, yani *(yitik biçek)*, deyip geçiyorlardı. Derleme Sözlüğüne göre Anadolu'da bazı keskin bıçaklara, *üdürgü* de deniyordu. Bu da bileği ile ilgili bir Türk deyişidir. Yine aynı kaynağa göre, "körbıçağa" ise, *yamçı* deniyordu.

2. Bıçağın sırtı :

Bıçağın sırtı, yalnız Anadolu'da değil; Ortaasya'da Kırgız Türklerinde de, *"bıçaktın sırtı"* şeklinde söyleniyordu 23). Kaşgarlı Mahmud'a göre XI. yüzyıldaki Türkler ise bıçağın sırtına, *"bıçağın boynu"*, yani *(Biçek boynı)*, diyorlardı 24).

3. Bıçağın sapı :

"Oğlanın işi iş olmaz, oğlağın boynuzu sap olmaz", yani *(Oğlan işi iş bolmas, oğlak müngzi sap bolmas)*, böyle diyordu Kaşgarlı Mahmud (3,145). Oğlan çocuğunun işinden iş; yumuşak oğlak boynuzundan da sap olabileceğini ummuyordu, bu eski Türk atasözü. Az önce verdiğimiz, bıçak sapı ile ilgili başka bir Türk atasözünü, burada da tekrarlıyalım: *"Bıçak, ne kadar keskin olsa öz sapını yonamaz"*, yani *(Neçe yitik biçek erse, öz sapın yonumas)*. Kaş-



Resim: 28 Kars'ta tandır ve sacayak: (Sayın Mürsel köse'den).

garlı Mahmud ise, *"bir insan ne kadar kötü olursa olsun, kendi soyuna zarar vermez"* diye, bu atasözünü açıklıyordu (1,348). Harezmşahlar çağında da bıçağın sapına bizim gibi, *pıçak sapı* deniyordu 25).

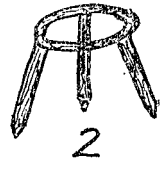
4. Bıçağın kını, bağı, püskülü ve halkası :

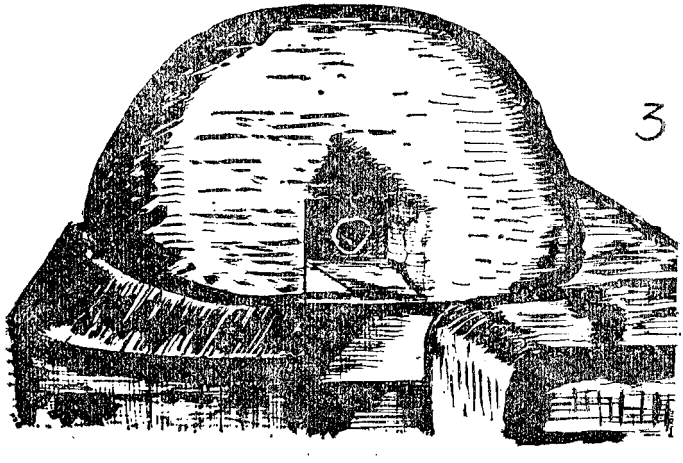
Eski Türklerin mutfağındaki bıçağın durumunu, kesin olarak bilmiyoruz. Ancak bıçak, her çağda insanların üzerlerinde ve evlerinde taşıdıkları bir âlet idi. Uygur duvar resimlerinde, kemere bir bağ ile bağlanmış süslü bıçakları, açık olarak görüyoruz. Tabiî olarak, bu bıçakların kınları da vardı. Et veya meyva yenirken, bele asılı olan bu küçük bıçaklar çıkarılıp, kullanılırdı. Nitekim, Harezmşahlar çağı kültürünün, değerli bir aynası olan *Mukaddemet ül-Edeb*'de, bıçakların bu bölümleri, ayrıntılı olarak verilmiştir 26): *Pıçak kını, pıçak bağı, pıçak sorkuçı,* gibi. Bıçağın sapının ucunda, bir sorguç veya bir püskül bulunuyordu. Süs olarak. Topkapı Sarayındaki, hazine demirbaş defterlerinde de, *"kınlu, kınsız, sade kınlu* çakı, bendlü, gümüş bendlü, Şirazi yekpâre, bir kabze, üç kabze, beş kabze bıçak" gibi, bıçak kayıtlarını görüyoruz.

C. BIÇAKLARIN ÇEŞİTLERİ :

Bıçak çeşitleri, büyüklük, küçüklük, kullanıldıkları yerler, çift veya tek ağızlı olmalarına göre, birbirinden ayrılır ve tanıtılırlar. Biz burada, geniş ayrıntılar meydana getirmemek için, bıçakları başlıca birkaç bölüme ayırarak tanıtmağa çalışacağız:







Resim: 29 Anadolu'da tandırda piliç kızartma ve büyük tandır.

1. "Aşçı" ve mutfak bıçağı :

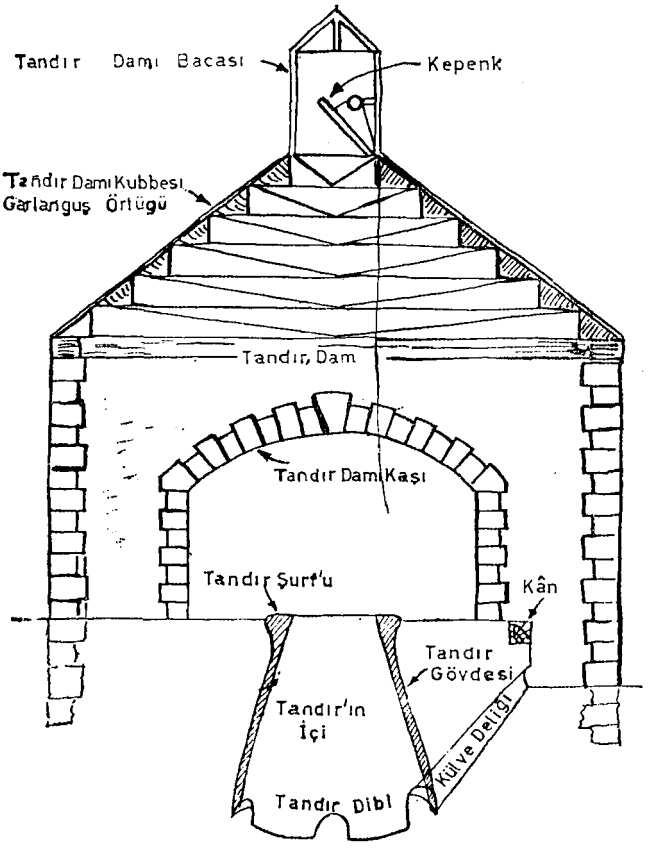
Bu çeşit bıçaklara, *aşçı bıçağı* dememizin sebebi, kaynaklarda açık olarak yapılan açıklamalara uyma zorluğudur. XI. yüzyılda Türkler, "aşçı bıçağı" için *salçı biçek* diyorlardı 27). Bu bilgiyi, yalnızca bir kaynaktan başka bir yerde, bulamıyoruz.

2. Büyük bıçak :

Bıçağın büyüklük veya küçüklüğü, elbette ki özelliğini de gösteriyordu. Fakat bıçağın büyüğü, hançerdir. Mutfak bıçağı da büyük olabilirdi ama; hançer olamazdı. Bu sebeple Kutadgu Bilig'de olduğu gibi, bazan bu büyüklük, sembolik de olabilirdi 28): "Büyük bir bıçağı elinde tutar", yani *(Bedük bir biçekig eligde tutar)*, gibi. Bu bıçağı, elinde hakan tutuyordu. Elbette ki bu bıçak, bir et bıçağı olamazdı. Nitekim Topkapı Sarayındaki demirbaş defterlerinde de, *"bendlü büyük bıçak, gümüş bendü meyâne bıçak, beş kabze bendlü küçük bıçak"*, diye ayırmalar yapılıyordu.

"Bıçgu, bi bıçgu", yani bıçgı denen keskin bıçaklar da, büyük çeşitlerden olabilirlerdi. Az önce, bu bıçaklar hakkında, eski Türk yazılı kaynaklarından aldığımız, geniş örnekleri sunmuştuk. *Satır* da, büyük bir mutfak bıçağı idi. Fakat *satır* sözü, türkçemize Arap dilinden girmiştir 29).

"Kıngrak", yani et ve hamur kesilen, satıra benzeyen büyük mutfak bıçağı hakkındaki ilk bilgileri, Kaşgarlı Mahmud'un verdiği belgeler arasında bulu-



Resim: 30. Büyük Erzurum tandırı: (Sayın Prof. Dr. Zeki Başar'dan).

yoruz (3,382). Artık bundan sonra bu mevzu ile ilgili bilgilerimiz, daha da genişler. Altay dağlarında oturan Teleüt Türkleri de bu bıçağa, *kıngırak* adı veriyorlardı.

"Mutfak bıçağı" için Kırgız Türkleri yaygın olarak, *kıngarak* dyorlardı. Hatta onlarda şöyle bir atasözü de vardı 30): *"Öküzün semerinde sır, yani boya yok; mutfak bıçağında (kıngarakta) kın yok"*. Elbette ki mutfak bıçağının kını olmazdı. Bu sebeple Türkler, mutfak bıçağını pek fazla mühimsemiyorlardı. Yine Altay Türkleri, *"tıraş bıçağı"* için, *tonggırak* adı veriyorlardı. Ramstedt'e göre bu, Türklere Moğollardan girmiş bir deyiş idi 31). Kaşgarlı Mahmud'un XI. yüzyılda verdiği, Türklerin *kıngrak* sözünü gördükten sonra, bu mevzuda Ramstedt'e hak vermek çok zor olacaktır.

Kazan kazıma, bal alma bıçakları da, bu çeşit büyük bıçaklar arasında sayılabilirler. Bunlar yerli yapı, çok âdi bıçaklar idiler. Kırgız Türkleri, mutfakta kazan kazıma veya buna benzer işlerde kullanılan, kör ve büyük âdi bıçaklara, *temirten* adı veriyorlardı. Anadolu'da "bal alma" için kullanılan kaba bıçaklara, *anış* adı verilir. *Egiş* veya *arış* gibi, aynı kökten gelmiş olması muhtemeldir.

3. Kasap bıçağı :

Kasap bıçağı hakkında bir atasözü ve bir de örnek olmak üzere iki belgemiz vardır. Kasap bıçağına eski Türklerde, *osguç* adı veriliyordu 32). Burada, bu sözün etimolojisi üzerinde durmayacağız.



Resim: 31 Altaylarda bir kımız odası.

"Hayvanı yüzüp, kuyruğunda bıçağı kırma", yani *(Tokum yüzüp, kudrukta biçek sıma)*. XI. yüzyılda veya daha önceleri yaşayan Türkler böyle diyorlardı. Bu atasözünü de, Kaşgarlı Mahmud derlemiştir (1,472).

4. Küçük bıçaklar :

Küçük bıçakların çeşitleri pek çoktur. Ayrıca bunlar, türlü türlü işler için kullanılırlardı. Araştırmalarımızda, konuları parçalayıp, dağıtma eğilmesini göstermek istemiyoruz. Mademki burada küçük bıçakların araştırılmasına başlıyoruz, bu çeşit bütün bıçakları ele alarak, konuyu tam bir açıklığa kavuşturmak zorundayız. Konuları temelinden alıp çözme yerine, acele ile dağıtıp, savuşturma taktiği, bize hiç bir yarar sağlayamaz.

A). Çakılar: Küçük bıçakların hepsine birden çakı denir. Aslında bu deyiş türkçemize farsçadan girmiş bir sözdür. Fakat bu çakı sözünün bize ne zaman girdiğini, gösterebilecek bir durumda değiliz. Anadolu'da çakılara, *"çaka, çakıcak, kezlik, kısma, kitleme, soya, yumuca"* gibi, çoğu eski Türk köklerine dayanan adlar verilir. Kırgız Türkleri ise, çakıya farsça köklü, bir deyiş olan *baki* adını verirlerdi 33).

B). Çift bıçak *(koş biçek)*: Çift bıçaklar hakkında bir yazılı belgemiz vardır. Türkler renkli Uygur duvar resimlerinde de, görülen kemere takılı çift bıçaklara *koş biçek* adını vermektedirler (3,126). Kaşgarlı Mahmud'un verdiği bilgiler, kesin

derlemelere dayanıyordu. Eski türkçede *koş* demek, "çift", yani, "iki tane" anlayışını karşılıyordu. *Koş* sözü Anadolu'da da çok söylenir. Dede Korkut kitabında, *koşa badem dudaklı,* yani, "çift bademden oluşmuş dudaklım", karşılığı olarak söyleniyordu. Yine Anadolu şarkılarındaki, *koş bilezik* ve *koş meme* deyişleri de, Türklerin bu eski günlerinden gelen hatıralardır. Bu koş, yani çift bıçaklar hangi iş için kullanılıyorlardı? Bunu kesin olarak söylemek, elbette ki çok zordur. Fakat Rubruk ve Pl. Carpini'nin gezi raporlarında, sofrada etin bıçakla nasıl yendiği, geniş bir şekilde anlatılmıştır. Yemek bıçakları ile ilgili bölümümüzde, bu konuya yeniden döneceğiz.

C). *"Egdü"* ve *"iydi"* adlı bıçaklar: Kaşgarlı Mahmud, Türklerin *ekdü* adını verdikleri bıçaklar hakkında şu bilgiyi veriyordu: *"Kılıç kını veya kılıç kınına benzer, şeyleri oymak için kullanılan, ucu eğri bıçak"* (1,125). Bu bıçakları, *ekdü* yerine *egdü* okumak daha doğrudur. Çünkü, daha önce yazılmış olması muhtemel olan eski Uygur yazılarında, bu bıçağın adı, *edgü* yazılışı ile geçmektedir: *"İşaret parmağını, edgü (adlı bıçak) gibi eğri tut",* yani *(Yanar erngek egdü teg enge tutgıl)* (TT, V, A-120). Bu çok eski belgeden de anlaşılıyor ki, egdü adlı bıçaklar, kın gibi şeyleri yonabilmek için, eğri yapılmışlardı.

Bu çeşit bıçakların adı, bugünkü Türkler arasında da unutulmamıştır. Kırgız sözlüğünde *iydi* sözü şöyle açıklanmaktadır: *"Tahtadan kapkacak yapılırken, bunları oymak için kullanılan bıçak"* 34). Fakat bu bıçakların, halâ eğri olup olmadıklarını bilmiyo-

ruz. *Derleme sözlüğü*'ne göre, Anadolu'da çam kabuklarını ufalamak için kullanılan bıçaklara ise, *eğri* adı veriliyordu.

D). *"Kezlik"* adlı çakılar: Görülüyor ki Türklerde her bıçak, kullanıldığı yere ve yapabildiği işe göre ad alıyordu. Bugün Anadolu'da da görülen, *kezlik* adlı çakılar hakkında Kaşgarlı Mahmud, şöyle bir açıklamada bulunuyordu: *"Küçük kadın bıçağıdır. Kadınlar üst elbiselerine asarlar"* (1,478). Bu bıçakların, *kezlik adını* nereden aldıklarını ise, eski Mısır Türkleri ile Kıpçak ağızları hakkında, yazılmış kitaplardan öğreniyoruz: *"Okun, kirişe dayanan yerini oymağa yarayan bıçak"* 35). Bu, bir *"okbıçağı"* idi. Bilindiği üzere eski Türkler, okun kirişe geçen yerindeki kertiğe, *kez* adını verirlerdi.

Harezmşahlar kültür çevresinde de, *kezlik* adını taşıyan, bu küçük çakılara rastlıyoruz. Bu kültür çevresi hakkındaki, en önemli kaynağımız şöyle diyordu: *"Yondı kalamnı kezlik birle"* 36). Yani, *"kalemini kezlik adlı çakı ile yonttu"*. Bundan da anlaşılıyor ki, kezlik, Harezmşah kültür çevresinde bir *"Kalem yontma bıçağı"* idi. Radlof sözlüğüne göre, kezlik adlı çakılara, Çağatay edebiyatında da rastlanıyordu. Şimdiki Ortaasya Türkleri, çok küçük çakılara *kestik*, yani kezlik demek ile yetinmektedirler. Kırgız sözlüğüne göre, Kırgız Türkleri iyi cins çelikten yapılmış küçük çakılara ise, *bolot kestik*, yani "Pulad kezlik" demektedirler.

E). *Diğer küçük* çakılar: *Derleme Sözlüğü*'ne göre, afyon'da çizme için kullanılan küçük

çakılara, *çizgiç adı* verilmektedir. Yine A n a d o l u'da görülen, *soya* adlı çakılar üzerinde de durmak gereklidir. *Soya,* İstanbulda açılıp, kapanan bir çakıdır. Anadolu'daki, *kitleme, yumuca tiplerinden.* 37). *Derleme Sözlüğü*'ne göre Anadolu'da *"soya, soğuk, suğluk"* gibi adlı kesici âletler, küçük çeşitlerden idiler. Bu küçük bıçakları, Moğolların K a l m u k kesiminde görülen, *suğu* adlı bıçaklar ile de karşılaştırmamız gereklidir 38). Burada tabiî olarak bu konular üzerinde, ancak bu kadar durabiliyoruz. U s t u r a veya tıraş bıçaklarını ise, bunlardan ayrı tutuyoruz. Topkapı demirbaş defterlerinde, *"Dört kabze baş bıçağı"* gibi kayıtları görüyor isek de, eski Türkler usturaya, *yülügü* derlerdi.

BİLEĞİ VE BİLEĞİTAŞI

Çeliğe su verip, kılıç yapmak ve ondan sonra da onu kılağılamak, elbetteki yüksek bir teknik işidir. Ama bileği ile bileği taşı, günlük hayat içinde, insanlardan ayrılmayan bir âlet idi. Nerede kesici bir âlet var ise, orada da bileyici yardımcı âletlerin bulunması gereklidir. Koyun yüzerken, eti parçalarken ve hatta bıçak ile kıyma yaparken bile, bileğisiz bir bıçağı kullanmak, bugün olduğu gibi, dün de imkânsız idi.

Türkler "b i l e m e" işi için, bir çok deyişler kullanmışlardır. Fakat bunların başında gelen ve en mühim deyiş, hiç şüphe yok ki *bilemek* sözü idi. Zaten eski ve yeni türkçedeki, *bileği, bilegü* âleti de, adını bu kökten alıyordu. Bu sebeple, Türklerde bı-

çak ve kılıcı bileme işini karşılayan sözleri, bize göre burada kurduğumuz bir düzen ile sıralamağa çalışacağız. Her zaman olduğu gibi burada da, "önce isim ve sonra mâna", prensibimize bağlı kalacağız. İlk önce, bileme sözünün anlayış ve mâna genişliği ile araştırmamıza başlıyacağız.

A. BİLEMEK VE BİLEĞİ :

1. Türklerde bileme işi ve "bilemek" :

"O bıçak biletti", yani, *(ol, biçek biletti):* XI. Yüzyılda Kaşgarlı Mahmud, sözüne hemen bu örnek ile başlıyordu (1,420). Bir başka yer de de, şiir halinde yazılmış bir atasözü veriyordu.

Bilemek deyiminin kökleri nereden geliyordu? Bunu şimdiden söylemek elbette ki çok zordur. Yukarıda, *"bi biçek, bi bıçgu"* adlı eski Türk kesici âletlerini anlatırken, bu konuya biraz olsun dokunmuştuk. Bu kesici âletlerin başına gelen, *"bi"* sözünün anlayışı ne idi? Elbette ki bu konuda biz de birşeyler söyleyebiliriz; ama bu kitap, bir teoriler kitabı değildir.

2. "Bilegü", bileği taşı ve demiri :

Türkler, *bilemek* kökünden, âlet yapan bir ek getirerek, *bilegü* sözünü türetmişlerdir. Bileği, diğer kültür sözlerinde olduğu gibi en güzel gelişmesini de A n a d o l u 'da bulmuştu. Bunu *bileğü* diye sözlüğüne alan A h m e d V e f i k P a ş a, gerçekçi olduğu kadar,

duygulu bir açıklama da yapmıştır 1). Kaşgarlı Mahmud da, sözün gelişme devrelerini çok iyi bilerek, gerekli bilgileri diğer örnekler ile birlikte, bize vermiştir 2). Yukarıda da belirttiğimiz gibi Anadolu, eski Türk kültür sözlerini, aslına uygun olarak saklamıştır. Diğer Türk ağızlarında, örnek olarak Çağatay ağzında bu söz, *bilev, bileü;* Tarançı Türklerinde ise, *bilei* şekillerinde, bozularak söylenmiştir 3). Kırgız Türkleri, "bıçak, ustura" ve buna benzer şeyler bilemek için kullanılan, *"ince bileği taşı"* için, *büllöö* diyorlardı 4). Mısır Türkleri ile Kıpçak kültür çevresi, bileği taşı için *bileü, bilevü, bilgü,* derler 5). Kuman Türkleri ise, *bilev* 6), demişlerdi. Ama bnnların içinde en orijinal olanları ise, Anadolu'da saklı durmuştu. Türklerin bu önemli kültür sözü, Moğol kavimlerine de geçmişti. Ramstedt'in *Kalmuk Sözlüğü* adlı değerli eserine göre, Moğolların Kalmuk kesimi de "bileği" için, *bilü, bülü* sözlerini kullanıyorlardı (S. 45b, 67a).

B. TÜRKLERİN BİLEME YOLLARI VE ÂLETLERİ

Yukarıda da belirttiğimiz gibi, bileme işi de belirli bir kültür gelişmesidir. Bilemenin en ileri gelişmesi de, *çark* yolu ile yapılanıdır. Eski Anadolu'da yazılmış türkçe kitaplarda *"çevirme kösre"*, yani *"çarklı bileği"* sözlerine çok rastlıyoruz. Ancak bundan önceki kaynaklarda, bu konu ile ilgili bir bilgi bulamıyoruz. Şunu da hatırlatmak gereklidir ki, çarklı bileği, bir ev âleti değil; bir meslek âletidir. Bir eve bir *"bileği taşı"* taşı veya *"bileği demiri"*

yeterli idi. Aşağıda göreceğimiz gibi eski Türkler, *"bıçağı bıçağa"* veya bıçağı demir veya bir çeliğe sürme ile, bileme yollarını da biliyorlardı. Aşağıdaki belgeler bıçağın, *"deri veya el ile"* bilendiğini bize hatırlatmakta idiler. Bu sonucu bileme çeşidinin daha çok ustura ile ilgili olması muhtemeldir. Bu bileme taşları ve demirlerini, yalnız bıçak için değil; "o r a k" için de kullanıyorlardı. B a l t a ve buna benzer büyük âletler için ise, ayrıca özel bileği âletleri kullanılıyordu. Bu bilgilerin hepsi kesin belgelere dayanmaktadır. Ayrıca bu Türk kültür sözleri, Dünyamızın üç kıt'ası üzerine de, ufak ayrıntı ve ses değişmeleri ile yayılmışlardır. Şimdi bu bilgileri, belgelerden öğrenelim:

1. Bileği çarkı ve "dişemek" :

Çark sözü, türkçe değildir. Ortaasya'da T a c i k veya S o ğ d kültür çevresinden mi; yoksa Osmanlı çağında mı Türk kültürüne girdiği hakkında, şimdilik birşey söyleyemiyeceğiz. Eski Türklerin bu sözü, aynı mânada bilmedikleri de bir gerçek idi. Bununla beraber bu kültür sözünün Türklere, çok erken çağlarda girdiğini, şu görüntülerden anlıyoruz: Altaylardaki Teleüt Türkleri çarka, *çar*; Kırgız Türkleri ise, özünden ayrılmış bir şekilde, *şor, şar* diyorlardı. Bu deyim M o ğ o l kavimlerine de, "bileği çarkı" anlayışına ve *çar* söylenişi ile, Türklerden geçmiş olmalıdır 7). Yine Kırgız Türkleri, "bıçağı, bileği taşı çarkında bileme" işi için, *çarıktamak* sözünü kullanıyorlardı 8). Eski Anadolu'da da, *çark, çarklamak,* çok söylenen sözlerden idiler. *Derleme Sözlü-*

ğü'ne göre, bugünkü Anadolu'da, *"bileği çarkı"* için, *"carha, carıha, dönerge, özlek"*; *"çarktaşı"* için de *kösürge* deniyordu. Bu deyişlere az sonra yeniden döneceğiz.

"Dişemek", "diş ve diş açmak" anlayış ile ilgili, bir sözdür. Özellikle eski ve bugünkü A n a d o l u 'da çok yaygındır. Derleme Sözlüğü'ne göre, genel olarak "b i l e m e" karşılığı olarak *dişeme* sözü, Anadolu'da çok kullanılıyordu. Kaşgarlı Mahmud da bu konuda, bize değerli bilgiler vermektedir. Ona göre, *"O, orağı biledi", (ol, orgak tişedi), orak (tişeldi, tişetti)* gibi örnekler pek çoktu. Bu sözlerin hepsi de, *"orak bileme"* için kullanılıyordu (11,128,167,307). Eski A n a d o l u 'da yazılmış olan kitaplarda ise, *dişemek* sözü daha çok, *"değirmen taşına diş açma"* örneği ile yer alıyordu 9). XI. yüzyıl Türkleri de aynı mana karşılığı olarak, *"değirmen taşına diş açıldı"*, yani *(tegirmen tişeldi)* diyorlardı 10).

2. "İtimek", "İtik bıçak" :

A n a d o l u Derleme Sözlüğü'nde bilemek karşılığı olarak söylenen, *itimek* deyişine de çok rastlanır. Yine Anadolu'da *"keskin"* yerine, *citi, iti, yiti* gibi, sözlerde kullanılıyordu. Bu sözün, daha önceleri nasıl idi? Tarama Sözlüğü'ndeki bir örneğe göre, XVI. yüzyıl da Anadolu'da yaşamış olan M u h i b b î, şöyle diyordu: *"... İşitenler demişlerdir Sır'atı, kılıçtan i t i d i r, hem kıldan ince..."* (3,2127). Radlof Sözlüğüne göre de itimek sözü, bilhassa Batı Türklerinde çok yaygın idi (1,1502). Daha eskiden Türkler ise, *yitimek* derlerdi. Bu deyişi, Anadolu kültür çevre-

sine yakın olan eski Mısır Türkleri ile Kıpçak Türk kesimlerinde de görüyoruz 11). *Yiti-mek,* bilhassa Türklerin Uygur kesimlerinde çok yaygındı: *"Bıçak biledi"* demek için, *"yitti biçek"* diyorlardı 12).

"Keskin" ve keskinlik anlayışını bildiren, *yitti, yitig* deyişleri ise, Uygurlar ile diğer Ortaasya Türkleri arasında, bir birlik göstermezler. Eski Türk düşüncesini belirtme bakımından, keskinliğin türlü anlayışlarını içine alan, birkaç örnek vermeği daha yararlı görüyoruz: *"Kılıç, keskinliğin bir sembolüdür".* Nitekim eski Uygur yazıları, *"benim keskin kılıcımı görsünler",* yani *(Bu menin yiti kılıçımın körüngler),* diyorlardı 13). Kılıcın kesmesi de keskinliğinin bir özelliği idi, Uygur Türkleri kesmek için de, *bıçmak,* yani biçmek diyorlardı: *Yiti kılıçın bıçıp,* gibi 14). Bu verdiğimiz örnekler, daha çok Buda dini ile ilgili yazılardan alınmıştır. Edebiyat ile ilgili eserlerde ise, daha başka bir söyleyiş ve davranış vardı. Bu sebeple Kutadgu Bilig, şairlerden söz açarken, bunların dili, *"kılıçtan daha keskin'* yani *(kılıçda yitigrek)* ve *kalpleri ise kıldan incedir",* diyordu 15). Tabiî olarak keskinlik *(yitiglig),* mitolojik bir sembol olan kılıçtan sonra, bıçağın da bir malı oluyordu. XI. yüzyıl Türklerinin *"keskin bıçak", (yitig biçek)* dedikleri gibi 16).

"Keskin göz ve gönül", en eski Türk edebiyatının anlayış ve deyişleri içinde de yer alıyordu. *"Ne diyor bak, keskin gözlü",* yani *(negü ter, eşidgil, yiti közlüg),* diyordu Kutadgu Bilig. Doğru sözlü ve merhamet sahibi insanlar için ise 17): *"Doğru ve*

iyi insanların, yalnız gözleri değil; "Akılı ve gönülleri de keskin", (ögler, köngülleri yitig), kişiler idiler". 18), diyordu.

3. "Kayrak" ve "kayramak" :

Kayrak, sözü, bileği taşı, bilemek ve keskinlik anlayışında, dünyadaki bütün Türk kesimlerinde, belki de en çok yaygın olarak görülen bir deyiş idi. Burada derin olarak bu konuya giremiyeceğiz. Fakat kökleri, eski Türk dilinin bütün özlüklerini kendinde toplamış olarak görülmektedir. Buna rağmen bu söz, eski Türk kaynaklarında görülmemektedir.

Anadolu'da, "bileği" için, *kayrak* ve "bilemek" için de, *kayraklamak* sözleri çok kullanılıyordu.

Bu söz, eski Anadolu kültür çevresine yakın olan, eski Mısır ve Kıpçak kesimlerinde de, çok söyleniyordu. Altaylarda, Teleüt ve Sagay gibi Türk kesimlerine kadar yayılıyordu 19). Batıda, Kazan bölgesinden genişleyerek, Türk kesimlerine epey uzak olan, Çuvaşlara kadar bile uzanıyordu 20).

"Büyük bileği" taşı veya çarkına, *kayrak* adının verilmiş olması da, çok muhtemeldir. Çünkü Kırgız Türkleri yalnızca, balta veya tırpan bileyen çark veya bileğiler için, *kayrak* diyorlardı. Diğer küçük kesici âletlerin, bilenmesinde kullanılan bileğiler için ise, yalnızca *bülöö,* yani bileği diyorlardı 21). Anadolu'da, *kayan, kayrak* da denir. Fakat *kayrak* sözü daha çoktur.

4. "Kılağı, kılağılama" ve "kılağı verme" :

Kılağı, kılav deyimi, yine en çok ve en orijinal söylenişleri ile, Türk kültürünün özünü kendisinde saklayan, A n a d o l u 'da görülür.

Eski Osmanlı edebiyatı ile dilinde de, *"Kılağı, kılağılı, kılağısız, kılağı vermek"* sözleri, çok söylenirdi 22). Radlof sözlüğünde ise, yalnızca çağatay edebiyatında, *kılaulamak* deyişi görülmektedir (1,769). Bu deyimin etimolojisi ve kökleri hakkında burada fazla duramıyacağız. Yalnız bu bileği sistemi ile, kılıçların keskinliğini açıklamak için kullanıldığını da hatırdan çıkarılmamalıdır. *Kıl* sözü ile, bir ilgisi olup olmadığını da, açık olarak bilmiyoruz.

5. Demiri, demire; bıçağı bıçağa sürerek bileme :

"Kik-mek" şeklinde yazılan ve bilemek anlayışında kullanılan diğer bir eski Türk sözünü de, Kaşgarlı Mahmud'un ölmez eserinde görüyoruz. Ona göre, *"kikmek"*, bir şeyi bilemek veya diğer birşeyin üzerine sürmek, demektir 23). Hatta Kaşgarlı Mahmud, bu çeşit bileme ile ilgili olarak Ortaasya Türklerinin, XI. yüzyılda söyledikleri bir sözü de, örnek olarak bize vermektedir: *Bıçak kikti er,* yani, *"adam bıçağı birbirine sürdü"* (2,293). Bıçağın bıçağa sürülerek bilendiğini, şimdi de biliyoruz. Bıçakları bilemek için, bileği demirleri de kullanılırdı. Fakat bu bilgiden, bir demir veya çileğin kullanılıp, kullanılmadığı pek anlaşılmıyor.

6. "Kösre taşı, kösere, çevirme kösüre, kösrelemek" :

Kösere, köserlemek sözleri de, Anadolu'da bileği taşı ve bilemek karşılığı olarak söylenen deyişlerden biridir. Tarama Sözlüğünde verilen örneklerde eski Anadolu'ya ait bu söze çok rastlanır (4,2702) .Bu yol ile, bugünkü Anadolu halk ağzında, *kösere, köserlemek* şeklinde söylenen deyişlerin, eski Anadolu köklerini de bulmuş oluyoruz. Eski Anadolu belgeleri, *"çevirme kösre"* âletinin *"çarklı bileği taşı"* olduğunu da kesin olarak belirtiyorlar. Yukarıda adı geçen kaynaklar, Bu türkçe deyişlerin farsça, *"âsi, sân, âsyabe, âsiyâne"* sözlerinin, karşılığı olduğunu da belirtiyorlardı.

7. "Ülemek, yülemek, yületmek", bilemek mânâsına:

Aslında *yülemek* sözü, eski Türklerde tıraş olmak anlayışında söylenirdi Hatta eski türkçede usturaya, *yüligü* denirdi 24). Anadolu dışındaki çeşitli Türk kesimlerinde de usturaya, *ülgüç, yülüvüç* denmektedir 25).

Anadolu halk ağızlarında da, Derleme sözlüğü'ne göre, çok yerlerde usturaya, *ülgüç, ülegü* ve *yülügen* derler. İzmir ve Bergama'daki görülen bu söyleyişleri, buna birer örnek olarak gösterebiliriz. Anadolu'da, *"ülemek, yülemek, yületmek"*, bilemek karşılığında, çok yaygın olarak kullanılırdı. Tıraş etmek ile bilemek arasındaki, mâna yakınlığını bulmağı, okuyucularımıza bırakıyoruz. Ancak yine

Derleme Sözlüğü'nün verdiği bilgiler arasında, biletmek karşılığı olarak *"kara yülek yaptırmak"* dendiğini de, hatırlamadan geçemiyeceğiz.

Bu deyiş, eski A n a d o l u 'da da oldukça yaygın idi. 26). Öyle anlaşılıyor ki, Anadolu Türkleri, bıçak bilemek ile, tırnağı ve saçı kesip tıraş etmeği, aynı mâna içinde anlamışlardı. Nitekim XIV. yüzyılda Anadolu'da yazılmış bir kitapta şöyle deniyordu 27): *"Dırnağın kesmek, yülümek hem saçın / koy mubarektir yine ton tiz biçin"*.

Eski Türk kültürü ile ilgili eski kaynaklarda, *mıjdağ* adlı bir bileği taşına daha rastlıyoruz. Bu söz belki de Kaşgarlı Mahmud'un kitabında, yanlış olarak yazılmıştı (1,465). Yine aynı araştırıcıya göre Türkler, "e l e s ü r ü l e r e k b i l e m e" çeşidine ise *yamılmak* derlerdi (3,82). Bu söz, "eğrilmek, yamılmak" anlayışına da gelirdi. Şimdiki gibi.

1977 — Birinci Basılış — F. 8

BULGUR ÇEKME

OKUMA

ANADOLU'DA BULGUR ÇEKME

Bulgur çekme ve kış hazırlıkları üzerinde, ilerideki yemek bölümlerinde daha geniş olarak duracağız. Ancak burada konumuz, *"Türklerde bulgur ve el değirmenleri"* dir. Kültür tarihinde hiçbir âlet, insanlıkdan ayrı olarak bir değer ifade edemezdi. Âletlerin hepsi de insanlığa hizmet için icâd edilmişlerdir. Ayrıca el değirmeni ile bulgur çekme işi ise, içtimaî bir iş ve oluşdur. Günlerce süren bulgur çekiminde komşular gelir ve yardım ederlerdi. *"İmece"* geleneği, Türklerde **"sosyal yardımlaşma"** törelerinin en sağlam belgeleri idiler. Sayın Mustafa T u r a n'ın, *"(Kars'ta) camışlı köyünde bulgur çekimi"*, adlı ve Türk Folklor araştırmaları dergisinde yayınlanmış olan yazısından bazı bilgileri özleyerek vereceğiz. Bunu yaparken kendi görüşlerimizi de katmağa çalışacağız :

"Kağızman yörelerinde, 'i m e c e' usûlünden faydalanılarak yapılan işlerden biri de bulgur çekimidir. Köylerde harman sonu gelir ve dışarı işleri azalınca, evin hanımı en iyi buğdaydan bulgurluk ayırır...

"Köyde bulgur çekimi, köyün en neşeli günlerini oluşturur. Diğer köylerdeki gençler de gelmiye başlarlar. Hasretini çektikleri kızları, ancak bulgur evinde görecekler; belki de karşılıklı türkü söyleyeceklerdi. Uzaktan duydukları hasreti, burada ifade edeceklerdi. Bulgur çekmeğe, genellikle a k ş a m a y a k ı n zamanlarda başlanır. Çekilecek bulgurun miktarına göre, (değirmen taşı) konur. Bir taşı, karşılıklı oturan iki kız idare eder ve (çekerlerdi). Bir elleri ile taşı çevirirler iken, diğer elleri ile de, değirmenin s i b e k d e l i ğ i n d e n bulgur dökerlerdi.

"(Üst - sibek, değirmeni çevirmek için, taş üzerine tutturulmuş kazığa derler). Taşlar dönmeğe başlayınca, evde gürültüler başlardı. Kızlar da, kendi seslerinin tonuna göre, birer arkadaş bulup, türkü söylemeğe başlarlardı. Türküleri bir taraf söyledikten sonra, karşı taraf da dönderir (yani çevirir) idi. Evin hanımı bulgur çeken kızlar ile ilgilenilmezse veya kızlar yorulduklarını duyurmak isterler ise, bunu türkü ile duyururlardı:

"Taş dönmiyor, dönmiyor; (heş) hiç dönmiyor, dönmiyor!
"Alma attım alana, gitti değdi tavana,
"Bulgur sahabı (sahibi) yoktur, müjde verağ (verek) bulana!"

"Bu mâniler, 'taş dönmiyor, dönmiyor, dönmiyor, dönmiyor', mısraları ile tamamlanırlardı.... Akşam basınca, köyün delikanlıları bulgur evine gelmek için, bir fırsat ararlar.... Orada bulunan bir kızla ilgili bir delikanlının eve girmesi ayıp olacağından, eve girmeden pencereden (bacadan) bakmak ile yetinirlerdi. Delikanlının geldiğini kızlar sezerlerse, türküler ile, lâf atmağa başlarlardı:

"Bacada yatan oğlan, kömlegi (gömleği) keten oğlan,
"Nişanlın buradadır, git ordan (oradan) utan oğlan!"

"Bulgur çekimi devam ederken, eleme işlerini de, yine köyden imece (imeci) gelen kadınlar yaparlar. Çekme işi bittikten sonra, kızlardan biri taşın üstüne çıkar ve taş kalkmıyor (kalkınır) der. Bunun üzerine ev hanımı, 'taş başı' adı verilen bahşişi, yani (peşkeşi) verirdi. Kızlara verilen bu bahşiş, eskiden boncuk gibi şeyler olurdu. Şimdi ise imeceye gelen kızlara, meyva ve kolonya gibi şeyler verirler.

"(Oyun ve halay tutmağa, bu işleri bitirdikten sonra başlanırdı.) Kız ve erkekler işlerini bitirdikten sonra, hemen orada bar tutarak oynamağa başlarlardı. Bu oynama sabahlara kadar devam ederdi. Kız erkek karışık olarak baş tutar ve türkü söylerlerdi..."

Bu kitabımız, bir folklor derleme kitabı değildir. Bu sebeple bu gibi değerli derlemelerden, kendi belgelerimizi değerlendirme bakımından bir seçime bağlı tutarak, önemli yerler alıyoruz.

Bu bilgilerden de açık olarak görülmektedir ki *"Türk ailesi"*, ev işlerini de bir y a ş a m a ve e ğ l e n c e hâline sokmuştu. Bugün çoğu zaman, aile saadetini gölgeleyen, *"ev işleri bunalması"*, i m e c e yolu ile bir eğlence ve tören yerine döndürülüyordu.

ÇAKMAK

Dede Korkut Kitabı'ndaki *"Ala yılan sökemez ormanını, çakmak çakub oda uram"*; yani "ala yılanların bile söküp arasından geçemiyeceği sık ormanını, bir çakmak çakarak ateşe vurayım", sözü ile konuya başlayalım. Çakmak aynı zamanda Oğuzların bir silâhı ve sembolü idi. Dede korkut kitabında, hikâye ile şiirlerin yazılış zamanları arasında farklar vardır. Bu sebeple, metinler ile şiirleri birbirinden ayırarak inceleyeceğiz:

"(Kazan), sudan keçti, bu kez bir kurda tuş oldı. Kurd yüzi mubârekdür. kurd-ilen bir haberleşeyim dedi. Görelüm Hanum ne haberleşdi:

"Kazan aydur :

"Karanku ahşam olanda güni toğan,
"Kar ile yağmur yağanda er kibi turan,
"Kara koç atlar gördüginde kişneşdüren,
"Kızıl deve gördüginde buzlaşduran,....
"Avazı kaba köpeklere gavga salan,
"Çakmakluca çobanları dünle yügürden,

"Ordumun haberin bilür misin, değil man(g)a,
Kara başum kurban olsun kurduc san(g)a!..."

Dede Korkut'un bu çok güzel sözleşmesi, çoban ile kurt arasında benzeştirme, yakıştırma ve karşılaştırmalar yapmaktadır. Fakat çoban, *"Çak-*

makluca çoban" idi. *Çakmaklı çoban* ne demektir? Çakmağı olan veya yanında herzaman çakmağı bulunan çoban mı, söz konusu idi? Tabiî olarak böyle bir düşünce ile, yola çıkmak yersizdir. *"Çakmaklı"* deyişini anlayabilmek için, bizce çok daha eskilere, m i t o l o j i k çağlara inmek gereklidir. Nitekim bundan sonra vereceğimiz açıklamalar da bu görüşü destekliyeceklerdir. *"Kurt yüzü mubarektir!"* sözü ile ve mitolojik bir hatıra ile konuya giriliyordu. Dede Korkut, kurdun gücü ve korkusu ile en iyi cinsten atları kişnettiriyor, develeri korkudan böğürtüp, ağlatıyordu. *Çakmakluca çobanları* ise, ancak kurdun peşinden *yügürdüp,* yani koşturup, yoruyordu. Ama çakmaklıca çoban kurttan korkmuyordu. Dede Korkut, Köpeğe de üstün bir vasıf vermiyordu. Köpek için, *"avazı kaba"*, yani sesi yüksek veya kaba; *"şamatası-y-ile ürküden"* köpektir, diyordu.

"Çakmaklı çoban", veya *"çakmakluca çoban"* kurt özelliğinde, yaratılışında ve huyunda bir kimse idi. K u r t nasıl, "Kar ile yağmur yağanda er kibi turan" cinsinden bir hayvan idiyse; Çakmaklı Çoban da o karakterde bir insan idi:

"..Kazan aydur:

"Karanku ahşam olanda kaygulu çoban.
"Kar ile yağmur yağanda, çakmaklu çoban.
"Ünüm anla, sözüm dinle ...."

Karanlık ve akşam ve bundan kaygılanan bir çoban söz konusu idi. Bu sözleri, materyalist bir görüş ile anlamak ve açıklamak doğru değildir. Tün, yani gece ve karanlık, çobana yalnızca kurt kaygusu

getirmiyordu. Bunun çok öncelerine, mitolojik anlayışlarına inmek gereklidir. *"Kar ile yağmur yağanda"*, k u r t bir er gibi duruyordu. Ç o b a n ise, çakmaklı idi. Bu iki paralellik üzerinde durmak gereklidir. Yoksa biz bu sözleri, "cebinde veya yançığında ateşi bulunan çoban" diye anlıyamıyoruz. Şimdi, biraz da konumuzun derinliklerine inelim.

1. "Çakmak" sözünün eski kök ve anlayışları :

Çakmak sözünü, (çak!) gibi bir ses benzeştirmesi ile yakınlaştırma, herhalde çok yanlış bir eğilme olmasa gerektir. Bir şeyi, diğeri birşeye vurmak veya bu vurmadan çıkan bir ses, bu ateş âletine ad veren sebeplerin başında yatmaktadır. Nitekim Kaşgarlı M a h m u d, XI. yüzyıl Ortaasya Türklerinden bir örnek verirken, *"çak, amaçnı urgıl"*, yani *"çak, at ve amacını vur"*, diyordu. Bazan, *"o söz, onun kulağına gitti, çakıldı"*, yani, *ol sözüg anıng kulakka çakdı*, deniyordu. *"İki kişinin arasına açmak, birbirine çaktırmak"*, için ise, *ol ikki kişi ara çaktı*, şeklinde söyleniyordu.

Zaten Kaşgarlı M a h m u d, o çağ Türkleri tarafından söylenen çakmak ile ilgili üç kavrayışı da açıklamıştır: *1). Çakmak çakıldı:* "Bizim bildiğimiz çakmak, ateş çıkararak çakıldı". *2). Taş çakıldı:* "Taşa bir şey vurarak ateş çıkarma". *3). Söz kulakka çakıldı:* "Sav, söz kulağa değdi, geldi" (II,133).

Yine bu çağda, çakmak sözüne benzer yabancı sözlerde yok değildi. Ayrıca bu yabancı deyişler Türk diline de girmişlerdi. Örnek olarak yine Kaşgarlı Mahmud, *çaha* sözü için, şöyle diyordu: *"Çak-*

mak mânasına gelen çaha sözü, Kençek dilincedir. Bu, arı (türkçe bir söz) değildir" (I,7,9). Ekleri ve kökleri, bu kadar derin olarak Türklerde yayılmış olan çakmak sözünü, elbette ki biz böyle yabancı bir söz ile ilgili göremiyoruz.

2. "Çakmak", "çakılmak" ve "çaklanmak":

Eski Türkler ateşin çakılmasına, yaygın olarak *çakıldı* diyorlard. Tabiî olarak bunun, çakmak aletinden önce de, söylenip söylenmediğini bilmiyoruz. Yıldırım için de Türkler, sadece *çakıldı* diyebiliyorlardı. Fakat yıldırım için, çoğu zaman, *yaşın atıp yaşnadı* veya sadece, *yaşnadı* dediklerini de biliyoruz. Bir atasözü karşılığında söylenmiş olan şu eski Türk şiirini de, burada vermeden geçemiyeceğiz:

"Yügürdi kewel at, çakıldı kızıl ot,
"Köyürdi arut ot, sıçrap anın örteniir!"

"Koştu soylu at, çakıldı kızıl ateş",
"Yandı kuru ot, sıçrayıp alevlendi".

"Soylu, iyi at çoşup da koşunca, ayağının tırnak veya nalları ateşler saçtı. Bu çakılan ateşle de kuru otlar tutuştu" (II,133). Eski Türkler *"aşk ateşi"* için de böyle diyorlardı. Kaşgarlı Mahmud'un derlediği bir şiirde, aşk ateşinden bile söz edilirken *çaklanur* deniyordu (I,513):

"Özüm mening budursın, otı anıng çaklanur!"

"Benim gönlüm, bir bıldırcın gibi,
"Onun (sevgi) ateşi ise, üzerimde çakılır!"

Görülüyor ki eski Türkler arasında, söz ve mânalar bakımından büyük ayrılıklar yoktu. Bu günkü dilimizde de, buna benzer birçok sözler bulabiliriz.

3. Çakmak ve çakmak taşı :

Taşın taşa vurulması ile de, çakmak çakılabilirdi. Fakat Kaşgarlı Mahmud XI. yüzyılda Türklerin *çakmak* dedikleri şeyi veya âleti, çakmak taşından kesin olarak ayırıyordu: *"Çakmak: Ateş çıkarmak için çelikten yapılmış şey veya âlet"* (1,469). Bu kesin ve ayrıntılı açıklama da bize gösteriyor ki eski Türkler çakmak sözünü, daha çok taşa vurulan ve ayrı olarak çelikten, süslü bir biçimde yapılmış, bir âlet için diyorlardı. Bu gelenek, Mısır ve Kıpçak Türkleri ile Anadolu'da da devam etmişti 1). Aslında bu mânaları ayrıntılar içinde boğmak da doğru değildir. Nitekim Harezmşahlar kültür çevresinde, *"çakmağını yaktı"* demek için, *otlug kıldı çakmakını,* diyorlardı. *"Çakmak yanmadı"* demek için ise, *"otsız boldı çakmak",* buna taşını da katarak, *"otlug boldı çakmak taş"* diyorlardı. Ayrıca *"çakmaktan sıçrayan ateş", "çakmakdın saçırar ot"* sözlerinin yanında, yalnız başına söylenen *çakmak taş* deyişleri de yer alıyordu 3). Moğollar hem ateşe ve hem de çakmağa *kete* derlerdi 4). Sonradan Türklerden pek çok şeyler öğrenmiş olan Moğollar, nedense bu konuda eski söz ve deyişlerini unutmamışlardı. Harezm Türklüğünün değerli dil ve kültür hazinesi olan *Mukaddemet ül-Edeb*'e, sonradan ilâve edilmiş olan Moğolca karşılıklarda, eski türkçe *Çak-*

mak taş, yani çakmak taşının karşısına, moğolca *keteyin güri* deyimi konmuştu 5). Görülüyor ki o çağdaki bütün geri ve ileri kavimler gibi Moğollar da, bununla ilgili kendi öz bilgilerini saklamışlardı.

Ama bunun yanında Moğollarda da, *çak-mak* kökü vardı. Yine aynı değerli kaynakta, çakmak âleti olarak söylenmiş olan türkçe *çakmak* sözünün karşısına moğolca, *gal çakiku,* yani *"ateş çakıcı"* sözü konmuştu 6). Bundan da anlaşılıyor ki, XVI. yüzyıl moğolcasında da, bir deyiş birliği yoktu. Mânalar üzerinde Türk teşirleri, Moğollara derin olarak sızmışlardı. Aslında, kuzeydeki Türklerde de bu anlayış, yeteri kadar gelişmemişti. Örnek olarak K a z a n Türkleri, çakmağın taşı veya çakmak taşı demiyorlardı. Yalnızca *çakma taş* diyorlardı 7). Türklerin çakma sözü ile ilgili olan bu kavrayış, *"şimşek ve yıldırım çakmaları"* için de kullanılıyordu. Eski H a r e z m ş a h çağı türkçesindeki, *"ot çakıldı kök",* yani *"gök ateş çaktı"* sözünün karşısında da, moğolca *"gal çakılba köke"* sözleri yer alıyordu 8). Uzatmayalım. Görülüyor ki Türk kültürü, kuzeyde, batıda ve doğuda, bir çok kavimleri baskısı altında tutuyordu. Bu kavimler, zaman zaman kendilerine dönebilseler de, T ü r k k ü l t ü r ü n ü n b a s k ı ve tesirinden kurtulamıyorlardı.

Ç a k m a k t a ş ı, bir sembol gibi olmuştu. Yukarıda da belirttiğimiz gibi Kaşgarlı Mahmud'a göre XI. yüzyılda veya önceleri Türklerin çakmak sözü, yalnızca çelikten yapılmış demir için kullanılıyordu. Türklerin bu sözü, K ı r g ı z Türk bölgesinde *şappak,*

Samoyed ve Ostiyaklar gibi Sibirya kavimlerinde ise, *saku, şaku* haline girmişti. Sonradan Kalmuk Moğollarının *çekür* dedikleri çakmağın da, moğolca *çaki-gur* kök ve eklerinden gelmiş olduğunu, yine iyi biliyoruz 9). Tabiî olarak bütün bu geri kavimlerde, belki de taşı taşa vurmanın verdiği seslerin hatıraları olarak, çakmak taşı anlayış,, daha önde gidiyordu. Yani çakmak denen âlette ağırlık, daha çok çakmak taşında idi. Türklerde ise, "çakmağın çelik kısmı" değerli idi. Bununla beraber sonradan Moğol kavimlerinde de, "çakmak demiri" önem kazanmış ve süslü biçimlerde yapılan demirleri, kuşaklarına asmak için ayrı yerler yapılmıştı 10).

4. "Çakmak çakmak" :

Çakmak çakmak, özellikle kültür bakımından ileri Türk kesimlerinde çok söylenen bir deyiştir. Dede Korkut kitabında, *"çakmak çakub oda vuram"*, yani, *"çakmak çakıp ateşe vereyim"* denirken, eski bir alışkanlığın verdiği kolaylık, açıkca hissedilebiliyordu. Yalnız Anadolu'da değil; eski Ortaasya'daki Türk kesimlerinde de bu söyleyiş, çok yaygın idi. Kaşgarlı Mahmud, XI. yüzyıldaki Türklerin bu köklü alışkanlığının türlü örneklerini vermektedir: 1. *ol çakmak çaktı* (II,104). 2. *Er özinge çakmak çaktı.* Yani o, kendisi için çakmak çaktı (II, 149). 3. *Çakmak çakıldı* (II,133). Ayrıca bu büyük Türk araştırıcısı, çakmak çakmak ile ilgili olarak çok güzel bir atasözü de vermektedir (IIII, 26):

"Tegme evet ışka, körüp turgıl ala,
"Çakmak çakıp evse, kalı udhınur yula!"

"Acele ederek işe girme, gör ve sakin dur!
"Çakmak çakmada even kimse, gayri kandili söndürür!"

Buna Dede Korkut'dan aldığımız şu güzel söyleyişi de katalım. Salur Kazan'ın çobanı kâfirler ile savaştıktan sonra yaralanır: *"Kâfirler leşinden bir büyük depe yığdı. Çakmak çakub, od yaktı. Dahı kepeneğinden kurumsı edüp, yarasına basdı. Yolun kıyısın alup, oturdı. Ağladı, sıkladı"* *(D-42)*. Çoban, yün kepenek, yani abasından bir parça alıp yakıyor. Yünün geriye kalan külünü yarasına basarak kanı durduruyor. İçinde yalnız çakmak değil; hekimlik ve alplık bulunan bir parça.

Kazan bölgesinde *çakma* diye söylenen çakmak, Rusya içlerindeki Çuvaş kültür çevresine de giriyor ve aynı söyleniş ile, söyleniyordu 11).

Çalın gibi, Anadolu'da çakmak için söylenen, başka deyimler de vardır. Fakat konuyu uzatmıyacağız. Ahmed Vefik Paşa bu konuda da yardımımıza koşmaktadır 12).

5. "Otluk", çakmak mânâsına:

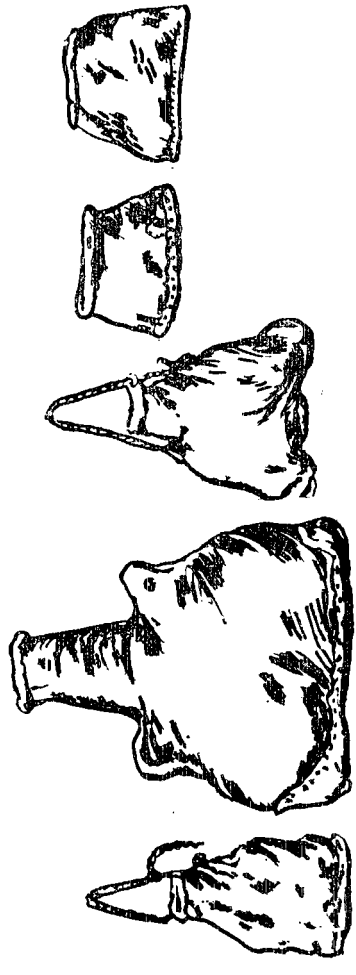
Otluk sözü üzerinde biraz durmak istiyoruz. Bilindiği üzere eski Türkler ateşe *ot, od* derlerdi. Ateş hakkındaki ayrı bölümümüzde, bu konu üzerinde geniş olarak durmuştuk. *Otluk* deyimine, Anadolu Türk kültür çevresinde, pek fazla rastlıyamıyoruz. Fakat bu söz, eski Anadolu ile çok yakın

ilişkiler kurmuş olan, eski Mısır ve Kıpçak Türk kültür çevrelerinde, çok yaygın idi 13). Sonradan Çağatay Türk kesimlerinde de görülüyordu 14). Altay ve Teleüt gibi, Kuzey Türk kesimlerinde ise bu deyiş, çok daha yaygındır. Bunlar, çakmak taşı için *ottık taş,* yani otluk, çakmak taşı diyorlardı 15). *Ut taşı, utlık taşı* söylenişi ise, Altaylardan Kazan bölgesine kadar uzanıyordu.

"Ateşlik", yani otluk, elbette ki yalnız çakmak değil idi. Bu sebeple Avrupa'daki Kuman Türk kesimleri, ocak için de *otluk* diyorlardı 16). Kırgız Türkleri ise, semaver borusunun alt kesimine *ottug,* yani otluk adını veriyorlardı 17). Çünkü burası, ateşin en tesirli olduğu bir yer idi. *Od, ot,* Anadolu'da ve diğer Türk dünyasında ateş mânâsına geldiğine göre, bu kökten birçok sözler üretilmişti.

6. "Çakmak kavı: kav, kavagu, kavlık" :

Kav olmadan elbette ki ne çakmak ve ne de çakmak taşı hiç bir işe yaramazdı. Kav, küçük ateş kıvılcımları ile kolaylıkla ateş alabilen, kuru liflerden yapılırdı. Kav çeşitlerini burada birer birer sıralamak, bizim gücümüz dışında kalıyor. Çünkü eski Türk kaynakları, bu konu üzerinde ayrıntılı bir bilgi vermemektedirler. Ancak ayrı olarak hazırlanmış, ağaç özünden veya yünden yapılmış kavları, gördük ve biliyoruz. Dede Korkut Kitabı'nda Salur Kazan'ın çobanı yaralanınca, *"Çakmak çakub, od yakdı, dahı kepeneğinden kurumsı edüb yarasına basdı (D142)",* deniyordu. Çobanın veya hayvancı Türklerin, sırtlarındaki yün kepenek veya aba, bir-



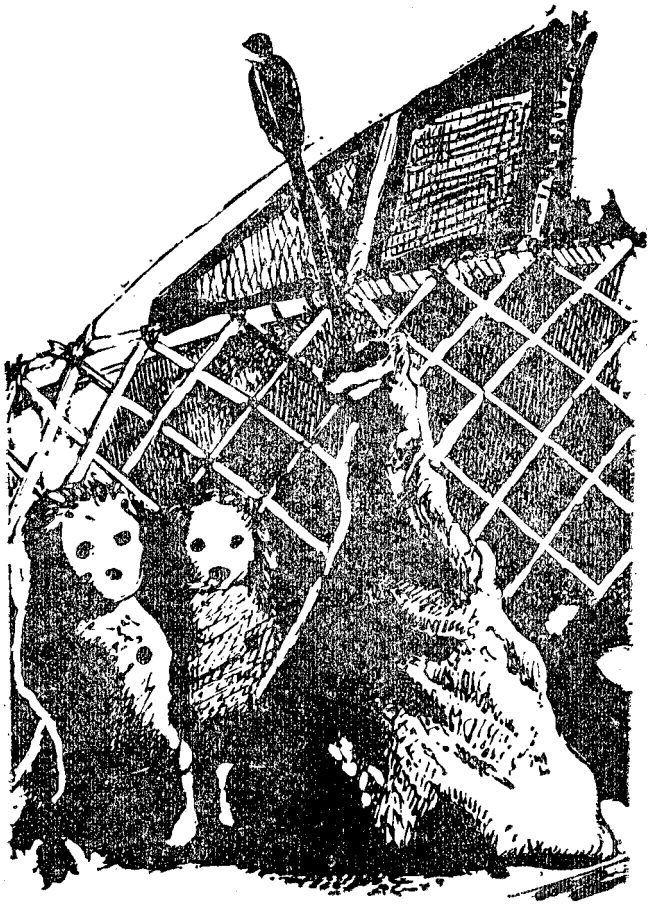
Resim: 32 Kıpçak Türklerinde kımız tulumları.

çok gerekleri karşılıyordu. *Kav* sözünün, Türklerde oldukça eski ve uzun bir geçmişi vardır. Kav, ilk olarak Kaşgarlı Mahmud'un kitabında, yani XI yüzyılın ikinci yarısında görülüyordu. Uygur Türklerinin eski yazılarında ise, kav'ın, *kavagu* şeklinde yazılmış olduğunu görüyoruz. *Kavagu* da, türkçenin âlet yapan ekleri ile, *kav* kökünden türemiş bir deyiş olmalıdır.

Kaşgarlı Mahmud'a göre kav, *"çakmak yakıldığında tutuşturulan şey"* demek idi (III,155). *Ateşi tutuşturmak, tutuşmak* sözlerimiz, Türk kültürünün eski kaynaklarında pek fazla görülmemektedirler. Tabiî olarak bu sözler. Anadolu'da, başlangıçtanberi çok yaygın idi. Eski Mısır Türkleri ile Kıpçak Türk kültür çevresinde *tutaşmak,* "çakmakta kavın tutuşması, mânâsına söyleniyordu 18).

"Tutuşturgucu" sözü, sonradan Anadolu ile yakın ilişkileri olmuş olan, Harezmşahlar kültür çevresinde görülüyordu. Kaynağın metnine bakılırsa *"ateş tutuşturan"* karşılığında kullanılan bu söz de, çakmak veya kav mânâsını karşılıyordu 19). Yine aynı kültür çevresinde, tutuşmuş veya tutuşacak ateş anlayışına, *"tutaşlı ot"* diye bir deyiş daha geçiyordu 20).

"Kav" sözü, Türk Dünyasında çok yayılmış; fakat öylesine de, türlü şekillere girmiş bir deyişdir. Kav, Ortaasya'daki çeşitli Türk ağızlarında, *kuu, küw, koğ, ko* şekillerinde söylenmekte idi 21). Avrupa'daki Kuman Türkleri ise, kav'a, *kav* demekte idiler 22). Gerçi bugünkü Dünya tutuşturucu olarak, kav ve çakmak çağını çoktan geçmiştir. Fakat yine de kava benzeyen şeyler için, *kav, hav, kavlamak,*



Resim: 33 Çadır içinde bir kımız tulumu ve kımızla ilgili tanrı heykelleri.

havlamak demekten kendimizi alamıyoruz. *Derleme sözlüğü*ne göre, Anadolu'da *"çakmak kesesi"* için de, *kavlık, kavlukça* deniyordu.

Uygur Türklerindeki *kavagu* sözü, hem *"kav"* ve hem de *"Fitil, kaytan"* mânâsına geliyordu. *Fitil* de, başka çeşitten bir kavdır. Fitil şeklindeki kavları da köylerde görmüşüzdür. Türkçe *köz* sözünden türemiş olan *közegü, köseği* gibi; *kavagu* da, *kav* kökünden türemiş olmalıdır. Eski Uygur yazılarını, Buda dininin anlayışlarına göre tam olarak açıklamak çok zordur. Uygurlarda, *"Kuru kav"* da şu sözde geçiyordu: *"Kaltı otlug ir kurug kavagu erning çakmışı üzmüşi bu üç türlüg tıltagda"*... 23).

"Kibrit" gerçi modern bir âlettir. Fakat yine de *kibrit çakmak* diyoruz. Anadolu'dan derlenen, sözler ile meydana gelmiş olan Derleme Sözlüğü'ne de, bu konuda şöyle bir göz atmak, çok yararlı olacaktır. Biz burada, Derleme Sözlüğü'nde geçen ve Anadolu'dan derlenmiş, kibrit ile ilgili sözlerin bir listesini, vermeğe çalışacağız. Bu listeye şöyle bir göz atmak bile, bize Anadolu'daki Türk kültürünün gelişme çağları hakkında, kesin bir bilgi verebilecektir: *Ataşlık, ateşlik, başak, baş-ot, bıçak, bıçka, çalacak, çaldut, çıtlak, sürgüç, sürtme, sürtüke, yakar, yanar, yanarca*...

Bu öz Türk geleneğinin yanında, yabancı tesirlerde vardır: *Bandik, Fuka, ispirto sernik, şama, şernik, zilve,* gibi... Anadolu'dan derlenen bu değerli materyalin de, bizden sonraki nesiller tarafından araştırılması, bizim ayrı bir dileğimizdir.

1977 — Birinci Basılış — F. 9

ÇENGEL VE ET KANCASI

Biz bu kitabımızda, belgeleri bulunmayan konular için, ayrı bir bölüm açmadık. Türk kültür tarihinin, ancak belgeler ile açıklanabilen konuları, bu kitapta kendileri için ayrı bir bölüm açabilmişlerdir. Biz bu bilgileri yanyana getirirken, önemli veya önemsiz konular diye, bir ayırma da yapmadık. Adı ve açıklanması olan herşey, bir konu olmağa hak kazanmıştır, görüşü ile hareket ettik. Belki de bazı önemli şeyler, bu kitap içinde bir başlık bulamamışlardır. Çünkü, belgesiz ve dayanaksız olarak konuşma hakkını. bizde göremezdik. İşte bu sebeple, kanca ve çengel gibi, belki bazı okuyucular tarafından mühimsenmiyecek konular da, bu kitabımızda ayrı bir başlık ile yer almışlardır. Bu belgeleri, feda etme ve bir yana bırakma hakkını, biz kendimizde göremedik. Çünkü Türk kültür ve hayatının her noktası, derin derin işlenmeğe ve araştırılmağa değer mevzulardır.

1. *"Çengel"* sözü türkçe değildir. Türkler arasına, ne zaman girdiğini de, kesin olarak bilemiyoruz. Türkler Ortaasya'da iken, kentlerde yaşayan T a c i k ve Soğdlu komşularından öğrenmiş olabilirlerdi. Nitekim D e d e K o r k u t kitabında U r u z için, *"İki talusundan çengele sancun"*, deniyordu.

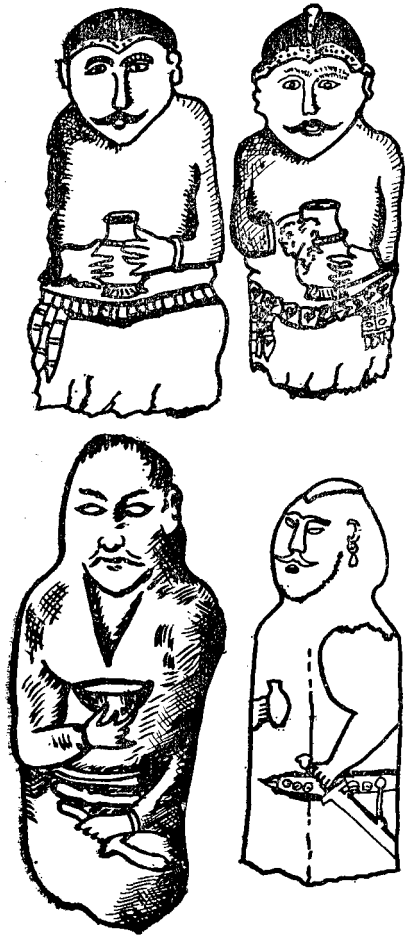
2. *"Çaku"* diye bir deyim, Moğolların Kalmuk kesiminde görülüyordu. Türkçe *çakmak* kökünden

gelmiş olması muhtemel görülen bu söz, et, şapka gibi şeylerin asılabilmesine yarayan, duvara çakılmış kazıklar için söyleniyordu. Şekilleri de yaygın olarak, çengel şeklinde yapılmıştı 1). *"Ağaç çengeller"* geniş olarak Türk evlerinde çok kullanılırlardı.

3. "Çıtılgı", geniş olarak eski Anadolu'da yazılmış olan, türkçe sözlükler de görülmektedir. Türk sözlük yazarları, farsça *Çengel* sözünü, bu türkçe deyiş ile karşılamışlardır. Eski Tarama Sözlüklerinde bulunduğu halde, nedense aynı kitabın, yeni yayınlarına alınmamıştır. Belki de bu, Çengel sakızı demek idi.

4. "İlik, ilgeç" ve "ilgüç": Altaylardan başlayıp, Anadolu'yu kaplayan bir Türk Kültür deyişidir. Kırgız Türkleri, *"kanca"* için geniş olarak *ilik* derler 2). Altay Türklerinde *il-güç* şeklinde görülen bu deyiş, oradan Koybal boylarına ise, *ilgis* olarak geçmiştir. Moğol kavimlerinde *elgüçe* olmuş ve yine bir Moğol kesimi olan Kalmuklarda ise, *ölgöçe* haline girmiştir 3).

İlgi, ilgeç, Anadolu'da *"Çengelli iğne"* karşılığı olarak söylenen yaygın sözlerden idiler. *İlgeç* ise, yalnızca çengel karşılığı olarak söylenir. Anadolu'dan yine Kırgız Türklerine dönelim: Bu Ortaasya Türk kesimi, çengele, bilhassa elbiselerdeki çengellere, *ilgek* derlerdi 4). Bu, biraz da bizim, *"ilik"* sözümüzün karşılığıdır. Eski türkçesi *ilgik* idi. Görülüyor ki, çengel denince, et çengeli ile gömlek çengeli, birbirine karıştırılıyordu.



Resim: 34. Kadeh tutan Göktürk çağı heykelcikleri

5. "Irgak, yırgak", Türklerin en eski çengelleri : Kaşgarlı Mahmud'un açıklamasından sonra öğrendiğimiz bu deyiş, çengel ile ilgili en mühim bir Türk kültür sözü olmalıdır. Ona göre *ırgag, "Donmuş buzu, buzluktan çekip alabilmek için kullanılan kancadır"* 5). Bundan da anlaşılıyor ki bu, sırığın ucuna çakılmış bir *"buz çengeli"* idi. *Irgak* sözü, Uygur Türklerinde ise "kanca ve çengel" anlayışına geliyordu 6). Bu anlayışın içine, gömlek iliklemek için kullanılan, kancalar da giriyordu. Altay Türkleri ile Türklerin kuzey kesimlerine gelince, *"olta"* iğnesi dahil; her türlü iri çengeller de, bu şözün anlayışı içine giriyordu 7). Eski Anadolu kültür çevresine yakın olan Kuman Türklerinde bu söz, *yırgak* olarak söyleniyor ve yine, "çengel ile kanca" anlayışını karşılıyordu 8). Bundan da anlaşılıyor ki bu deyiş, eski Türk kültüründe çok köklü ve yaygın idi. Sözün kökleri hakkında, her zaman olduğu gibi fazlaca birşey söyleyemiyeceğiz. Ancak XI. yüzyıl Türkleri, *ırgal* ve *ırgamak* sözlerini, "bir şeyi sallamak" anlayışında söylüyorlardı 9). Uygur Türklerinde de buna benzer inanışlar vardı 10). Eski Mısır ve Kıpçak kültür çevresinde de görülüyordu 11).

6. "Kadan", "karmuk" adlı çengeller: Bu söz daha çok eski Anadolu kültürüne yakın, çevrelerde görülüyordu. Ahmed Vefik Paşa'ya göre *karmuk,* türkçede *"Büyük çengel"* demektir 12).

Anadolu'da *karmuk, "çengel"* anlayışında çok görülür. Yine Anadolu'da *karmak* ise, *"olta"* karşılığı olarak söylenir.

Kadan ise, içinde biraz Moğol tesirleri bulunan; fakat Anadolu kültür çevresine, yakınlıklar gösteren, Kuman Türklerinde görülür 13). Bundan başka, herhangi bir şeyi germek için kullanılan çengel veya çengele benzer şeyler için de Kırgız Türkleri *kergiç* derlerdi 14). Bu da *germek, kermek* kökünden geliyordu.

7. "Sançmak" kökünden yapılmış "sançığ" adlı eski Türk çengeli: Arının veya mızrağın, sançma anlayışı ile ilgili olan bu çengel veya kancanın, şekli hakkında fazla bir bilgimiz yoktur. Bu çengelin, duvara çakılması mı; yoksa et veya buna benzer şeylere, ucunun sivri olması sebebi ile, kolayca batmasından dolayı mı bu adı aldığını da bilmiyoruz. Bu çengel, ilk olarak U y g u r yazılarında görülüyordu 15). Daha sonra da, çengel anlayışında *sançığ* sözüne, Ç a ğ a t a y edebiyatı ile sözlüklerde rastlanır.

A n a d o l u 'da Türkleri, türlü kültür gelişmeleri yapmışlar ve ihtiyaçları ile görgüleri de genişlemişti. Bu sebeple, çeşitli çengel ve kanca çeşitleri ile, çiviler geliştirmişlerdir. Bunlardan birini, yani *Şeytan tırnağı*'nı, örnek olarak verelim 17). Bundan sonrasını da, bizden sonraki nesillere bırakalım.

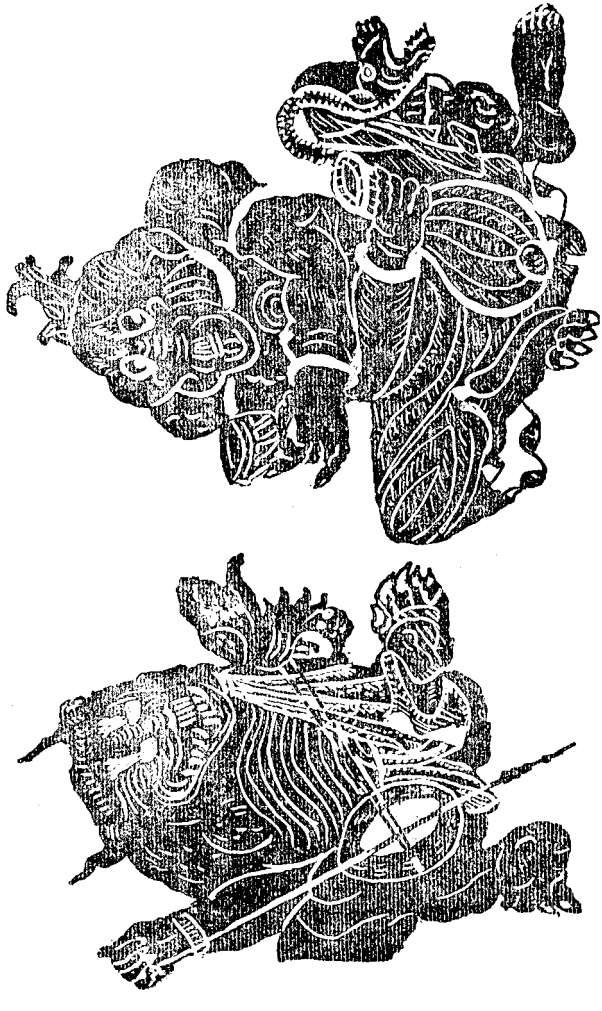
ELEK VE KALBUR

Elemek ihtiyacının duyulması ve eleğin icâdı, insanlığın geçirdiği en mühim içtimaî ve ekonomik gelişmelerden biridir. Bu sözler Türkiyemizde çok söylenmiştir. Fakat bu kültür gelişmesinde, Türklerin durum ve tutumların nasıl olduğu belirtilmemiştir. Kanaatımızca bu konularda kendimizi biraz zora koşmak zamanı, artık gelmiştir. Elimizde aşağı yukarı binüçyüz yıllık, Türkdili ile yazılmış, bir vesika yığını vardır. Asya, Afrika ve Avrupa'da gelişen bu Türk kültürü, aynı öz ve yapılar ile, bugünkü Anadolu'nun köylerinde bile yaşamaktadır. Biz her zaman olduğu gibi, bu mevzuda da yalnızca belgeleri değerlendirip, konuşturmağa çalışacağız.

A. "ELGEMEK VE ELEMEK":

1. "Elemek" sözü ve işi:

"Uygur tıb kitapları" öyle anlaşılıyor ki, bize *elemek* ile ilgili bilgileri vermeğe başlayan ilk Türk kaynakları idiler. Bundan önce Türkler *elemek* sözü ile, *eleme* işini bilmiyorlar mıydı? Elbette biliyorlardı. Fakat yazılı kaynakların, bundan söz açabilmeleri için, bir sebep olmamıştı. Uygur Tıb kitapları, bir ilâç reçetesi verirler iken, *"devenin övkesini kurutup, döğüp ve eleyip,..",* yani *(Tevening övkesin,*



Resimli: 35. Fatih albümünde Ortaasya kökülü bir saz ve içki sahnesi.

kurıtıp, sokup, elgep,...), 1). diye söze başlıyorlardı. Buradaki *sokumak* sözü, "havanda döğmek" anlayışınadır. Anadolu'da yaygın olarak söylenen *soku* sözü de, bu kök ve anlayışdan gelmektedir.

XI. yüzyılda halk dilinden derlenmiş Türk kültürü ile ilgili kaynaklarda eleme sözü, bol olarak görülmeğe başlamıştı. Artık bu çağda, *"o un eledi"*, yani *(Ol, un elgedi)* gibi Türklerin konuşmaları da, görülebiliyordu 2). *"Un elendi"* demek için, *(un elgeldi)* diyorlardı 3), *"un eleşme"* yani, *"un elemede karşılıklı yardım veya yarış"* hali için de, yalnızca, *elgeşti* söylüyorlardı 4). Elemenin en eski şekli, hiç şüphe yok ki, *elgemeg* idi. Türklerin kuzey kesimlerindeki Altay Türkleri bunun için, *ilgemek* derler. Fakat güneye ve batıya gidildikçe bu eski söyleniş unutulmuş ve heryerde artık *"ele-mek"* denmeğe başlanmıştı.

Öyle anlaşılıyor ki Türklerin Batı kesimlerinde, *elgemek* yerine, çoktan *elemek* denmeğe başlanmıştı. Eski Anadolu kültür çevresi ile yakın ilişkileri bulunan eski Mısır Türkleri ve Kıpçak kesimleri de, *elemek* demeğe başlamışlardı 5). Batıdaki Kuman Türkleri de *elemek* diyorlardı 6). Ortaasya'daki Kırgızlar da eski *elgemek* sözünü unutmuşlardı 7). Artık herkes, elemek diyordu.

2. Elek ve kalbur anlayışı :

Bugün Anadolu'da geniş olarak *elek* denince, *"ev eleği"* hatıra gelir. Harmanda ve ahırda da, elek vardır. Ama un ve bulgur eleklerini, bunlardan ayırmak gereklidir. Bu sebeple Anadolu'da, hasırdan veya

ince dallardan yapılmış kalın elekler, ince ev eleklerinden, çeşitli adlar ile ayrılmışlardır.

Elgek, yani elek sözüne, yine ilk önce XI. yüzyıl halk ağızlarından derlemeler yapmış olan Kaşgarlı Mahmud'un kitabında rastlıyoruz. Bundan sonra, özellikle Batı Türkleri kültür çevrelerinde elek, aynı söylenişle yayılıyordu. Anadolu kültür çevresine yakın olan Türklerin Mısır ve Kıpçak kesimleri ile Kumanlarda da bu söyleniş görülüyordu 8). Orta-asya'daki Kırgız Türkleri bile eleğe, *elek* diyorlardı 9).

Dede Korkut kitabında ise şu söz yer alıyordu: *"Bu yıkılacak evde, un yok, elek yok!"* Konuyu fazla uzatmıyacağız. Bu kısa açıklamamızdan da anlaşılıyor ki, Türk kültürünün bazı ana kültür deyişleri bütün Türk dünyasında değişmeden yaşıyorlardı. Daha doğrusu, dünyadaki bütün Türkler, eleğe *elek* veya *elgek* diyorlardı. Anadolu'da da, elek sözünü bilmeyen veya kullanmayan bir Anadolulu Türk yoktur. Fakat eleklerin çeşitlerine gelince, o zaman durum değişmektedir. Türlü işlerde kullanılan, türlü elekler, yerli ve dış tesirler dolayısı ile, türlü adlar ile anılmağa başlanmış olabilirdi. Bu da insanın gelişmesinin normal bir yoludur. Fakat ana deyim, yani elek bütün Anadolu'da durur iken, yan veya sonradan türemiş olan deyişlerden işe başlamak, akademik bir metod değildir. Bu sebeple konuya, ana deyim olan *elek* ile başladık. Artık bundan sonra eleklerin çeşitleri ile gelişmeleri üzerinde durabiliriz.

B. İNCE ELEK VE BÜYÜK KALBUR :

1. Bazı eski Türk elekleri :

Öyle anlaşılıyor ki, un ve bulgur eleme dışında kullanılan, Türk elekleri de vardı. Kaynaklarımızda bu âletleri bulmamıza rağmen, ne işe yaradıklarını bilemiyoruz :

A). Eskü : Bu elek yalnızca Kaşgarlı Mahmud'un derlemeleri arasında görülür ve bir elek olarak açıklanır. Bu sözü daha iyi yorumlayabilmek için, benzer ve paralel başka bir örnek de bulamıyoruz 10).

B). Tang : Kaşgarlı Mahmud'a göre, bu da bir elek çeşididir. Kök bakımında da A r g u c a idi 11). Halbuki, Uygur Türklerinde *Tang* sözü bir "ö l ç e k" adıdır. Aslı da çincedir 12). Çince ve Argu türkçesi arasındaki bu ilgi hakkında, burada fazla birşey söyleyemiyeceğiz.

2. "İnce" un elekleri :

İnce un elekleri için söylenen, kaynaklarda ayrı adlar bulamadık. D e d e K o r k u t'da görüldüğü gibi, *"yıkılacak evde un yok, elek yok"* diye, un ve elek yanyana geçiyorlardı. Ancak A n a d o l u'da *"ince elekler"* için *elenen, eleymen* gibi, kökleri türkçe olan sözler ile; *tanta* gibi yazılış ve kökü şüpheli olan deyişler de görüyoruz 13).

3. Kalburlar :

Biz kalburları, daha çok büyük harman kalburları, arasında inceleyecektik. Fakat kalbur sözü de türkçemizde elek kadar yaygın ve tanınmıştır. Kalbur, türkçe bir söz değildir. Ortaasya'da Türklerin komşuları olan, T a c i k ve S o ğ d kültür çevrelerinden alınarak, Anadolu'ya gelmiş olmalıdır. Yoksa İ r a n'dan değil. Arapça *kirbâl* ve farsça *girbal* sözlerinin, Türklerde nasıl *kalbur* olabildiği üzerinde de duramıyacağız. Ancak bizim karşı olduğumuz görüş şudur: "O s m a n l ı Türkleri, bu sözü farsçadan almışlardı" gibi, tamamı ile duyguya dayanan inanışlardır. Aslında, Eski A n a d o l u kültür çevresine yakın olan, eski M ı s ı r Türkleri ile K ı p ç a k kültür çevresinde de, *kalbur* sözü kullanılmağa başlanmıştı 14). Bu çevreler, İran'a, Osmanlılardan çok daha uzak idiler. Bugünkü Ortaasya Kırgız Türkleri de kalbura, *kalbır* demektedirler. Hatta olmadık şeyler uyduran ve masal anlatan kimselere, *"ardına kalbir bağla"*, bile derlerdi.

4. Kıldan yapılmış elekler :

Kıl elekler de geniş olarak kaba işler için kullanılırdı. K ı r g ı z Türkleri, K ı l eleklere, *cez elek veya Torko elek* derlerdi. Ayrıca onlarda, *tel elek* de vardı 15). Burada *cez* sözü üzerinde duramıyacağız. Fakat *torko,* ipek ve dokuma anlayışını karşılıyordu ve türkçe idi. A n a d o l u'da da kıl eleklere *car* adı verilir. Bunu da Derleme Sözlüğünden öğreniyoruz. Ayrıca yine aynı kaynağa göre, "üzerinde mısır pi-

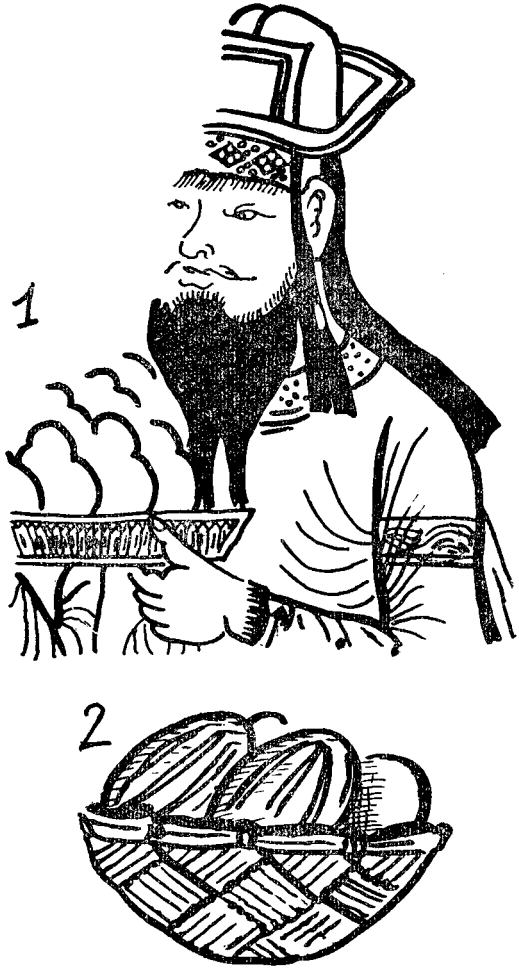
şirilen ve tambureye benzer ıskaralı elekler de vardı ki, bunlara da *dambara* adı veriliyordu. Bunlar dış kültür tesirleri ile meydana gelmiş sözler idiler.

5. Büyük harman ve hububat kalburları :

Harmanlarda ve evde kullanılan Türk kalburlarının çeşitleri pek çoktur. Bu sebeple bunları değer sıralarına göre gözden geçireceğiz.

A). Közer veya gözerler : G ö z e r sözü de kalbur karşılığı olarak türkçe *göz* sözünden türemiş bir deyişdir. *Gözer* sözü, bilhassa Anadolu'da çok kullanılır. Derleme Sözlüğünde, eski Türk ses inceliğini kaybetmemiş *közer* veya *taş-közeri* gibi deyişleri bile, görmüyor değiliz. E s k i A n a d o l u 'da, gözer sözünün, geniş olarak *"gözleri iri kalbur"* karşılığı olarak kullanıldığını, Tarama Sözlüğü'nde derlenmiş olan sözlerden anlıyoruz 16). Nitekim Mütercim A s ı m E f e n d i bile, çok açık olarak, kalburun, *"geniş gözlüsü g ö z e r ve incesi e l e k"*, demekte idi 17). XV. yüzyılda A n a d o l u 'da yazılmış türkçe sözlüklerde, *"gözer ile nesne çalkalayıcı ve güzer ile buğday eleyici"* denmektedir 18). XVI. yüzyıl şiirlerinde, *"gırbil gözer"*, *"gözer kalbur"* sözlerinin yanında, *"gözer ve elek"* de denmektedir. Bundan da anlaşılıyor ki, eski Anadolu Türk yazarları, e l e k ile g ö z e r çeşidinden kalburları, birbirinden ayırmak için, bilhassa dikkat etmişlerdi.

Çalkalayıcı ve *eleyici* rollerine de, dikkat etmek gereklidir. Gözer, yani büyük kalbur, çalkalayıcı; e l e k ise, ince bir kalbur olarak birer eleyici idiler.



Resim: 36. Uygurlarda meyva sunan bir Türk beyi ve bir meyva sepeti.

Eski Anadolu yazılarının bu iki deyiş üzerinde, bilhassa durmalarının bir sebebi olmalı idi. Derleme Sözlüğü'ne göre, bugünkü Anadolu halk ağızları, *"iri gözlü kalbur"* için, *çalkağı* ve *çalkap* gibi güzel deyişler de kullanıyorlardı 19). Yine XV. yüzyılda, Anadolu'da söylenmiş olan buğday hakkındaki şu sözü de vermeden geçemiyeceğiz: *"Harmana varır, dökülür, savrulur; Gözer ve kalbur içinde savrulur* 20)". Gerçi bu sözde, çok derin bir mana yoktur. Ancak XV. yüzyıl Anadolu Türklerinin, *gözer* hakkında ne düşündüklerini belirtmesi bakımından ayrı bir değer taşır.

Gözer, Anadolu halk ağzında, *gozal, gözel, goza* şekillerine de girmiştir. Bu sözler, yanlış derlenmiş de olabilirler. *"Kalburlamak"* karşılığı olarak da Anadolu'nun bir çok yerlerinde, *gözemek, gözermek* denir.

B). *Gırba ve gırbal:* Bu deyişlerin aslı türkçe değildir. Esasen, eski Anadolu'da sözlük yazan Türkler de, bunu biliyorlardı. Osmanlılar, arapça *kirbâl* ve farsça *gırbal-i ferâhçeşm* deyişlerinin karşılığı olarak, türkçe *gözer* sözünü koyuyorlardı. Bunları, Tarama Sözlüğünde verilmiş olan bol örneklerden açık olarak görebiliyoruz. Mütercim Asım Efendi, Ayıntap'ta, yine büyük bir harman kalburu olan tepire, *gırbal* dendiğini de söylemektedir 21). Yine eski Osmanlı sözlük yazanları, *tepir* karşılığı olarak, *büyük gırba* da derler. Bundan da anlaşılıyor ki aslında *gırba,* tepirden daha küçük idi. Gırba da herhalde, gırbal'ın bir kısaltılmışından başka bir şey, olmasa gerekti.





Resim: 37. 1) Ortaasya'da açıkta yemek pişirme.
2) Meyva sunan bir Uygur beyi.

C). Sarad ve tepir : Sarad sözünün kökleri de, türkçe değildir. Bizim hatırladığımıza göre Elazığ köylerinde *sarad,* tepir den daha küçüktür. Savurmadan sonra kesmiği elemek için kullanılır. Mütercim Asım Efendi, tepir için şöyle diyordu: *"Harman ve değirmenciler tahtadan düzülmüş, göğsü engebe ve yukarısı yüksekçe, kendisi uzundur... Hububatı evsip, samandan pâk ederler. Bu diyârda, ekinciler gırbal derler* 22)". Yine Asım Efendi, farsça *pâtînî* maddesinde şöyle diyordu: *"Yassı, büyük tabak şeklindedir... Çubuktan ve sazdan ve buğday ve arpa saplarından örülür. Buğday savurmak için* 23)..." Asım Efendiye göre *tepir* sözü türkçedir. Redhouse da, bunun türkçe olduğunu söylüyordu 24). Bu iki büyük otoritenin görüşleri karşısında bizim söyleyecek fazla bir sözümüz olmasa gerektir. Ancak farsçada *tebûrek* sözünün, kalbur ve def anlayışında kullanıldığını da, unutmamamız gereklidir. Bundan da anlaşılıyor ki, *tepir* için "bir nevi kalbur" diyen Redhouse gibi türkçe sözlük yazanları, bu görüşlerinde haklı değil idiler. Tepir, kalbur değil; samanı savurmak için, tahtadan veya örme ile yapılmış, uzunca bir tepsi idi.

6. Diğer kalbur çeşitleri :

Tabiî olarak bunlardan başka, birçok kalbur ve elek çeşitleri de var idi. Bunlar arasında, evde veya harmanda taşları ayıklamak için kullanılan, *"taş-kalburu"* vardır. Derleme sözlüğüne göre bunlara Anadolu'da *taş-kesen, taş-közeri, taşlık* adını verirler. Bunlar, tahılın çeşitlerine göre ayrılırlar ve evlerde

de, bulunurlardı. Bu arada büyük kalburlar arasında adı geçen *üsküf* adlı kalburu da burada kaydedelim.

"Sepet kalburlar", kaba işler için kullanılırlardı. Gözleri sepet tekniği ile örülmüşlerdi. Bu sebeple Derleme Sözlüğü'ne göre Anadolu'da "kalburlamak" yerine, bazan *"sepetlemek"* karşılığına, *selemek* deniyordu.

7. Kalbur altı ve kalbur üstü :

Herhangi birşey elendikten sonra, eleğin gözlerinden büyük olanlar, kalburun üstünde kalırlar. Daha küçük olanlar ise, elenip kalburun altında toplanırlar. Derleme Sözlüğünde bunlar için yer alan sözler de, çok güzel ve eski Türk hususîyetini taşıyan sözler idiler: *1). Kalbur üstü: İrinti, kes, hızmık. 2). Kalbur altı: Elenti, geçinti.*

Evdeki eleme işleri hakkında, un, bulgur ve harman bölümlerinde yeniden bilgi vereceğiz. Burada kalburu, yalnızca bir âlet olarak ele aldık.

HAVAN, DİBEK VE SOKU

Eski Türk evlerinde, kışlık ve günlük yiyecekleri hazırlayabilmek için türlü boylarda, havan ve dibekler bulunurdu. Elbette ki büyük veya küçük dibeklerde birçok şeyler döğülürdü. Ama Türklerdeki, *"büyük dibek"* kültürünün ayrı bir hususîyeti vardır. Bu da, *"Bulgur kültürü"* üzerine dayanıyordu. Tabiî olarak, *"pirinç kültürü"* ne bağlı olan kavimlerde de, büyük dibekler, günlük hayatta mühim bir yer tutuyorlardı. Bilindiği üzere büyük dibeklerin Çin edebiyatı ile kültüründe de, önemli bir yerleri vardı.

Bu sebeple Türklerde *dibek ve soku*'nun ne olduğunu anlamadan, Türklerin nasıl beslenildiklerini anlamanın, imkânı yoktur. Diğer kavimlerde olduğu gibi Türklerde de üç boy dibek vardı: *1). Küçük dibek: Havan. 2). Orta dibek: Dibek. 3). Büyük dibek: Soku.*

Her zaman olduğu gibi bu mevzuu da işlerken yalnızca kitapların verdikleri bilgilerin, sınırları içinde kalacağız. Kaynaklar da büyük ve küçük dibekleri, birbirinden açık olarak ayırmamaktadırlar. Örnek olarak bazı belgeler, yalnızca büyük taş dibeklere *soku* diyorlardı. Bazıları ise küçük el havanlarına da, *soku* adını veriyorlardı. Ama çok eski Türkçe bir söz olan soku sözü, -ister büyük, isterse küçük olsun-, yalnızca dibek karşılığı olarak kullanılıyordu. Bu se-

beple dibek, dibek eli veya tokmaklarını açıklayan türkçe sözleri, bir alfabe düzeni içinde vermeği, daha uygun bulduk.

A. TÜRKLERDE "DİBEK" ÇEŞİTLERİ :

1. Havan sözü Türklere, farsça *hâven* sözünün, türkçedeki ses uyması yolu ile girmiştir. Havan sözünün Türklere, ne zaman girdiğini bilemiyoruz. Eski Türk kaynak ve yazılarında, havan sözü yoktur. Ama bizim görgü ve kanaatımıza göre bu kültür, Osmanlı çağında gelmiş olsa bile, halk arasına bu kadar geniş olarak yayılamazdı. Bu sebeple Batı Türkleri ile O ğ u z l a r ı n , Ortaasya'da iken komşuları olan, T a c i k ve S o ğ d kültür çevrelerinin tesiri altında kaldıkları görüşündeyiz.

2. Bakır geli: Havan karşılığı olarak kullanılan bu sözü, eski M ı s ı r Türkleri ile K ı p ç a k kültür çevresinde görüyoruz. Burada, bakır ile bir havan söz konusu edilmektedir. Öyle anlaşılıyor ki bu sözün, ya yazılışı veyahut da okunuşu yanlıştı. Bu mevzua yeniden dönmemiz gerekecektir 1). *2. Çançuur :* Havan ile birlikte, havan elini de açıklayan bu türkçe deyişi, K ı r g ı z Türklerinde bulduk. Bu Türk kesiminde *çançmak*, "döğmek" karşılığı olarak söyleniyordu 2). *Çançmak,* bizim *sançmak* sözümüzün, değişik bir söylenişi olsa gerektir. Nitekim yine türkçe *sokmak* kökünden de, *soku* adlı yaygın Türk dibeği türemiştir.

3. Dibek : A h m e d V e f i k P a ş a , Türk dibeğini duygu yönü ile birlikte, kısa; fakat doğru

olarak anlatmıştır 3). Redhouse ise, dibeğin yalnızca çok geniş bir dibek olması gerektiği üzerinde durmuştur 4). Aslında dibek Anadolu'da, ister büyük; isterse küçük olsun, bütün dibek çeşitlerini içine alan, geniş bir ad idi. Bize göre kökleri de, *tepmek* kökü ile ilgili idi. Türkçe Osmanlı kaynakları da, dibek anlayışı ile ilgili olarak, bizim bu görüşümüzü desteklemektedirler. Derleme Sözlüğü'ne göre Anadolu halk ağızlarında dibeğe, *dibelek* adı da verilmektedir.

4. İlki, kile ve kizip: Havan karşılığı olarak söylenen türkçe *ilki* sözünü, yalnızca eski Mısır Türkleri ile Kıpçak kültür çevresinde görüyoruz. 5). *Kile* ve *kizip* sözleri ise, Kazan, Tobol Türkleri ile, Türklerin kuzey kesimlerinde söylenir 6). Üzülerek söyleyelim ki, bu sözlerin hiç birini de, burada değerlendirebilecek bir durumda değiliz. Son iki deyiş, Kazan Türklerinden Çuvaşlara da geçmiştir.

B. "SOKU, SOKKU", ANADOLU'NUN TÜRK MENŞEİNİ GÖSTEREN BİR KÜLTÜR SÖZÜ :

"Soku, sokku taşı", Anadolu köyleri ile ufak bir ilgisi bulunan herkesin, çok iyi tanıdığı bir şeydir. Her evin yanında veya üstü kapalı olan bir köşesinde, büyük veya orta boyda, bir *sokku taşı* bulunur. Bu sokku taşları çoğu zaman, yekpâre bir taştan oyulmuştur. Yarım metre yüksekliğinde büyük bir dibektir. İnsanın beline kadar gelebilecek yüksekçe bir yere, kireçle gömülmüştür. Sokku ta-

şının yeri, her evin bölünmez bir parçasıdır. Soku'nun içinde, Buğday ve bulgur döğülür, pirinç döğülür, kurutulmuş dut gibi, çok şeyler döğülürdü. Hatta dut ile ceviz beraberce döğülüp, kalorisi çok yüksek ve lezzetli bir helva bile yapılırdı. Nasıl Anadolu'nun bazı yerlerinde *"bulgur çekimi"* günlerinde bir t ö r e n ve b a y r a m havası var idiyse, *"bulgur döğme"* günlerinde de aynı hava ve duygu yaşanırdı.

"Sokku başı", yarım metre kadar yükseklikte, büyük dibeğin görüldüğü veya konduğu yerdir. Yaygın olarak soku, evin üzeri sundurma ile kapalı olan bir yerine konmuştur. *"Bulgur döğme"* birkaç gün; bazan bir hafta sürer. Geceleri yapılan bulgur döğmede, *imece* yolu ile köyün genç ve güçlü delikanlıları toplanır. Bunları ağırlamak ve eğlendirmek de, ev sahibine düşer. Bu sebeple *sokku başı*, yemeklerin ve çerezlerin yendiği, şarkılar ile mânilerin söylendiği bir yer hâline gelir. Yaygın olarak iki genç, karşılıklı olarak iki büyük tokmak ile çalışırlar. Onlar yoruldukça yerlerine başkaları geçerler. Tabiî olarak her bölgede yetişen şeylere göre, bu döğme işleri değişir. Ama her köyde büyük sokku ve sokku başı sohbetleri vardır.

T ü r k l e r i n *sokku* adlı büyük d i b e k l e r i ile, *sokku, soku* sözlerine ilk önce, halk ağzından derlemelere büyük bir değer veren, Kaşgarlı Mahmuh'un kitabında rastlıyoruz (3,226). Sözlük yazanlar, *sokku*'yu h a v a n olarak açıklamışlardır. Fakat havan, geniş bir deyişdir. Havan sözünün içine, büyük havanlar da, küçükleri de girer. Nitekim Tarama Sözlüğü'ne göre eski Osmanlı sözlük yazanları,

farsça *tirem* sözünü, *"ulu havan"* gibi içten gelen, türkçe bir deyim ile karşılamışlardır. Eski Anadolu'ya geçmeden, bu geleneğin daha önceki Orta-asya kökleri üzerinde de duralım.

Sok-mak, sokımak, eski Türklerde de bugünkü türkçemizde olduğu gibi, sokmak veya bir şeyin içine, birşeyi sokmak anlayışları için kullanılıyordu: "Eli buruna sokmak" yani *(burunka sokmak);* "onu yılan soktu", yani *(anı yılan sokdı)* gibi... Ayrıca mızrağı düşmana sokmak, sokuşmak veya *sokuş*, vuruş, savaş da, bu söz ile anlatılıyordu.

"Havanda döğmek" de, eski Türklerce, *sokmak* sözü ile anlatılıyordu. Örnek olarak, Uygur tıb kitapları, ilâç tarifleri verirler iken, şöyle diyorlardı: 1). *"Susam yağı döğüp, diş üzerine vursun", (Künçit yagı sokup, tiş üze ursun) 7). 2). "Bayır turpunu döğüp sıkıp, suyunu alıp, susam yağına katıp, damlatılırsa, ağrı veya yara söner", (Turmanı sokup, sıkıp, suvın alıp, künçit birle katıp tamızsar, agrıg söner 8).*

"Tuz döğme": Evlerde tuz döğme, yukarıda sözü geçen susam veya bayır turpu döğmeden, daha çok yapılan ve daha gerekli olan bir işti. Bu sebeple XI. yüzyıl Türkleri, *"adam tuz döğdü"* demek yerine, *"er tuz sokdı"* diyorlardı 9). Kanaatımıza göre bu birkaç örnek, Anadolu'daki bizim *sokku* ve sokkubaşı hakkındaki görüşlerimizi kesin olarak gösterebilecek hususiyettedirler.

Sokku veya *soku* için, Kaşgarlı Mahmud yalnızca "havan" veya dibek açıklaması yapmakta idi



Resim: 38. Meyva sunan bir Uygur rahibi.

10). Bu gelenek, Çağatay ve Altay Türklerinde de *sokkı* söylenişi ile birlikte yaşamıştır. Kırgîz Türkleri ise, yalnızca *soku* diyorlardı 11). Tabiî olarak Kırgızlarda, bu âlet ile ilgili fiiller de vardı: *Sokulamak, sokulatmak, sokuloo.* Yani, "havanda döğmek, havanda döğdürmek, havanda döğme" gibi. Yine aynı Türklerde *sokku,* "düşmana darbe vurmak" anlayışına da geliyordu 12). Bu düşünce üzerinde yukarıda da durmuştuk.

Eski Anadolu'da "soku ve soku taşı" : Anadolu'da bu söz ve iş çok yaygın olarak kullanılıyordu: İlk Osmanlı çağında yazılmış olan türkçe kitaplarda, *sokku, soku* ve *soku-taşı* şöyle sözler ile açıklanıyordu: *1). "Deste-seng dedikleri taş ve soku". 2). "Dibek, yağ çıkaracak ting, yani soku-taşı". 3). "Sarmısak ve tuz döğmek için büyük taş dibek* 13).

Bu açık örneklerden sonra, mevzuu daha da derinleştirmeğe bir gerek yoktur. Şehirlileşmiş ve şehirlerde oturan Türkler, sarmısak, tuz ve buna benzer şeyleri döğmek için, evlerde küçük havanlar kullanıyorlardı. Köylerdeki büyük sokkular ise, buğday, pirinç ve buna benzer şeyleri döğüp, hazırlamak için birer *"üretme aracı"* idiler. Konuyu böyle ele alıp ve böyle anlamak gereklidir. İstanbul'un kalabalık bir mahallesinde bulunan bir evde, gömme büyük *sokku taşları* bulunamaz. Yoksa büyük şehirlerde üzeri sundurma ile kapatılmış, *"imeceye"* gelenlerin oturmaları için ayrı olarak yapılmış oturma yerleri ile döşenmiş *sokku - başları* görmenin imkânı yoktur.

Anadolu'da, büyük taş dibeklere *zoku, zokku* veya soku da denir. Tabiî olarak bu arada *"büyük dibek elleri"* için de, *soku* deniyordu.

C. "HAVAN ELİ" VE "DÖĞEÇ":

Havan, havanelsiz veya döğeçsiz, elbetteki olamazdı. Havaneli ile havan, birbirini tamamlayan iki âlettir. Bu sebeple eski Türkler, zaman zaman her ikisine de, aynı adı vermişlerdi. Bugünkü Anadolu'da da durum aynıdır. Tuz ve sarmısak döğmek için kullanılan, küçük havan ve havanelleri bugün de, modern evlerde bile kullanılmaktadır. Küçük havanlar ile havan elleri, eskiden de aşağı yukarı şimdikiler gibi idiler.

Fakat büyük dibeklerin döğeçleri, havan ellerinden büsbütün ayrı idi. Gerçi Çin'de pirinç döğmek için ağzı büyük, sopa şeklinde düz döğeçler vardı. Fakat Anadolu'daki büyük *sokku-eli*, kazma biçimindedir. Ağaç bir sapın ucuna takılmış, en az on santim kalınlığında ve elli santim uzunluğunda, kalın bir ağaçtan meydana gelmiştir. Kazma gibi vurularak, derin dibek içindeki şey, etrafa sıçramadan döğülürdü. Tabiî olarak bu şeyleri döğmek de, ayrı bir tecrübe gerektiriyordu.

1. "Döğeç", havan döğeci ve "tokaç, tokuç" :

Döğeç, tokaç, tokuç, Türklerin yaptıkları âlet adları idiler XV. ve XVI. yüzyılda Anadolu'da yazılmış türkçe sözlüklerde, şu sözler görülüyordu: *1). "Ağaçdan yapılmış sarımsak döğeci". 2). "Ağaç-*

dan düzülmüş yassı tokuç ve dögeç". 3). "Nesne uracak tokaç ve dögeç 14)".

Anadolu'daki halk ağızlarından yapılmış derlemelerden doğan *Derleme Sözlüğü* içinde de, *"havan-eli"* karşılığı olarak kullanılmış, *"dövecek, döveç, düğeç"* sözlerine rastlıyoruz. Aynı kaynakta, *"havan"* için de, *"dövçe, döveç, düğeç"* sözleri söyleniyordu.

2. "Elçek", havan ve dibek elçeği :

Havan elçeği, bilhassa eski Anadolu'da yazılmış türkçe sözlüklerde, farsça *hâven-deste* karşılığı olarak kullanılmıştır. Aslında bugünkü Anadolu'da da, bu gibi âletlere *elçek* denmektedir. Yine Derleme Sözlüğü içinde, *"eldeç, dibelcek"* gibi benzer deyişleri de görüyoruz. *Dibelcek* sözünün *dibek-elcek (?)* deyişi ile ilgisi olup olmadığını, ayrıca yerinde incelemek gereklidir.

3. "Soku" ve "soku eli" :

Yukarıda hem havan ve hem de havan eli için, aynı sözler kullanıldığını belirtmiştik. Fakat bizim Doğu Anadolu'da *"havan eli, sokku eli"* denmek yolu ile tokmak, dibekten ayrı görülmüştür. Buna rağmen eski Anadolu'da yazılmış kitaplarda, *"taş dibeğin tokmağı ki soku tâbir edilir* 15", denmekte idi. Derleme Sözlüğü içinde de havaneli ve dibek tokmağı için Anadolu'nun bir çok yerlerinde, *"soğu, soku, solku, salgı, salkı"* dendiğini gö-

rüyoruz. (B., bk.). Anadolu'daki, *"şapşak, takatuka, tıngırdak"* gibi sözler ise, benzetme yolu ile yapılmış, sözler olsa gerektirler. Bunlar da Derleme Sözlüğündedirler.

4. "Tokmak kapan, dibek tokmağı",

Bu gibi Anadolu sözlerini Ahmed Vefik Paşa toplamıştır 16). Eski Anadolu kitaplarında da bu deyişi görmüyor değiliz: *1). "Pirinç çeltiği döğecek tokmak". 2). "Taş dibeğin tokmağı"*, gibi 17). Tabiî olarak tokmak, bütün Türklerde geniş bir deyim olarak kullanılıyordu. *Çamaşır tokacı* ve *et tokucu* gibi tokmak çeşitleri ise, burada konumuz dışında kalmaktadır.

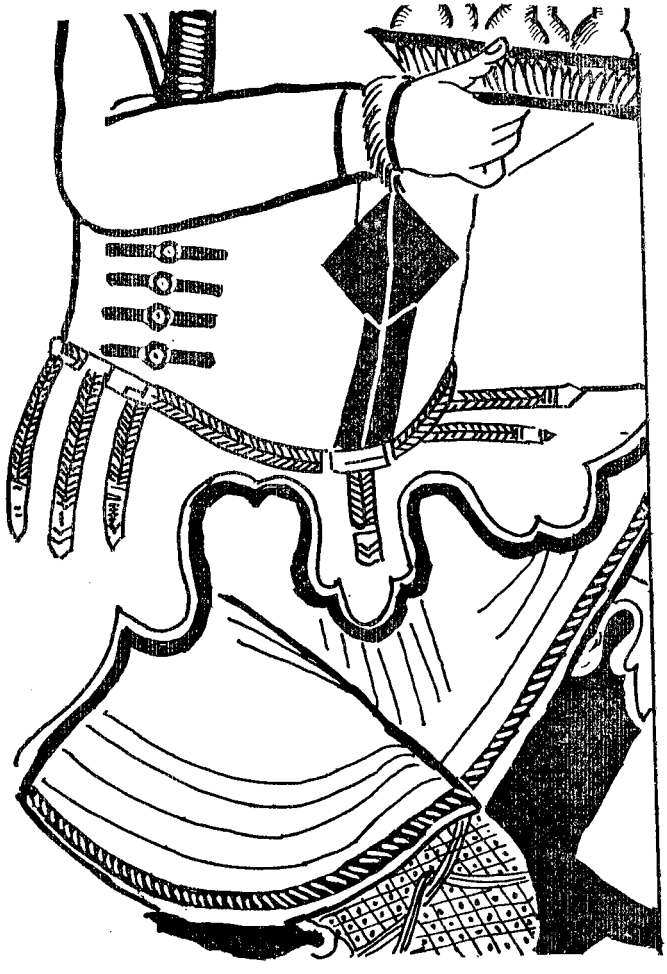
Türk kültürünün şaşılacak kadar büyük zenginliği, sadece şu havan ve havaneli konusunda bile, ortaya çıkmaktadır. Bu âletlerin farsça ve Arapça karşılıklarının büyük bir bölümü, Tarama Sözüğü içinde toplanmıştır. Çünkü bu taramaların çoğu, eski Anadolu'da türkçe olarak yazılmış farsça ve Arapça sözlüklerden alınmıştır. Eğer bu mevzuda fars ve arap tesirlerinin çok olduğunu düşünecekler olursa, lütfen bu kitapta verilen diğer tanıklara bakıp, Türk kültürünün sonsuz zenginliklerini kabul etsinler.

KADEH VE KÂSELER

İçki, ayran ve su içilen kadehler ile, içki içilen kâseleri birbirinden ayırabilmek, çok zordur. Küçük içki kadehlerinin her zaman ve heryerde kullanıldığı da şüphelidir. Sırlı bir kâse ile çorba, içki ve ayran da içilebilirdi. Bu kaplar, boy boy olabilir ve hepsine de aynı ad verilmiş olabilirdi. Bu sebeple, mevzuun güç olan yönü budur En iyisi, içinden birşeyler içilen kapları bir başlık altında toplayıp, Türklerce bu kaplara verilen adlara göre, bir sıralama yapmak olacaktır. Biz de böyle yaptık. Eski Türk kaynaklarında görülen kadeh adlarını alfabe dizisini göre sıraladık. Elbette ki bu bölümde yer alan kadeh ve kâse adları, bazı yer ve bölgelerde yaşamış olan Türklerce daha büyük kaplar için de söylenmiş olabilirdi. Bunları da belirtmeğe çalıştık. Bazan da büyük kaplar için söylenen sözler ise, bazı çağlarda kadehlere ad olarak verilmiştir. Özden ve temelden gelmeyen bu değişiklikler bizim araştırma düzenimizi bozmadı. Ancak yeri geldikçe bu çelişmeleri göstermekden de geri durmadık.

"AYAK", ESKİ TÜRK KADEHİ

Ayak Türk kültüründe, çok yaygın ve eski hatıraları olan, bir kadeh çeşidi ve adıdır. Burada sözün derin etimolojisi ile köklerine girecek değiliz. Bizim



Resim: 39. Meyva sunan bir Uygur beyi.

buradaki vazifemiz, eski Türk hayatını ana çizgileri ile aydınlığa kavuşturmaktır. *Ayak* sözü elbette ki farsçada da vardır. Ama farsçada bu, yeni görülen bir sözdür.

A. "AYAK" VE TÜRK KÜLTÜR ÇEVRELERİ :

1. "Ayak" sözünün Altay dillerindeki yayılış durumu :

Bilindiği üzere Sibirya dillerini de içine alan ve Kore'den Macaristan ovalarına kadar uzayan akraba dillere, "A l t a y d i l l e r i" adı verilmiştir. Türkçe de, bu dil grubunun içindedir. Altay dilleri içinde, en eski yazılı vesikaları olan kesim de hiç şüphe yok ki, Göktürk ve Uygur türkçesi idi. *Ayak* sözü ilk önce, U y g u r yazılarında görülmektedir. Dış tesirlerden uzak ve Sibirya'nın tundraları arasına, sıkışıp kalmış olan Y a k u t Türkleri de, içki kadehi veya kâsesi için *ayax* diyorlardı. Yine M o ğ o l dünyasının en eski yazılı kaynağı olan "Moğolların Gizli Tarihi" içinde, içki kadehi *ayaga,* topluluk içinde çok önemli bir rol oynuyordu. Bu gelenek, yalnızca Türklerin yaşadıkları bölgelerde kalmıyordu. Sibirya'nın en kuzey-doğu uçlarında yaşayan T u n g u z l a r bile, içki kadehine *hâga*; G o l d l a r ise, *ayan* adlarını veriyorlardı. Bu örnekler daha da çoğaltılabilir. Bu açıklamanın bile yeterli olduğunu düşünerek, mevzuu burada kesiyoruz.

2. İçki kadehinin, Türklerde değer kazanmasının sebepleri :

Türk kavimlerinin yayıldığı bütün Ortaasya ile, Doğu Avrupa'nın her bölgesinde, elinde bir içki kadehi tutan heykellere rastlamak mümkündür. Bu gelenek, Batı Türkistan ile Afganistan'a doğru da, yayılarak inmiştir. Hele Güney Sibirya, *"Elinde içki kadehi tutan heykeller"* ile doludur. Bu heykeler niçin yapılmışlardı veya ellerindeki bu kadehler, neyi anlatıyorlardı? Bu açıklama, burada konumuzun dışında kalmaktadır. Aynı konuya, *"Türklerde şölen ve toy"* başlıklı araştırmamızda yeniden döneceğiz. Ayrıca bu bölümümüzün sonunda, *"And ve yemin, dua ve yakarış, düğün ve toy, ölü aşı ve yuğ, yas törenlerinde"* içilen, içki ve içki kadehleri üzerinde de duracağız. Hakanların otağları ile evlerde içilen içkiler, düzenli bir tören ile protokola bağlı idi. İçki kadeh ve sürahilerinin konduğu küçük bir masa, devamlı olarak otağın ortasında dururdu. Ayrıca içkiye başlamadan önce *"Yer ve Su Tanrıları için, içki saçma"* da, yine çok sıkı ve belirlenmiş gelenekler ile, yerine getirilirdi. Aslında Türklerde adı geçen içki, k ı m ı z idi. K ı m ı z i ç m e ise, günlük yiyecek ve gıda yerine geçiyordu. Birçok gezginler Ortaasyalıların at sütlerinin bol olduğu mevsimlerde, yemek yerine yalnızca kımız içtiklerini, açık bir dil ile anlatmaktadırlar.

B. OĞUZLAR VE DİĞER TÜRKLERDE "AYAK" VE "ÇANAK" :

Batı Türkleri ve Oğuzlar

İçki kadehi veya tası dolayısı ile, Türk kültür tarihinin çok değerli bir dönemi ve gelenekleri de aydınlığa kavuşmaktadır. Bilindiği üzere Türkler, köklerindeki birliğe rağmen, *"Batı Türkleri"* ve *"Doğu Türkleri"*, diye başlıca iki ana bölüme ayrılmaktadırlar. Batı Türklerinin ana bölümü olan Oğuzlar aslında, *Batı Göktürk devleti*'nin Batıya kayan, bölümlerinden başka Türkler değil idiler. Bu sebeple çok erken çağlarda, belki de Göktürk devletinin olgunlaşma ve gelişme çağı olan VI. ve VII. yüzyıldan önce bile, Batıdaki kültürler ile bağlar kurmuşlardı. İran kültürü tâbiri yanlıştır. Çünkü çok eski çağlardan beri, Batı Türkistan ile Ortaasya'nın batılarında yerli olarak oturan, *Soğd* ve *Tacik* kavimleri ile, onların kültürleri vardı. Her ne kadar bunlara da bazı kitaplarda Fars deniyor ise de, Ortaasya'nın bu yerli halklarının, bizim anladığımız anlayışdaki Şiraz Farsları ile, hiç bir bağları yoktu. Bu çok mühim mesele üzerinde, kitabımızın birçok yerlerinde durduk. Zaten bu mesele anlaşılmadan, ne Türk tarihi, ne ne Türk kültür tarihi ve ne de ilim yapılabilir. İşte burada konumuz olan, ayak ve çanak sözlerine sıra gelince, Kaşgarlı Mahmud açılıyor ve gerçeği şöyle dile getiriyordu:

"Oğuzlar, Farslar ile düşüp kalkmağa başlayınca bir takım türkçe sözleri unuttular. Onun yerine farsça

sözler kullanır oldular. Nitekim Oğuzlar, kovaya aftabı derler. Farsçada ise, buna aftâbe denir. Yine bunun gibi (Oğuzlar), gerdanlık için klâde derler. Öbür Türkler, gerdanlığa bakan; kovaya ise kumgan derler" (1,431-432).

Kaşgarlı Mahmud bu çok değerli bilgiyi, Türklerin *Kumgan* sözü hakkındaki görüşlerini, ileri sürerken bize bırakmıştır. *Ayak*, yani içki kadehi veya tası hakkında, bilgi verirken de şöyle diyordu. Bu bilgi de Türk kültür tarihi bakımından büyük bir değer taşır. Aynı zamanda yukarıda verdiğimiz bilgiyi de tamamlamış olur :

"Ayak, kapkacak demektir. Bunu Oğuzlar bilmezler. Çanak derler" (1,84). Bu değerli bilgiden de anlaşılacağı gibi, dış tesirlerden ve Batıdan uzak olan Türkler, yalnızca *ayak* sözünü kullanıyorardı. Belki de *çanak* sözünden habersiz idiler. Az sonra Çanak anlayışını incelerken, aynı mevzua yeniden döneceğiz. Buna karşılık Oğuzlar o kadar erken çağlarda Batı ile bağlar kurmuşlardı ki, öz türkçe *ayak* sözünü bile unutmuşlardı. İşte bugünkü Anadolu kültürünün bir olgunlaşma ve gelişme çağı. Anadolu'da birçok yerlerde görülen *ayak* sözünü İran medeniyeti tesirlerine bağlayanlar, artık bundan sonra çok dikkatli olmalıdırlar. Bu fikirlerin ilmî bir değeri yoktur.

C. "AYAK" SÖZÜNÜN ESKİ TÜRKÇEDEKİ ÇEŞİTLİ KARŞILIKLARI :

1. Çanak anlayışına :

Yukarıda Kaşgarlı Mahmud'un kitabından alarak verdiğimiz, çok değerli bilgide de açık olarak görülmüştü: *Ayak* sözü eski Türklerce, hem çanak ve hem de kapkacak karşılığı olarak, kullanılıyordu. Topraktan yapılmış sırlı çanaklar da, elbette ki bir içki kadehi olarak kulanılabilirlerdi. Kırgız Türkleri bu içki çanaklarını mutfakta ve yemek odalarında bulunan kapkacaklardan ayırabilmek için, bunlara *ayak - tabak* demişlerdi 1).

2. Fincan veya kadeh anlayışına :

Aslında fincan denince, bugün bizim kahve içmek için kullandığımız, kulplu kahve fincanları hatıra gelmemelidir. Çinliler de *pirinç rakısı* için, çok küçük ve topraktan yapılmış *"içki fincanları"* kullanırlardı. Kadeh ise, fincanın büyüğüdür. Hocamız A. von Gabain'in, "Eski Türk grameri" adlı kitabında *ayak* sözü, *"fincan"* olarak tercüme edilmiştir. Bir içki kadehi olarak bu karşılık, yanlış değildir 2). "Moğolların Gizli Tarihi" inde de, daha *"büyük kadeh"* için, *ayaga* deyişi kullanılmıştır. *"İçki fincanı"* için ise, Çin dilinden alınmış olan *cung* sözü karşılığı verilmiştir (§ 179). Çünkü bunlar, Çinde kullanılan içki fincanları idiler Kırgız Türkleri de *ayak* sözünü, fincan karşılığı olarak söylemişlerdi 3).



Resim: 40. Kadeh tutan Göktürk çağı heykelcikleri.

"K a d e h" anlayışına gelince, bunu daha başka türlü düşünmek gereklidir. Ş a r a p elbette ki, küçük içki fincanları ile içilemezdi. Nitekim H a r e z m-ş a h l a r Türk kültür çevresinin en değerli kaynağı, *"şarap kadehi"* için, türkçe *çagırlık ayak* karşılığını veriyordu 4). Aynı esere sonradan yapılan ilâvede ise, *bortu ayaga*, yine "şarap kadehi" karşılığı olarak yazılmıştı. Nitekim D e d e K o r k u t kitabında da şöyle deniyordu: *"... Oğlan şarab içeriken, içmez oldı, altun ayağı elinden, yire çaldı..."* Yine aynı kaynağın başka bir yerinde de, D e l i D u m r u l Azrail'i görünce, şöyle diyordu: *"... Menüm görür gözlerim, görmez oldı, tutar menüm ellerüm tutmaz oldı, ditredi menüm canum cûşa geldi, altun ayağum elümden yire düşdi, ağzum içi buz kibi, süngüklerim tuz kibi oldı..."* Çünkü Deli Dumrul, Azrail'in gelişinden önce, içki âlemi yapmakta idi: *"Deli Dumrul kırk yigit ilen yiyüp içüp oturur iken, nagâhandan Azrail çıka geldi.."* (D-171, 4-17). Artık bu bilgilerden sonra, daha fazla birşey söyleyemiyeceğiz.

3. Sıvı ölçeği olarak "ayak" :

Aslında şimdi de fincan veya bardak, kaba bir ölçek olarak kullanılabilmektedir. Aynı tarif, eski Türkler için ve onların çağında da, düşünülebilirdi. U y g u r Türkleri çağında *ayak* denince, herhalde belirli büyüklükte bir kap veya bir fincan hatıra geliyordu. Bu sebeple Uygur Türkleri, bir ilâç tarifi yaparken, söze şöyle başlıyorlardı: *"Bir ayak ingek yagı..."* 6). Yani, "bir ayak inek yağı". Ayak yalnızca ilâç reçetelerinde değil; s u s a m ve ş a r a p gibi, tane ve

sıvı halindeki şeylerin, ölçülmesinde de ölçek olarak kullanılıyordu. Ölçek olarak yapılmış ,bardak veya kâseler için, *badır ayak* diye bir açıklama da yapılıyordu. *Badır, patır,* Türkler Ortaasya'da iken, Batı Türkistan'daki yerli S o ğ d kültüründen gelmiş bir söz idi. Bu mevzuu, Türk kadehlerinin çeşitlerini incelerken daha ayrıntılı olarak ele alacağız.

D. TÜRK KADEH VE TASLARININ ÇEŞİTLERİ:

1. Ağaçtan yapılmış kadeh ve kâseler :

Ortaasya'da kazılarda, bulunmuş fincan ve kadehlerin, ağaçtan yapılmışları yok değildi. Ancak biz bu kitabımızda, yazılı bilgilerden ayrılamıyoruz. Eski Türk kaynakları, ağaçtan yapılmış bir kadeh çeşidinden, söz açmıyorlardı. Ancak bu çeşit kadehleri, etnoğrafya bilgisi yolu ile, dış kültür tesirlerinden oldukça uzak kalmış olan Kırgız Türklerinde görebiliyoruz: Kırgız Türklerindeki bu kadehler, boyalı ve boyasız, sırsız olarak, iki çeşide ayrılıyorlardı. Ağaç eserler geniş olarak boyandıktan sonra, üzerinden de bir sır geçiriliyordu. A n a d o l u 'da da, böyle bir işleme geleneği vardır. Kırgız Türklerinde ayak adı ile anılan, ağaç kadeh ve kâseler şunlardır: *A). Sır-ayak:* Boyalı ve sırlı ayaklar. *B). Kara-ayak!* Boyasız ve sırsız; fakat kulpu bulunan ağaç çanaklardır 7).

2. "Altın ayak", altından yapılmış kadeh :

Altından yapılan kadehlerden, daha çok destanlarda söz açılır. D e d e K o r k u t kitabından alın-

mış, birkaç örneği yukarıda vermiştik. Bu örneklere bir tane daha katalım: "... *Kâfir kızları al şarabı, altun ayağile kalın Oğuz beglerine gezdürürler idi...*" (D-123,3). Altın ayak, hayatın da bir sembolü idi. Nitekim Kırgız Türkleri, *"Ölmeyen kişi ancak altın kadehten su içer"*, diyorlardı 8). Bu atasözünde de altın kadeh, altın ayak sözü ile açıklanıyordu. Az sonra aynı mevzua yeniden döneceğiz.

3. "Badır-ayak", ölçek çeşidinden kadeh :

Az önce de belirttiğimiz gibi, ölçek cinsinden olan bu kadehlere, ancak eski Uygurların günlük hayatlarında rastlıyoruz. *Badır* veya *batır* sözü kök bakımından, Sanskrit dilindeki *pâtra* sözünden gelmekte idi. Fakat bu gibi deyişler, Türklere Hindistan yolu ile değil; Batı Türkistan'da oturan, Soğd kavimleri ve Türkler arasındaki uzun kültür bağları sonunda girmişti. Çünkü bu söz, Soğd dilinde de *p'ttr* yazılışı ile yazılıyordu. *Badır,* hem hububat ve hem de sıvı ölçüsü idi. Şarap ölçeği olarak söylendiğinde, *badır-ayak* denmek yolu ile, *ayak* sözü ile birlikte belirleniyordu: *"Bir badır-ayak şarabı, bir kadeh (ayak) su ile kaynatıp"*; yani, *(Bir badır-ayak ḳor, bir ayak suv birle kaynturup* 9). Bu ilâç reçetesinde şarap, badır-ayak ile ölçüldüğü halde; ilâcın su kısmı ise, âdi bir kadeh ile ölçülmektedir. Susam ölçülürken ise, artık ayak veya kadeh sözüne lüzûm görülmüyordu: *"Karımtu (adlı kişiden) kendi badırı ile, oniki badır susam aldım"*; yani, *(Karımtu'dın öz badır birle oniki badır künçit aldım* 10).



Resim: 41. Meyva ve yemek sunan Uygurlar.

Badır ölçeği, sonradan - herhalde yine U y g u r l a r yolu ile olacak ki -, M o ğ o l l a r arasında da kullanılmıştır. Değerli mongolist V l a d i m i r t s o f, *"Mongolica I."* başlıklı yazısında, bu konuya dokunmuştur 11). Fakat maalesef bu değerli bilgin, *"Moğolların içtimaî teşkilâtı"* adlı eserinde olduğu gibi, bu yazısında da, U y g u r Türkleri ile Moğollar arasındaki derin kültür bağlarından, habersiz görünmektedir.

4. Boyanmış, sırlanmış ve boyanmamış ayak veya çanaklar :

Yukarıda boyalı sırlı *sır-ayaklar* ile, boyasız *kara-ayak* çeşitlerinden söz açmıştık. Bu çanaklar, Kırgız Türkleri tarafından yapılıyor ve böyle adlandırılıyorlardı. Tabiî olarak, topraktan yapılan kaplar da, boyanıp ve sırlanıyordu. Nitekim Kaşgarlı Mahmud'un verdiği şu örnek, bize bu konuda da, yeterli bilgiyi veriyordu: *"Çanakçı, çanağı (ayağı) sırladı":* yani, *(Ayakçı, ayak sırladı)* (3,296). Yine aynı kaynak, *"ayak sırlandı"* (2,246) ile *"ayak sırlattı",* yani *"çanağı boyattı"* örneklerin de vermektedir (2,340).

S ı r l ı ç a n a k, Yani boyalı ve nakışlı çanak için de, eski Türkler geniş olarak, *sırlıg ayak* diyorlardı. Bu örneği de Kaşgarlı Mahmud'dan öğreniyoruz. Bu da bize gösteriyor ki, eski Türkler ile şimdikiler arasında, geniş bir deyiş ve anlayış ayrılığı yoktu.

5. Camdan yapılmış çanak veya ayak :

Eski Türk kaynaklarında, camdan yapılmış içki kadehleri hakkında, şimdilik bir bilgi bulamadık.

Dış tesirlerden, oldukça uzak kalmış olan Kırgız Türkleri de, bizim ve İranlıların dedikleri gibi, camdan yapılmış içki kadehlerine, *câm* diyorlardı.

6. Çin'den gelen çini çanak veya ayaklar :

Çinden gelmiş olan içki kadehleri hakkındaki tek bilgiyi de, yine Kaşgarlı Mahmud'un kitabında bulabiliyoruz. Ona göre XI. yüzyıl Türkleri, bu Çin kadehlerine *Çeling ayak* diyorlardı (3,371). *Çeling* sözü çincedir. Ama şimdilik üzerinde duramıyacağız.

7. Kaşıklı çanak veya ayaklar :

"K a ş ı k" ile ilgili bölümümüzde, bu konu üzerinde daha geniş olarak durabilmiştik. Çünkü o bölümde, kaşık ile çanak arasındaki bağları da ayrıntıları ile belirtmeğe çalışmıştık. Çorba içilecek kepçe kaşıklar ile bal kaşıkları üzerinde de, durmuştuk. Kaşgarlı Mahmud, *"Kaşıklı kadeh, kâse veya çanak"*, yani *kaşuklug ayak* derken, neyi anlatmak istiyordu (1,497). Bunu açık olarak anlıyamıyoruz. Bilhassa kaşıklı olarak yapılmış çanaklardan mı; yoksa içinde, raslantı ile kaşık bulunan bir çanaktan mı, söz açmak istiyordu? Bunu bilemiyoruz.

8. Kırık, çatlak veya eski kadeh :

Yarık bugün olduğu gibi dün de, eski Türkler tarafından aynı mânâ karşılığı olarak söyleniyordu. Tabiî olarak, kırılmış ve parçalanmış olan bir çanak, kullanılmaz bir hale gelince, atılmış olacaktı. Böyle bir çanak çeşidinin, kaynaklarda yer alması düşünü-

lemez. Kaşgarlı Mahmud, *"ayağın yarığı veya çatlağı"* yani *ayaknıng yarukı* der iken, üzerinde çatlak bulunan bir çanaktan söz açmak istiyordu (III,15). Ayrıca başka bir yerde de, *"bu ayağın çatlağı var"*, *(bu ayaknıng yarukı bar)* diye, ayrı, bir örnek daha gösteriyordu (3,451). Tam olarak kırılmış çanakların, tamiri ve yapıştırılması da mümkün idi. Bunun üzerinde az sonra duracağız.

9. Kulplu ve kulpsuz çanak ve kadehler :

Eski Türkler k u l p veya sapa, geniş olarak *sap* derlerdi. Eski Anadolu kültürüne derin tesirler yapmış olan, H a r e z m ş a h l a r kültür çevresinde ise kulp için, *tutka* denmişti. Kırgız Türkleri ise kulpa, *tutkuç* diyorlardı. Bugünkü Anadolu'daki halk ağızlarında da, bunlara benzer deyişler vardır. Çünkü k u l p , tutulacak yer demektir. Eski Ortaasya'da kurulmuş olan, Türk devletlerinin topraklarında elde edilen eserlerin kulplarına, büyük bir değer verilmişti. Çünkü bir çanağın kulp kesimi, süslerin konabileceği ve bezenebilecek bir yer idi. Bu sebeple, türlü hayvan figürleri ile diğer süsler, hep kulp üzerine yerleştirilmişti. Yalnız topraktan değil; ağaçtan da kulplu çanaklar yapılırdı. Bunların boyasız ve âdi çeşitlerine Kırgız Türkleri *kara-ayak* derlerdi. Yine aynı Türkler, tütün öğütmek için kullanılan saplı çanaklara ise, *can-ayak* adını verirlerdi 12). Yalnız bu konuda *"halka şeklindeki kulplar"* ile *"uzun saplı kulpları"* birbirinden ayırd etmek gereklidir. Bu ikinci çeşidden kaplara, bugün Anadolu'da bile *saplı* adı verilir.

10. "Tepsili" kadeh ve çanaklar :

Eski Türkler, üzerine içki kadehleri ile yemek kaplarının konduğu, tepsiyi tanıyorlardı. Türklerin tepsileri ile ilgili, ayrı bir bölümümüz vardır. Ancak Kaşgarlı Mahmud, *"ayaklı, yani üzerinde kadeh veya çanak bulunan tepsi", (Ayaklıg tewsi)* den söz açıyordu (3,50). Ortaasya'daki hakan otağlarını görmüş olan gezginler, küçük bir masa üzerinde yer alan, içki kadeh ve sürahilerinden ısrar ile söz açmışlardı. Masa ve sofra ile ilgili bölümlerimizde, bu konuya yeniden döneceğiz. Aslında evin veya otağın, tör yani şeref yerine konmuş olan, içki kadehleri ile sürahilerin, tepsisiz olmaması gerekiyordu.

E. TÜRK KADEH VE KÂSELERİNİN KULLANILIŞ YERLERİ :

1. "And ve yemin" kadeh ve kâseleri:

"And içme" diye bilmeyerek söylediğimiz bu söz, hangi anlayış ve düşünceye dayanıyordu? Bugün A n a d o l u 'da da yemin etme yerine, çoğu zaman yine de, *yemin içme* denir. Daha çok eski Türk törelerini ilgilendiren bu mevzuu, burada inceleyecek değiliz. Tarih kaynakları bize, içki içme yolu ile yapılan and törenlerinden, haber veriyorlardı. Ancak bu kadehlerin çeşitleri hakkında ise, bize birşey söylemiyorlardı. Kırgızlar, "a n d i ç i l e n" bu kadehlere, *ant ayak* derlerdi. Kırgız Sözlüğü adlı, değerli bir eser yazan Y u d a h i n 'e göre, bu çok eski bir sözdür. Şimdiki Kırgızlarda, artık bunlar görülmüyordu 13).

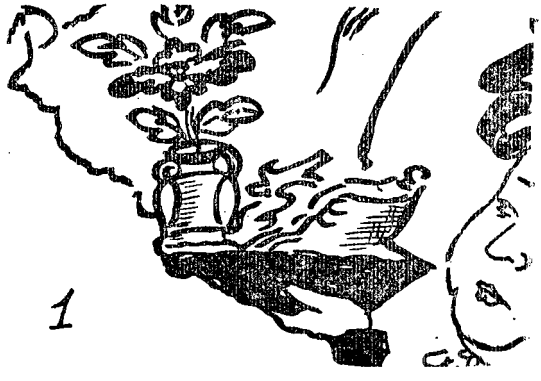
2. Dua ve alkış kadehleri :

Sofra ile ilgili yeme ve içme törelerini incelerken, bu konu üzerinde yeniden duracağız. Çünkü eski Türklerde, içki ve k ı m ı z, su içer gibi içilemezdi. Bunun da bir töresi vardı. İçki önce, kutsal yer ve sonra da yurtta bulunan, tös ve heykelciklere serpilirdi. Hakan otağında ise töreler, daha başka idi. Kırgız Türkleri, takdis ve dua için kullanılan bu kadehlere, *Bata-ayak* derlerdi. Tabiî olarak bu da, çok eski bir deyim idi.

3. Düğün ve toy kadehleri :

Kengeş meclisleri bilindiği üzere, eski A n a d o l u 'nun idare tarihinde de, önemli bir yer tutarlardı. Aslında *kengeş*, Çingiz-Han devletindeki *kurultay* müessesesinin, Türklerdeki karşılığıdır. Fakat Kırgız Türkleri bunu biraz daha başka türlü anlıyorlardı. Aslında her iki düşünce de, taban ve temel bakımından haklı ve aynı idiler. Batı Türklerinde *kengeş*, devlet idaresi ile ilgili idi. Kırgızlar ise, düğün ziyafetlerinde kullanılan kadehlere, *kengeş-ayak* diyorlardı 14).

"Yoğ-aşı", yani ölüyü anmak için verilen Türk ziyafetlerinde de içki yine belirli törelere uyularak içilirdi. Bunlarda da, düğün ve ziyafetlerde kullanılan, içki kadehleri kullanılırdı 15). Herhalde toy, düğün ziyafetleri ile ölü aşlarında veya hakanların otağlarındaki kadehler, kâse büyüklüğünde, kaba şeyler olmasa gerekti. Nitekim, Çingiz Han devleti çağında yapılmış olan minyatürlerde, bu kadehlerin bazı örneklerini görüyoruz. Resimler ile vereceğimiz açıklamalarımızda da bunlar görülecektir.





Resim: 42. Pişmiş et veya yemek sunan Uygurlar.

F. TÜRKLERDE SEMBOL OLARAK İÇKİ KADEHLERİ :

Türklerin günlük hayatında, içkinin ne kadar önem kazanabildiğini, tabiî olarak bilemiyoruz. Kanaatımızca hayvancı, ziraatçı veya at üstünde gezmeği daha çok seven Türklerin günlük hayatlarında, içki içmek için verebilecekleri vakitleri, çok az olmuştu. Aslında k ı m ı z bir içkiden çok, günlük bir gıda ve öğün idi. Örnek olarak gezginlerin gördüklerine göre, Çingiz Han çağında Ortaasyalılar, at sütlerinin bol olduğu zamanlarda k ı m ı z dan başka bir şey yemiyorlardı. (Bk. s. 57). Tabiî olarak büyük devlet kurmuş olan O ğ u z l a r ile B a t ı T ü r k l e r i n i, yoksul Ortaasyalılardan, kesin olarak ayırmak gereklidir. Buna rağmen *kengeş, sohbet meclisleri* ile *şölen yemeklerinde* içki içine, yarı yarıya bir din görüşü ve töreni şeklinde yapılıyordu. Müslümanlık bu görüş ve törenleri durdurmuştu. Buna rağmen bu eski gelenekler, bir sembol olarak yaşamıştı.

1. "Altın kadeh", hakanlık ve hâkimiyet sembolü :

A l t ı n, Türklerin islâmiyetten önce de, sonra da, değişmez bir hükûmdarlık sembolü idi. *Altın tamga, altın kur-kuşak* gibi, daha birçok hükûmdarlık sembollerini, buna örnek olarak gösterebiliriz. Bu mevzuda söze ilk önce, bize, yani O ğ u z l a r'a en yakın olan, D e d e K o r k u t'tan bir örnek vererek başlayalım :

"... Salur Kazan, yerinden turmuş idi. Toksan başlı ban evlerin kara yerün üzerine diktürmiş idi. Toksan yerde ala kalı ipek döşemiş idi. Seksen yerde badyalar kurılmış idi.

"Altun ayak surahiler düzülmiş idi. Tokuz kara gözlü, hub yüzlü, saçı ardına örilü, göksi kızıl düğmelü, elleri bileginden kınalu, parmakları nigarlu, mahbub kâfir kızları kalın Oğuz beglerine sağrak sürüp içerler idi" (D-36-1).

S a ğ r a k üzerinde, ayrı bir başlık altında, yeniden duracağız. Buradaki, *"Altun ayak surahiler"* sözü, bize biraz karanlık görünüyor. Gerçi yine Dede Korkut'taki, *"oğlan şarab içer iken içmez oldı, altun ayağı elinden yere çaldı"* veya Deli Dumrul'un, *"altun ayağum elümden düşdi"* sözlerinden, ayağın bir kadeh olduğu kesinlikle anlaşılmaktadır. Ama burada altun ayak, surahilerin bir açıklaması mıdır; yoksa *"altun ayak ve surahiler"* mi, denmek istenmiştir, bunu kesinlikle bilemiyoruz. Yalnız açık olan şudur ki altun ayak, Salur Kazan, Deli Karçar, Deli Dumrul gibi, *"Türk büyüklerinin birer sembolü"* idiler. Bunu daha fazla uzatmıyacağız. Az sonra *idişlig*, yani kadehli (içki) sözünün, Türklerde yalnız başına, nasıl bir mâna ifade ettiğini göstermeğe çalışacağız. *Âb-ı hayat* anlayışı, "su" bile demeden, yalnızca "idişlig, kadehli" sözünü söyleme ile, yetiniliyordu: *"Kadehli (hayat suyunu) sen alıp içtiğin için", (İdişlig ahır sen alıp içtükün),* yani, *"Sen ile soyun uzun bir hayata sahip olacaksınız"*, deniyordu (KB, R.6045). Az sonra bu konu üzerinde daha geniş olarak duracağız. Görülüyor ki Türkler, dışa-

rıdan ne kadar yeni fikirler almış olsalar bile, bunları kendilerinin en eski deyiş ve söyleyişleri ile, benzeştirmeği de becerebilmişlerdi.

2. "Altın kadeh", hayat ve yaşamanın sembolü:

"Baş, omuzlar üzerinde bulundukça ekmek bulunur", Kırgız Türkleri böyle diyorlardı. Gerçi anlatmak istedikleri bu idi. Ama söyledikleri sözler ise, daha başka idiler. Bu anlayışı, Yudahin'in açıklamalarından da öğreniyoruz. *"Ölbögön kişi altın ayaktan su içet"*, yani, *"ancak ölmeyip yaşayan kişiler, altın kadeh veya çanaktan su içerler* 16)". Bu Türk atasözündeki, türkçe sözlerin mânâsı, hem çok eski ve hem de çok derindir. Ölen kişiler için dikilen, *"ellerinde kadeh tutan heykelcikler"*, hangi düşünce için dikilmişlerdi? Biz bu konularda, ancak birer örnek vererek geçelim. Gerçeği bulamıyacağımız derinliklere pek inmeyelim.

3. Temiz kadeh ve çanaklar, konukseverliğin sembolü :

Aslında Kutadgu Bilig, "eğer konuk çağıracaksan, temiz ol", şartını koşuyordu. Ayrıca, "Kadeh, çanak, *sofra ve ev barkını temiz tut*", yani *(ayak, tergi, ev bark arıg tut)*, diyordu 17). Sonra da, *"odan, minderler ile döşenmiş; yiyecek ve içeceklerin de temiz olmalıdır"*, diye ilâve ediyordu. Yine aynı kaynak, içkisiz bir sofra düşünmüyordu: *"... Yemekte konuğun içeceğini eksik tutma; biri biter bitmez diğeri hazır bulunsun. Yemek yenilen yerde içecek de bulunmalı; yiyecek ve içecek birbirine denk olmalı-*

dır 18)"... Görülüyor ki yemek çanak ve tabaklarının yanında, içki kapları ve kadehleri de bulunuyordu. Bu içkilerin alkollü içkiler ve şarap olması şart değil idi. *"Türklerde içkiler"* ile ilgili bölümümüzde göstereceğimiz gibi, bunlar kımız veya bal şerbeti gibi, şerbetler de olabilirdi.

4. Büyük ayak veya çanak, zenginlik ve varlığın sembolü :

Yemek çanağı da yemeğin sembolü olmuştur. 9yrıca çanaktaki yemek de, varlığın ve yokluğun sembolüdür. A n a d o l u 'da da bununla ilgili bir çok örnekler verebiliriz. Ama dış tesirlerden uzak kalmış çok eski bir özellik taşıyan Kırgız Türklerinin şu atasözünü vermekle yetiniyoruz. Anadoludaki örnekleri bu öz ve temele göre, daha iyi değerlendirebiliriz:

"Dolu ve büyük çanağını (ayak) kötü kişiye gösterme", (camanga çong ayağıngdı körsöptö 19). Deyimlerin derinliklerine inildikçe, anlayış da derinleşmektedir.

İçki kadehleri ve kapkacak bir zenginlik sembolü olma dışında, bir kişinin malını mülkünü gösteren eşyalar idiler. Mal ve davarın yanında, kapkacak da, insanın varlıkları arasında sayılıyordu. XI. Yüzyılda Kaşgarlı Mahmud tarafından derlenmiş; fakat çok daha eski bir karakter gösteren ve şiir halinde yazılmış olan şu eski Türk halk atasözünde, bunu görebiliyoruz:

"Tavar yığıp indi akın; Korum kibi idhişin yuvar sakın!"

"Yığılmış malı bir sel geldi diye düşün!"
"Sahibini kaya gibi yuvarlar diye de düşün!"

Aynı zamanda içki kadehi *(idiş)*, gamı ve kederi gidermenin, ve neşelenmenin de bir sembolü idi. Yine XI. yüzyıl Türklerinden derlenmiş bir şiirde de şöyle deniyordu:

"Köğler kamug tüzüldi; ıvrık, idhiş tizildi!"
"Şarkılar düzüldü, ibrik ve kadehler dizildi!"

Bu Türk halk şiirini de yine, Kaşgarlı Mahmud derlemişti (3,132): *"Şarkı ve maniler düzülüyor; içlerinde içki bulunan ibrik ve kadehler ise diziliyor"*, diyordu. Eski Türkçenin, bu incelik ve derinliğine de, dikkat etmek gereklidir.

G. İÇKİ KADEHİ (AYAK) İLE İLGİLİ BAZI SÖZLER :

Kuru, dolu, boş kadehler ile kadehi gezdirme, çevirme, sürme gibi, daha birçok deyişler eski Türk kaynaklarında geçmektedir. (Bk.s.176). Bunlar, memleketimizde sayıları çok az olan, araştırıcılar tarafından bilinmektedir. Türk kültürü hakkında, ne çok yerinen ve ne de çok öğünenlere söz bırakmamak için, Türk milletine bunlardan birkaç örneği sunmağı yararlı görüyoruz.



1



2

Resim: 43. Fatih albümünde kadehli sahneler: (Ortaasya asıllı).

1. Kadeh ve sofrayı "başlama", idare etme :

Aşçılık ve sâkilik görevleri ile ilgili bölümlerimizde bu konu üzerinde çok daha geniş olarak duracağız. Kutadgu Bilig, *"kaplar ile kadehleri ve sofrayı idare eder (başlar) bu aşçıbaşı (aşbaşçısı)"*, diyor (R. 2824). Tabiî olarak burada söz konusu edilen *aşbaşçısı,* hakanların *aşçıbaşı* idi. Çok yüksek bir memuriyet idi.

2. Bulaşık içki kadehi ve çanağı :

İçki kadehleri ile yemek çanaklarının çok temiz olması gerektiğini yukarıda belirtmiştik. Kaşgarlı Mahmud, kadeh bulaşığı veya kiri için bir örnek veriyor. Bu örneğin ne için verildiğini de, pek bilemiyoruz. Ona göre XI. yüzyıl Türkleri, kadeh veya çanak bulaşığına, *ayak yukarı* diyorlardı (3,142).

3. Ayak çevirme, gezdirme, sürme ve içme :

A). Ayak çevirme : İçki kadeh veya çanağını evirip, çevirme işi, yalnız başına mânâsızdır. Ancak Kaşgarlı Mahmud'un verdiği, *"O, ayak, (yani içki kadehi veya çanağını) evirip çevirdi"*, yani, *(Ol ayak evürdi)* sözü de, bu anlayışla alınınca, biraz mânâsız oluyordu (3,178). "Kadeh sürme" mânâsına söylendiği de kesin olarak söylenemez.

B). Ayak gezdirme : Bu söz Dede Korkut'da çok görülür : *Tokuz kara gözlü, örme saçlu, elleri bilegünden kınalu, parmakları nigarlu, boğazları*

birer karış, kafir kızları al şarabı altun ayağ ile kalın Oğuz beglerine gezdürürler idi" (D-123, 3-7).

C). Ayak ve sağrak sürme: Daha eski türkçede, yani U y g u r Türklerinde, *sürme* yerine *ürme* diyorlardı: *"Eğer ayak (veya kadeh) sürüp (yemin ederse?) benim öz başım ölsün"* yani, *(ayak ürüp sözi çın bolsar, öz başım ölüm 20)..."* Diyordu. *Sağrak sürme,* D e d e K o r k u t'da da çok söylenir: *"... Boyu Uzun Burla Hatun'ı getirip sağrak sürdürmek gerek, dedi"* (D-51, 5).

4. Kadeh ve kadehten içme sembolü:

Bu bölümde de görüleceği üzere, içki kadehleri ile çanaklarının bir tek adı yoktu. Yukarıda içki kadehinin bir *"hayat sembolü"* olduğunu, belirtmeğe çalışmıştık. Şimdi K u t a d g u B i l i g'den şu şiiri okuyalım: *"İdişlig ahır sen alıp içtükün/tiriglig uzun bolgay yıldız köküng"*, yani, *(Kadehin içindekini sen alıp içtiğin için/kendinin ve soyunun hayatı uzun olacaktır 21).* Hakanlı veziri Odgurmış rüyâsında, bir merdiven görmüştü. Bundan sonra rüyâsını şöyle anlatıyordu: *"Ben bu basamaklara birer birer basarak yukarı çıktım. Merdivenin sonuna kadar kaç basamak olduğunu saydım. Son basamakta bir atlı bana su uzattı; ben de alıp dibine kadar içtim ve suya kandım. Ondan sonra göğe yükselerek, uçtum ve ve gözden kayboldum"*. Gerçi bu fikirler içinde yakındoğu edebiyatının âkisleri de görülmüyor değildi. Fakat bu, bir tesir kadar derin değil de; bir iz gibi yüzde kalıyordu. Fakat sözler ve anlayışlar, islâmiyetten önceki çağların devam ve akışı

gibi idiler. Örnek olarak *"kaptaki su"* demiyor da, *"kadehlik veya kaplık su"* yani, *(idhişlig suv)* diyordu (KB: R. 6035). Bu söz, verilen suyun bir tanıtması idi. Yine aynı rüyâdan söz açılırken, *"su"* bile demiyordu. Yalnızca *"idhişlig"*, yani "kadehli" sözü ile suyu tanıtıyordu (KB: R. 6045). *"Kadehlig suyu içtim, şimdi tamam"*, yani, *(idhişlig suvug içtim emdi tükel)*, der iken başka bir yerde de: *"kadehligi tam olarak içmiş bulunuyorum"* yani, *(İdhişlig turur men tükel içmişim)*. Diyordu (KB: R. 6057). Bizce bu, bize çok önemli bir gerçeği öğretiyordu.

İdhişlig, yani *"kadehlig"* veya *"kadehli"* denince, ister su, ister şarap, isterse kımız olsun, *"and, dua, saçış"* işlerindeki, kutsal amaçla kullanılan, *"tören kadehlerin"* den söz açılıyordu. Buna başka bir örnek ile, daha da pekiştirebiliriz: Eski Türklerde *köngüllüg,* yani "gönüllü" sözü, "akıllı, idrâk sahibi, ferâsetli, gönlü bol ve gönüle yakın" mânasına geliyordu. *"Köngüllüg* idiş" sözünü, "gönüllü kadeh" diye tercüme edersek, elbette ki hiç kimse, bundan birşey anlamıyacaktır. Ama eski U y g u r yazılarından birinde şöyle deniyordu: *Köngüllüg idişleri tolu bolup,* yani *"gönüllü, akıllı, ferasetli kadehleri dolu olup"*. Bu ne demektir? Bu sözlerin gerçek mânasını ancak, *Altun Yaruk* adlı bu kitabın, çincesine bakarak anlıyabiliyoruz. Sözü uzatmıyalım. Kutadgu Bilig'i de anlıyabilmek için, daha eskilere inmek gereklidir.

5. Dolu ve boş kadeh :

Dolu veya *toplu* sözünün kendisi türkçede, "içki kadehi" demektir. Türklerin içki kadehlerini alfabe-



Resim: 44. Kadeh tutan bir Uygur beyi.

sırasına göre incelemeğe çalıştık. Az sonra *dolu*'ya da sıra gelecektir. Yine sözü, Kaşgarlı Mahmud'un *tolu idhiş,* yani "dolu kadeh" veya kap örneği ile açalı (3,232): Yine 0, *ol ayak tolturdı* yani, *"o kadehi doldurdu"*, örneğini veriyordu (2,175). Aslında, *"doluluk"* da, eski Türklerde bir büyüklük sembolü idi. Az önce verdiğimiz bir örnekte de görüleceği üzere, *Altun Yaruk* adlı Uygur kitabı, töreyi ve Buda dininin kanunlarını öğrenmek ile, *"gönül kadehleri dolu"* olur, diyordu (Suv. 413,10). Okuyup, öğrenmeyenlerin ise, *"köngüllüg idhişleri"*, yani, *"akıl, idrâk, kavrayış veya gönül kadehleri boş oluyordu"*. Böylece eski Türklerin günlük yaşantıları ile, düşünce tarihinden birer örnek vermiş oluyoruz. Şimdi biraz daha geç çağlara çıkalım: Harezmşahlar Türk Kültür çevresinde, *"tola ayak, toldurdı ayaknı"* sözlerini görüyoruz 23). Aynı kültür çevresinde, *ayak tola çağır,* yani ayak, *"kadeh dolusu şarap"* gibi, Türk düşüncesinin güzel örneklerini de bulabiliyoruz 24). Kaşgarlı Mahmud'un XI. yüz yıl Türklerinden topladığı bir halk şiirinde, *"sağrak, (yani), kadeh gibi dolmuş, bir göz gibi", (sagrak tolu közleyü)* söylenişi ile, çok içli ve sembolik bir deyişe de rastlıyoruz (1,100). En iyisi "dolu" ile ilgili sözümüzü, Edirneli Nazmi'nin bir şiiri ile bitirelim: *"Sevdiğim elinde süci birle dolu 25)"*.

Boş ve kuru kadeh, eski Türklerde, *"gönül, akıl, bilgi ve kavrayış boşluğu veya yokluğu"* kadar, *"içilmiş, boşalmış kadeh"* anlayışlarını da karşılıyordu. Aslında eski Türkler, kadehin taşarcasına dolmasına, *toşgurmak* derlerdi. Ama içinde içki bulunmayan boş

kaba ise, *kurug ayak,* yani *"baş ve kuru kadeh"* veya çanak deyip geçiyorlardı 26).

6. "Sağrak'a (veya kadehe) değme" :

Sağrak, ayak veya *idiş* adlı eski Türk içki kadehlerinin, sembolik olarak, *"devlet ve ikbâl"* anlayışına geldiğini, yukarıda belirtmiş idik. Kadeh, bunların bir sembolü idi. "İran edebiyatında da böyle idi" diyecekler bulunursa, biz de hemen, bu anlayışın Budist ve Şamanist Türklerde de bulunduğu, cevabını vereceğiz. Yine Kaşgarlı Mahmud'un derlediği XI. yüzyıl Türklerinin söylediği bir halk atasözü şöyledir: *"Söz ile kadehe, sağrağa erişilir":* yani, *(savın sağrakka tegir).* Atasözünün türkçesi, XI. yüzyıldan daha eski bir özellik gösterir. Kaşgarlı Mahmud'un açıklamalarına göre bu Türk atasözünün mânâsı şudur: *"Kişi güzel sözü ile beğlerin içtiği kadehten bile içebilir ve ağırlanabilir"* (1,471).

7. "Çanak yalama", "çanak yalayıcı" :

Anadolu halk ağızlarında çanak yalayıcıya, yani dalkavuk ve riyakâr kimselere, *bamışçı* veya *yalağan* denir. Bu sözün köklerinin nereden geldiğini, burada söyleyebilecek durumda değiliz. Herhalde köpeklik ile, bir benzerlik olsa gerektir. Bu anlayışın dışında, yemek veya çorbayı yedikten sonra, çanağı yalama karşılığı, günlük hayat ile ilgili bir deyiş idi. Nitekim XI. yüzyıl Türkleri, *"er çanak*

yalgadı" veya *"yalgandı"*, diyorlardı 27). Anadolu'da bazı çanak çeşitlerine, *yalama* derler.

H. ÇANAKÇI (AYAKÇI) VE ÇANAK TÂMİRİ :

XI. yüzyılda yazılmış olan kaynaklarımızda *"çanakçı", (ayakçı),* yani çanak yapıp, satanlardan da söz açılmaktadır. Çanakçı, çanâğı yaptıktan sonra, onu bir de boyuyor ve ondan sonra da pişiriyordu. Nitekim bu çağ Türklerinin *"Çanakçı (ayakçı), çanağı (veya kadehi) boyadı, sırladı" :* yani, *(Ayakçı ayak sırladı)* şeklinde söylenmiş bir sözünü, kaynaklarımızda görüyoruz 28).

"Çanak tâmiri", daha çok kırılmış olan değerli durmuştuk. XI. yüzyıl Türkleri, "boyalı çanak veya kadeh" için, *sırlıg ayak* diyorlardı. *"Çanak boyattı"* veya *"çanak boyandı"* demek için de, *ayak sırlattı, ayak sırlandı* sözlerini kullanıyorlardı.

"Çanak tâmiri", daha çok kırılmış olan değerli çiniler için söz konusu olabilir. Eski türkçede *aşlama,* daha çok, "iki şeyi birbirine kenetleme" işi için söylenirdi. Kırılmış olan çanakların parçalarını, yanyana getirip yapıştırma da, bir *aşlama* idi. Bu sebeple eski Türkler, kırılan çanağın tâmirine, *ayak aşlama* derlerdi 29).



Resim: 45. Fatih albümünde bir çiçek sunuş;
(Ortaasya asıllı)

KADEHLER

I. İÇKÜ :

XI. yüzyıl Türkleri, *"içki içilen kap"* veya kadehe *içkü* adını veriyorlarmış. Bu deyim ile ilgili bilgiyi, yalnızca XI. yüzyılda Kaşgarlı Mahmud'un kitabında bulabiliyoruz. Eski U y g u r kitaplarında, içki kadehi mânasına gelen böyle bir söz bulamıyoruz. Eski U y g u r yazılarında görülen *içkü,* içilen içkidir. Eski U y g u r kitaplarında *içkü* sözü, çoğu zaman yalnız görülmez. Çünkü eski Türklerde, *"yeme-içme"*, hep bir arada olurdu. Bu sebeple Türkler ziyafet veya sohbet yemeği için, *"yegü içkü"* söylenişi ile, iki sözü bir arada söylerlerdi. Bu, *"yeme-içme"* demektir. Bundan başka isim halinde, *"aş içkü"* de denirdi. Bu da, "y e m e k ve i ç k i" demektir.

Gerçi eski Türklerde, *bıçmak* kökünden *bıçgu* ve *kesmek* kökünden de, *kesgi* gibi â l e t adları yapılmıyor değildi. Ancak *içmek* kökünden yapılabilecek, içki içilen âlet, yani *içkü* sözü için, biraz daha ihtiyatlı duracağız. Gerçi eski Anadolu'da, *"altun, gümüş içkü alâtı"* gibi sözleri görmüyor değiliz (Ali, 44). Aynı mânâda diğer bir deyişi de, eski M ı s ı r Türkleri ile K ı p ç a k Türk kültür çevresinin, önemli bir kaynağı olan İbn Mühenna'nın sözlüğünde görüyoruz (S.164,32).

II. İDİŞ, İDHİŞ VE EDİŞ :

Idiş sözü, eski Türk günlük hayatının, en mühim deyişlerinden biri idi. Ancak şu kadarını da söyleyelim ki, bu sözün kökü üzerinde, kesin bir sonuca varamadık. Kök meselesini, burada daha fazla zorlamayacağız. Ayrıca, tam anlamı ile bir içki kabı olan *idiş* sözünü, yalnızca Doğu Türkleri kesimlerinde çok görüyoruz. Doğuda bu kadar mühim olan bu söz, Batı Türkleri kültür çevrelerinde ise, hiç görülmüyordu. Veyahut da şimdilik biz göremedik. Bu söz bazan, *idiş* ve *idhiş* şeklinde yazılmıştır. Kaşgarlı Mahmud ve Kutadgu Bilig gibi mühim ve ana Türk kaynaklarında, her iki şekilde de yazılmıştır. Bazan birkaç satır aralık ile her iki yazılış arka arkaya ve bir arada söylenmiştir. Harezmşahlar kültür çevresi ile Çağatay edebiyatında ise bu söz, *Ediş* yazılışı ile görülür.

1. "İdiş, ediş" adlı Türk kabının şekli :

Türklerin diğer kültür sözlerinde olduğu gibi, bu deyişin de mânâ ve anlayışı, çeşitli Türk kesimleri ile çağlara göre değişmiştir. XI. yüzyıl Türklerinin türlü kesimlerde, idiş sözünden ne anladıklarını, yine en iyi Kaşgarlı Mahmud açıklamıştır. (1,61). Ona göre idiş sözü türlü Türk kesimlerinde üç değişik mânâ karşılığı olarak söyleniyordu: *1). Geniş olarak, "içki kadehi". 2). Tanrıdağlarının orta kesimlerinde yaşayan Yağma ve Tuhsı Türklerince "yemek". 3). Oğuzlar ile Argu bölgelerinde ise, tas, kap, tencere ile her türlü kapkacak için söyleniyordu.*

Kaşgarlı Mahmud durumu, o kadar güzel ve açık anlatmıştır ki, artık bizim bir şeyler söylememize, hiçbir sebep kalmamaktadır.

2. "İdiş", içki kadehi mânasına :

İdiş sözü, Uygur Türkleri ile Karahanlılarda, geniş olarak içki kadehi mânasına kullanılıyordu. Bunu, Kaşgarlı Mahmud'un XI. yüzyıl Türklerinden derlediği şu halk şiirinden de, anlıyabiliriz (3,132). Kaşgarlı Mahmud bunları bizzat kendisi mi toplamıştı; yoksa daha önce yazılmış kitaplardan mı, derlemişti. Bunu bilmemize, şimdilik hiçbir imkân yoktur. Ancak şiirlerin dilinden, XI. yüzyıldan çok daha eski oldukları anlaşılıyor. Çünkü o çağın türkçe gramer kaideleri ile, bunları anlıyamayız :

"Köğler kamug tüzüldi, ıvrık idhiş tizildi,
"Sensiz özüm özeldi, kelgil amul oynalım!"
"Şarkılar hep düzüldü, ibrik kadeh dizildi.
"Seni özüm özledi, gel de sessiz oynayalım!"

Burada adı geçen *ıvrık,* yani ibrik, *"içki sürahileri"* olsa gerektir. Sürahi ile kadeh, içki meclis veya sohbetinde, elbetteki birbirlerinden ayrılamazlardı. Başka bir Uygur yazısında ise, *idiş* ile *ayak,* eş mânada olarak, yanyana görülmektedirler. Bu iki sözü yanyana getirerek söylemek, - belki de çincenin tesiri ile -, eski Türklerin yazış ve söyleyişinde çok yaygın idi: *"... Uzun donlu, (Kadınlar), idiş ve ayaklarını, (yani içki kadehlerini) koyup varmışlar": yani, (Uzun tonlug idişin ayakın kodupan barmış 1).*

Kutadgu Bilig'de, artık deyişler ile anlayışlar, iyice belirlenmişlerdi. Biz Kutadgu Bilig'in orijinal metinlerinden, *idiş* veya *idhiş* sözleri nerelerde geçiyorsa, hepsini birer birer kontrol edip, inceledik. Bu büyük ve değerli eserde idiş sözü, yalnızca içki kadehi veya içki ile ilgili olan, sözler arasında geçmektedir: *"Eğer bir içki kadehinde tüy (veya bir sakal kılı) bulunursa, (konuğu ağırlamada) bir yarar sağlamaz"*: yani, *(İdişte tü bolsa, yaragsız bolur 2).*

İçki herşey ile içilebilir. Ancak ayrı bir kadeh ile içilirse bu, bir şölen, tören veya Tanrıyı ağırlamanın bir sembolü olur. Bu sebeple, *"âb-ı hayat"*, hayat suyu için aynı kaynak, *"Kadehli su" (İdişlig suv)* diyordu 3).

"Sâkiler" için de Kutadgu Bilig'de, yine *idiş* kökünden türemiş olan, bazı unvan ve deyişler kullanılıyordu. Konuklara veya hakana içki tutan kişilere, bazan doğrudan doğruya, *"idişçi"* deniyordu: *"İçki tutan kişi temiz ve yüzü de güzel olsun"*: yani, *(İdişçi arıg bolsa, körlüg yüzü 4).* Ancak bu sebeple içki içenler, içkiyi içlerine ve ruhlarına sindirebilirlerdi. Yine aynı kaynak sâkiler için, bizim de bugün dediğimiz gibi, *"İçki tutan", (içki tutguçı),* deyip geçiyordu 5). Aynı konu üzerinde ayrı bölümlerimizde çok defa durduk. Verdiğimiz bu örnekler de, *idiş* sözü ile içki kadehi arasındaki bağları, yeterince göstermektedir.

Büyük devlet kurmuş olan Türkler ile, dağ başlarında veya çöllerde kalmış olan Türkler ve Moğol-

ları, kültür bakımından bu kitabımızda, kesin olarak birbirinden ayırmağa dikkat ettik. Nitekim Kutadgu Bilig, içki tutan sâki, yani *(idiş tutguci)*'nin, sakalsız olmasını istiyordu: *"Sâki, yani içki tutanın sakalsız olması gerek, dedi"*: Yani, *(Sakalsız kerek tip idiş tutguçı)* (KB: R.2919). Yine aynı kaynak başka bir yerde de, "konuklar ile büyüklere içki tutanların, sakalsız olmalarının gereğini", bize anlatıyordu: *"Kadehte tüy bulunursa, o ağırlamanın bir yararı olmaz"*: Yani, *(idişte tü bolsa yaragsız bolur)* (KB: R.2918).

3. "İdiş", kapkacak mânâsına:

Uygur ve Karahanlı devletlerinde *idiş* sözünün yalnızca "İçki kadehi" mânasına geldiğini göstermiştik. Batı Türklerine ve daha sonraki çağlara gelindikçe, sözün mânası biraz daha genişliyordu (Bk. S. 190).

SAĞRAK

"İbriğin boynu kaz gibi,
"Sağrak dolmuş göz gibi..."

(X. yüzyılda derlenmiş bir Türk şiiri)

Sağrak sözü hangi menşeden geliyordu? Bu kitap bir etimoloji kitabı değil; bir kültür tarihidir. *"İbrik"* ile ilgili bölümümüzde de gösterdiğimiz gibi, Türk kültür tarihinin karanlık kalan, çok mühim bir gelişme çağı vardır. Arapça *ibrık* sözü, bilemediğimiz çağlarda, Türkler arasına girmiş ve yaylalarda ya-

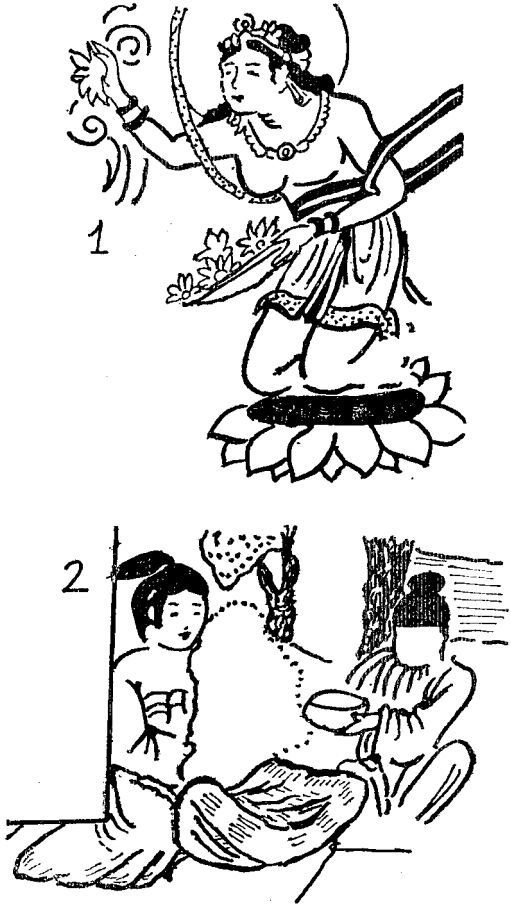
şayan Türklerde bile, *ıvrık* şeklinde söylenmeğe başlanmıştır. Gerçi bu sözlerin bulunduğu eski Türk şiirleri, XI. yüzyılda Kaşgarlı Mahmud tarafından derlenmiştir. Fakat şiirlerin yapısı, grameri ve söylenişi, çok daha eski çağların hususiyetlerini göstermektedir. Çünkü bunlar, halk şiirleri idiler. Bu sebeple XI. yüzyılda yazılmış olmaları kesin olarak düşünülemez. Bu kültür sözleri, Türkler arasına bu kadar yaygin ve derin olarak ne zaman girmişti? Bu arapça sözler Türklere ne zaman ve nasıl mal olabilmişlerdi? Yoksa bir etimoloji araştırmasında olduğu gibi, "kökü arapçadır" deyip geçmek ,Türk kültür tarihinin gelişmeleri ile eski Türklerin kültür bağları hakkında, bize hiçbir yarar sağlamaz. Diğer bölümlerde de söylediğimiz gibi, bizim için sözlerin menşei değil; *Sağrak* denen kadehin Türk içtimaî hayatındaki yeri ve içine konup içilendir.

Mütercim Asım Efendi'yi de, bir Türk olarak, bu konu ile ilgilenmiş görüyoruz. *Kamus* tercümesindeki bir notunu, bugünkü türkçemizle verelim: *"Es-sahire, saksıdan yapılır. Bu çeşit kabın adıdır. Meşraba çeşidindendir. Türkçede bu söz değiştirilerek sağrak denmiştir. Bazı yerlerde kupa derler 1)"*. Görülüyor ki bu büyük Türk bilgininin de, *sağrak* sözünün, - hiç olmazsa ek bakımından -, türkçe olup olmadığı üzerinde bir şüphesi vardı. Yine başka bir notunda ise, şöyle diyordu: *"Sağrak, lüleli bardaktır... Bu söz türkçedir, derler. Aslında tapu - sağrağı dedikleri, büyük kadeh budur 2)"*. Tapu sağrak'ı üzerinde az sonra duracağız. Asım Efendi, farsça *sâgar* sözünü çok iyi bil-

diği halde, büyük bir âlim olarak, çekingen davranmıyordu.

Türklerin *sagır* deyişi üzerinde ise, XI. yüzyılda Kaşgarlı Mahmud, şu açıklamada bulunuyordu: *"Sagır, içerisine şarap konulan, havana benzer bir kap 3)"*. Bu sözün, Farsların *sâgar* deyişi ile ilgisi, çok açıktır. Ancak Kaşgarlı Mahmud, bilemediğimiz eski çağlarda Türklere girmiş ve Türklerin günlük hayatlarında Türkleşmiş olan, bu söze bir menşe ve kök gösterme taraftarı değildir. Mahmud, o çağda bile, Türkler tarafından iyice benimsenmiç olan, yabancı deyişleri artık, türkçe olarak kabul etmiştir. Yoksa eserini arapça yazmış olan Kaşgarlı Mahmud'un, bu sözlerin Arap ve Fars köklerinden geldiğini, bilmemesine imkân yoktu. Nitekim *sağrak* sözünü açıklar iken de şöyle diyordu:

"Sağrak, sürahi, kendisi ile bir şey içilen kap ve kâsedir." Kaşgarlı Mahmud böyle bir açıklama yaptıktan sonra, şu atasözünü veriyordu: *"Savın sağrakka tegir, yani sözle, sürahi ve kadehe erişilir. Bu demektir ki, kişiler güzel sözleri ile beylerin (ve hakanların) içki içtikleri sürahiden, içki içebilir ve onlar tarafından ağırlanabilirler 4)."* Bu çok güzel açıklama, artık bizim için fazla birşey söylemeğe gerek bırakmamaktadır. Görülüyor ki Kaşgarlı Mahmud gibi büyük bir bilgin, -bizim gibi kendisinin de birçok dış tesirler hissetmiş olmasına rağmen-, yabancı bir menşeden, kesin olarak söz açmıyordu. Çünkü bu söz artık Türklerin malı olmuştu. Nitekim Türkler arasından derlemiş olduğu, iki Türk halk şiirini de, örnek olarak veriyordu. Kanaatımıza göre,



Resim: 46. Çiçek sunan bir uygur resmi ve Çin-Uygur usûlü bir sofra.

bu iki halk şiirindeki gramer ve deyiş, Kaşgarlı Mahmud'un yaşadığı çağdan daha eski idi:

"Iwrık başı kazlayu, sağrak tolu közleyü,
"Sakınç kudhı kizleyü, tün bile sevnelim!"
"İbriğin boynu kaz gibi, sağrak dolmuş göz gibi,
"Düşünceyi kuyuya gömer gibi, gece gündüz sevinelim!"

Yukarıda anlatılan bir eğlence, içki ve sohbet meclisidir. İbriğin başını ve emziğini bir kaz boynuna benzetmesi; içkiyi de dolmuş ve ağlayacak bir göze yakıştırması, zaten şiirin içliliğini, açığa vurmaktadır. Böyle bir mecliste, sıkıntı ve düşünceyi (sakınç) kuyuya gömer gibi gizlemek gereklidir. Sağrak sözünün, Türkler arasına böylesine girebilmesi için, herhalde birçok kültür gelişmelerinin, geçirilmiş olması gerekiyordu.

Kımız ve sağrak: K ı mı z, gerçi hafif alkollü bir içkidir. Ama, *"kımız, günlük bir öğün ve yemektir"*, diyenler de vardır. Sütlerin bol olduğu zamanlarda yemek yerine, gece gündüz yalnızca kımız içen, y a y l a c ı ve h a y v a n c ı T ü r k l e r de, görülmüştür. Kımız ile ilgili bölümümüzde bunu geniş olarak belirteceğiz. Çünkü kımızın, gıda ve kalori değeri yüksektir. Ama Türkler, bunun yanında et de yemiyor değillerdi. Nitekim XI. yüzyılda derlenmiş eski bir Türk şiirinde, *"yalnızca oğlak eti yeyip, kımız içip geçinen"* yaylacı Türklerden söz açılmakta idi. Fakat bu Türk bölüklerinin çok savaşçı ve yiğit olduklarından da, söz açılıyordu. Türlü Türk toplulukları ara-

sında savaşçılık ile tanınmış bir boyun da, kendine göre, bazı kültür gelişmelerini geçirmiş olması gerekli idi. 5):

"Oğrak eri tığrak, yemi anıng oğlak,
"Süti üze sağrak, yeri takı ağlak!"
"Oğrak boyunun erleri yiğittir, yemekleri ise oğlaktır,
"Sütlerinin üzerinde hep bir kadeh bulunur, yerleri ise çoraktır!"

Bu şiir bir "öğme ve medhiye" idi. Kısa; fakat öz bir tasvirdi. Dört satırda, bir kavmin yaşayışı ile, bütün yiğitlikleri belirtiliyordu. O ğ r a k adlı Türk boyunun yeri, çoraktı. Bu sebeple, yiyecekleri fazla birşey yok idi. Oğlak eti yiyorlar; ama içki, sohbet ve eğlenme meclisleri, yerinde idi. Çünkü k ı m ı z l a r ı n ı n üzerinde, her zaman için, bir kadeh *(sağrak)* bulunuyordu. Ama yiğitlik ve savaşçılık da onlara göre bir şey idi. Bu, bir kavmin kendi kendine yeterliği, uygun bir hayat düzeni ve mutluluk yolu idi. *Sağrak* deyişinin, çorak yerlerde yaşayan, bu yiğit Türk topluluklarının, konuşmalarına kadar girip girmediğini, bilmiyoruz. Ama bu şiiri, onlara yakın oturan Türk kesimlerinin düzdüğüne bakılırsa bu deyişin Türklerin en uzaktaki kesimlerine kadar inebildiği, düşünülebilir. Ama bu yayılma ne zaman ve nasıl olmuştu, bunu bilemiyoruz.

Anadolu'ya gelen Türklerde "sağrak" ve içki sohbeti: *Sağrak* deyişini, A n a d o l u 'da ilk önce D e d e K o r k u t kitabında görüyoruz. Dede Korkut

kitabının bir kısmının Ortaasya'da düzüldüğü veya hiç olmazsa taze O r t a a s y a hatıraları taşıdığı bir gerçek idi. O ğ u z b e y l e r i, bu değerli kültür hazinemize, yani Dede korkut kitabına göre, eğlenirken içki içerlerdi. Ama onların sağrak, yani kadehlerini, esir olarak aldıkları kâfir kızları sürerlerdi: *"Mahbup kâfir kızları kalın Oğuz beğlerine sağrak sürüp içerlerdi"* (D-36,8). Burada açık olarak görülüyor ki, *"sağrak sürmek"* veya *"sağrak sürdürmek"*, kendi başına bir deyiş idi. Başka bir yerde de kâfir beğleri şöyle diyorlardı: *"Boyu Uzun Burla Hatun'u getirip, sağrak sürdürmek gerek dedi"* (D-51,5). Hatunun kocası ise, hatuna, *"Kâfirin döşeğine varmayasun, sağrak sürmeyesin"*, diyordu (D-54,3). Kâfir, beğin otağını ve haremini talan eder *"Kırk Beğ kızı.. sağrak sürsün"*, diye alır (D-52,4). Yine kâfir, Kazan'ın hatunı için, *"... Kazan hatunıdır, çekün döşegümüze getürelüm, sağrak sürdürelüm"*, diye istekte bulunur (D-53,3). Türk kültürüne ait bilgilerin hepsi, mümkün olduğu kadar toplanmalı ve verilmelidir. Arada boşluk kalmaması ve verilmeyen bilgiler hakkında, milletimizde bir şüphe uyandırmamak gereklidir.

Sağrak, "Osmanlı çağında" da söylene söylene gelmiştir. Mütercim Asım Efendi'nin de, yerinde olarak söylediği gibi, *sağrak* sözü ne tam türkçe ve ne de farsça veya arapçadır. Türkler, Ortaasya'daki komşuları ile giriştikleri kültür bağları sonunda birçok yeni görüşler ve deyişler alarak, bunu kendilerine benzetmiş ve devam ettirmişlerdir. Bu sebeple, *"Osmanlı Türklerine fars veya araplardan*

geldi" gibi görüşler, tamamı ile yanlıştır. Türklerın bu yeni kültür gelişmesi ve söyleyişleri, *"Osmanlı çağında değil; Ortaasya'da başlamış ve Anadolu'da da devam etmişti."* İşte Türk kültür tarihinin, en önemli karakter ve metodu, bu görüşe dayanır. Ayrıca biz burada yalnızca vesikalara göre araştırma yapıyoruz. Nitekim Edirneli Nazmi bile, şöyle diyordu 6):

"Sevdiğim elinde süci birle tolu sağrak".
"Bir ak gül ile kırmızı gül gibi görünür,

Kanaatımız şudur ki, Edirneli Nazmi'nin yukarıdaki şiirinde görülen *sağrak,* Osmanlılar çağında değil; Ortaasya'da gelişmiş ve Anadolu'ya gelmiş bir deyiş idi. Yoksa, U y g u r Türklerinin *süci* deyişi bu şiirde nasıl görülebilirdi!

ÇANAK

Bugün çanak denince, hatırımıza ilk gelen şeyler, topraktan yapılmış kaplardır. Gerçi burada, mevzuumuz olan eski Türklerin çanak dedikleri kaplar da, topraktan yapılmışlardı. Ancak kaynaklarımızdan öğrendiğimize göre çanak sözü, topraktan yapılmış bütün kapkacağı içine alan, geniş bir deyiş değildi. Ayrıca bu sözün araştırılması, *"Oğuz Türkleri Kültür çevresi"* nin gelişmesi hakkında da, bize birçok şeyler öğretmektedir.

1. Çanak sözü ve Oğuz kültürünün gelişmesi :

O ğ u z l a r hakkında, bize birçok kaynaklar bilgi vermektedirler. Bu kaynakları dile getirme yolu ile meslektaşlarımız, bir çok değerli araştırmalar yapmışlardır. Ama bu kaynaklar, daha çok tarih oluşları üzerinde durmakta idiler. O ğ u z l a r ı n kültür değişmelerini, yine en iyi, diğer Türkleri de çok iyi tanıyan Kaşgarlı Mahmud görüyor ve bunları, yeri geldikçe yazıyordu. Bundan önceki bölümümüzde, *"Oğuzlar Farslar ile düşüp kalktıktan sonra birçok türkçe sözleri unuttular"* şeklinde söylenen bilgiyi vermiştik. (Bk. S. 313). Yine Kaşgarlı Mahmud, birşey içilen kap karşılığı olarak söylenen *ayak* deyimine gelmiş ve aynı mesele üzerinde durmuştu: *"Ayak, ... Oğuzlar bunu bilmezler. (Ayak yerine) çanak derler"* (1,84). Tabiî olarak burada, yeni bir mesele ortaya



Resim: 47. Yemek sunan bir Uygur saraylısı.

çıkmakta idi. Oğuzlar Batıya doğru yayıldıktan sonra, Batı Türkistan ve Ortaasya'nın yerlileri olan, Soğd ve farsçanın değişik bir ağzını konuşan, Tacikler ile yakın bağlar kurmuşlardı. Çünkü Türkler, ortaasya'nın bu eski ve yerli kavimleri ile, aynı kentin içinde veya çevrelerinde, yanyana oturuyorlardı. Bu durumda *çanak* sözü farsça mı idi, diye bir soru sorulabilir. *Çanak* sözünün, kök bakımından, farsça olduğuna inanmıyoruz. Varsın, farsça olduğunu buna inananlar ispatlasınlar. Çünkü bir vesika yoktur.

2. "Çanak" sözünün kökleri :

Aslında *çanak* sözünü diğer Türkler de biliyorlardı. Ancak Oğuzlar, *ayak* sözünü bilmiyorlar ve bunun yerine çanak diyorlardı. Eski Türk yazıları ile diğer Türk kaynaklarında, çanak sözüne rastlamadığımızı da, burada söylemek zorundayız.

"Çanak" sözünün Çin menşeleri : Çin dilinde, *çan (chan)* sözü, kadeh mânasına geliyordu. Bu söz, Uygur Türklerine de girmiştir. Çünkü bu Türk kesiminin, Çin ile ticaret ve kültür bakımından çok yakın bağları vardı. Türklerin de, *can, çan* adını verdikleri bu kadehler, eski Uygur tıb kitaplarında bir ilâç ölçüsü olarak anılıyorlardı. 1). *Can, çan* adlı bu kadeh Kore ve Mançurya dillerine de yayılmış ve bunları, değerli âlim Ram-

stedt, *"Kore dilinin etimolojisi"* adlı kitabında, -bilerek veya bilmeyerek-, Türklerin *çanak* sözü ile karşılaştırmıştı 2). Ahmed Vefik Paşa ise çanak sözünün, Türklere Yunancadan geldiğini düşünmüştü 3). Yukarıdaki kaynaklardan da öğrendiğimiz gibi, *Oğuz Türkleri* bu sözü, henüz daha Anadolu'ya gelmeden, Ortaasya'da iken biliyorlardı. Kırgız Türkleri de aynı mânâya gelen, bir *çanaç* sözünü kullanıyorlardı 4). Görülüyor ki *çanak* sözümüz, kök bakımından oldukça eski ve karanlıktır.

3. Çanak sözünün mânâsı:

Oğuzların *çanak* sözü, diğer Türklerin *ayak* sözlerinin bir karşılığı idi. Kaşgarlı Mahmud böyle diyordu (1,381). Ancak Türklerin, *ayak* sözü ile ilgili örnekler üzerinde, geniş olarak durmuştuk. Bu örneklere göre ayak, bir içki kabı veya kâsesi idi. Çanak ise, kap ve hatta tencere karşılığı olarak bile kullanılmıştı:

"Pışrulur yakrı kıyak, toşgurur yogrı çanak!"
"Türlü yağlar pişirilir, çanağı ve kabı doldurur!"

Yukarıdaki söz, yağlı yemeklerin lehinde söylenmiştir. Çünkü yağsız yemeklerde, kabı doldurup taşan bir görünüş yoktur. Kaşgarlı Mahmud'un derlediği bu söz, Batı Türkleri tarafından söylen-

miştir (3,32). *Çanak* burada tencere mânasına kullanılmıştır. *Yogrı* üzerinde de az sonra duracağız. (Bk.S...) XI. yüzyılda Türklerin, etrafa yayılmaları ile, sözlerin mânalarında da değişiklikler olmuştu. K u m a n Türklerinde de *çanak*, A n a d o l u'daki anlayışı ile söyleniyordu 5).

Küçük fincan, "Can, çan", üzerinde yukarıda durmuştuk. Eski U y g u r tıb kitaplarında, Çin'den Türklere girmiş olan bu fincanlardan da, şöyle bir söz açılıyordu: *"Bir çan fincanı şarabı, iki çan fincanı su ile kaynatıp...."*, yani *(Bir çan bor, iki çan suv birle çokartıp 6)"*. Bilindiği üzere A n a d o l u'nun bir çok yerlerinde de kaynatmak karşılığı olarak çokratmak sözü kullanılmaktadır. M o ğ o l l a r d a da *Cung (chung)* adlı, *"törenlerde içilen bir içki kadehi"* vardır. *Cung* sözü de Moğollara, çince'den gelmiştir. Hakanların içtiği kadehe Moğollar, *kökö cung*, yani *"Gök kadeh"* derlerdi. Bunun üzerinde Ş ö l e n l e r ile ilgili bölümümüzde yeniden duracağız.

"Çanaç" sözü, Kırgız Türklerinde görülür ve iki anlayışı vardır. Birinci mânası, t u l u m demektir. İkincisi ise, ç a n a k demektir 7). Burada çanaç ile çanak arasındaki, herhangi bir ilgiyi gösterebilecek durumda değiliz. Yine Kırgız Türkleri, içinde tütün öğütmek için kullandıkları kulplu

çanaklara, *canayak (Can-ayak?)* adı verirler 8). Çuvaşlar da, fincan veya kâseye *ça'ayek* derler 9). Herhalde bunun da, ayak ile bir ilgisi olsa gerek. Yalnız bunları, Rusların *çaşka sözünden* ayırmak gereklidir.

Çanak konusuna, *sağrak, çömlek* ve *su kapları* ile ilgili bölümlerimizde yeniden döneceğiz.

KAŞIK, KEPÇE VE ÇATAL

"Kuru kaşık, ağıza yaraşmaz,
"Kuru söz, kulağa yakışmaz."

(Eski Türk atasözü)

Kaşık da, yemek ve beslenme kültürünün, ana mevzularından biridir. Güney Asya kültür çevrelerinde yemek, geniş olarak el ile yenirdi. Öyle anlaşılıyor ki Türklerde, durum biraz daha değişik idi. En eski yazılı Türk kitapları bile, bize k a ş ı k hakkında bilgi vermektedirler. Şimdi olduğu gibi eskiden de, kaşık ile yenecek veya yenmeyecek yemekler vardı. Şimdi bile biz, bütün yemeklerimizi kaşık ile yemiyoruz.

"Çorba kaşığı", herhalde eski Türk kaşık çeşitlerinin ilk ve başlangıç tipi idi. Çünkü çorba, ancak kaşık ile icilebilir ve yenebilirdi. Eski Türkler ç o r b a y a, *mün* veya *bün* derlerdi. Fakat çorba kaşığı dendiği zaman, hatırımıza bugünkü modern çorba kaşıkları gelmemelidir.

"Çin çorba kaşıkları", küçük bir k e p ç e şeklindedir. Sapları kısadır. Fakat kepçe kısmı yuvarlak değildir. Beş santim kadar bir uzunlukta ve derindir. Kenarları da yuvarlak değil; köşelidir. Buna küçük bir "ç o r b a k e p ç e s i" dersek, daha yerinde olur. Buna rağmen, Türkistan'da yapılan kazı-

larda, bizim kaşıklarımıza benzer kaşıklar da ele geçmemiş değillerdir.

Görülüyor ki konuyu daha geniş bir metod ile ele almak gereklidir. Anadolu'da bile kaşık, küçük geldiği için, çorbayı kepçe ile veyahut da çift kaşıkla içenleri, duymuşuzdur. Bu sebeple kaşık ile kepçeyi, aynı başlık altında inceleme mecburiyeti duyduk.

A. TÜRKLERDE KAŞIK VE KAŞIK ÇEŞİTLERİ:

1. Yemekte kaşık kullanma mecburiyeti :

Yukarıda da belirttiğimiz gibi, ç o r b a içerken, bir kaşık kullanma gereği vardır. Güney Asya kavimlerinden bir çokları, çorbayı kâseden içerler. Çinliler ise, çorba ve pilâv için, küçük kepçe kaşıklardan yararlanırlardı. Fakat gördüğümüze göre buna, "kaşıkla içmek veya yemek" tâbirini kullanmak, oldukça zordur. Çünkü Çinliler, kâseyi ağızlarına dayayıp, pirinç veya çorbayı kaşıkla ağızlarına iterler. *Eski Türklerde durum nasıl idi?* Bu konuda kesin birşey söylemek çok zordur ama; elimizde bazı bilgiler de, yok değildir.

"O, balı kaşıkladı" yani, *(ol balıg kaşıkladı)* sözü, Kaşgarlı Mahmud'un kitabında geçiyordu (3,338). Bu örnekten de anlaşılıyor ki, herhalde s ü z m e b a l ı, Türkler bazan kaşık ile de yiyorlardı. Fakat Kaşgarlı Mahmud, ç o r b a için, halk dilinden verdiği bir örneğinde, *"çorbayı kaşıkladı"* demiyor; *kamıçladı* diyordu: *"Ol münüg kamıçladı"* (3,331). *Kamıç* sözü

üzerinde ayrıca duracağız. Ama yine aynı büyük araştırıcı, başka bir yerde de, *kaşıkladı* örneğini vermeden geri duramıyordu.

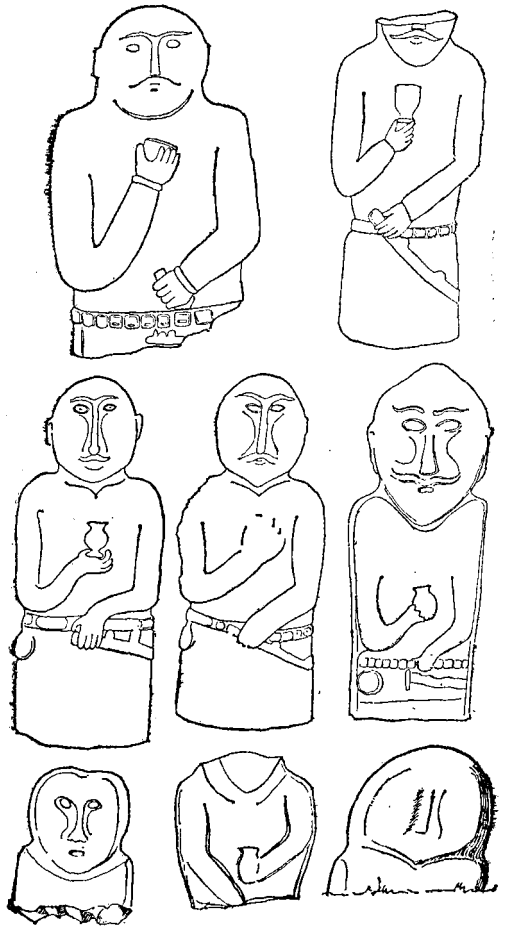
Kaşık ile ölçülen, eski Türk ilâç târifeleri :

"Üç kaşuk içzün", "Az eki kaşuk içsün", eski U y g u r tıb kitapları böyle diyorlardı. Yani bu, hasta ilâcı, *"üç kaşık içsin"* veya daha *"az iki kaşık içsin"* demek idi. Bu kaşıklar ne çeşit kaşıklar idiler? Renkli U y g u r duvar resimlerinden, yani fresklerinden ve yapılan kazılardan öğrendiğimize göre, U y g u r Türklerinin bu kaşıkları, bizimkilerden pek ayrı değil idiler. Yukarıdaki sözleri bir Uygur reçetesinden almıştık. Bu reçetenin son kısımları ise şöyledir: *Önce üç kaşık içsin; dördüncü gün de daha az iki kaşık içsin".* Yani, *(Aşnu üç k a ş u k içzün; törtünç kün az eki kaşuk içzün 1)".*

Duvar freskleri ile kazılarda bulunan kaşıkları, ayrı resimler ile gösterdik. Ancak bu kitapta yazılı ve kesin olan bilgilerimizi, menşeleri oldukça karanlık olan, bulunlular ile karıştırmak istemiyoruz. Anlaşıldığına göre Türkler, Ortaçağlarda bile kaşıklarını, geniş olarak ağaçtan yapıyor idiler:

Ağaç Kaşıklar :

Eski Türk kaynaklarında ağaçtan yapılmış Türk kaşıkları hakkında şimdilik bir bilgi bulamadık. Ama etnoğrafya derlemeleri bize, başlangıçta kaşıkların çoğunun, ağaçtan yapılmış oldukları görüşünü vermektedirler. Kırgız Türkleri, ağaçtan kaşık yapan



Resim: 48. Kadeh tutan Göktürk çağı beyleri.

"kaşıkçı" ları, *kırmacı* adı ile adlandırıyorlardı 2). *"Boyalı, sırlı kaşıklar"*, geniş olarak tahtadan yapılıyorlardı. Kırgız Türkleri, boyalı, sırlı tahta kaşıklara, *sır kaşık* diyorlardı 3). Yaylalarda oturan hayvancılar, her zaman kaşık almak veya yaptırmak için, kaşıkçı bulamazlardı. Bu sebeple, *"Evde yapma tahta kaşıklar"* da kullanırlardı. Evde yapılmış, biraz kabaca kaşıklar için ise yine Kırgız Türkleri, *çapma kaşık* diyorlardı. *Derleme Sözlüğü*'ne göre, Anadolu'da tahta kaşıklara, şu adları veriyorlardı: *"Çömçe, deli-kız, yaba kaşık"*. *Çömce* ve *yaba-kaşık* üzerinde az sonra yeniden duracağız. Topkapı Sarayı defterlerinde ise, *abanos kaşık*'tan söz ediliyordu. (S. 15d).

2. Kemik ve boynuzdan yapılan kaşıklar :

Kemik kaşıklar hakkında yalnızca bir tane vesikamız vardır. O da, Kaşgarlı Mahmud'un XI. yüzyıldaki derlemelerine dayanır. *"Kaşıklığ müngüz"*: yani, *"kaşık yapmak için hazırlanan boynuza denir"*, diyordu, Kaşgarlı Mahmud 4). Bu konu üzerinde bildiklerimizin hepsi bu kadardır. Topkapı Sarayı defterlerinde ise bir, *"sığır boynızı kaşık"* kaydı vardır (S. 15d).

3. Madenden yapılan kaşıklar :

Kaşıkların madenden yapıldığı hakkında, bizi aydınlatabilecek bir Türk vesikası bulamadık. Kazılarda elde edilen kaşıkları da, resimler arasında gösterdik. Kırgız Türkleri madenden yapılan kaşıklara *kalay kaşık* derlerdi.

4. Kaşıkların kullanıldıkları yerlere göre ad almalar :

Kaşıklar, yapıldıkları maddelere göre olduğu kadar, kullanıldıkları yerlere göre de, ad alıyorlardı. Biz bu kitabımızda geniş olarak, eski Türk bilgilerinden modern Türk geleneklerine kadar gelerek, Türk kültürleri arasında bir bağ kurmağa çalıştık. Burada da aynı metodu kullanarak, karışık bir liste yapacağız:

A). "Ayag", yani kadeh kaşığı : Kadeh veya içki içmek için, kullanılan kaplardaki kaşıkların, ne işe yaradığını açık olarak bilmiyoruz. Ancak Kaşgarlı Mahmud, XI. yüzyılda yaşamış olan Türklerden bir örnek veriyordu: "İçinde kaşığı bulunan kadeh veya içki kabı". Yani, *(Kaşuklug ayag)* (1,497). Belki de bu kaşık, kadehdeki balı ve sıvık yemeği karıştırmak veya içmek için kullanılıyordu. Öyle anlaşılıyor ki, kadeh veya bu çeşit kaplar, içlerindeki kaşıklar ile, bir hususiyet ve ayrılık kazanıyorlardı.

B). Bal kaşığı : Yukarıda Kaşgarlı Mahmud'un yazdığı, XI. yüzyıl Türklerinin söyledikleri, "o, balı kaşıkladı", yani, *(Ol, balı kaşıkladı),* örneğini vermiştik. Bundan da anlaşılıyor ki, bal yemek için de, bir kaşık kullanılıyordu. (3,338). Kırgız Türkleri de bal yemek için kullanılan kaşığa, *bal kaşık* ve çay kaşığına ise, *çay kaşık* diyorlardı 6).

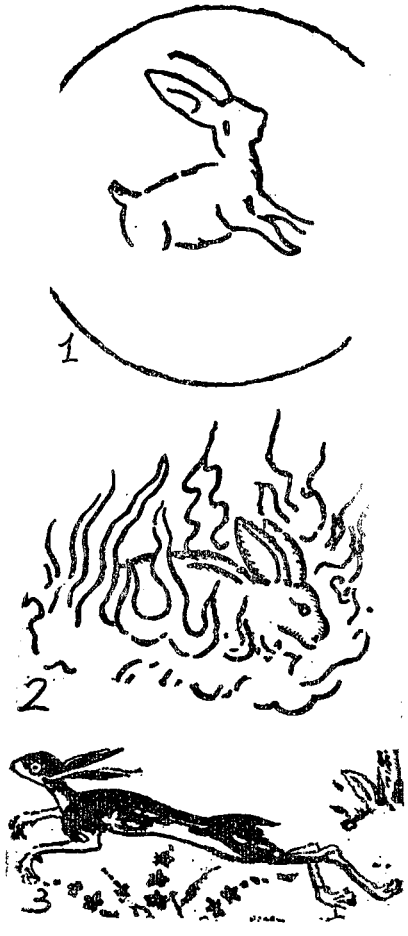
C). Çorba kaşığı : Çorba ile diğer sıvık yiyecekler de, eski Türkler tarafından kaşık ile içiliyordu. Yukarıda da belirttiğimiz gibi çorba içmek için kul-

lanılan kaşıklar, Çinkaşıkları gibi, biraz büyükçe olabiliyordu. Bu sebeple, XI. yüzyıl Türkleri, *"O, çorbayı kaşıkladı"*, yani o çağda konuşulan türkçe ile, *"Ol, münüg kamıçladı"* diyorlardı 7). *Kamıç* sözünü, kepçe ile ilgili bölümümüzde inceleyeceğiz.

Derleme Sözlüğü içinde de, bugünkü Anadolu'da büyük tahta kaşıklara *çömçe, çönçe* diyorlardı. Böylece kepçe ile kaşık, birbirine karıştırılmış oluyordu. Bu büyük tahta kaşıkları, bugün bile modern evlerimizde yemek karıştırmak için kullanmaktayız.

D). Pilâv kaşığı : Eski Türklerin pilâvı, ne ile yediklerini gösteren, çok eski ve açık bir bilgimiz yoktur. Uygur soyluları ile okumuşları herhalde pilâvı Çinliler gibi, *"Çin çubukları"* ile yiyorlardı. Çünkü Uygurların eski boyalı duvar resimlerinde, Uygur büyüklerinin kemerlerinde, kılıflarından asılı olarak duran, Çin çubuklarını görüyoruz. Halkın ise nasıl yediğini, kesin olarak bilmiyoruz. Kanaatımızca Türkler, herhalde Güney Asya kavimleri gibi pilâvı, elleri ile yemiyorlardı. Çünkü, *"tahtadan kaşık yapma"* geleneğinin bu kadar derin olarak yaygın bulunduğu bir kavimde, ele hiçbir gerek kalmasa gerektir. Bu gelenek üzerinde yukarıda durmuştuk. Osmanlı çağında ise ayrı olarak bir pilâv kaşığından söz açılır 9). Aynı kaynaklar, *soğukluk* ve *kahve* kaşıklarından da söz açarlar.

E). Düz kaşıklar: Bu kaşıklardan, Derleme Sözlüğü içinde bahsedilir. Bunlar, içi çukur olmayan kaşıklar idiler. Anadolu da bunlara, *kançal, yalavuç* adları da verilir.



Resim: 49. Uygurlarda (1, 2) ve Osmanlılarda tavşan (3) ve tavşan pişirme

5. Kaşığın bölümleri :

Eski Türk kültürü ile ilgili kaynaklarda, kaşıkların bölümleri hakkında, açık bir bilgi bulamıyoruz. Bu konuyu da karanlık bırakmamak için, O s m a n l ı kaynaklarının yardımına müracaat edeceğiz:

A) Kaşık sapı : Yukarıda, bıçak sapı üzerinde dururken, Türkler'deki s a p anlayışı üzerinde durmuştuk.

B). Kaşık ağızlığı : A h m e d V e f i k P a ş a ve R e d h o u s e 'a göre, kaşığı içinde taşımak için, ayrı olarak yapılmış bir kaba, "kaşık ağızlığı" deniyordu. Bilhassa, Türk ordusundaki askerler ve yolcular tarafından, bu kaşık kapları çok kullanılırdı.

C). Kaşık kepçesi : Yine aynı araştırıcılara göre, kaşığın kepçe, yanı yemek yenen geniş bölümüne, kaşık kepçesi denirdi 10). Biz yalnızca kaynakların söylediklerine göre yazıyoruz. Tabiî olarak bunlar ile ilgili, başka birçok deyişler de vardır.

6. Kaşık ile ilgili bazı atasözleri :

Biz yalnızca eski kaynaklara değer veriyoruz. Bu mevzu ile ilgili başlığımızda, bugünkü türkçe ile verdiğimiz eski bir Türk atasözünün, XI. yüzyılda söyleniş şekli ise, şöyle idi 11):

"Kurug kaşuk, ağızka yaraşmaz,
"Kurug söz, kulagka yakışmas!"
"Kuru başık, ağıza yaraşmaz,
"Kuru söz, kulağa yakışmaz!"

XI. yüzyıl Türkleri tarafından söylenen bu söz, sonraki Türkler tarafından da unutulmamıştır. R a d l o f, *"Türk halk edebiyatı örnekleri"* ile sözlüğünde, Kırım Türklerinden derlediği şu atasözünü de vermiştir: *"Boş kaşık, ağıza yaramaz* 12)". Kırgız Türklerine göre ise kaşık, bir küçüklük ölçüsü idi. Bu sebeple, *"gökte kaşık kadar (kaşıktay) bile bulut yok"*, derlerdi 13).

7. Kaşıklık, içine kaşık konulan "kaşık sepeti" :

Tabiî olarak eski Türklerde böyle bir sepet ile ilgili bir tâbiri bulamadık. Ancak A n a d o l u 'da k a ş ı k l ı k için kullanılan deyişler çok eski bir hususîyet göstermektedirler. Örnek olarak Anadolu'da söylenen, *kaşıkla* sözünü alalım : Bu sözün, *Kışlag, yaylag gibi,* "kaşık yeri mânâsını göstermesi bakımından, bizce çok önemli bir Türk kültürü belgesidir. Anadolu'da "kaşık yeri" anlayışında kullanılan, *kaşıklama, (kaşık-lama)* gibi bir yer eki ve sözü de, vardır.

K E P Ç E

Yukarıda kaşık ile ilgili bölümümüzde, eski Türklerin kepçelerinin de, boy boy oldukları üzerinde durmuştuk. Bazı Türk çorba kaşıklarının, Ç i n'deki çorba kepçecikleri gibi, kaşıktan büyükçe, köşeli kepçecikler olabileceklerini söylemiş ve üzerinde de durmuştuk. Hatta Kaşgarlı Mahmud'un derlediği bir örnek üzerinde bile durmuştuk. (Bk.s.213). Bu büyük araştırıcı, XI. yüzyıl Türklerinden verdiği bir örnekte,

"o, çorbayı kaşıkladı" yerine; *"ol münüg (yani çorbayı) kamıçladı"*, diyordu. Buradaki *kamıç* sözü, aslında k e p ç e demektir. Tabiî olarak bu sözü, *"o, çorbayı kepçeledi"* şeklinde de açıklayamayız. Çünkü kaynaklarımız, Türklerin *kamıç* sözü için, hem kepçe ve hem de kaşık anlayışını veriyorlardı. Kamıç sözüne az sonra yeniden döneceğiz. Ancak bu girişi yapmakla, bu meselelerin kolaya alınamıyacağını da belirtmek istedik.

TÜRKLERİN ESKİ KEPÇELERİ:

Biz bu Türk kültür sözünü, *Kamıç* kepçesi diye adlandırmak istiyoruz. Çünkü geniş olarak kepçe karşılığında kullanılan bu sözler, belirli kepçe çeşitlerini de karşılıyabiliyorlardı (Bk. S. 213).

1. Çalkağı:

Pişen bir yemeği çalkalama veya sopa ile karıştırma karşılığı olarak söylenen, bu çalkağı deyimini çok beğendik. T o k a t Reşadiye'sinin Çilehane dolayları ile diğer bazı yerler de t a v a için *çalgavuç, çalgavuş* adını da kullanırlar. Eski Anadolu Türk kültür çevresine yakın olan, Eski M ı s ı r Türkleri ile K ı p ç a k Türk kesimleri de "t a v a" için, *baylavuç* diyorlardı. Bunlar, Türk dilinin çok güzel ve estetik gelişmeleridir. Boyabat, B o l u ve B u r d u r çevrelerinde, harmandan sap toplamağa yarayan ucu eğri değnekler ile övendirenin ucundaki demire de, *kazağı* derler. Bunlar gibi fiil köklerinden âlet adı haline gelmiş olan bu A n a d o l u deyimleri, çok eski bir Türk karakteri gösterirler.

Kazan içindeki çamaşırı karıştırmak için kullanılan sopalar da vardı. Haymana civarlarında, kaynayan çamaşırı karıştırmağa yarayan sopaya ise, *kazankocası (Kazan-kocası)* diyorlardı. Bu bilgileri Derleme Sözlüğü içinde bulduk. "Kazan-kepçe" bağları da Türk geleneklerinde önemlidir. Radlof Sözlüğüne göre Altay Türkleri kapkacak veya kazan takımı için, *kazan kamış,* yani kazan kepçe diyorlardı (2,383-384).

2. Çömçe, çömçek ve çömüç :

Yalnız Anadolu'da değil; hemen hemen bütün Türk dünyasında, kepçe karşılığı olarak söylenen, çok yaygın bir söz vardır: Bu da, bir çok atasözleri ile mânilerimizde görülen, *çömçe* sözüdür. Uygur yazılarında çömçe'yi görmüyoruz. Aslında, din ve edebiyat üzerine yazılmış olan Uygur yazılarında, çömçe'den söz açılmış olması, pek beklenemez. Çömçe'ye yine ilk olarak, halk dili ile kültüründen, derin ve bilgili derlemeler yapmış olan, Kaşgarlı Mahmud'un kitabında rastlıyoruz.

Çömçe sözünün, farsçadaki *kefçe* paraleline bakılınca, kök bakımından türkçe olması, pek muhtemel görülmüyor. Öyle anlaşılıyor ki Kaşgarlı Mahmud'un çağından, yani XI. yüzyıldan çok önceleri, bu söz Türk kültürüne girmişti. Bu sebeple söz, iyiden iyiye türkçeleşmiş ve aslı ile, âdeta bir ilişiği kalmamış gibi idi. Zaten Kaşgarlı Mahmud'un bu sözü, Oğuzlardan toplamış olması da, bu görüşü desteklemektedir. Ortaasya'nın Batı kesimlerinde bulunan *Oğuzlar,* Batı Türkistan'daki *Soğd* ve *Tacik* kültürleri ile

yakın bağlar kurmuşlardı. Fakat bu yanlış anlaşılmasın. Bu bağlar, İran ve Şiraz ile değil idi. Oğuz kültürünün bu karakteri üzerinde, sık sık duracağız. (Bk. S. 200; 213.). Fakat Kırgız Türkleri, batırmak anlayışına, *çömörmek,* kovayı suya batırmak, *"Suuga çakanı çömördü",* diyorlardı (Yud. 285).

Brockelmann'ın *çumça* diye okuduğu bu sözü, Besim Atalay haklı olarak düzeltmiş ve *çömçe* yazmıştır 1). *Çömçe* sözünün, Kaşgarlı Mahmud'daki arapça karşılığı da, yine Brockelmann tarafından, münakaşa edilmiştir 2). Dozy'ye dayanan Brockelmann, bunu *"kaşık" (löffel)* olarak tercüme etmiştir. Halbuki Dozy, ağaçtan ve topraktan yapılmış büyük kepçeler (Cuiller) üzerinde durmuştu 3). Türklerin *kamıç,* yani kepçe veya kaşık sözünde rastladığımız güçlükler, *çömçe* sözünde de bizi karşılamaktadırlar. Gerçi eski İran sözlüklerinde de, ağaçtan yapılmış su kapları için söylenen, bir *çumçe* sözü ile karşılaşmıyor değiliz.

Eski Mısır ve Kıpçak kültür çevresinin önemli kaynaklarından biri olan Abu Hayyan'ın sözlüğüne göre, bu Türk kesimi de kepçeye, *çömçe* diyorlardı 4). Fakat aynı Türk kesiminin diğer önemli bir kaynağı olan, İbn Mühenna'nın sözlüğünde çömçe sözünün, nasıl olup da *çömüç, çümüç* şeklinde yazıldığını da, pek anlıyamıyoruz. Anadolu halk ağızlarında da, *"comca, cömçe, çemçe, çomçe, çömçe, çömçü, çöme, çönçe çumça, çümçe"* şekillerinde söylendiğini, Derleme Sözlüğü'ndeki geniş bilgilerden anlamaktayız. Kayseri, Çorum, Güney-doğu Anadolu ile Manisa çevrelerinde *çömçe,* ağaç kepçeler

için söylenmekte idi. Doğu Anadolu ile Tokatta ise, *çemçe* şekli, daha yaygındır.

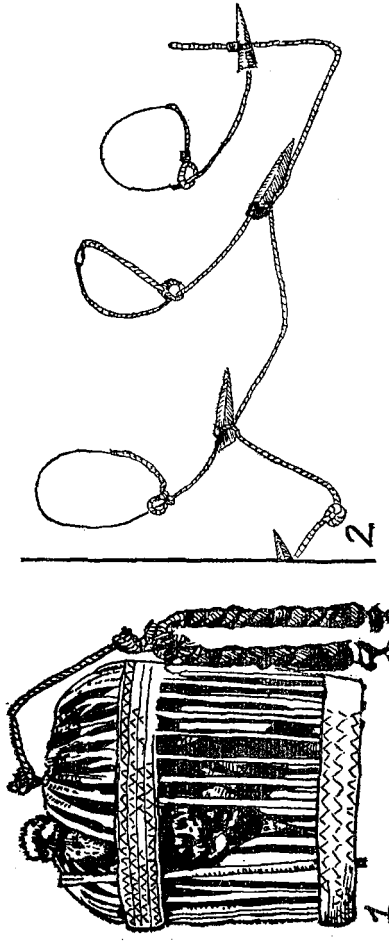
"Çömüç" söylenişi, daha çok Kırgız Türklerinde görülmektedir 5). İbn Mühenna Sözlüğü'ne göre bu söz, *çömüç çümuç(?)* şeklinde, Kıpçak Türk kesiminde de görülüyordu. Yine aynı söz Kuman Türklerinde ise, *çömiç* olarak ortaya çıkıyordu 6). Radlof bu sözü, diğer Türk ağızlarında da, *çumuç* olarak tesbit etmiştir 7). Türk kültürünün mayası, Anadolu'dadır. Anadolu'da ise kepçe, *çümüç, camuç* gibi, deyişler ile görülür. Derleme Sözlüğü'nde bu tanıklar vardır. Yine Anadolu'da *"toprak su kabı"* için de, *çömçü* denirdi. Belki de bu, çömlek sözünden bozulmuş idi. Anadolu'da, ağaçtan oyularak yapılmış, su kapları için söylenen, *çömçek* sözüde vardı. Konuyu daha fazla uzatmıyacağız.

3. Kepçe ve Türkler :

Kepçe sözünün aslı, eski İran dillerinden gelir. Daha sonraları *kafçe* şeklinde söylenen bu söz, çok eski İran dillerinde ise, *(Kpçky)* yazılışı ile yazılıyordu. Henning'in bu sözün kökleri hakkında, çok değerli bir araştırması vardır 8). *Kepçe, kefçe, kefçek* sözlerinin Osmanlılarda kazandıkları mânâların açıklanması, bizce en iyi olarak, Redhouse tarafından yapılmıştır 9). Asım Efendi ise açıklamalarında, halk bilgisine de değer vermiştir. Nitekim Kamus'da *kefçe* sözü için, *"kendisile daldırılub, nesne alınacak şeye derler"*, diyordu 10). Bu açıklama, âletin şekli bakımından değil; yaptığı iş bakımından idi.

Kepçe sözü, çok eski Türk kaynaklarında görülmüyordu. Kanaatımızca bu söz, ilk önce Harezmşahlar kültür çevresinde, kendini gösteriyordu. Bizim görüşlerimiz, yalnızca vesikalara dayanır. Bizden sonra yeni bilgiler gösterilecek olursa; elbette ki bizim görüşlerimiz de değişecektir. Yalnız şunu unutmayalım ki, Çingiz Han'dan sonra başlayan büyük Harezm göçleri sebebi ile Anadolu, Harezmşahlar kültürünün derin tesir ve baskıları altında kalmıştı. *Kepçe* sözü, eski Anadolu ile birlikte, Anadolu kültür çevresine yakın olan eski Mısır ve Kıpçak Türk kesimlerinde de görülüyordu 11).

Türkler *kefçe* sözünü, Ortaasya'da iken komşuları olan *Soğd* ve *Tacik* kültürlerinden çok erken çağlarda almışlardı. Bu sözü, zamanla *kepçe* şeklinde geliştirmişlerdi. *"Türk kültürünün şehirlileşme bölgesi"* olan Harezmşahlar kültür çevresinde, *kefçe* ile *kepçe,* sözleri henüz daha yanyana kullanılıyorlardı. *"Helvanın kefçesi",* yani *"helvanın kepçesi"* der iken, bu Türkler *kefçe* diyorlardı 12). *"Kepçe birle yer daru";* yani, *"kepçe ile ilâç yiyor"* derler iken ise, *kepçe* sözünü kullanıyorlardı 13). Görülüyor ki mevzuları, hemen birdenbire kolaya almak, doğru bir metod değildir. Kaynakların taranması, bize çok daha yeni bilgiler vereceklerdir. Bizim çağımızda ve bizim yapabildiklerimiz, ancak bu kadar olabildi.



Resim: 50. Doğu Türkistan'da bir keklik kafesi ve at kılından yapılmış bir keklik tuzağı. Anadolu'dakiler ile aynıdır.

KEPÇE ÇEŞİTLERİ :

Türklerde kepçe çeşitleri : Diğer ev âletleri gibi kepçeler de, gördükleri işe veyahut da yapıldıkları şeylere göre ayrılır ve bu hususiyetlerinden dolayı da, ad alırlardı. Elimizde şimdilik bulunan bilgilere göre, bunları kısa olarak sıralayacağız. Bizden sonra elbette ki bu çeşitler, çok daha genişleyecek ve kesinleşecektir:

A). Ağaç kepçeler : Ağaçtan, oyma yolu ile yapılmış olan kepçelerin çeşitleri çok geniştir. Bilhassa Ortaasya'da, örnek olarak Loulan'da ele geçmiş olan tahta kepçelerin sayı ve çeşitleri pek çoktur. Kırgız Türkleri, ağaçtan yapılmış büyük kepçelere, *suzgu* diyorlardı 14). Anadolu'da ise tahta kepçelere geniş olarak, *çömçe, çümçe* adı verilirdi.

B). Helva kepçesi : Elbette ki yalnızca helva için kullanılan, ayrı bir kepçe olamaz. Belki de vardı. Yalnız Harezmşahlar Türk kültür çevresinde, "helvanın kepçesi", *(helvanıng kefçesi),* diye bir bilgi bulunmaktadır 15). Helva geniş olarak tatlı şeyler için söylenmiştir. Bu sebeple *tatlı kaşığı* veya *helva kepçesi,* ayrı bir kepçe olabilirdi.

C). Delikli kepçeler : Bunlar, geniş olarak kevgir sınıfı içine giren kepçelerdir. Bu sebeple kevgiri, süzgeç bölümümüzde inceleyeceğiz.

D). İlâç kepçesi veya kaşığı : Yukarıda kaşık ile ilgili bölümümüzde, Uygur Türklerindeki ilâç kaşıklarını incelemiştik. (Bk. s. 209). Kaşık ile kepçe

eski Türk kültüründe, her zaman birbirine karıştırılmıştı. Yine H a r e z m ş a h l a r Türk kültür çevresinde, *"kepçe birle yer daru"*, yani, *"kepçe ile ilâç yiyor"*, deniyordu 16). Burada kaşık yerine, kepçe denmiş olması, akla daha yakındır.

E). Kaşık kepçesi : Türklerde ister kaşık veya isterse büyük kepçe olsun, birşey konulacak derince bir kaşık çukuruna, geniş olarak *kepçe* deniyordu. Nitekim O s m a n l ı kültüründe de kaşığın çukur yerine *kaşık kepçesi* adı veriliyordu 17).

F). Kısa saplı ve ağzı dar kepçeler : Derleme Sözlüğü içindeki sözlere göre, A n a d o l u 'da ki halk ağzında, "sapı kısa ve ağzı dar" olan kepçelere, *saplak, tilki* ve *toplu* adları veriliyordu.

G). Su kabağından yapılmış kepçeler: Bunlar yaygın olarak Anadolu'da görülür. Bunlara k e v g i r ile ilgili olarak, *kengir, kevgi* adları da verilirdi. Fakat bunlar da, birer çömçe idiler.

H). Taş kepçeler : Kepçelerin taştan yapılmış çeşitlerine pek rastlıyamadık. Yalnız A s ı m E f e n d i, aniin maddesini açıklar iken, *"taş çemçe"* demektedir 18).

M o ğ o l l a r ise, kepçe, kevgir ve kaşıkların hepsine birden, *şinaha* derlerdi. Bu deyimin incelenmesini, daha sonraya bırakıyaruz 19). Yine Kaşgarlı Mahmud'a göre, Ortaasya'da Isıg-göl kıyılarında oturan Ç i g i l Türkleri, Kepçe ve kutuya, *çöngek* adını verirlerdi (2,290).

YEMEK ÇATALI

Yemek çatalı nedir? Yemek çatalı, yemek kabının içinde bulunan, kesilerek hazırlanmış bir yemek parçasını veya eti, batırarak almağa ve ağıza götürmeğe yarayan, bir âlettir. El ile yemeğe alışmış kavimler, elbette ki böyle bir çatala, ihtiyaç duymazlardı. Afganistanın güneyi ile Hindistan'da pilâvın bile el ile yendiğini, biz kendi gözlerimiz ile gördük. Bizim iddiamız, Türklerin başlangıçta, et veya bir yemek parçasını, çatal, şiş veya bıçağın ucu ile alarak, yemiş olduklarıdır.

Çatal, yemek şişi veya bıçağı, hemen hemen aynı işleri gören, âletler idiler. Bu sebeple bu bölümümüzde, Türklerin kullandıkları bu üç âlet üzerinde de, ayrı ayrı duracağız. Çünkü her üçünün de yaptıkları iş aynı idi Yalnızca, şekilleri ayrı görünüşte idi.

Ortaasya kavimlerinin yemek çatalı kullandıklarına dair ilk bilgi, XIII. yüzyılda Cingiz Han'ın oğullarının, saray ve otağlarına bir elçilik görevi ile uğramış olan, Avrupalı seyyah ve rahip, Wilhelm Rubruk'un raporunda görülüyordu: *"Bir koyunun eti büyük bir kap içinde, bıçak ile küçük parçalar halinde kesiliyordu. Bundan sonra bıçakların ucu veya özel yapılmış bir çatal ile konukların ağzına veriliyordu 1)"*.

Rubruk'un bu çok önemli raporunu çeviren, bütün Fransız yazarları, yukarıda "çatal" olarak yazdığımız şeyi, *"Fouchette"* olarak tercüme etmiş-

lerdir. Bıçak ucu ile yapılan ikrâmları, az sonra "Türklerde yemek bıçağı" adlı bölümümüzde, ayrıca inceleyeceğiz.

"Yemek yeme ve sofra töresi", Türklerde çok önem verilen, bir protokola bağlı idi. Eski gezi raporlarında, bunu kesin olarak görüyoruz. Ortaasya'da lokmalar, ev sahibi tarafından konuğun ağzına verilirdi. Ünlü gezgin, P l a n o C a r p i n i şöyle diyordu: *"Et küçük bıçağın ucu ile kesilir. Herkesin, şeref ve rütbesine göre, ağzına verilirdi."* Bu konuları, "Yemek yeme ve sofra töreleri" başlıklı araştırmamızda, geniş olarak ele alacağız.

1. "Yemek çatalı", Anadolu'dan Ortaasya'ya :

Şimdiye kadar izlediğimiz araştırma metodu, Ortaasya'da yaşamış olan eski Türklerin kullandıkları kültür sözlerinin, Anadolu'daki paralellerini bulma idi. Bu bölümde ise, Türk kültürünü A n a d o l u'dan izleme yolu ile, O r t a a s y a'ya gitme metodunu deneyeceğiz. *Derleme Sözlüğü* içindeki örneklere bakılırsa, Anadolu Türkleri yemek çatalı için, *dirgen, zıpkın* ve *yaba-kaşık* gibi, deyişler kullanmakta idiler. Bunların hepsi, harmanda kullanılan, yaba ve tırmık gibi ziraat âletlerinin adlarıdır. Bu âletlerin Türk kökleri üzerinde, "Türklerde ziraat kültürü" adlı eserimizde geniş olarak durmuştuk.

"Harman yabası ve çatalı" gibi, âletler için söylenen sözlerin, A n a d o l u Türkleri tarafından yemek çatalı için de söylenmiş olması, üzerinde durulacak bir noktadır. Şimdi kullandığımız *çatal* sözü

de, halkın söylediklerinden daha açık ve belirli bir deyiş değildir. Bu sebeple Anadolu'da çatal karşılığı olarak söylenen sözleri, inceleme yolu ile konuya gireceğiz.

2. Türklerde "çatal" anlayışı :

Vesikalardan anladığımıza göre, Türklerde yaba veya çatal karşılığı olarak kullanılan en eski söz *adhrı* idi. Bu, bizim bugün söylediğimiz *ayrı* sözünden başka birşey değildir. Kaşgarlı Mahmud'a göre *adhrı, "buğday temizlemek için kullanılan bir âlettir. İki ucu olan bir şeye de, adhrı (yani ayrı) adı verilir"* (1,126). Ucu çatal şeklindeki değnekler, yalnızca harmanda değil; top oynamak için de kullanılırdı. Yine aynı yazara göre, ucu çatal olan bu değneklere de Türkler, yine *adhrı,* yani *"ayrı"* adını verirlerdi (2,22).

"Yaba" da, Anadolu ve Ortaasya Çağatay Türklerinin, ucu çatallı harman âletleri için, çok kullandıkları bir deyiş idi. Kırgız Türkleri ise bu âlete, *capa, capa tırmak* diyorlardı 2). Anadolu'daki *çapa* ve *tırmık* gibi Türk kültür sözlerinin, Ortaasya'nın yaylaları ile dağ başlarında bile söylendiğini görüyoruz. Çünkü her iki kavmin de kökleri ile kültürleri aynı idi.

"Ayrı" sözü ise, Türklerin Altay dağları gibi, çok uzak kesimlerinde bile yaşıyordu. Altay Türkleri ile Kırgız Türkleri, *yaba* veya *tırmık* için, *ayır, ayrı* veya *ayruş (ayrı-uuş),* yani, "ayrı uç" derlerdi 3). Konuyu uzatmıyalım.



Resim: 51. Oğuz destanında kurtları kovalayan "Barak" adlı köpek ve Göktürk çağı kaya yazılarında, domuz kovalayan bir av köpeği.

3. "Dirgen", Anadolu'da yemek çatalı :

Ahme Vefik Paşa her çağda ve her mevzuda büyüktür. Paşa, Anadolu'da *dirgen* adı verilen büyük bir yaba cinsini ele alıyor ve buna, *diren* adı da verildiğini söylüyordu 4). Bundan sonra Türk dili sözlüğü yazmış olan Redhouse ve Şemseddin Sami gibi âlimler, -anlayarak veya anlamayarak, bu mevzularda Paşa'yı izliyorlardı. Derleme Sözlüğü'ne göre, Anadolu'nun bazı yerlerinde büyük yabaya *dirgen* denmektedir. (B., bk.). Bu sözlükte, *dirgen* ile ilgili bir kaç sahife bilgi bulabiliyoruz. Fakat açıklamaları iyi yapılmamıştır. Paşa'ya göre, *"Diren, harman savurmak (için kullanılan) yaba cinsinin kalını. Çatal ağaç, büyük kürek gibisi"*, idi. Yine Paşa'nın yaptığı derlemeler arasında, *diren-yaba* adı da geçiyordu.

Bu açıklamaları yapmaktan maksadımız, Anadolu Türk kültürünün köklü derinliğini ve diğer Türk kültürleri ile, her mevzude gösterdiği yakın birliği göstermektir. Yine Anadolu'da görülen *yaba kaşık* deyişi ve kaşık çeşidi üzerinde de, ayrıca durulmalıdır. Anadolu'da, çatal karşılığı olarak söylenen *zıpkın* sözü de, herhalde bir benzetme olsa gerektir. Bu çeşit çatalların şekilleri hakkında da, fazla bir bilgimiz yoktur.

4. "Yalavuç", yalama kaşığı :

Yine Derleme Sözlüğüne göre Anadolu'da içi derin olmayan düz kaşıklara, *yalavuç* adı veriliyordu. Eski söylenişi *yalağuç (Yala-guç)* olması gereken bu söz, eski Türk dili ve Türk kültürü bakımın-

danda, ayrı bir ehemmiyet taşımaktadır. Bu kaşığın, pekmez, bal, macun gibi şeylerin, yalanmasında kullanıldığı anlaşılıyor. Deyimi, bir defa da yerinde inceleyemedik. Burada yalnızca, ehemmiyetine işaret etmekle yetindik.

YEMEK ŞİŞİ

Yemek yemede kullanılan çatallar ile şişler, yaptıkları iş bakımından, aşağı yukarı aynı idiler. Bugün bile biz, bazı et parçalarını, çöp ile yemeğe başladık. Bu, bir ihtiyaç, temizlik, kolaylık ve istek sonucudur. Türklerin, kebapların dizilerek pişirildiği büyük ocak şişlerini de biliyoruz. Yemek yemek için kullanılan şişler için ise, yine Kaşgarlı Mahmud'dan öğreniyoruz. Ona göre, *"Şiş, yemek yedikleri şiş"*, demektir (2,282). Rahmetli Besim Atalay bu sözü, *"tutmaç yedikleri şiş"* diye, türkçemize çeviriyor. Besim Atlay'ın, burada tutmaçtan ne anladığını, bilemiyoruz. Ama bu yemek şişleri ile, mantı gibi hamurlu lokmaların da yendiği veya yenebileceği anlaşılmaktadır. Biz yalnızca bir bilgi vermek yolu ile bu mevzua bir kılavuzluk etmeğe çalıştık. Bundan sonra aynı mevzu hakkında, birçok bilgilerin bulunabileceğini de ümid ediyoruz.

YEMEK YEMEK İÇİN KULLANILAN "KÜÇÜK BIÇAKLAR"

Yukarıda mutfak bıçakları ile ilgili konumuzda, Türklerin kullandıkları bıçak çeşitleri üzerinde, geniş olarak durmuştuk. XIII. yüzyılda, Ortaasya'ya

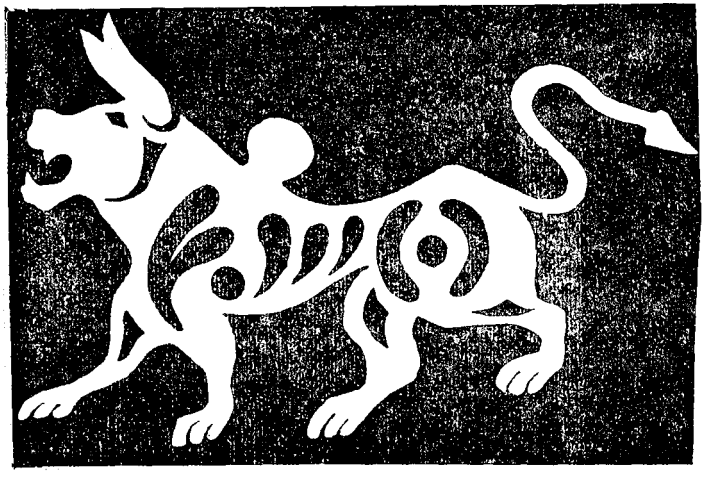
seyahat eden Rubruk'un verdiği bilgilerden, *"bir koyunun etinin, büyük bir kap içinde bir bıçak ile doğrandığı ve bir bıçak ile konukların ağzına"* verildiğini öğreniyoruz 5). Yine Papa'nın elçisi olarak, Çingiz Han'ın oğul ve torunlarının sarayları ile otağlarını ziyaret etmiş olan ünlü gezgin Plano Çarpini'nin gezi raporunda da, aynı bilgileri bulabiliyoruz: *"Et, küçük bir bıçağın ucu ile, herkesin sahip olduğu şeref ve rütbelerine göre ağızlarına"* verilirdi 6). Çingiz Han ile torunları, büyük bir İmparatorluk kurduktan sonra, çok zenginleşmişler ve sofraları ile yemek yeme töreleri de, buna göre değişmişti. Yoksa bit yiyen Moğollarda, Türklerdeki gibi saray sofrası törelerini aramak, boşunadır.

Sık sık belirttiğimiz gibi, Uygur duvar resimlerinde kemerlerine asılı küçük ve süslü bıçaklar taşıyan, Uygur Türkleri görülüyordu. Ancak hakan sofralarında, küçük de olsa, bıçak taşımanın sakıncalı olacağı, düşünülebilirdi. Çünkü Rubruk ve Carpini, hakanın otağına girmeden önce, aranmışlardı. Nitekim Kutadgu Bilig, *"Sofrada bıçak çıkarıp kemik sıyırma"*, yani *(Bıçak tartma onda, kötürme süngük 7)*, diyordu. Bu öğüt belki de görgü ve terbiye bakımından değerlendirilebilirdi. Bu mevzu üzerine tekrar döneceğiz.

KEBAP ŞİŞİ VE ISKARA

Şiş de, bir türlü ıskaradır. Ocak üzerine konan, tıpkı bir sac gibi. Eski Türklerde *"ekmek sacı"* ile *"kebap şişleri"*nin varlığından, kesin olarak haberi-





Resim: 52. Fatih albümünde bir yaban boğası ve Göktürk çağından önce görülen mukaddes bir boğa.

miz vardır. Ateş üzerinde, *"Et veya kuzu cevirmesi"* yapıldığını da biliyoruz. Kuzu veya tavuğu, Türklerin nasıl çevirdikleri hakkında, elimizde bir bilgi yoktur. Herhalde o çağda da, bugünküna yakın yollar ile, çevirmelerin yapıldığını düşünmek, akla yakın olsa gerektir.

"Kebap şişi" ile ilgili en eski vesikayı, yalnızca Kaşgarlı Mahmud'un verdiği bilgiler arasında bulabilmekteyiz. Bu büyük Türk araştırıcı ve derleyicisine göre, *şış* sözü, *kebap düzgeci* mânasına geliyordu. Bu büyük eseri dilimize çeviren Besim Atalay *şiş* sözünü, *"tutmac dizgeci"* diye açıklamakta idi (MK, 2,125). *Tutmac* ile ilgili bölümümüzde de göreceğimiz gibi, tutmac şiş kebabından çok daha ayrı bir şey idi. Belki şişte pişirilen, hamurlu yemekler de vardı. Fakat bizim buradaki vazifemiz, kitapların verdikleri bilgilerin dışına çıkmamaktır.

"Şiş" sözü, eski türkçede *sış* şeklinde söyleniyor ve yazılıyordu. Fakat Kaşgarlı Mahmud, bunu zaman zaman *şiş* şeklinde de, yazmıyor değildi (2,125). Bu mühim kaynağımız, şiş kebabının nasıl yapıldığını, ufak bilgiler ile de olsa, bize açıklamaktadır: *"Eti şişe taktı, düzdi":* Yani, *(Et sışka takturdı)* 2,174). Aslında eti, delme yolu ile şişlere düzme de vardır. Bu yol ile pişirilen etler ise yine aynı kaynağımız tarafından, şu örnek ile açıklanıyordu: *"O, eti şişe dızdi":* Yani, *(Ol etig şışka tevdi)* (2,14).

A n a d o lu 'da, *"kebap şişi"* için, *evreç* derler. Koyun, kuzu gibi hayvanların kebap edilmesi için kullanılan şişe de, *suğlu* deniyordu. Yine Anadolu'da, ocak üzerinde ıskara yerine kullanılan demirler için ise, *ateşlik, hadırgeç, kıskı* deniyordu. Bunları, kebap şişinden ayırmak gereklidir. Türklerin *şişlig* sözü, Batıda *şaşlığ* ve Moğollarda ise *şoşlıg* şekline girmiştir.

KAZAN

"Kazana yakın olma, karası bulaşır"
(Eski bir Türk atasözü)

Kazan ve tencere ile karalık, birbirinden ayrılmayan hususiyetlerdir. Bu sebeple *kazan karası* üzerinde, her Türk bölgesinde çeşitli şeyler söylenmiştir. Bu konu üzerinde de, ayrıca duracağız. K a z a n, t e n c e r e ve t a v a, aynı işi gören üç pişirme âletidir. Aralarındaki ayrılıklar da ancak boylarının büyük olmasından ileri gelmektedir. Tencere boyuna yakın kazanların bulunabileceği gibi; kazan gibi görünen, büyük tencereler de vardır. İşte bu iki mevzu içinde, bize türlü güçlükler çıkaran nokta, bu iki pişirme âletinin, birbirlerine çok yakın olmalarıdır. Bu sebeple Türkler, kazan için söyledikleri bir sözü, bazan tencere ve hatta tava için bile söylemişlerdir. Bu sebeple okuyucularımız aynı deyimlerin, sık sık ayrı mânâlarda kullanıldıklarını göreceklerdir. Bu bakımdan, tencere ve tava ile ilgili bölümlerimizi, hep birlikte ve aralarında ilgiler kurmak yolu ile okumakta, bir yarar vardır.

"Kazan" sözünün kök bakımından, türkçe olduğuna inanmıyoruz. Zaten eski U y g u r yazıları ile, XI. yüzyılın ikinci yarısında yazılmış olan Kaşgarlı Mahmud'un kitabında, kazan sözünü göreme-

miş olmamız da, bu görüşümüzü doğrulamaktadır. Öyle anlaşılıyor ki, Oğuzlar Batıya doğru ilerledikçe, İran dillerinin eski ağızlarını konuşan Batı Türkistan'ın eski ve yerli halklarından bu sözü öğrenmişlerdi. Sonra da sözü, kendilerine benzeştirip, türkçeleştirmişlerdi. Nitekim Mütercim Asım Efendi, farsça *hâjgân* sözünü açıklarken, *"Hâjgân, bakır büyük bir tenceredir, halk (bunu) tahrif edip, kazgan derler"*, diye derin bir görüş ile, bize yol göstermektedir 1). Türklerin bu sözü, ne zaman alıp, kullanmağa başladıklarını kestirebilmek, elbette ki çok güçtür. Ama Türklerin Anadolu'ya gelişlerinden önce, bu sözü bildikleri bir gerçek idi.

A. "KAZAN" VE "KAZGAN" :

1. "Kazan" ve "kazgan" sözlerinin, Türk kültür çevrelerindeki yayılış durumu :

Ortaasya Türklerinde *kazgan* sözü daha çok. Çağatay kültür çevresinde, yaygın olarak görülmektedir. *Kazgan,* köklü bir kültür geleneğine sahip olan Çağatay kültür çevresinde, üç anlayış karşılığı olarak söylenmekte idi: *1). Kazan. 2). Ağaçtan yapılmış kazan altlığı. 3). Barutlu silâh, top.* Babürnâme'de kazan sözü, top mânasına, çok kullanılıyordu2). Ortaasya'nın diğer eski kültür şehirlerinde de bu söz *kazgan* şekli ile gelişiyordu.

Bağlarda, vadilerde yaşayan hayvancılık ve biraz da ziraat ile geçinen Kırgız Türklerine gelince, durum daha da önemli oluyordu. Günlük konuşma

dilinde herkes kazana, artık kazan diyordu. Kazan sözü, Türk kültürünün çok eski özlerini taşıyan türlü atasözlerinde, geçmeğe başlıyordu. Kazan yapan kişilere ise, artık *kazançı* diyorlardı 3). Bunun yanında yine aynı Türklerde, yemekleri pişirmek için kullanılan tencere veya küçük kazanlar için de, *kaskan* sözü söyleniyordu: *"Kaskan, buhar ile mantı pişirmek için kullanılan kap veya tencere 4)"*, demek idi. Dış tesirlerden oldukça uzak olan Kırgız Türklerinde, *kazan* ve *kaskan* şeklindeki bu *"iki yönlü gelişme"* için, şimdilik fazla birşey söyleyemiyeceğiz. Ancak *kaskan* adını taşıyan, kazan çeşidinin, dışarıdan gelmiş bir âlet olması da ihtimal dışında değildir. Ancak kentli Çağatay Türkleri ile hayvancı ve köylü Kırgız Türkleri arasında, bu bakımdan bir ayrılık olduğu da, açık idi. Kentliler, kazancıya *kazgançı* derler iken; Kırgızlar, *kazançı* diyorlardı.

Kuzeydeki Altay Türklerinde de kazan sözü, *"kazan"* şeklinde gelişip ve yayılıyordu. Altay Türkleri de Batı Türkleri gibi, kazanın kulpuna, *kazan kulağı* diyorlardı. Yine Altayların kuzeyindeki Teleütler ise, kazan ve kepçeye, *kazan kamış* adını veriyorlardı 5). Hatta Moğolların Batı kesimlerinde, bronz kazanlar için söylenen, *kesn, kasn* sözleri bile, bizim *kazan* sözümüz ile açıklanabilirdi 6). Görülüyor ki *kazgan* sözü bütün Türk kültür çevrelerinde görülen tek ve en orijinal bir prototip değildi. Konuyu kolaya alıp, bunun sebepleri üzerinde, şimdilik daha fazla duramıyacağız.

2. Batı Türklerinde "Kazan" :

Kazan veya *kazgan* sözlerini, eski Türk kaynaklarında bulamadığımı ve sözün, yabancı kökleri üzerinde durmuştuk. Eğer bu söz Türklere Ortaasya'nın eski yerlileri ve Türklerin kapı komşuları olan Soğd veya Tacik kavimlerinden girmiş idiyse, bunun orijinal şeklinin *kazgan* olabileceğini de söylemiştik. Ortaasya ve Altay Türklerinde, -belki de kazgan'ın kısaltılmışı olarak-, yayılıp gelişen *kazan,* Batı Türklerinde de devam ediyordu. Harezmşahlar kültür çevresinde ise, *"kaynadı kazan, kazan kulağı, kazan karası"* gibi sözlere, çok rastlanıyordu 7). Harezm göçmenlerinin Anadolu'nun kültür gelişmesinde büyük bir tesirleri vardı. Yine Anadolu ile yakın ilişkileri bulunan, eski Mısır ve Kıpçak Türk kesimlerinde de, *kazan* sözü devam ediyordu 8). Onlar da bakırdan yapılmış büyük tencerelere kazan diyorlardı. Çok daha batıda bulunan Kumanlar da kazana, *kazan* derlerdi 9).

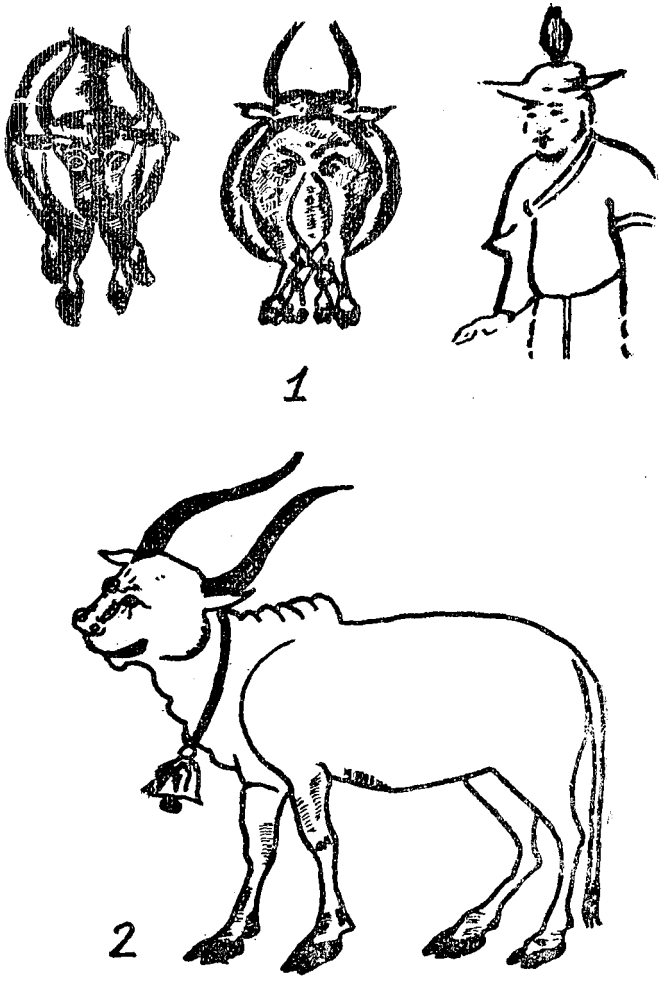
Eski Anadolu ve Osmanlılara gelince, onlarda da durum pek fazla değişmiyordu. Dede Korkut kitabı, *"günde bir kazan süd yetmez idi"*, diyordu (D-217,6). Tarama Sözlüğünde de *"kazan, kazancuk, küçürek kazancuk"* gibi, sözler görülüyordu. Bunların yanında, eski *"Osmanlı şiirlerinde", kazgan* sözüne de rastlamıyor değiliz 10). Görülüyor ki *kazgan* sözü, çok eskiden Türkler arasına girmiş olsa bile, kazan şeklinde gelişmiş ve Türklerin bir malı olmuştu.

Anadolu'da, Arapkir'in Mutmer köyünde, çukur ve oyuk yerlere de, *kazancık* derler. Tefenni,

Acıpayam, ve Dörtyol köylerinde ise, kuyu ile su çevrelerine, yine *kazan* dendiği görülüyor. Bunları *derleme Sözlüğü*'nden öğreniyoruz. Herhalde bu sözler, benzetme yolu ile türemiş olsalar, gerekti.

B. "AŞIÇ", KAZAN MÂNÂSINA :

Yukarıda da sık sık belirttiğimiz gibi, eski Türkler kazan ile tencereyi, birbirlerine karıştırıyorlardı. Nihayet kazan büyük bir tencere; tencere de küçük bir kazan idi. Hele her ikisinde de, yemek piştikten sonra, aralarında bir ayrılık kalmıyordu. Kökü *aş* sözü ile ilgili olan türkçe *aşıç* kültür deyişini, tencere ile ilgili bölümümüzde inceleyeceğiz. Eski U y g u r Türklerinde, *"eşiç, esiç, işiç, isiç"* şeklinde görülen bu deyim, geniş olarak hem tencere ve hem de kazan mânasına kullanılıyordu. Biz bu kitabımızda, eğer *aşıç* sözü yemek ile ilgili olarak geçiyor ise, onu t e n c e r e ile ilgili bölümümüzde incelemek için ayırdık. Yok eğer söz, kazan anlayışını da içine alan bir yerde kullanılıyor ise, onu da kazan ile ilgili bu bölümümüze alıp, inceledik. Aslında bu sözün, kazan mânasına kullanıldığı yerler çok azdır. Yalnızca bir U y g u r âkid belgesindeki, esiç'in, tencereden büyük bir kap olması gerektiği anlaşılıyordu 11). Nitekim birçok araştırıcı ve yazarlar, bu sözün karşılığını verirken çoğu zaman, *"kazan ve tencere"* demek yolu ile, mânasını geniş tutmuşlardır. Bunlar arasında, Çağatay Sözlüğü'nü yazan, Şeyh S ü l e y m a n E f e n d i de vardır 12). Bu noktayı unuttuğumuz görüşüne varılmaması için, böyle bir girişi, gerekli gördük. Ama kazan sözünü Uygurlarda göremediğimize göre,



Resim: 53. Fatih albümünde Çin ve Ortaasya tipindeki sığırlar ve bir bey.

esiç sözünün de kazanın yaptığı iş bir yeri olsa gerektir.

C. ANADOLU'DA "TAĞAN"; ORTAASYA'DA "TOGAN", KAZAN MÂNASINA :

1. Altay dillerindeki "Toko'an, togaan, togan" hakkında :

Aslında *toko'an* veya *togan* sözü türkçe değil; moğol dilinde kazan mânâsını karşılayan, daha yaygın bir devimdir. Bu sebeple "Ortaasya'da" der iken, Türk ve Moğol karışımı olan kültür kesimlerinden de söz açmak istedik. Harezmşahlar kültür çevresinin ünlü eseri *Mukaddemet ül-Edeb*'de türkçe olan daha eski bölümünde kazana, ısrarla *kazan* denir. Aynı esere az sonra ilâve edilmiş olan Moğolca bölümünde ise türkçe kazan sözü, ısrarla moğolca *togan* veya *toga'an* sözü ile karşılanmıştır. Örnek olarak *"kazan karası"* sözü için bile; moğolca *"togaan kara"* karşılığı konmuştur 13). Bu eserde, buna benzer pek çok örnek vardır. Yine türkçe *"taş kazan"* için, moğolca *"togaan gori"* karşılığı yazılmıştır 14). Kazan karşılığı olarak *togan* sözü, ilk olarak Moğol dilinin en eski yazılı kaynağı olan, "Moğolların Gizli Tarihi" inde, *toko'an* şeklinde geçer 15). Daha sonraki Moğollarda, türlü değişiklikler ile gelişir. Hatta Ramstedt'e göre moğolca bu söz, Kore dillerine bile *tok* şeklinde girmişti 16). Tabiî olarak bunları, Türk kültürünü ilgilendirdiği için, bilgi olarak veriyoruz. Yoksa bu görüşlerin, kesinlik dereceleri üzerinde, münakaşaya girecek değiliz. Moğollarda

togan, kesin olarak *"büyük kazan"* demek idi. Bu deyiş yer yer, Türk kavimlerine de girmiştir. Veyahut da deyimin, Türkler ile Moğollarda, müşterek olduğu da, söylenebilirdi. Çünkü Ortaasya'daki çeşitli kazan çeşitlerinden biri de, togan idi. Ancak Moğollara sonradan Çin'den girmiş bazı tencere veya kazan çeşitleri de vardır. Bunları, eski Altay kültür çevresindeki kazanlardan, ayırmak gereklidir. Örnek olarak, Moğolların Batı kesimlerinde de görülen ve *"tanggı, tangkı"* adı verilen kulplu tencere, adı ile birlikte Çin'den gelmiştir 17). Hemen bu konuyu burada kesip, Anadolu'daki *tağan, dağan* sözlerine dönelim.

2. Anadolu'da "Tağan", kazan, tencere ve tava:

Altay dillerindeki *toko'an, togan, toğan* ile, Anadolu'nun hemen hemen her yanında görülen ve kazan, tencere ve tava karşılığı olarak söylenen, *tağan, dağan, dığan* kültür sözlerinin aynı kök ten geldiklerini ileri sürerek, konuya başlamış olmayalım. Çünkü bu eserde, en çok çekindiğimiz noktalardan biri de, etimoloji benzeştirmeleridir. Ama ne olursa olsun, aynı anlayış taşıyan ve birbirine benzeyen iki Türk deyişini, karşı karşıya getirip, inceleme zorundayız. Aslında *tagan* sözü üzerinde, daha çok tava ile ilgili bölümümüzde duracağız. (Bk. s. 365). *"Ekmek sacı"* da, yine *tagan* ile ilgili bir konu idi. (Bk. s. 385). Yalnız şunu kesinlikle söylemek gereklidir: *Tağan, dağan, dığan sözleri,* Anadolu'nun çok az bir yerinde *"bakır kazan"* mânâsına kullanılıyordu. Derleme Sözlüğü'ne göre, Dinar'ın Uluköy'ünde, Bur-

dur ve Denizli çevrelerinde, Aydın, Manisa, Denizli ilçe ve köylerinde, Bursa, Kütahya ve Bozkır Akçapınar'ında, *"bakır kazan"* için de *dığan* deniyordu. Fakat aynı kaynakta, *"Karavana"* mânası da, buna ilâve ediliyordu. Fakat durumu yerinde inceliyemedik. Yine aynı kaynağa göre, Dinar, Senirkent, Keçiborlu, Tefenni, Çal, Tavas Konya köylerinde ise *dığan* sözü, *"tencere"* mânasına kullanılıyordu. Anladığımıza göre, A n a d o l u 'da *tağan* sözü *tava* gibi küçük yemek pişirme kapları için söyleniyordu. Bunu da yeri gelince, inceleyeceğiz.

D. BÜYÜK VE KÜÇÜK KAZANLAR:

Türklerde çok büyük *"ordu ve şölen kazanları"* ile *"Ev ve aile kazanları"*nı açık olarak birbirinden ayırmak gereklidir. Aslında aile kazanlarının, çok büyük olmasına da, bir gerek yoktu. Ayrıca ev kazanları, kolaylıkla bir yerden diğer bir yere de, taşınabilmeli idi. Kazanın zedelenmeden taşınabilmesi için Türkler, ayrı olarak bir de *"kazan kabı veya kazan torbası"* da bulundururlardı. Bu konu üzerinde, aşağıda duracağız (Bk. s. 251). Y a y l a c ı T ü r k l e r için, bu kaplar çok değerli idiler. Köylü ve zi-Türkler için, bilhassa *"bulgur kazanları"*, büyük yük olmalı idiler. Bu sebeple kazanların boyu üzerinde, kesin bir tanıtma ve sınıflama yapmak çok güçtür.

1. Türk mitolojisindeki "kırk kulplu" kazanlar:

Türklerde kazanların büyüklükleri yaygın olarak kulpların sayısı ile ölçülürdü. Ortaasya'da Türk dili

ile anlatılan efsanelerde, çok büyük kazanlardan söz açılıyordu. Bunlar, ne de olsa birer mitoloji konusu idiler. Gerçek ile bir ilgileri yoktu. Ancak bunlar, Türklerin kazan hakkındaki görüş ve inanışlarını aksetmeleri bakımından ayrı bir değer taşırlar. *"Kırk kulplu demir kazan"* lardan, çeşitli kitaplarımızda söz açmıştık.

2. Kulplu büyük bulgur ve pekmez kazanları :

Resimler ile verdiğimiz bilgiler ile de, eski Türk kazanları hakkında gerekli açıklamaları yapmıştık. Aslında Ortaasya'da da Türkler, ziraatçı idiler. Ancak Anadolu'ya geldikten sonra, birçok yerli kültürler ile karşılaştılar. Bunların herbirinden de, azçok bir şeyler aldılar. *Derleme Sözlüğü* içinde, bunun birçok tanıklarını görebiliyoruz. T o k a t Reşadiye'sinin Gölköyü'ndeki *gergede* ve yine Tokat civarları ile Suşehri, Bolvadin'deki, *girge* adlı kazanları, bunlar arasına katmak gereklidir.

Ancak *kürge,* Çağatay kültür çevresinde "su kabı, su tulumu ve şarap kadehi" mânâsına geliyordu. Sağay, koybal ve Teleüt gibi Altayların en uzak ve ıssız bölgelerinde oturan Türkler de, ağaçtan veya kabaktan yapılmış su kaplarına, *kürgü, kürkü* derlerdi. Bu söz, kazan Türklerinde de görülür. Hatta bu söz, Çuvaşlara bile girmiştir. Bu sebeple P a a s s o n e n, aynı deyim ve konu üzerinde ayrıca durmuştur 18). Meseleleri kolayca çözme yoluna gitmiyoruz. Ama bu demek değildir ki, yabancı sandığımız Anadolu kültür sözlerinin bile, Türkler ile hiç

bir ilgisi yoktu diyeceğiz. Biz yalnızca var olan şeyleri, bol bilgiler ile sunmağa çalışıyoruz.

Urfa ve Nizip'te pekmez kaynatmak için kullanılan *halle, hille* adlı kazan adları, daha çok Güneydeki kültür çevrelerinden gelmişlerdir. Diyarbakır'daki *nıkra* adlı kazanlar da, yine bu çevreden gelmiş olmalıdırlar. Van Eriş'inde ise, toprak yayıklara *nihre* derler. Erzurum'daki *parha* adlı kazanlar da, başka bir kültür çevresine bağlanmalıdırlar. Anadolu'nun bir çok yerlerinde kullanılan *"arani, haran, harani, haranlı, hereni"* adlı büyük pekmez kazanlarını ise, Türk kültür tarihi bakımından, burada incelemeği gerekli görmedik.

"Kulaklı kazan" sözü Anadolu'da geniş olarak kulplu büyük kazanları açıklamak için söylenmiştir. *Derleme Sözlüğü*'ne göre, bu çeşit kazanlara, Isparta Eğridir'inin Bağıllı ve Pazarköy civarları ile Denizli de, yalnızca *kulaklı* denmektedir., *Kulaklı* aslında, *"iki kulplu kap"* demektir. Bu sebeple Tokat, Manisa ve Antalya civarlarında *"iki kulplu sahan"* için de, *kulaklı* adı verilir. Kapların kulpu üzerinde, ayrıca bir bölümümüzde duracağız.

"Küpeli kazan" da, "iki kulplu kazan" demektir. Anadolu *Derleme* Sözlüğü içinde. *"küpeli, köpeli, göpeli"* maddelerinde, bununla ilgili olarak, epey durulmuştur. Merzifon Sarıköy'ünde, Maraş'ın Afşin ve köylerinde, Balâ ve Keskin'in, Büyükafşar köylerinde. Develi'nin Bakırdağ ve Çataloluk ile, Bor'un bahçeli civarlarında ve hatta Adapazarında, kulplu kazanlara yalnızca *küpeli* adı verilir. Yine aynı kay-



Resim: 54. Hun çağına ait bir dağ koyunu.

nak, Develi'de küçük kazanlara geniş olarak *köpeli, göpeli* dendiğini de yazmaktadır. Herhalde bunlar da, küçük kulplu kazanlar idiler. Bu bilgileri, yerinde kontrol edemedik.

3. Küçük kazanlar :

Küçük kazanlar aslında kulplu tencerelerin büyükleridir. Veyahut da o kültür çevresinde kullanılan, kazanlar ile tencereler arasında bulunan, bir kaptır. Bu sebeple Çağatay kültür çevresinde, küçük kazanlara doğrudan doğruya, *kazgançık* denmiştir 19). Eski Anadolu'da yazılmış olan türkçe kitaplarda da, bu anlayışı görüyoruz. *Tarama Sözlüğü, bakrak* sözünü açıklarken buna, *küçürek kazancuk* veya *kiçirek kazancuk* adlarını da yakıştırmaktadır. Türklerin, *bakrak* adlı su kapları üzerinde, ayrıca duracağız.

"Kazan eniği", küçük kazanlar için, daha çok Anadolu'da Antalya'nın Gazipaşa civarlarında söylenir. Eskişehir çevrelerinde ise küçük kazanlara, *kazan enciği* denir. Balıkesir civarları ile ise küçük kazanlara yalnızca, *encik* denmekle yetinilir. Daha geniş bilgi için, Derleme Sözlüğü içindeki bu sözlere bakılmalıdır.

Bakraç, Türklerin bir su kabıdır. Moğolların batı kesimlerinde *bakars, bakarsn* adını taşıyan, "kapaklı ve kulplu küçük" kazanları da görüyoruz. Ramstedt, Kalmuk Moğollarında görülen bu sözü, Türklerin *bakraç* adlı kapları ile karşılaştırmıştır. Biz bu benzerliği, biraz uzak görüyoruz. Buna rağmen okuyu-

cularımıza, bir bilgi olarak vermeği de, yararlı gördük 20).

Çılapçı, Kazak ve Kırgız Türklerinde, "küçük kazan" veya kaplara verilen bir addır. Belki de *"ateş"* mânâsını karşılayan *çalap* kökünden türemiş nominal bir deyimdir. Nitekim A n a d o l u 'daki Bor dolaylarında, *"bağrıma ateş düştü"* yerine, *"bağrıma çalap düştü"* derler 21). Doğu ve Batı M o ğ o l kavimleri de, bakır veya topraktan yapılmış küçük kazanlar için, *çılapça* adını veriyorlardı 22). Bunun üzerinde de ayrıca duracağız. Bu mevzu ile de, bu kadarcıkla yetinelim ve gerisini, tencere ile ilgili bölümümüze bırakalım.

E. KAZANLARIN BÖLÜMLERİ :

Kazan yalnızca madenden yapılmış dümdüz bir ve büyük bir kap değildi. Kazanın da kendine bağlı veya bağlı olmayan bazı parçaları vardı. Biz burada kazanın takılarını elfabe sırasına göre değil; önem derecelerine göre sıralayıp vereceğiz.

1. Kazan'ın kulpu :

Kazanın kulpu : Yalnızca kazanların değil; birçok mutfak eşyaları ile su kaplarının da kulpları vardır. Bu sebeple kapların kulpları ile saplarını, eserimizin son bölümlerinde ayrı bir inceleme konusu olarak ele alacağız. Yukarıda T ü r k m i t o l o j i s i n d e kazanların büyüklüğünün, kulp sayılarının çokluğuna göre ölçülmüş olduğunu, belirtmiştik. (Bk.s.245). Ayrıca bu bölüm okunurken, kapların kulp

ve sapları ile ilgili bölümümüz de, bir defa daha gözden geçirilmelidir.

A). Elice, (Ellice): Elice veya *ellice, elce,* Anadolu'da el ile taşınabilecek kulpu veya tutacak yeri bulunan kazan, tencere, sepet veya testi gibi kaplara verilen geniş bir addır. Bu kaplar ile ilgili bölümlerimizde, aynı mevzua bir defa daha yeniden dönmüş olacağız. *Derleme Sözlüğü* içindeki tanıklara göre, Sıvas Şarkışla'sında kulplu ve el ile taşınabilen kazanlara *elice* adı veriliyordu. Hatta aynı kaynakta, *"elicemiz sizde mi",* diye bir örnek de verilmiştir. Bunun yanında Van ve Avanos civarlarında, saplı tavalara da *elice* veya *ellice* adı veriliyordu.

B). Kazan kulağı : Kazan veya tencerenin kulpu hakkındaki bu inanış ve düşünüş bile, Anadolu kültürünün "Ortaasya kökleri" hakkında, yeterli bir bilgi verebilir. Örnek olarak çok eski bir özellik taşıyan ve dış tesirlerden, oldukça uzak olan bir Kırgız masalı, söze şöyle başlıyordu: *"... Bir kırk kulplu kazan varmış":* Yani, *(Kırk kulak kazan bar eken* 23). Örneklerimiz yalnız bununla bitmemektedir. Harezm göçmenlerinin Anadolu kültürünün gelişmesi üzerindeki tesirleri iyi bilinir. Harezmşahlar kültür çevresine ait kaynaklarda, kazan kulpundan, *kazan kulagı* diye söz açılıyordu 24). Altay Türkleri de kazan kulplarına *kazan kulagı* diyorlardı 25). Onbinlerce kilometre uzaklıklarda oturan, eski ve yeni Türklerin bu gelenek ve inanış benzerliklerini, elbette ki rastlantılar ile açıklamayız. Anadolu'da da kulplu kazanlara, natta

yalnızca *kulaklı* dendiğini, *Derleme Sözlüğü* içindeki tanıklara göre göstermiştik. Isparta Eğridir'indeki Pazarköy ve Bağıllı'dan alınan derlemeleri de buna örnek olarak vermiştik. (Bk. s. 245). Yine Isparta, Burdur, Denizli ve hatta, ta Muğla'ya kadar uzanan bölgede, kulpsuz kazanlara da, *kaynatma* dendiğini, az sonra belirteceğiz. Biz yalnızca Derleme Sözlüğü içindeki, tanıklara göre konuştuk. Bunların kontrolu da, bizden sonraki araştırıcı nesillere düşecektir.

2. Kazan altlığı :

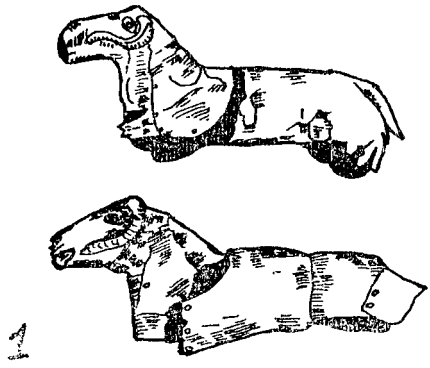
Kazan altlığı denince iki şey hatıra gelmelidir. 1. Birincisi kazan kullanılmadığı zaman, kazanı muhafaza etmek için, üzerine konduğu ağaç. Bu bir altlık veya sandık gibi, bir şeydir. 2. ikincisi ise, ocak yerine, kazanı ateşin üzerinde durdurmak için kullanılan, sacayağa benzer, ayrı olarak yapılmış bir âlettir. Türklerdeki *sacayak* üzerinde, ayrı bir bölümümüzde durmuştuk. (Bk.s.290). Çağatay Türk kültür çevresinde, *"kazan altlığı"* için de *kazgan* derler 26). Tencere için de, altlık vardır. XI. yüzyıldaki Türkler, tencerenin altına altlık koymak için *aşıc örgüçlendi,* yani, *"tencere sacayaklandı"* diyorlardı 27). Isparta'nın Senirkent ilçesinin, Yassıviran civarlarında ise, tencerelerin altına konulan halka biçimindeki altlıklara, *dığan goycak* adı verilir. Derleme Sözlüğüne göre. Görülüyor ki tencere ve kazan altlığı ile sacayağını, birbirinden açık olarak ayırmak güç, fakat gereklidir.

3. Ayaklı kazanlar :

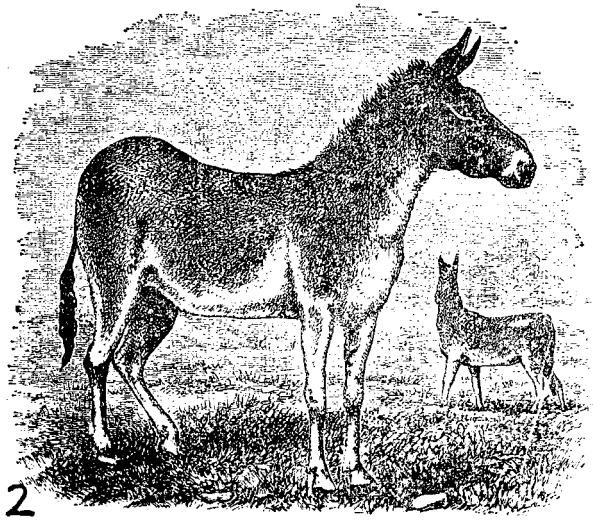
Bazı kazanlar da, kendinden ayaklı olarak yapılmışlardır. Bu kazanlar için artık bir sacayak veya ocak bulma gereği yoktur. Doğrudan doğruya ateş üzerine konur ve istenen şey pişirilir veya kaynatılırdı. Eski Ortaasya ve Çin'de bunların "din törenlerinde" de, önemli bir yerleri vardı. Bu eski Ortaasya kazanlarının açıklamalarını, resim altlarında yaptık. Burada artık, bu konu üzerinde durmayacağız (Bk. Şekil 350). Bugün Altay Türkleri halâ bu kendinden ayaklı kazanları kullanırlar. Bu çeşit kazanlara da *ayaktuu kazan,* yani *"ayaklı kazan"* derlerdi 28). Tıpkı bizim gibi.

4. Kazan kabı veya torbası :

Yaylacı Türkler için kazanı taşımak da ayrı bir meseledir. Anadolu'da çoğu zaman kazan, kulpundan hayvanın veya yükün yanına asılır veya üzerine bağlanırdı. Fakat kazan, mühim bir ev eşyasıdır. Bu sebeple gelişi güzel, herzaman, hayvanın yanına asılmayabilir. Maraş'ın Afşin ilçesinin Senir civarlarında, kıldan dokunan büyük heybelere *kazan kabı* adını verirler. Kırgız Türkleri de Ortaasya'da, kazanların taşınması için kondukları kaplara aynı deyiş ile, *kazan kabı* diyorlardı 29). Aslında kazan sözünün kendisi de, yalnızca kaplar için söylenmemekte idi. Bu sebeple Yozgat'ın Sorgun civarlarında, midye kabuklarına da *kazankaya* veya *kazankara* diyorlardı. Bu bilgileri *Derleme Sözlüğü* içinde buluyoruz.



1



2

Resim: 55. 1). Göktürk çağındaki Kırgız Türklerine ait koyun heykelcikleri. 2). Ortaasya yaban atları, yani kulanlar. Bunların da etleri yenir.

5. Taşınabilen yol kazanları:

Yukarıda Yaylacı Türklerin kazanları üzerinde durmuştuk. Bu kazanlar, Türk ordularında da büyük bir önem taşıyorlardı. Dış tesirlerden, oldukça uzak olan Kırgız Türkleri, taşınabilen bu yol kazanlarına, *can kazan* adını veriyorlardı 30). Kırgız Türkleri yolculuğa mahsus kazanlara da, *kömkörmölüü kazan* diyorlardı 31). Bu sözlerin etimolojisi üzerinde burada duramıyacağız. *"Anadolu'daki yörüklerin develerin yanına asılan kazanlarını"* hatırlatmada da bir fayda görüyoruz. Biz yalnızca konuya bir yön veriyoruz. Tabiî olarak bu konu ile ilgili örnekler, çok daha genişletilebilir.

Yolculuk veya ordunun hareketi sırasında, yemek pişirme ile vazifeli, bir memur veya yüksek rütbeli bir subay da bulunurdu. Moğol kavimleri bu memura, *"Kazancı"*, yani *togugaçi* veya *togaçi* derlerdi 32). Yukarıda kazan mânasına gelen *toko'an, togaan* ve *togan* sözleri üzerinde durmuştuk. Verdiğimiz bu yöne göre, Osmanlı tarihinden de bunlara yeni örnekler eklenebilir. Kırgız Türkleri, *"aşçılar"* için de, *kazançı* adını verirlerdi 33).

6. Kazancılar ve kazan tamircileri :

Anadolu'da, kazan yapan esnafın gelenekleri üzerinde, az çok birşeyler biliyoruz. Biz burada daha çok Türklerdeki tarihi gelişme üzerinde duracağız. Yukarıda da belirttiğimiz gibi, Ortaasyanın insan uğramaz yayla ve vadilerinde hayvanlarını otlatarak yaşayan Kırgız Türklerinin de, kazan yapan

kişi ve ustalara *kazançı* dediklerini belirtmiştik. Hatta Kırgız Türklerinde mânası oldukça derin olan eski bir atasözü de vardır: *"Kazancı, kazanın kulağını (yani kulpunu) istediği yere takar":* Yani, *(Kazançının erki bar, kaydan kulak çıgarsa* 34), *"kazancının yetkisi, sözü ve erki vardır"*, diyordu. Yani, *"kazançının erki bar"*. Çünkü, kazancı bir san'atkardır ve bu işleri yalnız o bilir. *"Kulak, (yani kulp), nereden çıkarsa"* veya nereden takılabilirse, oradan takar. Tabiî olarak bu atasözü, devleti veya halkı idare edenleri de içine alıyordu. Ama çıkış noktası, ev ve kazan idi. Dünya görüşü, günlük hayata göre düzenleniyordu. Ayrıca kazancı, cemiyette mühim bir kişi idi.

Çağatay Türk kültür çevresinde ise kazancıya, *kazgançı* deniyordu 35). Çağatay kültür çevresinin, bu bakımdan, diğer Türklerden biraz ayrılmış olduğunu, yukarıda belirtmeğe çalışmıştık.

Aslında, toprak tencere veya kazan büyüklüğünde kaplar yapan ustaların, bunlardan ayrıldığını, tencere ile ilgili bölümümüzde belirtmeğe çalışacağız. Bu ustalara daha çok *eşiççi, işiççi* derlerdi. Bu deyişe, Anadolu'ya yakın olan eski Mısır Türkleri ile Kıpçak kültür çevresinde de rastlanır 36). Eski Anadolu'da bunun karşılığı, *çölmekçi* veya *çömlekçi* idi. Ancak bu son ikisini, bakır kazan yapan ustalardan ayırmak gereklidir.

F. KAZANLARIN KULLANILIŞI YERLERİ :

Bir evde bulunan büyük bir kazan, hiç şüphe yok ki, birçok işlerde kullanılabilirdi. Belki bir evde pekmez veya bulgur için, çok büyük bir kazan da

bulunmayabilirdi. Bunlar da *imece* ve yardımlaşma yolu ile, başka evlerden elde edilebilirdi. Bu sebeple şu kazan bulgur için, şu kazan da kavurma için kullanılıyordu, diyemeyiz. Ancak bu kitaptaki başlıklar elimizde bilgilere göre konmuştur. Bilgi var ise, başlık da kitapta yer almıştır. Ancak bu kitap, günlük hayat ve gelenekler ile ilgilidir. Bu sebeple bakır kazana değil; içinde pişenlere önem verilmiştir.

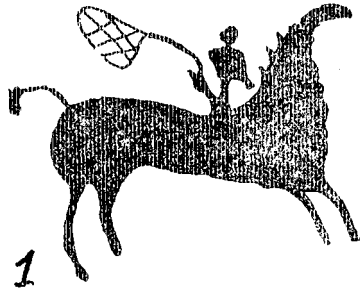
1. Bulgur kazanları :

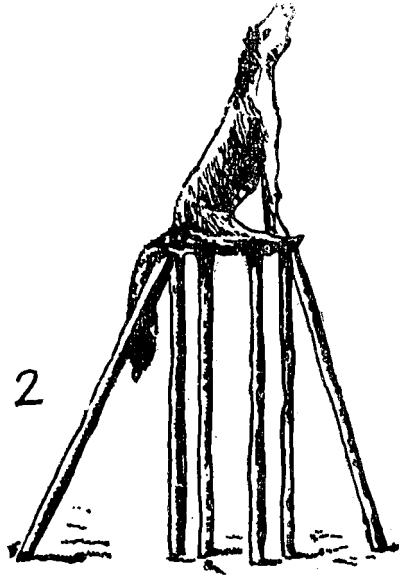
Bulgur ile pekmez geniş olarak büyük kazanlar içinde kaynatılırdı. Sayın Ahmed Özerdem, *"Karaözü'de bulgur yapımı"* adlı yazısında şöyle diyordu 37): *".... Kürün su ile doldurulduktan sonra, buğday burada yıkanırdı. Yıkanan buğday bir kendir kilimin üzerine yığılır; sonra büyük, iri bağ kazanlarına taşınır ve kaynatılır; tekrar geniş çadırlar serilir ve onların içinde kurumağa terkedilirdi....".*

Bağ kazanı, yukarıda da görüldüğü gibi bir tâbir ve kazan çeşidi olarak görülüyordu. Pekmez ile bulgur kaynatmak için kullanşlan büyük kazanlar, Isparta-Gelendost, çaltı; Biga'da, Ilgın'da Argıthanı ve Babaeski Çavuşköyü gibi geniş bölgelerde, *arani* adı ile anılıyorlardı. Bu yabancı deyiş üzerinde yukarıda durmuştuk.

2. Çamaşır kazanları :

Anadolu'daki çamaşır kazanlarını içimizde bilmeyen kimse yoktur. Günlük hayatın vazgeçilmez âletleri idiler. Ancak bu mevzuda da, bazı kültür de-





Resim: 56. Göktürk çağı kaya yazılarında atlar ve ağ ile yapılan bir av. 2). Altaylarda at kurbanı.

yişlerini değerlendirmeden, geçemiyeceğiz. Zonguldak-Çaycuma Alibeyköyü'nde, *Kazan koymak* denince, yalnızca *"çamaşır yıkamak"* işi hatıra gelirdi. Elbette ki kazansız çamaşır olamazdı. Ankara'nın Haymana civarlarında ise, kaynayan çamaşırı karıştırmak için kullanılan sopaya", yani *"kazan tokmağı"*na ise, *kazankocası* adı veriliyordu. Derleme Sözlüğü içinde görülen bu deyişlerin, sebep ve köklerini bulabilmek de şimdilik çok güçtür.

3. Helva kazanları :

Aslında "helva kazanı" yerine, *"helva tenceresi"* demek daha doğrudur. Ancak vesika ne diyorsa, burada onu yazmak zorundayız. Bunlar, çoğu zaman, *"Düğün ve şölen kazanları"* idiler. Nevşehir ve Niğde civarlarında helva yoğrulan kazana, *basma* adını veriyorlardı. Konya Akşehrindeki Karabulut civarlarında ise, "helva tenceresi" için, -yukarıdaki örneğe paralel olarak-, *baskı* deniyordu. Derleme Sözlüğü böyle diyordu. Aslında helva pişirme tencereye daha çok yakışır. Fakat Türklerde *"ölü-aşı"* helvası için bir tencere yeterli değildi. Nitekim Tarama Sözlüğü içindeki eski bir şiirde şöyle deniyordu: *"Fevt olduğu dem bişmedi bir tancıra helva"* (,2392). Aslında *ölü aşı helvası,* tencere ile değil; kazan ile pişirilirdi.

4. Kavurma kazanı :

Bu kitabımızda kavurma ile ilgili ayrı bir bölümümüz vardır. Çok eski bir Türk geleneği olan *kavurma pişirme* ve *kavurma vurmak,* bir evin yıllık

en mühim işlerinden biri idi. Etlerin kesilip, doğranıp ve yağlanarak küplere konması, yine *imece* yolu ile olurdu.

5. Pekmez kazanları :

Bulgur kazanlarından söz açarken, Sıvas Karaözü'deki büyük *"bağ kazanları"* hakkında, bazı bilgiler vermiştik. Ayrıca bu büyük bulgur ve pekmez kazanlarına Anadolu'nun birçok yerlerinde *arani, haranlı, haran, hereni* gibi yabancı menşeli adlar verildiği için, üzerinde de durmamıştık. Türkler Anadolu'ya geldikten sonra, komşu ve yerli kültürlerden, çok şeyler almışlardı. Ama kazan, heryerde kazandır. Nitekim Gaziantep, Nizip'te, pekmez kaynatmak için kullanılan büyük kazanlara, -Güney kültür çevrelerinden tesir almış olarak-, *halle* adı verilir. Yine aynı kültür çevrelerinin tesiri altında bulunan Urfa'da ise, "kenarları leğen kadar yüksek olan büyük kazanlara" *hille* denir. Derleme Sözlüğü böyle diyor. Türklere kazanların yeni ve yabancı çeşitleri, orijinal adları ile birlikte gelmiştir. Fakat öz olan, yine kazan sözüdür.

6. Süd kazanları :

Yaylacı Türkler için süd kazanları, birinci derecede önem taşıyan bir mutfak âleti idi. Gerçi evin bir kazanı, ile, türlü işler yapılabilirdi. Ama yaylacılarda kazan, hergün ayrı olarak süd kaynatmak için kurulurdu. Bu sebeple Dede Korkut kitabındaki *"bir kazan süd"* deyişi yalnızca Tepegöz için değil; günlük hayat için de geçerli idi (D-217,6).

Bu bölümde araştırma bakımından çok derinlere inemedik. Zaten mevzu da, böyle derin bir girişe uygun değildi. Ancak, *"Türk kültür tarihinin sistematiği"*, ana çizgilerle bile olsa, artık kurulmalıdır. Zamanla aralardaki bu boşluklar da dolup, gelişecektir.

G. KAZAN VE YEMEK PİŞİRME :

Bu bölümde de elimizdeki bilgileri, yine bir sistematik içinde sunmağa çalışacağız. Elbetteki bu bilgiler zamanla daha da çoğalacak ve mevzu zenginleşecektir. Biz bilgilere göre birer başlık açıp, mevzua bir yön vermeğe çalışacağız :

1. Aş, aşçı ve kazan :

Yukarıda da, Kırgız Türklerinin aşçıya, yani yemek pişiren kişilere, doğrudan doğruya *kazançı* dediklerini belirtmiştik 33). Aslında eski Türkler, yemek pişirmeğe doğrudan doğruya, *aşmak* derlerdi. Nitekim bu Türkler de kazan ile *"yemek pişirmek"* için, *kazan asmak (aşmak)* diyorlardı. Görülüyor ki bütün Türklerde sözler, aynı düşünce düzeni etrafında dönüp dolaşıyorlardı. Yine Kırgız Türklerinin eski bir atasözü: *"Eğer aşın varsa, kazan bulunur"*: Yani, *(Aşıng bolso, kazan tabılat 39)*. Diyordu. Bunların çoğu eski atasözleri idiler. Bu sebeple aynı atasözü, *"Eğer aşın var ise, kazan onu bulur"*, mânâsı içinde de anlaşılabiliyordu.

2. Kazan dibi :

Anadolu'da da *kazan dibi* denince, kazan veya tencerenin alt kısmı veya tabanı hatıra gelmemektedir. Yemek pişerken, kazanın dibinde yanan veya hafifçe koyulaşan yemeğin alt kısmına da kazan dibi adı verilirdi. Eski Türkler, *"süt ve un gibi şeylerin tencere veya kazan dibinde kalan parçalarına", "kez"* adını veriyorlardı 40). Tabiî olarak bu kökten, bazı fiil türemeleri de yapılıyordu. Nitekim XI. yüzyıl Türkleri, *"tencere dibi"* için de, *aşıç kezi* diyorlardı 41). Bu örnekler, daha da çoğaltılabilir.

3. Kazan ve tencere karası :

Nedense Türkler tencere karasından çok, kazan karasına değer veriyorlardı. Belki de elimizdeki bilgiler bir rastlantı eseri olarak, böyle bir araya gelmiştir. Harezmşahlar Türk kültür çevresinde, *kazan karası* deyişini, türkçe olarak görüyoruz. Moğollarda bu *kara* sözünden vazgeçememişlerdir. Bu sebeple aynı kaynağa sonradan ilâve edilen, Moğolca bölümde de, Türkçe *kazan karası*'nın karşısına, moğolca *togaan kara* deyişi konmuştur 42). Kırgız Türklerinin, *"kazanın yakınında dolaşırsan, sana kurumu bulaşır"!* Yani, *(Kazanga cakın cüürsö, köösü cugat)* söylenişindeki atasözlerinden, yukarıda da söz açmıştık 43). Burada *kazan karası* yerine, *kazan köösü,* yani "kurumu" denmektedir. Aynı atasözüne, Anadolu ile yakın ilişkileri bulunan Kırım Türklerinde de rastlıyoruz:

"Kazana yakın oturma karası geçer,
"Cüzzâmlıya yakın oturma yarası geçer 44)".

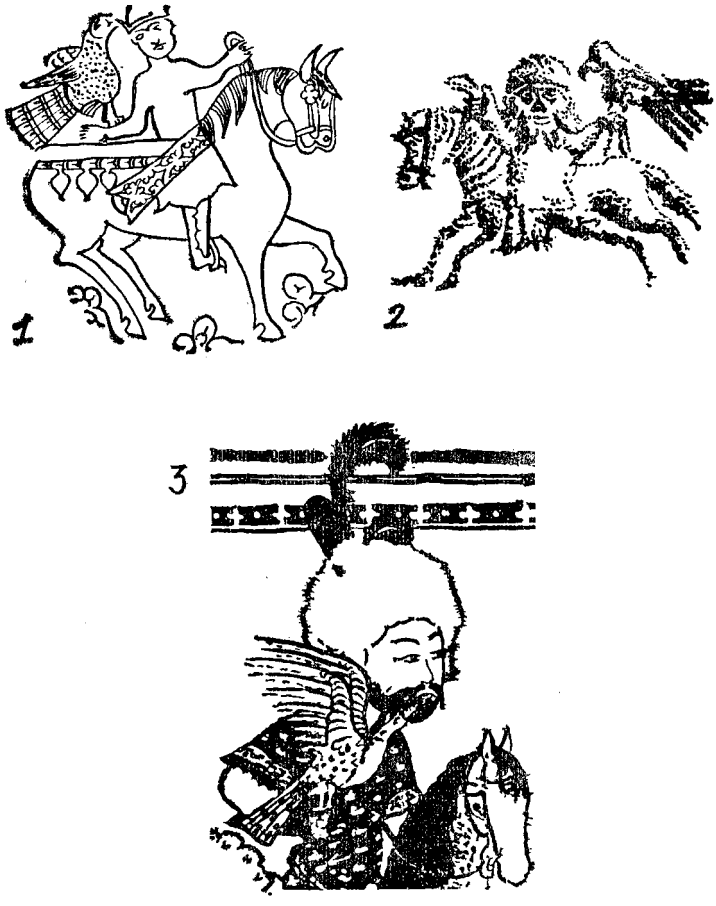
Anadolu'da da kazanın karalığı, sembol olarak birçok şeylere ad olmuştu. Bunları aşağıda, ayrı bir başlık altında inceleyeceğiz.

4. Kazan karıştırma :

Anadolu'nun kültür gelişmesine Harezm göçmenleri ile derin tesirler yapmışlardı. Harezmşahlar kültür çevresinin ünlü eseri olan, *Mukaddemet ül-Edeb*'de, *"Kazan bulgaguçı"* diye bir söz görüyoruz 45). Bilindiği üzere eski türkçede *bulgama,* bizim *bulama, bulamaç* sözlerimizin karşılığıdır. *"Kazan karıştırıcı",* bir sopa mânâsına da gelebilirdi. *Derleme Sözlüğü*'ne göre, Ankara'nın Haymana civarlarında, kaynayan çamaşırı karıştırmağa yarayan sopaya, *kazankocası* adı veriliyordu. Bu konuda da bir örnek vermek ile yetinelim.

5. Kaynayan kazan :

Radlof da kendi ünlü sözlüğüne, Osmanlıların *"ocağında kazan kaynar"* sözünü almadan, yapamamıştır 46). *"Ocağında kazan kaynama",* zenginlik ve cömertliğin sembolü yerine geçen bir sözdür. Gelen ve giden, karnını bu kazandan doyurur. Aslında *kazan* ile *kaynama,* birbirlerine çok yakın olan deyişlerdir. Harezmşahlar Türk kültür çevresine ait eski eserlerde de, *"kaynadı kazan",* yani *"kazan kaynardın"* gibi sözleri çok görüyoruz 47). Bu iki eski örneğe birçok yenileri de katılabilir. XI. yüzyıldaki Türkler de bizim gibi, *"0, tencereyi kaynattı"* demek için, *"Ol aşıç kaynattı"* diyorlardı. Ancak, *"tencere kendi kendine kaynadı"* demek için ise, *"aşıç kaynadı"*



Resim: 57. Av kuşları ile avlanan Macar (1, 2) ve Osmanlı atlıları (3.).

diyorlardı. Kanaatımızca eski türkçe, gramer bakımından bugünkü dilimizden daha sağlam ve açık idi. Bu örnekleri Kaşgarlı Mahmud'dan alıyoruz (2,357; 3,191). Aslında eski Türkler, birşeyin fokur fokur kaynaması için de, *çokramak* derlerdi. *Derleme Sözlüğü*'ne göre bu deyiş bugün Anadolu'da da yaşamaktadır. Yine aynı kaynağa göre, *"O, tencereyi fokur fokur kaynattı"* demek için de, *"ol aşıç çokrattı"* sözünü söylüyorlardı (2,333). Kaşgarlı Mahmud XI. yüzyıl Türklerinden derlediği, *"kaynayan tencerenin kaynaması durdu":* yani, *(kaynar aşıç emrüldi)* ve *"kaynayan tencere taştı":* yani *(Kaynar aşıç eşti)* gibi, örnekleri de vermektedir (I,166,248). Derin olarak araştıracak olursak, bunların hemen hemen hepsinin, Anadolu'da yaşamakta olduklarını görebiliriz. Ancak bu mevzuda, bu kadarcıkla yetineceğiz.

6. Kazan ve kepçe :

Kazan ve kepçe örneği bugünkü dilimizde de çok yaygındır. *"İstanbul kazan, ben kepçe"* gibi. K e p ç e ile ilgili bölümümüzde eski Türklerin, kepçeye *kamıç* dediklerini görmüştük. A l t a y l a r ın ıssız bölgelerinde yaşayan T e l e ü t Türkleri de, kazanı kepçesi ile birlikte bir bütün olarak gösterebilmek için, *kazan kamış* diyorlardı 48). Tencere ile ilgili bölümümüzde bu mevzua yeniden döneceğiz : *"Tencere dermiş dibim altın, kepçe dermiş peki ben nerdeyim, ben?"* XI. yüzyıl Türklerinin bir atasözüdür bu. Fakat rahmetli Besim Atalay, cümleyi yanlış anlamıştır 49).

7. Kazanın kokusu :

Kazanın *itisi* ve kokusu da, ayrı birşeydir. Elbette ki kazanda pişen yemek ile, tencerede pişen aynı değildir. Bunu, kazanda yemek pişiren aşçılar, daha iyi bilirler. Bu sebeple Harezmşahlar Türk kültür çevresine ait kaynaklarda, *kazan idi,* yani *"kazan itisi, kokusu"* deyişi ile söylenmiş, sözlere de rastlıyoruz 50).

8. Kazanın köpüğü :

Pekmez, bulgur ve kavurma pişirenler, kazanın köpüğüne çok dikkat ederler. Kazan sürekli olarak karıştırılmaz ise, kazanın içindekilerin yere akması, hiçten bile değildir. Kazan Köpüğüne, Harezmşahlar çağında yalnızca, *kazan köpüğü* diyorlardı. Bunun moğolca karşılığı da *Togaan kösün* idi 51). Bu konuda türkçe ile moğolca birbirinden ayrılıyorlardı. XI yüzyılda Türkler tencere için de, *aşıç köpürdi* diyorlardı 52). Bunların, bugünkü sözlerimizden ayrılıkları, çok azdır.

9. Kazan ve tencerede pişirme :

Yemeklerin pişirilme çeşitleri ile ilgili, ayrı bir bölümümüz vardır. XI. yüzyılda Türkler, zaman zaman *"tencere pişti": (Aşıç pışdı),* demek yolu ile, yemeğin piştiğini anlatabiliyorlardı 53). Tabiî olarak her yemeğin kendine göre bir pişme usulü var idi. *"Etin erpimesi",* yani etin kaslarının çözülmesi için ise, XI. yüzyıl Türklerinden, şöyle bir örnek gösteriliyordu: *"0 tencere içindeki eti erpitti":*

yani, *(Ol aşıç içre et erpitti)* 54). Buradaki *aşıç,* t e n c e r e demektir. Tabiî olarak tencereler, kazanlara göre daha küçük idiler. Bu sebeple XI. yüzyıl Türkleri haklı olarak, şöyle bir atasözü daha söylüyorlardı: *"Bir tencerede, iki koç başı pişmez":* Yani, *(İki koçngar başı aşıçta bışmas 55).* Bu doğrudur. Çünkü tencere küçüktür. Bunun için daha uygun bir kazan gerektir. Aslında bu atasözünün mânâsı, çok daha derindir. *"Bir devlette iki hakan"* veya *"bir cemiyette iki baş olmaz"* deniyordu. Bu atasözünün mânâsını, daha da genişletebiliriz.

"Ocak", elbette ki tencere ve kazanların kaynadığı ve yemeklerin piştiği bir yer idi. Fakat öyle anlaşılıyor ki, XI. yüzyıl Türkleri tencereyi, ocaktan da önemli görüyorlardı. Bu sebeple *"ocağa odun attı"* demiyorlardı. Bunun yerine, *"tencereye odun yığdı, kattı":* Yani, *(Aşıçka odun kadı)* demeği, daha uygun buluyorlardı 56). Nitekim, yukarıda belirttiğimiz gibi, yemek pişti yerine *"tencere pişti",* diyorlardı. Tabiî olarak burada söylenmek istenen, tencerenin içindeki yemektir. Bu sözde bir tayin,*(determination)* vardır. Belki bizim bugünkü söyleyişimizden de daha kuvvetli ve mânalı idi. Bunlara, bizim *"Ocağında kazan kaynar"* deyişimizi de katalım. Burada da yemekten değil; yalnızca kazanın kaynamasından söz açılmaktadır. Yemek az pişer veya çok pişer. Bu konuları pişirme ile ilgili diğer konularımızda göreceğiz.

10. Kazan ve tencerenin taşması :

Yemek pişirirken, bulgur veya pekmez kaynatırken, tencere veya kazanın taşması da, bu iş ile uğraşanlar için, dikkat edilmesi gereken ayrı bir konudur. Eski Türkler de taşmak için, bizim gibi *taşmak* sözünü kullanıyorlardı. Taşmak sözünün aslı ise bugün bizim söylediğimiz, *"dış" sözümüzün, eski* türkçesi olan *"taş"* deyiminden geliyordu. Yine *taşra* gibi deyişler, yön gösteren ekler ile, günümüze kadar gelmişlerdir. XI. yüzyıldaki Türkler, *"tencere taştı"* karşılığı olarak, *"aşıç taşdı"* diyorlardı. Kaşgarlı Mahmud, *"ateş tencereyi taşırdı"* karşılığı için, *"ot aşıç taşurdı"* örneğini veriyordu (2,78).

Tabiî olarak, kaynayan tencerenin taşıp, etrafa yayılması için de, daha başka deyimler vardı. Bu sebeple yine aynı kaynağa göre eski Türkler, *kaynayan tencere (kenarlarından) taştı"* demek için de, *"Kaynar aşıç eşti"* sözünü, söylemek ile yetiniyorlardı (1,166). Bu bakımlardan eski türkçe, bugünkü türkçemizden daha zengin gibi görünmektedir. Kapaklı tencereler kaynarlar iken, kapaklarını yukarı doğru kaldırırlar. Yine XI. yüzyılda Kaşgarlı Mahmud, *"Kaynayan tencerenin kapağı kabardı"* karşılığı olarak, *"aşıç üzlendi"* örneğini veriyordu (1,258). Buradaki *üzlenmek* sözü, yukarı kalkmak, yani *"üz-"* kökü ile ilgili idi. *"Üzer-inde"* sözümüz, bu kökün yön gösteren *(elativ)* eki ile, zamanımıza kadar gelmiştir.

Yalnızca tencere veya kazanın kabarıp taşması değil; altındaki ateşin de, tencereyi taşırabileceği ve

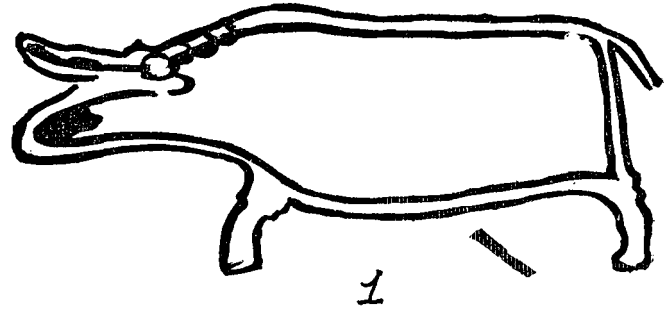
yemeği yakabileceği, yemek pişirenler için söz konusu idi. Yine aynı kaynak ateşi tanıtırken, *"Bu ateş, tencereyi taşırabilecek çeşitten"* demek için, *"Bu ot, ol aşıç taşıtgan"* örneğini veriyordu (1,514). *"İyi yemek, yavaş ateşte pişer"* sözü, bugün bizim de söylediğimiz ve gerçeği gösteren, bir atasözümüzdür. Görülüyor ki, Türk kültürü ile Türklerin günlük hayatlarının hangi yönüne baksanız, karşımıza bir yığın bilgi çıkmaktadır. Bunları artık değerlendirmek de, -biraz geç kalmış olsa da-, bizim vazifemiz olsa gerektir.

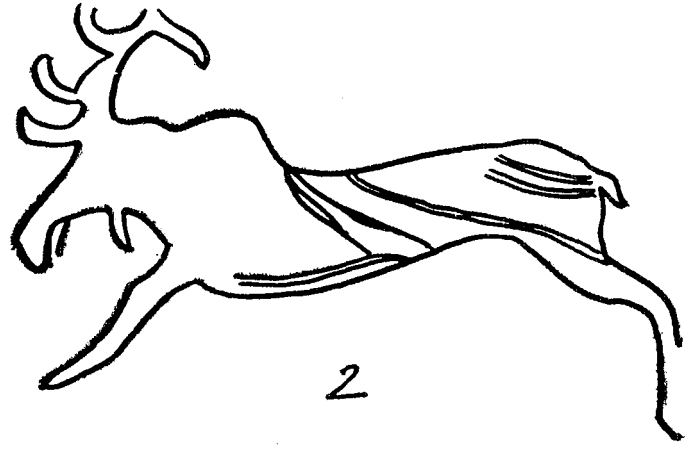
"Kazan koymak": Bu söz, Zonguldak -Çaycuma, Alibeyköy civarlarında, çamaşır yıkama veya kazanla pişirme işlerine başlama mânasına kullanılıyordu. Kırgız Türklerinde, *"kazan aşmak"* kazan ile yemek pişirmeğe başlamak demektir.

H. KAZANLARIN YAPILDIĞI MADDELER :

1. Bakır kazan ve tencereler :

Eski Türklerde ve halk arasında, toprak kap ve çömlekler kullanılıyordu. Ancak büyük kazanların işlerini, toprak kaplar göremezlerdi. Toprak kapları ayrı bir bölümde inceledik. (Bk. 3. Cilt). Ayrıca biz burada yalnızca fakir halkın geleneklerini değil; büyük devlet kurmuş ve belirli bir kültür seviyesine erişmiş olan Türklerin günlük hayatlarını da incelemekteyiz. XI. yüzyıl Türklerinin günlük hayatlarından söz açan kaynaklar, *"bakır tencere"* için, *çodhın aşıç* dediklerini biliyoruz 57). Dış tesirlerden uzak Altay Türkleri ise, *"bakır*





Resim: 58. Göktürk çağı kaya yazılarında görülen yaban domuzu ve geyik resimleri.

kazan"a *küler kazan* diyorlardı 58). *Çodhın* ve *küler* sözlerini *"Türklerde maden bilgisi"* adlı eserimizde, daha geniş olarak inceleyeceğiz. Anadolu'da Türk kültürünün gelişmesinde, önemli tesirleri olmuş olan, eski Mısır ile Kıpçak Türk kesimlerinde ise, *kazan* denince hatıra, yalnızca *"bakır kazan"* geliyordu 59). Kaynaklar, bunu bakır büyük tencere olarak açıklıyorlardı. Mütercim Asım Efendi ise, şöyle diyordu: *"Hajgan, bakır büyük bir tenceredir ki, halk bunu değiştirip, kazgan der 60)"*. Görülüyor ki kaynaklarda tencere ile kazanı, birbirinden ayırabilmek, oldukça güçleşmektedir. Denizli, Muğla'da Ula, Giresun'da Alucra, Burdur ve Uşak civarlarında, ufak kazan veya büyük tencerelere ise, *kaynatma* derler. Isparta Eğridir'indeki Banus bölgelerinde bakır tencereye, *kaynatlı* deniyordu. Derleme Sözlüğü böyle diyordu. Aslında, Anadolu'daki kazanların hepsi de, bakır idi.

2. Taş kazanlar :

Taş kazanlara kalnızca birkaç kaynakta rastlıyoruz. Bunların ne işe yaradığını belirten, bir bilgiye de rastlıyamıyoruz. Bu söz, Ortaasya Türklerinde bir "oyun adı" olarak geçiyordu. Bu mevzu üzerinde az sonra yeniden duracağız.

3. Demir kazanlar :

Demirden kazan olur mu olmaz mı, bu ayrı bir mevzudur. Daha çok efsanelerde, bu demir kazanların adları geçmektedir

İ. TÜRK DÜŞÜNCESİNDE SEMBOL OLARAK KAZAN :

Kazan ve tencerelerin madde bakımından yapılarının yanında, Türk düşünce ve hayâlindeki önemine de, biraz yer verelim. Kazan ve tencere, insanların günlük yemek ve yaşama ihtiyâçları sebebi ile, hergün yanlarında ve ellerinde taşıdıkları bir âlettir. Nerede ateş var ise, orada da bir tencere vardır. Ayrıca yemek tenceresi de, ateş olmadan hiçbir işe yaramaz. Bu sebeple mevzua, biraz renk katabilmek için, insan düşünce ve hayâlindeki yerine de, bir yer ayırmak istedik. Elbetteki bu mesele burada verdiğimiz bir kaç bilgi ve madde ile sınırlanmış ve bitmiş değildir. Araştırmalara bir yön verme bakımından, elimizdeki birkaç bilgi ve örneği, burada vermeği daha yararlı gördük. Anadolu'dan verilen örnekler, Derleme Sözlüğü içindeki bilgilerden toplanmıştır. Bu sebeple kaynak verilmemiştir. Köyler, bir çizgi ile ilçe adlarının sonuna ilâve edilmiştir:

1. Kuyu ve su çevresi : Kazan veya *kazan ağzı* (Tefenni, Acıpayam-Oğuz Dörtyol, Burdur-Yeşilova - Karaatlı). *Kazancık:* Çukuroyuk (Arapkir-Mutmer).

2. Gökkuşağı : Kazan kulpu (Ordu-Perşembe - Kalıyaka).

3. Kabuk ve midye kabuğu : Kazankara (Yozgat-Sorgun). *Kazankaya* (Sıvas).

4. Karalık veya karabulut : Kazan dibi (Antalya).

5. *Kazancı:* Dilenci ve Çingene (Isparta-Keçiborlu).

6. *Oyun adı: Kazan,* bir çocuk oyunu (Divriği-kesme). Kırgız Türklerinde *"taş kazan"* bir oyun adıdır (KS,426).

7. *Soba: Kazan* (Bilecik-Bözüyük). Lokomotife de *kazan* denir.

8. *Top ve büyük barutlu silâh:* Çağatay kültür çevresi ile Babür'ün eserlerinde *kazgan* sözü, top karşılığı olarak kullanılır. Kaynaklar, Radlof'un sözlüğünde verilmiştir *(Wb., II,383).*

9. *Yaz mevsimi:* Derleme Sözlüğü'ne göre, Adana ve civarlarında yaz mevsimi için, *kazanç* adı veriliyordu. Bu sözün sebeplerini araştıramadık. Belki de harman zamanı olduğundan, böyle söyleniyordu.

10. *Yıkanma ve çamaşır yıkama: Kazan koymak,* Zonguldak-Çaycuma-Aliköy'de "Çamaşır yıkama" karşılığı olarak kullanılıyormuş. Derleme Sözlüğü böyle diyor. Aslında Anadolu'da yıkanma dahil, bütün temizlikler, *kazan koyma* ile başlar.

Bu örnekleri çoğaltabiliriz. Ancak biz burada, araştırmalara bir yön verme bakımından, bu kadarcıkla yetiniyoruz. Bizden sonra çok daha genişletilmesi dileği ile.

ANADOLU'DAKİ BAZI KAZAN ADLARI HAKKINDA

İncelemelerimizi Ortaasya'dan başlatarak gelişimizin tek sebebi, Anadolu Türklerinin kültürünü, Türk karakterleri ile belirtebilmektir. Her âletin esas ve öz türkçe adı, Ortaasya'dan beri, Anadolu'nun her tarafında bilinmekte ve söylenmektedir. Bu âletlerin bazı yeni çeşitleri, Anadolu'nun eski yerli kültürleri veya dış tesirler yolu ile alınmışlardır. Bu sebeple Anadoluya gelen Türkler tarafından da kullanılmağa başlanmıştır. Tabiî olarak yabancı adları ile. Bu nokta bizi şaşırtmamalıdır. Her âletin esas olan bir Türk adı vardır. Bir de sonradan Türkler arasına gelmiş olan yeni çeşitlerin, yeni adları vardır. Bu ikinci gelişmedeki adları, Ortaasya'dan gelenler ile karıştırmamalıdır. Bu sebeple yukarıda, Güney kültür çevrelerinden gelen yabancı kazan adları üzerinde bile durmuştuk. Burada ise bazı Türkçe kazan adlarını, -biraz da ince eleyerek- vermeği, bizden sonraki araştırmalara yön verme bakımından yararlı görüyoruz :

1. Aşırma, aşırma kazan, aşırtma :

Kova ve bakraç karşılığı olarak da kullanılmıştır (Eğridir, Gelendost, Yalvaç, Merzifon, Artova - Çamlıbel,....).

2. Balıma :

Küçük kazan (Kastamonu-Tosya-Kargı). Bu sözün türkçe köklerinden şüpheliyiz. Ancak Urfa ile

Gürün civarlarında, "taneleri iri ve koni şeklinde, kurutulmağa elverişli üzüm" için de, *balma üzüm* derler. Rize-Karayemiş ve Muradiye'de, "düz kırmızı bezler" için, neden *balma* dediklerini ise, bilemiyoruz.

3. Basma :

Nevşehir ve Niğde'de h e l v a yoğrulan kazandır. Konya Akşehir'indeki Karabulut'da ise, helva tenceresine *baskı* denir. Antepteki helva tencere ve kazanlarına gelince, Güneyden gelen tesirler ile bunlar da, *tist* adı verirler.

4. Çöğen :

Çögen üzerinde ayrıca durmuştuk. Derleme Sözlüğüne göre, *"Çerkezlerin pasta yapmakta kullandıkları dökme ve dibi yuvarlak tencerelere"*, (Eskişehir-Emişehir, Sakarya-Akyazı, Adana-Kürkçüler, Tokat-Saray) bölgelerinde bu adı verirler. K ı p ç a k - T ü r k kültür çevrelerinden gelen bir tesir olsa gerektir.

5. Elice, ellice :

Sepet ile ilgili araştırmamız da, bunun üzerinde bazı şeyler söylemiştik. Kulplu veya elle taşınabilen âletlerdendir. S ı v a s - Şarkışla civarlarında, k a z a n için, *"elicemiz sizde mi"* diye, sözler söylenir. Van ve Kırşehir - Avanos çevrelerinde ise, t a v a karşılığı olarak kullanılır.

1977 — Birinci Basılış — F. 18

6. Encik :

Derleme Sözlüğüne göre Balıkesirde küçük kazanlara *encik* adı verilmektedir. Yine aynı kaynağa göre, aynı bölgelerde çocuk ile kedi yavrusuna da, aynı adlar verilmektedir. Sözün kökleri Ortaasya'ya dayanır. Bu bakımdan Eskişehir çevresinde, küçük kazanlar için söylenen *kazan enciği* deyişi ile karşılaştırmada da, bir fayda vardır. Antalya-Gazi paşa'da ise küçük kazan'a, doğrudan doğruya *kazan eniği* denir.

7. Kaynatma :

Küçük kulpsuz kazan: (Isparta, Burdur, Acıpayam-Oğuz, Denizli-Sarayköy, Aydın-Bozdoğan, Bodrum, Milas, Muğla-Yerkesik,....). Isparta-Eğridir'inde bazan *kaymatlı*, Acıpayam-Oğuz'da *Kaynatma*, Burdur - Yeşilova ve Muğla - Düğrek'de *kaynakma* adları, bu çeşit kazanlar için değişik olarak söylenir. Hepsi de aynı anlayış ve düşüncelere dayanır. Aynı söz, su ısıtılan teneke için de söylenir. Yine Burdur ve Divriği bölgelerinde ise, bakır tencerelere *kaynatlı* deniyordu. Bu benzerlikler, birer rastlantı olamazlardı. Eski Türk kültürünün, birer devamı olmalıdırlar.

8. Kangay :

Derleme Sözlüğüne göre A y d ı n bölgesinde kazana, *kangay* adı verilmektedir. Çok eski bir Türk karakteri gösteren bu söz üzerinde, ayrıca durulmalıdır.

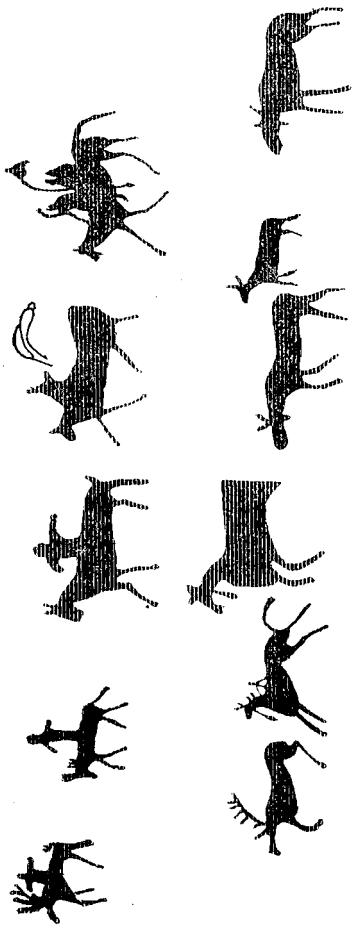
9. Kulaklı ve küpeli :

Bu çeşit, kulplu A n a d o l u kazanları üzerinde, yukarıda durmuştuk. Burada artık, aynı mevzua yeniden ele almayacağız. (Bk. 249). Altaylarda ve Ortaasya'da da kulpa, *kulak* dendiğini de göstermiştik.

10. Savrak :

Derleme Sözlüğüne göre E r z u r u m yakınlarında küçük kaplara *savrak* adı verilmektedir. Diğer bölümlerimizde *savrak*, adlı, çok eski Türk kaplarından da söz açmıştık.

Dış kültür tesirleri ile A n a d o l u Türkleri arasına girmiş ve yayılmış olan, *"halgın, hille, arani, gazzik, kazik, nıkra, parha, tiyan"* gibi yabancı kazan adları üzerinde ise k a z a n ile ilgili bu bölümümüzde, yeri geldikçe durmuştuk.



Resim: 59. Göktürk çağı kaya yazılarında görülen at ile geyik avları.

OCAK ÂLETLERİ

KÖRÜK

K ö r ü k y a p m a gelenek ve kabiliyetinin başlaması, her kavmin tarihinde mühim bir kültür gelişmesidir. Eski Türk mitolojisinde *"ateşin keşfi"* belirli büyük Türk atalarına mal edilmiştir. Bu konu üzerinde yukarıda geniş olarak durmuştuk. Fakat körük yapma geleneğinin, Türklerde ne zaman başladığı hakkında, kesin olarak bir şey söyleyemeyiz. Belki de hiç söyleyemeyeceğiz. Yalnız, Göktürk ve Ergenekon destanlarında demirdağı eriten körüklerden söz açılmıştı. Bizce mevzuu biraz daha basit olarak düşünmek gereklidir. *"Ev ve ocak kültürü"*, gelişmiş körükler yapmağı gerektirmiyordu. Zaten insanlarda "ü f l e m e k" gibi, Tanrının verdiği bir körük vardı. Bir evin ocağını yakmak için de, sadece üflemek yeterli idi. Bu sebeple mevzuumuza, Türklerde *"üflemek"* ile gireceğiz.

"Demir ve demircilik kültürü", körük kullanma ihtiyacının, bir başlangıcı olmalı idi. Çünkü, demir gibi diğer madenleri eritmek isteyen herkesin, bir körüğe sahip olması gerekli idi. Tabiî olarak *"Demirci körüğü"*, daha basitleştirilmiş olarak, evlerde de kullanılabilirdi. Fakat bu, bir kültür gelişmesinin ikinci bir çağını belirleyen, yeni bir devredir.

1. "Üfürmek" ve körüğün başlangıçları :

A n a d o l u 'dan halk ağzından yapılan derlemelerin toplandığı Derleme Sözlüğü'nde, "M a n g a l k ö r ü ğ ü" için söylenen çok güzel bir halk sözü vardır: *Üfürgeç*. Gerçekten de körük, bir üfürgeçtir. Ama Anadolu Türkleri bunu, en küçük körükler için söylemiştir. Yoksa diğer körüklere ise, eski Türk kültür geleneklerine uyarak yine, körük demiştir. Çünkü körük, çok eski bir Türk kültür sözüdür.

Üfürmek, Anadolu'da kuvvetli bir yeli üflemektir. *Üflemek* ise, eski mânasını kaybetmiştir. Üflemek, artık hem hafif yellemek ve hem de, büyülemek, efsûnlamak mânasına kullanılmaktadır.

Ürmek, yani köpeğin ürmesi ile üflemeği eski Türkler aynı mânada görmüş ve böyle demişlerdir. *Ol ot ürdi,* yani *"o ateşi üfledi"* ile, *it ürdi,* yani *"köpek havladı, ürdü"* sözlerini, eski Türk kaynakları içinde, yanyana görüyoruz 1). Bu söz yalnızca köpek için değil; t i l k i için de söz konusu idi: *"Tilki kendi öz inini hor, kötü görürse, uyuz olur",* yani, *"Tilki öz yiniye ü r s e, udhuz bolur* 2). Güzel bir eski Türk atasözü. Eski U y g u r yazılarından, yine köpeğin ürmesi için, güzel bir atasözü verelim: *It karı bolsar, yatıp ürür",* yani, *"köpek yaşlanırsa, (yalnızca) yatıp ürer 3)".*

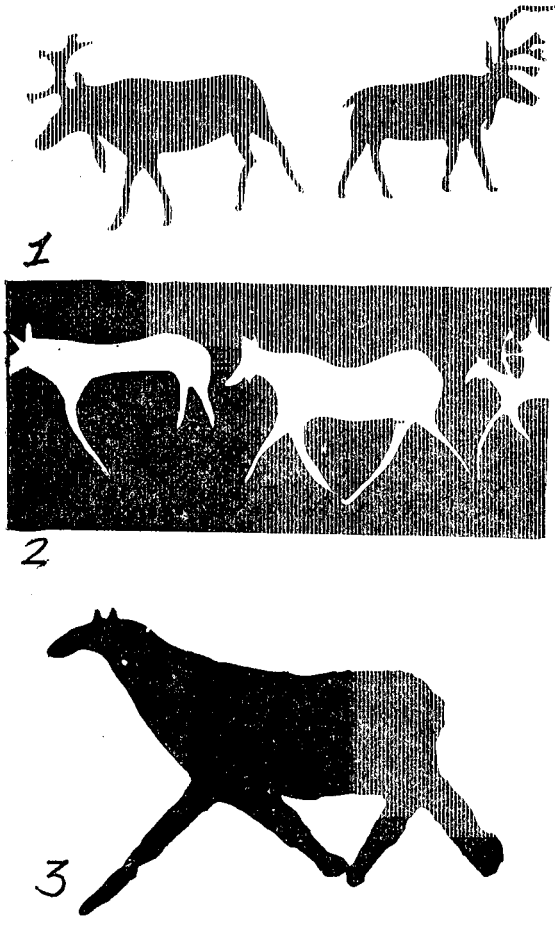
"Ateşe üflemek" de, aşağı yukarı aynı anlayış ile söylenirdi. En iyisi bunu anlatmak için de, derin ve mânalı bir eski Türk atasözü verelim: *"Kül ürkünse, köz ürse yeg",* yani *"Külü üfleyeceğine, köz halindeki ateşi üflesen daha iyidir 4)".* Eski Türk-

ler demek istiyorlardı ki, *"küçük ve kirli işler ile uğraşma. Kendine, köze üfleme gibi yararlı ve önemli bir iş seç".*

2. "Körük", kuyumcu ve demirci körüğü:

Yukarıda da belirttiğimiz gibi, evdeki ocak için, üflemek de yetiyordu. Körüğün icâdı veya başlangıcı, kavimlerde *"Madencilik kültürü"* ile başlıyordu. Bu da mühim bir kültür gelişmesi idi. Nitekim Türk kültürünün en mühim kaynakları da, bunun üzerinde duruyorlardı. Kaşgarlı Mamhud da körüklerden söz açarken, *"Körük, kuyumcu, ya da demirci körüğü"*, diye söz başlıyordu 5). Ama bunun yanında, *ol otug körükledi,* yani "o, ateşi körükledi" örneğini de vermeden geçemiyordu 6). Yalnız eski Türk kaynaklarında değil; bugünkü birçok Ortaasya Türklerinde de *körük* sözü, geniş olarak *"demirci körüğü"* karşılığı olarak söylenmektedir. Örnek olarak Yudahin'in Kırgız Sözlüğünde, *"köörük: demirci körüğü", "koş köörük: çift körük", "Köörük basmak: körüğü basmak", "köörükçü: ocakçı, körükçü"* karşılıkları olarak yazılmakta idiler. (S.505).

XI. yüzyılda, yani Kaşgarlı Mahmud çağında, *körük* şeklinde yazılıp ve söylenen bu söz, Batı Türkleri arasında, pek fazla bir değişikliğe uğramamıştı. Avrupa'daki Kuman Türkleri bile buna halâ, *"körük, kürük,,* diyorlardı 7).



Resim: 60. Büyük Ortaasya sığınları (Göktürk çağı kuzey kaya yazılarında).

ATEŞ KÜREĞİ

Ateş küreği de, ocağın mühim âletlerinden biri idi. Fakat Türklerde ateş için kürek kullanma istek ve ihtiyacı, ne zaman başladı? Bunu söylemek, elbette ki çok zor ve tehlikelidir. Aslında eski ve ilk *"Ocak kültürü"* çağlarında, bir *köseği,* yani yanmakta olan bir odun, hem ateş küreği ve hem de maşa yerine geçiyordu. Bunun için, ayrıca bir kürek kullanmağa gerek yoktu. Büyük Şölen ocaklarında yapılan, *"külde, közde pişirme, çevirme"* için, herhalde bir küreğin yardımına gerek vardı. Çünkü bunlar, çok büyük bir ateş ve kor yığınları idiler. Fakat bunun için de, ayrı bir ateş küreğine gerek yoktu. Nitekim Anadolu'nun bir çok yerlerinde, ateş küreği için de, *eğiş* denip geçilmektedir. Bunları Derleme Sözlüğü'nde görüyoruz. Aslında *eğiş* bir ateş küreği değil; ocağı karıştırmağa yarayan demir veya ağaçtan yapılmış, ucu eğri bir çubuk idi. Bu maddeyi geniş olarak yazmağa vaktimiz olmadı. Bu meselede, "ateş köseğisi" ile ilgili açıklamalarımız ile tandır eğişine bakılmalıdır.

MANGAL

Kültür tarihi araştırması yaparken, bugünkü modern anlayışların içinde, hapsolup kalmak doğru değildir. Gerçi bugün mangal dediğimiz zaman, şekli ile birlikte, hayâlimizde bir ev eşyası canlanır. Bilhassa Anadolu *"ev kültürü"* içinde mangalın, ayrı bir yeri vardır. Ama eskiler için de, bunu böyle dü-

şünmek doğru değildir. Çünkü aslında ocağın kendisi, bir mangaldır. M a n g a l, *"yanmış ve köz olmuş ateşi saklayan bir kaptır"*. üzeri kendi külü ile örtülen köz, bu kap içinde uzun bir süre daha muhafaza edilebilir. Üzerinde yemek de pişirilebilir. Uzun süre sönmediği için, evi de ısıtabilir. Halbuki bacalı ocak veya sobada, bu ateşin ömrü kısa olur. Osmanlı kültüründe gerçek bir san'at eseri olan mangallar gördüğümüz gibi ; Anadolu'da kulplu veya kulpsuz mangallar da görmüşüzdür. Bir masanın üzerine bir yorgan örtülür ve masanın altına da içi küllenmiş köz dolu çömlekten veya madenden yapılmış bir mangal konurdu. Masanın etrafına dizilmiş olan minderler de oturan köylü veya kentlilerimiz, ayaklarını yorgan içine sokar ve böylece günleri ile gecelerini geçirirlerdi. *"Kürsü sohbeti"* bu yorganın etrafına toplananlar tarafından yapılır; maniler düzülür ve masallar da bu kürsünün etrafında söylenirdi. Bu kürsüler içindeki mangalların, devrilmeyecek cinsten bir mangal olmasına da dikkat edilirdi. Bilhassa, *yassı çömlek mangallar* seçilirdi. Tabiî olarak bu yüzden, birçok yangın ve yanma felâketleri de olmuştur.

Bu girişi yapmamızın sebebi m a n g a l denince, dar bir anlayış içine sıkışıp kalmamamız içindir. Bizce *"Mangal kültürü"*, Anadolu'da daha çok gelişmiştir. Çünkü bir mangalın olabilmesi için, muntazam bir ev ve çeşitli odaların da bulunması gereklidir. Bu sebeple Kırgız Türklerinde mangal karşılığı olarak kullanılan *sandal* sözü, türkçe bir söz değildi. Bunu Kırgız Sözlüğünden öğreniyoruz (S. 637). İranlılar ise mangala çoğu zaman *ateşdân* derlerdi. A n a-

d o l u 'da ise mangal ile ilgili sözlerde, "çuval ve kap" mânasına gelen *dağar* sözü, ağır basardı. Anadolu'da, *Korluk, közlük* gibi eski Türk izlerini taşıyan deyişler de, *dağar* sözünden sonra gelirlerdi.

"Tandır mangalı" da, tandırın dibine konan toprak bir kaptır.

ATEŞ MAŞASI

Maşa denince, yine bugün anladığımız mânada, bir maşa hatıra gelmemelidir. Maşa, aslında ateş karıştıracak bir âlettir. Bu âlet, ateşi çekme veya düzeltme işlerinde de kullanılabilirdi. Bu sebeple *"Türklerde ateş maşası"* nı iki bakımdan incelemek gereklidir:

1). Ateş karıştırmak için kullanılan, *eğiş, köseği, küskü* veya bir odun parçası ki, bu da maşanın vazifesini görebiliyordu.

2). Gerçek ve bugünkü mânadaki ateş maşası ki, bu bir *kıskaç* idi. Tabiî olarak yine kökleri, *"Madencilik ve maden eritme kültürü"* üzerine dayanıyordu. Belki evde veya çadırda böyle bir *"ateş kıskaçı"* için, gerek görülmüyordu. Fakat bu, Türklerin ateş maşası veya kıskacından habersiz olduklarını gösteren bir delil olamazdı. Bu sebeple ev kültüründen çok madencilik kültürünü ilgilendirmesine rağmen, eski Türklerin *"Demirci kıskaçları"* üzerinde de kısaca duracağız. Eski Türklerin demircilikte kullandıkları bu ateş kıskaçlarının daha hafif tiplerinin,

Türk evlerinde kullanılmadığını, hiç kimse açık olarak söyleyemez.

Türklerde "Közegü" veya köseği :

Bugünkü türkçemizde köseği sözü, yalnızca yanmış veya yanmakta olan odunlar için söylenir. Halbuki eski Türklerdeki *közegü,* bir âlet adıdır. Yukarıda *kav* sözünden, -âlet adı yapma ekleri ile-, U y g u r Türklerinde *kavagu* sözünün nasıl ortaya çıktığını göstermiştik. *Bilegü, bilevü* veya bugünkü *bileği* de, *bilemek* kökünden geliyordu. Eski Türklerde de *köz, "kor halindeki ateş"* için kullanılan bir söz idi. Bu mevzu üzerinde ateş ile ilgili bölümümüzde durmuştuk.

"Közegü uzun bolsa, elig köymes!" Yani, *"Maşa veya küskü uzun olursa el yanmaz 1)"*. Bu eski Türk atasözünün mânası, çok açıktır. Fakat Kaşgarlı Mahmud bununla da yetinmiyordu. Şöyle bir açıklama gereğini de duyuyordu: *"Bu söz, oğlu, uşağı çok olan, çok kişi ile çalışıp, varlık ve refah gören kimseler için söylenmiştir"*. Maşa ve ateşten, içtimaî bir öğüt ve atasözünün çıkması da, üzerinde ayrıca durulabilecek bir mevzudur.

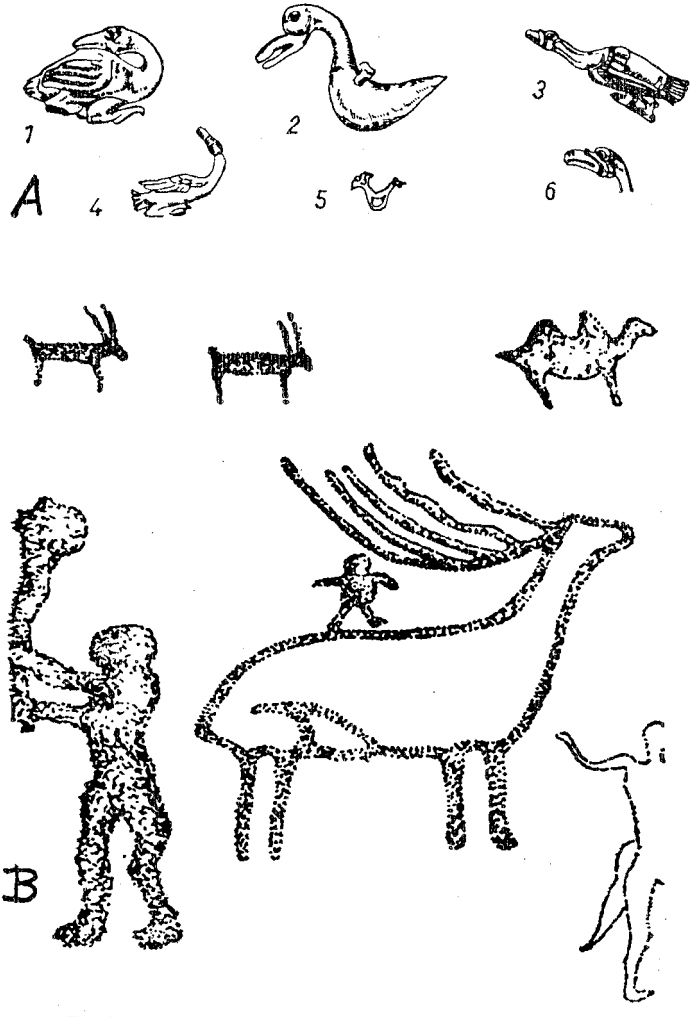
Ateş, sürekli yanması için daima bakım isteyen bir şeydir. Eski Türkler, *ol ot közedi,* derken, *"ateşi maşa veya bir küskü ile karıştırdı, çevirdi, altüst etti veya düzeltti",* demek istiyorlardı 2). Tabiî olarak bu işlerden biri hakkında, açık olarak bir seçim yapmak imkânı yoktur. *Ol manga ot közeşti,* diye bir söz söylerken de, *"0 bana ateş ölçermekte yardım*

etti veya o, benimle bu işte yarıştı", mânası çıkarılıyordu 3). Kaşgarlı Mahmud bu sözleri, biraz da Türk gramerindeki kaideleri örnekler ile açıklamak için vermiştir. Bu sebeple günlük hayattaki bu gibi "imece ve yarışların" ne kadar yeri olduğunu da, açık olarak bilmiyoruz.

'Ateş söndüren âlet" de e ğ i ş veya maşa çeşidinden birşey olmalıdır. Kırgız Tükleri buna, *"ört öçürgüç"* diyorlardı 4). Yine aynı Türkler, "B a c a k a p a ğ ı" için de *öçürgüç* söylüyorlardı. Bilindiği üzere Derleme Sözlüğü'ne göre, "sönmek, söndürmek" için Anadolu'da da, *"öçmek, öçürmek"* deniyordu. Öyle anlaşılıyor ki bu, eğiş ve maşa gibi bir âlet olmaktan çok, ateşi havasız bırakarak söndüren bir "k a p a k" olmalı idi.

A h m e d V e f i k P a ş a'ya göre, tandır ve fırınlarda kullanılan ucu çengel şeklinde kıvrılmış eğişlere, eğri adı da verilmekte idi 5). Kanaatımıza göre Kırgız Türklerinde *"kömür maşası"* karşılığında kullanılan *apçil* sözü, Rusçadan gelmiş olmalı idi. Kara Kırgızlar, ateş maşasına *arış* adı da veriyorlardı. Aslında bu söz, Anadolu'da da görülür ve direk veya sopa mânâsına söylenir. Bu türkçe söz, maşa karşılığı olarak, Kalmuk Moğollarına da geçmiştir 6). Görülüyor ki Maşa anlayışı ile ilgili sözler, gittikçe çoğalmaktadır. Eğiş ile maşanın birbirine karıştırılması yolu ile. Tabiî olarak bu anlayışlarda, çevrelerin tesirleri de çoktu.

"A n a d o l u'daki durum" ise, daha ilgi çekici idi. Anadolu'da maşa sözünün, ne zaman görüldü-



Resim: 61. Hun çağı yaban ördekleri ve kaya yazılarında görülen av sahneleri.

ğünü tesbit edecek bir durumda değiliz. Ancak Avrupa'daki K u m a n Türkleri, ateş kıskacına *maşa* diyorlardı 7). Görülüyor ki maşa sözü, XIV. yüzyılda diğer Türkler arasında da yaygındı.

OKLAĞI VE MERDANE

Oklağı denince, Türklüğün en eski ve en derin çağlarından, kulağımıza bir ses gelir. Bu sözün kökü Türk, eki Türk ve sesi de Türk idi! Merdane, sonradan aydınların dili ile olgunlaşmış ve yayılmış bir deyiş idi. Yoksa ana fikir, oklağıda idi. Oklağının kalını da, incesi de, hep oklağı idi. R a d l o f, Ortaasya'daki Ç a ğ a t a y Türk kültüründen derlediği, *"dönmek döndürmek"* mânasına gelen bir, *oklama (okla-ma)* fiiili üzerinde durduktan sonra, *oklağu (okla-ğu)* adına geliyordu 1). Radlof'un bu tutumunda ne kadar haklı olduğunu, şimdi anlıyabiliyoruz. *(-gu)* eki ise Türklerde â l e t yapan bir ek idi. X. yüzyıldan önceki Türklerde görülen, *süpürmek'ten, süpürgü* ve *bıçmak*'tanda, *bıçgu* sözlerinde olduğu gibi. *Bıçgu* veya *bıçgı* üzerinde, bıçak ile ilgili bölümümüzde, geniş olarak durmuştuk. R a d l o f'un bu buluşunu, biz de başka bir örnek ile sağlamlaştıralım. *Oklagu* sözü, isim olarak yalnızca "döndürülen birşey" değil; sıfat olarak da, "y u v a r l a k" ve değirmi mânâsına geliyordu:

"Yılan deg bu acun yılan oklagu,
"Yokamakka yumşak, içi pür agu."

Atebetü'l-hakayık'da, böyle diyordu Edib Ahmed b. Mahmud Y ü g n e k i 2). Her ne ise, böylece düzeyen oklağı sözü, bilhassa Anadolu'da çok yayılmış görülüyordu. İkinci yayılış bölgesi de Ç a ğ a t a y Türk kültür çevresi idi 3).

Oklağu, oğlağı, oklağaç gibi sözler, eski A n a d o l u 'da yazılmış olan türkçe kitaplarda, çok yaygın olarak görünürler. Bunlar içinde, en derin ve eski görünenlerden birinden, bir cümle alarak sunalım: *"... Oklağı ve oklağaç dedikleri ağaçtır ki, anınla yufka yazarlar 4)".* Türkler onun ile yufka yazarlarmış. *"Yufka açmak"*mı; yoksa *"yufka yazmak"* mı, çok daha içten ve daha doğru bir anlatış! Elbette ki *yazmak* daha doğru idi. "A ç m a k", belki de farsça *keşiden* sözünün tesiri altında olarak gelişmişti. Nitekim Derleme Sözlüğü'ne göre A n a d o l u 'nun bazı yerlerinde oklağıya, *keşken* adı bile veriliyordu.

XVI. yüzyıl eski Anadolu kitaplarında *"börekçi oklağısi"* gibi sözler geçiyordu 5). Öyle anlaşılıyor ki bu çağda *"ince oklağı",* yani merdaneye de, oklağı deniyordu. Zaten aynı eserlerde *merdane,* henüz daha farsça şekli ile, *verdâne* olarak geçiyordu.

A n a d o l u halk ağızlarında ise oklağıyı, *Derleme Sözlüğü* içinde şu söyleyişlerle görüyoruz: *Okla, oklaa, oklaaç, oklağ, oklağac, oğlağı, oklavaç, oklavı.* Bunlar da çok eski Türk izlerini taşıyan örnekler idiler.

Türk oklağı çeşitleri : En eski Türk deyimlerinden biri olan *oklağı* sözü üzerinde böyle kısaca durduktan sonra, yine eski Türklerin hamur açmağa ya-

rayan başka âletler için, neler dediklerini gözden geçirelim:

A). Bazu : Oklağı karşılığı olarak kullanılan *bazu* sözü yalnızca eski M ı s ı r Türkleri ile K ı p ç a k Türk kesiminde görülmektedir 6). Anlaşıldığına göre, bu sözün ya yazılışında veyahut da okunuşunda, bir yanlışlık olmalı idi. Bizce bu söz, *basmak* kökü ile, *bası* veya *baskı* şeklinde türemiş olabilirdi.

B). Çançu : "Erişte hamuru açmak" için kullanılan bir oklağı. Burada Besim A t a l a y'ın tercüme ettiği *erişte* sözü de şüphelidir. Ama Türklerin erişte çeşitlerini tanıdıklarını iyi biliyoruz. *Çançu* sözüne ilk önce, XI. yüzyılda Kaşgarlı Mahmud'un derlemeleri arasında rastlıyoruz (1,417). Kırgız Türkleri, "d ö ğ m e k" yerine *çançmak* diyorlardı. Hatta havan eline de *çançuur* derlerdi 7). Bu sebeple *çançu* adlı Türk oklağısının, top halindeki hamuru ezip açan bir şekilde olması muhtemeldir. Tabiî olarak bu, bir teori olarak kalacaktır.

C. Yoğurguç, yugurguç : Bu oklağı çeşidini de, XI. yüzyılda yine Kaşgarlı Mahmud'un halk ağzından yaptığı, derlemeler arasında buluyoruz (1,493). *Yoğurmak* kökünden yapılmış *yoğurguç,* doğru ve güzel bir söz türemesidir. Besim Atalay'ın yaptığı, *"şehriye ve benzeri şeylerin açılmasında kullanılan oklağı"* tercümesi de, geniş bir mâna taşır. Bugünkü mânada bir şehriye veya erişte'yi o çağda varmış gibi düşünmek elbette ki çok zordur. Nitekim Brockelmann da sözü, geniş bir mâna içinde tercüme et-

miştir. Bu mevzua, e r i ş t e ile ilgili bölümümüzde geniş olarak yeniden döneceğiz.

"Yoğuran, basan ve döven" eski Türk oklağılarından birkaç örneği yukarıda vermiş bulunuyoruz. Görülüyor ki Türk kültüründeki kaynaklar ve örnekler, diğer kavimlerinkine göre, çok daha eski ve zengin idi.

SACAYAĞI VE ISGARA

Anadolu'da sacayağı dediğimiz ocaklık, hayvancı ve ziraatçı köylülerin hayatında çok büyük bir değer taşır. Bilhassa hayvancı ve yaylacılar her yerde ocak kuramazlar. Kursalar bile yerler ıslanmış veya hergün kullanılmağa uygun bir durumda olmayabilir Halbuki hayvanın sırtına vurduğu üç ayaklı bir ocak üstü, her yerde yemek pişirmek için Her türlü imkânı sağlamış olur. Çifte veya k o t a n a gitmiş olan ziraatçı köylülerin de, en yakın ve yararlı âleti bu üç ayaklı demir ocak üstlükleridir. Bu üç ayaklı ocakların üzerine bir s a c konup, her türlü e k m e k ve kebap da pişirilebilir. Tokyo'da şimdi bile, en lüks otellerin taraçasına konmuş olan üç ayak üzerindeki saclar üzerinde ,M o ğ o l k e b a p l a r ı pişirilir. Uzak doğuda saclar üzerinde pişen bu çeşit kebaplar, yalnızca Moğollara ait bir yiyecektir. Adları da moğolcadır. Bu *"sac kebapları"*, üzerlerine türlü salçalar dökülerek yenir. Türk ızgara kebapları ise sâdedir. Türk kebaplarına lezzet, salçalar yolu ile değil de; pişirme ustalığı ile verilir.

"Türk sacağı" hakkındaki ilk bilgileri yine XI. yüzyılda Kaşgarlı Mahmud derleyerek bize vermek-

tedir. Ona göre eski Türkler sacayağına, *örküç* derlerdi (1,95). Belki bu üç söz arasında da bazı bağlar vardı. Fakat biz bu kitabımızda, açıklayamadığımız veya şüpheli olan noktalarda, sessiz durmağı daha doğru bulduk. Kaşgarlı Mahmud, sacayağı ile tencere arasındaki ilgiyi gösteren, bize bir örnek de veriyor: *Aşıç örküçlendi,* yani *"tencere sacayaklandı",* daha doğrusu *"tencerenin bir sacayağı oldu"* (I,313).

Sacayak sözü, Anadolu'da en yaygın olan bir deyimdir. Bunu da ayrıntıları ile birlikte yine Ahmed Vefik Paşa tesbit etmiştir 1). Aslında sacayak, *üçayaklı (trivet),* bir ızgaradır 2). Bu sebeple Derleme Sözlüğü'ne göre, Anadolu'da *üçayak* da denir.

"Tandır sacayağı": Bu çeşit sacayakların, diğerlerinden pek fazla bir ayrılığı yoktur. Yalnız biraz daha küçük ve alçaktırlar. Ayrıca ateş üzerinde iyice oturabilmesi için, üç ayağının uçları da biraz sivrileştirilmiştir. Üzerine güveç veya tencere konma yolu ile, yemek pişirilirdi. Tandırda ısı derecesi hem yüksek ve hem de mühim değişmelere uğramadığı için, tandır kebap ve güveçlerinin ayrı bir değeri vardı. Sayın. Mürsel Köse, "Türk Folklor Araştırmaları" dergisinde (1965, s. 3714-19) yayınlanan *Tandır* adlı yazısında, bu tandır sacayaklarının resmini de vererek geniş bir açıklamada bulunmuştur. Sayın Sabahattin Türkoğlu'nun, yine aynı dergide yayınlanmış olan (1969, s. 5191-94), *"Van'da tandır âdetleri"* adlı yazısında da, tandırda pişen yemekler ve tandır ile ilgili hatıralar hakkın-

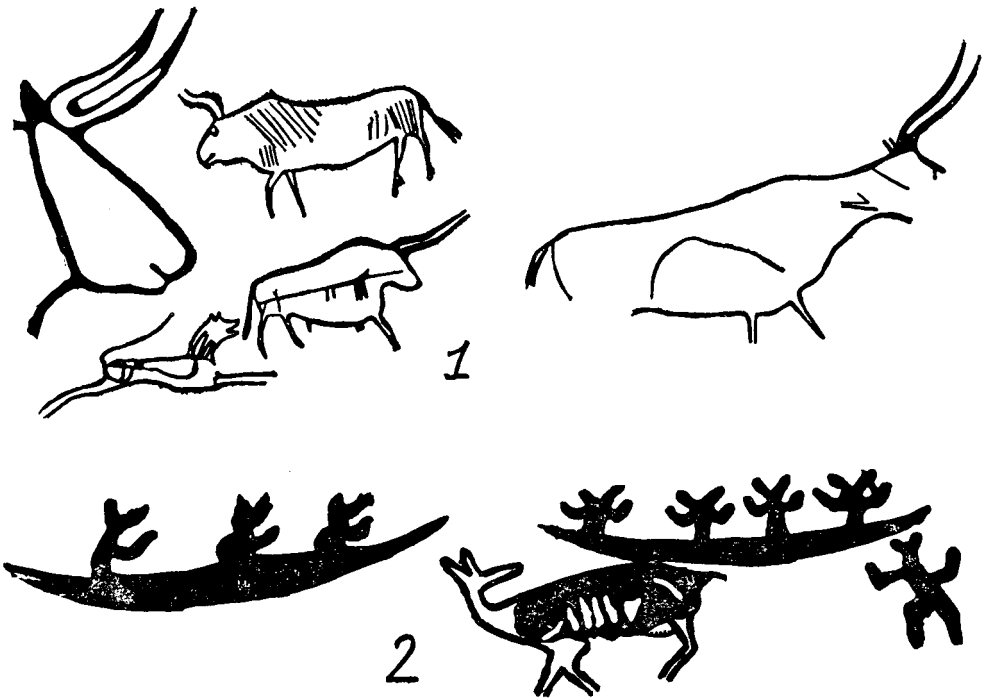
da değerli ve yeni bilgiler vermiştir. T a n d ı r ile ilgili bölümümüzde bu konuya yeniden döneceğiz.

"Çay ve süt sacayağı" : Kırda veya tarlada çay veya süt kaynatmak için kullanılan bu sacayaklarının şekilleri biraz daha değişiktir. Kırgız Sözlüğü'ne göre, çaydanlığı kaynatmak için kurdukları sacayağına, *mocu* diyorlardı. Bu deyişin kökleri üzerinde pek fazla derinleşemedik. Yine sayın Mürsel K ö s e, Türk Folklor Araştırmaları dergisinde (Cilt. 8,3224) yayınladığı *"Kars'ta kotan"* adlı diğerli bir derlemesinde, *"çaydanlık sacayağı"*nın bir resmini de vermiştir. Uçlarında halka bulunan iki demir, karşılıklı olarak dikilmişlerdir. Demirlerin yukarısındaki halkalardan da, bir demir geçirilmiştir. Çaydanlığın, kulpu bu demire takılmıştır. Artık bu çeşit sacayakları üçayak değil de *iki ayak* olmuştur. Herhalde bu çeşit sacayaklar, çok eski olmasa gerektirler.

"Ayaklı kazan ve tencere" : Anadolu'da bulunup bulunmadığını bilmiyoruz. Fakat Ortaasya'da halâ kendinden ayaklı kazan ve tencereler kullanılmaktadır. Bu kazanlar kullanışlı idiler. Artık kazanı yanan ateşin üzerine koymak için, ikinci bir sacayak veya ocak aramağa gerek kalmıyordu. Ancak bu gibi kazanları taşımak da çok zor. Bu sebeple yaylacıların bu kazanları kullandıklarına inanmak çok güçtür. Eskiden Ortaasya ile Çin'deki d i n törenlerinde bu çeşit kazanlar çok büyük bir değer taşıyorlardı. Bu ayaklı kazanlar hakkında, resim altlarında gerekli bilgiyi vermiş bulunuyoruz. (Bk. Şekil 350). A l t a y Türkleri bu ayaklı kazanlara *ayaktuu ka-*

zan, yani "ayaklı kazan" diyorlardı. Bize bu bilgiyi, Radlof kendi sözlüğünde veriyor (2, s. 383).

"Kazan ve tencere altlığı": Kazanı üzerine koyup muhafaza etmek veya tencereyi mutfakta üzerine koymak için, bir altlık bulundurulur. Bizim eskiler buna *nihâle* derlerdi. Isparta ve Senirkent yakınlarında, halka biçiminde yapılmış tencere altlıklarına, Derleme Sözlüğüne göre, *dığan koycak* adı verirler. Radlof Sözlüğüne göre ise, Çağatay kültür çevresindeki kazan altlıklarına, *kazgan* derlerdi (2,384). Bu, sacayak da olabilirdi.



Resim: 62. Göktürk çağı kaya yazıtlarında görülen çeşitli av sahneleri.

SÜZGEÇ VE KEVGİR

"Yolcu geldi uzaktan,
"Süt süzüldü süzekten".
(Abdalnâme, XVI. yy.)

Süzme işi yalnızca mutfakta değil, hayvancılıkta ve yayık işlerinde de, çok önemli bir iştir. Süzeksiz, bir hayvancı veya sütçü düşünülemez. Ayrıca süzülmüş su ile ilgili bir anlayıştır. Su, topraktan süzülür, elbiseden süzülür, damdan süzülür ve daha birçok yerlerden süzülür. Bu sebeple süzmek ve süzülmek sözleri, Türk dili ile edebiyatında, büyük ve geniş bir yer tutar. Ayrıca eski Türk düşüncesinde, berraklık, temizlik, durgunluk ve durulma da, bir *"süzüklük"* idi. Süzgeç, elle tutulan, günlük bir âlettir. Gerçi burada yalnızca âletler üzerinde duruyor ve onların eski Türk hayatındaki yerini, vesikalar ile göstermeğe çalışıyoruz. Ama bu konuya gelmiş iken, *süzme* ve *süzülme* işlerinin, eski Türk düşüncesindeki yerini -kısa da olsa-, belirtmeden geçemiyeceğiz.

A. ESKİ TÜRK DÜŞÜNCESİNDE, "SÜZME" VE "SÜZÜLME":

1. Berrak süzük su:

Sanki bütün sular bulanıkmış gibi, berrak ve temiz sulara eski Türkler, *"süzük suv"* diyorlardı.

K u t a d g u B i l i g'de vezir *ögdülmiş*, hakana şöyle diyordu 1): *"Kanun ve töre suya benzer. Zûlüm ise tıpkı bir ateş gibidir. Herşeyi yok eder"*. Bundan sonra vezir, hakanın iyi kanunlar koymasını, berrak sular akıtma işine benzetiyordu: *"Sen süzük, berrak sular akıttın (ve bu sular zûlüm) ateşini söndürdü"*: Yani, *(Süzük suv akıttıng, udıttı otug)*. Zaten Kaşgarlı Mahmud da kristal gibi parlak olan sulara, Türklerin *"süzük suv"* dediklerini yazmakta idi (1,389).

2. Bulanıklık ve "süzüklük" :

Bulanık sözü, nasıl bugünkü türkçemizde yalnızca suyun bulanmış olması değil ise; eski Türklerde de, aynı geniş mânâya sahip idi. *"Süzük ve süzüklük"*, eski Türklerdeki bulanık, yani *bulganık* sözünün bir karşılığı idi. Elbette ki bulanık su süzülürse, temiz ve berrak olurdu. Eski Türklerce yalnız su değil; *"bulanık iş"* de vardır. Yine vezir *Ögdülmiş*, K u t a d g u B i l i g'de aklın tarifini yaparken şöyle diyordu: *"(Aklın), gözleri keskindir ve uzağı görür"*, dedikten sonra, *"(Alın) değdiği iş ne kadar bulanık olursa olsun, onu süzer ve aydın bir hale kor"*: Yani, *(Neçe bulganık işke tegse, süzer 2)*. Eski Türk dilinin yüksek anlatış gücü, bu örnekler ile ortaya çıkmaktadır. Herhalde buradaki ifâde, bizim bugün herşey için kullandığımız, *"açıklama"* sözünden çok daha güçlü olsa gerektir.

"Bulanık ve karışık insan" ile *"Uyanmış ve bulanıklıktan süzülmüş insan"* da, eski Türk düşüncesi-

nin bir konusu idi: *"Bulanıklıktan süzülmüş kişi"*: Yani, *(bulganukdın süzülmiş kişi)*, ermiş, herşeyi bilen ve sözünün dinlenmesi gereken, bir kişi idi. Kutadgu Bilig'de geçen bir konuşma sırasında bu sözü görüyoruz 3).

Kavimlerin bulanık fikirlerden kurtulması da, söz konusu ediliyordu. Yalnızca insanlar değil; *"Yetmiş yedi bin kavim de... (bulanıklıktan kurtulup) fevkalâde temizlendiler"*: Yani, *(Yeti tümen yeti ming bodunlar... ertingü süzültiler 4)"*. Kutadgu Bilig'den daha önce yazılmış olmasına rağmen, aynı düşünce ve söyleyiş ile söylenmiş olan bu sözü de, eski Uygur yazılarından alarak buraya koyduk. Kutadgu Bilig'de, İran tesirleri arayanların, kulakları çınlasın.

3. "Süzüklük" ve temizlik :

"Arıglıg" yani temizliği eski Türkler, *"süzüklük"*, yani süzülmüşlük ile, aynı anlayış içinde görmüşlerdi. Eski Uygur Türkleri, ermiş ve ruhlarını temizlemiş kişiler için, şöyle diyorlardı: *"Ay Tanrı gibi temiz (arıg) ve süzük oldular"*. Yani, *(Ay Tengri teg arıg süzük boltılar 5)"*. Yalnız kişi ve kavimlerin değil, ilim, bilgi ve törelerin, *arıg süzük* olanları da vardı. Bulanık ve insanlara bulanıklık veren bilgiler de yok değildi: *Arıg süzük bilge biligleri üze :* "Arıg ve süzük bilge bilgiler üzerine 6)", diyorlardı. İster insan veya isterse bilgi ve töre ile ilgili olsun, süzülme ve *süzüklük* gibi; *arıglıg,* yani temizlik de, yalnızca suyun güzelliği ve suyun bir sembolü idi. Bu sebeple eski Türk kitapları türlü şeyleri *arıg ve*

süzük ile benzeştiriyorlar ve en sonunda su üzerinde duruyorlardı: *"Arıg süzük suv 7)"*. Çünkü arıglıg ve süzüklük anlayışının başlangıcı, suda idi. Suyun sıfatı, böyle idi. Fiili ise, *arınmak süzülmek,* deyişleri ile anlatılıyordu.

4. "Süzük" gönüller; temizlenmiş kalp ve gönüller :

Eski Türkler, insanların, kavimlerin ve töre ile bilgilerin, *süzükin,* yani gelişmiş ve temizlenmiş olmalarını, nasıl anladıklarını, yukarıda kısa olarak açıklamağa çalışmıştık. Bir de gönüllerin süzük ve temizlenmiş olması vardı ki, bu herşeyin kaynağı idi. *Süzük* imânlı ve inanışlı gönül, yani *(süzük kirtgünç köngül,* her insanın erişmesi gereken bir gâye idi. Gerçk mümîn, inanan kimse, secdeye giderken böyle bir gönüle sahip olmalı idi. *Süzük kirtgünç köngülin yükünü 8):* Yükünmek, burada "secde" demektir. Bu düşünceleri, Çin ve hatta İslâm düşüncesinin, paralelleri ve deyimleri ile karşılaştırmak çok isteriz. Ancak bu kitabımızda böyle mevzular için yerimiz yoktur.

5. "Süzülmek ve durulmak":

"Süzüklük ve duruluk" da, birbirinden ayrılmayan, iki deyiş ve anlayışdır. Eski Türkler, *"süzülmüş ve durulmuş su"* ve bilhassa *"insan ruhu"* için, *"süzük turuk"* derlerdi. Süzüklük ve duruluk, saf ve temiz bir ruhun da sembolü idi 9). Konuyu fazla uzatmıyacağız. Aslında Türklerde süzmek işi ile anlayışına, biraz aydınlık verebilmek için böyle bir

girişi gerekli gördük. Fakat böyle kuru sözlere bakarak, bir âlet hakkında hüküm vermek, bizim metodumuz değildir. Karşılaştırma yolu ile, düşüncelerin köklerine ve derinliklerine inmek gereklidir.

B. TÜRKLERDE SÜZME İŞİ VE SÜZGEÇ :

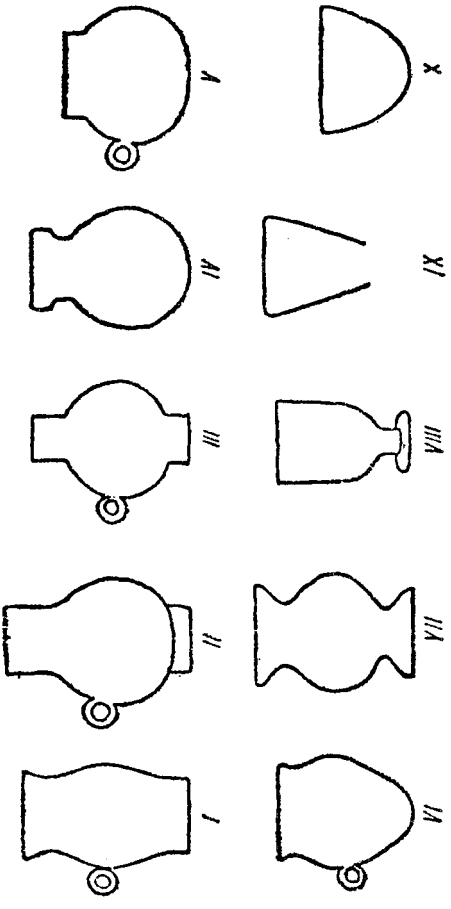
Suyu süzmek veya suyun süzülmesi : "Suzme ve süzülme" anlayışının başlangıcı, hiç şüphe yok ki suya dayanıyor ve sudan geliyordu. Bu sebeple XI. yüzyılda Kaşgarlı Mahmudun, halk ağızlarına dayanarak verdiği örneklerden çoğu, suyun süzülmesi ile ilgili idi: *1. Ol suv süzdi (2,9); 2. suv süzündi (2,247); 3. suvlar kamug süzlüşdi (2,215); 4. Ol suv süztürdi (2,184); 5. süzük suv (1,389); 6. suv süzüldi (2,124); 7. er özinge suv süzündi (2,151). 8. süzündi suv (sızıntı su veya süzülmüş su) (1,450).*

Türk kültürü araştırmalarına, yeni olarak başlanmıştır. Bu sebeple her görüşü, belgeler ile doğrulamak gereklidir. Süzme ve süzülme ile ilgili Türklerde görülen diğer anlayışları da, yukarıda vermiştik.

C. TÜRKLERDE, "SÜZEK, SÜZGEÇ, SÜZGÜ, SÜZGÜÇ, SÜZME" :

1. Süzek :

Süzek sözü oldukça geç çağlarda, A n a d o l u'da doğmuştur. XIV. yüzyılda Anadolu'da tercümesine girişilmiş olan ciddî ilim eserlerinden İbn Baytar



Resim: 63. Göktürk çağına ait bey heykellerinin ellerinde görülen içki kâseleri.

tercümesi, en sağlam kaynaklarımızın başında gelir. Bu eserde, *Çoban süzeği* adlı bir bitki hakkında bilgi verilirken, şöyle deniyordu: *"Buna çoban süzegi derler. Zira çoban bununla südün süzer 10)"*. Burada verilen bilginin, ne derece doğru olduğu üzerinde durmayacağız. Bizim için mühim olan, deyişlerin gelişmesidir. Yeni XVI. yüzyılda yazılmış olan *Abdalnâme*'de ise, şöyle deniyordu 11):

"Yolcu geldi uzaktan, süt süzüldü süzekten,
"Dil gamdan âzad oldu, can kurtuldu tuzaktan."

Süzeğin üzerinde daha fazla durmadan, diğer sözlerimize geçelim.

2. Süzgeç :

Bu da Anadolu'da gelişmiş ve yayılmış bir deyimdir. Tabiî olarak süzgeç sözü başka Türk kesimlerinde bulunmuyordu diye, bir iddiamız yoktur. Nitekim *süzgeç* sözü de *süzmek* kökü ve *(-geç)* alet eki ile, çok eski Türk dil geleneklerine göre türemiş bir Türk sözüdür. Tıpkı eski Türklerin, *kıskaç, açkaç, yongaç* gibi âlet adlarında olduğu gibi. Çok iyi tanıdığımız, bu deyim üzerinde de fazla durmayacağız.

3. Süzgü :

Süzgü sözüne de, bilhassa eski Anadolu'da, çok rastlanır. Derleme Sözlüğü'nün büyük noksanı, böyle mühim kültür sözlerini bırakarak içini gereksiz halk benzeştirmeleri ile doldurmasıdır. Bu

sebeple kültür sözlerinin, Anadolu'daki yayılış ve coğrafyasını, kesinlikle belirtemiyoruz. Bunun yanında, Tarama Sözlüğü içinde, *"yağcılar süzgüsü"* gibi örnekler ile de karşılaşıyoruz 11). Yine eski Osmanlı sözlüklerinde *"süzgü taşı"* gibi âlet adları da görebiliyoruz 12). Yukarıda da belirttiğimiz gibi, eski Türk köklerinden gelen bu âlet adları, yalnızca Anadolu'da türemiş ve gelişmiş değillerdi. Nitekim Ortaasya'daki Kırgız Türkleri de, bir nevi süzgeç için, *"süzgü elek"* diyorlardı 13). Yine Kırgız Türkleri, tahtadan yapılmış büyük kepçeler için de, aynı ek ile türemiş olan, *susgu* sözünü söylüyorlardı 14).

4. Süzgüç :

Kanaatımıza göre bu sözün aslı başlangıçta *süzgeç* idi. Fakat zamanla ses uyumu sebebi ile, *süzgüç* şekline girmişti. Süzgeç karşılığı olarak söylenen, *süzgüç* sözü, daha çok Harezmşahlar kültür çevresinde görülüyordu 15). Eski Mısır Türk kültürü çevresi ile, Kıpçak Türk kesimlerinde yazılmış türkçe sözlüklerde ise, *süzgüş* şeklinde yazılmıştı 16). *Mukaddemet ül-Edeb*'e sonradan katılan moğolca bölümde ise, bu sözün karşılığına moğolca *şi'üükü* diye bir deyim konmuştur. Bu moğolca sözün, türkçe *süzgü, süzgüç* ile bir ilgisi olup olmadığı hakkında, burada birşey söyleyemiyeceğiz.

5. Süzme :

Eski Anadolu kültür çevresine yakın olan Eski Mısır Türkleri ile Kıpçak Türk kesimleri, süzgece geniş olarak, *süzme* diyorlardı. *İbn Mühenna*

sözlüğü, yalnızca *süzme* sözünü almıştır. Diğer sözlükler ise, *süzme* sözünün yanında *süzgüş* deyişini de koymuşlardır 17). Her ne olurlar ise olsunlar. Bunların hepsi de, açık ve seçik, türkçe deyimler idiler. Ortaçağ Türk dünyasının büyük bir kesiminde, böyle söyleniyorlardı.

D. EN ESKİ TÜRK SÜZGEÇLERİ :

Yukarıda *süzmek* kökünden türemiş süzgeç adları ile çeşitlerini inceledik. Türk süzgeçlerinin hepsi bunlardan ibaret değil idiler. Kaynaklarımızda başka süzgeç adları da geçiyordu.

1. Bitek :

Bu süzgeç, yalnızca eski Mısır Türkleri ile K ı p ç a k kültür çevresinde rastlıyoruz. A b u H a y y a n'a göre, *"Bitek, un ve benzeri şeyleri koymak için çamurdan yapılmış, altı delikli bir kab"* idi (S.28). *"Türklerde arıcılık"* ile ilgili bölümümüzde *bitek* ve *petek* sözlerinin önceleri üzerinde duracağız. Anlaşıldığına göre bu, daha çok k e v g i r çeşidinden bir kap idi

2. Çıpka :

Bu süzgeç çeşidini, yalnızca Kırgız Türklerinin kültür çevresinde görüyoruz. A n a d o l u 'da da çapçak adlı bir süzgeç vardır. *"Çıpka, süt süzmek için kullanılan bir tutam at kılıdır. Çıpka-elek veya çıpkalek ise, süt süzmek için kullanılan küçük elek. Çıpkalamak, süzmek"*, demektir 18).

3. Çavlı :

Kaşgarlı Mahmud'a göre XI. yüzyıl Türklerindeki bu süzgeç adı, *"Kençek dilincedir. Tutmaç çeşidinden şeyleri süzmek için kullanılır"* (3,442). Sözün, Kençek dilindendir denmesine rağmen, sonundaki ek türkçedir. Ayrıca bu süzgeçler A n a d o l u'da görülür: *Çolu,* süzgeç olarak ve *"Çoğlu"* da, kevgir olarak Derleme Sözlüğünde yer almıştır

4. Soravcı :

Bu süzgeci, yalnızca eski M ı s ı r Türkleri ile Kıpçak Türk kesiminde görüyoruz. Belki de *sormak, "emmek"* kökünden geliyordu. *Soravcı* diye kaynaklarda geçen bu süzgecin, ne çeşidden bir süzgeç olduğunu bilemiyoruz 19). Biz yalnızca, kaynaklarda görülen her bilgiyi, verme ihtiyacını duyduk.

E. TÜRK SÜZGEÇLERİNİN ÇEŞİTLERİ :

Yukarıda, kaynaklarımızda geçen Türk süzgeçlerini daha çok adlarına göre incelemiştik. Şimdi de Türklerin, bu süzgeçleri ne için kullandıklarını ve bu Türk süzgeçlerinin, nelerden yapıldığını gözden geçirelim:

1. At kılından yapılmış süzgeçler :

Herhalde en eski Türk süzgeçlerinin proto-tipleri, at kılından yapılmış süzgeçler olmalı idiler. Tabiî olarak bunlar, atın yelesi ile kuyruğundan seçilen kıllar ile yapılıyorlardı. At kılından yapılmış

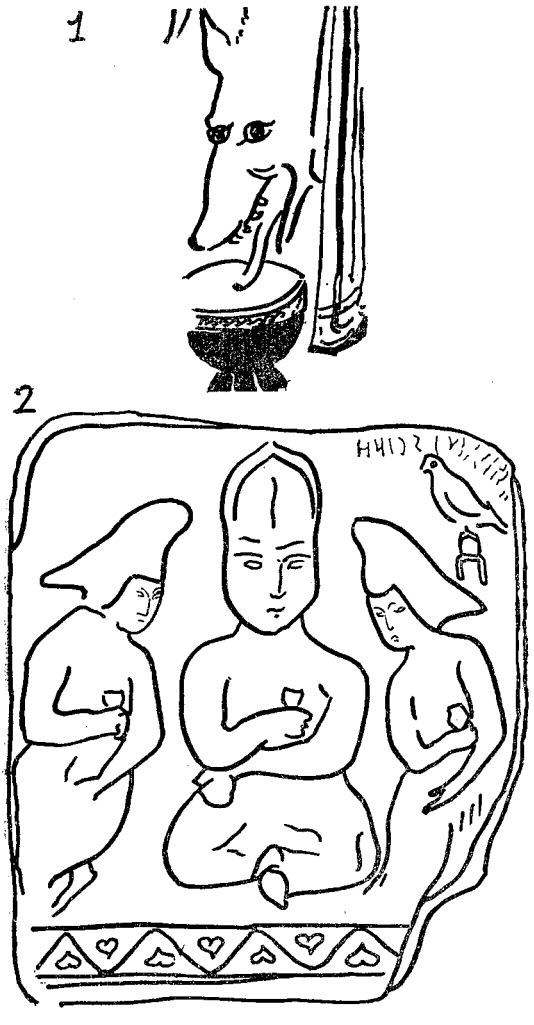
süzgeçlerin, örme olanları da vardı. Nitekim Kırgız Türkler bunlara, *çıpka-elek* diyorlardı. Bazıları ise, süzme için hazırlanmış, yalnızca *"bir tutam at kılı"* koyarak, sütlerini süzüyorlardı. Öyle anlaşılıyor ki en iyi süt veya kımız süzme, bu at kılları ile yapılabiliyordu 20). Batı Moğol kesiminden Kalmuk Moğollarında da bir *kıl-elgek* deyişi görülüyor. Ramstedt, "Kalmuk sözlüğü"nde, bunun Türklerden gelmiş olduğu üzerinde duruyordu. (S. 231 a).

2. Bitki yapraklarından yapılmış süzgeçler :

XIV. yüzyıldan beri, Anadolu'da yazılmış türkçe tıb kitaplarında, *Çoban süzeği* adlı bir bitkiden söz açılır. Örnek olarak, *"Buna çoban süzeği derler; zirâ çoban bununla südün süzer"*, derler 21). Bu eski ve geleneklerden gelen Türk bilgisi, sonradan Osmanlı çağında yazılmış olan, Türk tıb müfredat kitaplarında da devam eder. Bu konuya yukarıda da dokunmuştuk. Çoban süzeği adlı bitki, *(Galium aparine)*'den başka birşey değil idi. Ancak pratik hayatta, bunun ne kadar bir tatbik yeri olduğu hakkında, fazla birşey söyleyemiyeceğiz.

3. Süt süzgeçleri :

Hayvan besleyici kavimler için, birinci derecede değer taşıyan âletin, süt süzgeci olduğunda, hiçbir kimsenin kuşkusu yoktur. Süt süzmek için kullanı-



Resim: 64. 1). Kurdun içki içtiği bir kâse 2). Göktürk yazıtlarından değerli bir sahne.

lan ince elekler ile, eski Türklerin *at kılı* süzgeçlerinden söz açmıştık. *Tülbend* süzgeçler ile ilgili bölümümüze gelince, yine aynı konuya döneceğiz. Aslında en eski Türk edebiyatı ile geleneğinde, süzek denince ilk hatıra gelen şey, süt süzmektir: *"Süt süzüldü süzekten dendiği"*, gibi 2).

4. "Süzgü taşları" :

Bunlar daha çok ilerlemiş teknik işler için kullanılıyordu. Redhouse, bu çeşit süzgeçleri "a stone percolator" diye tanıtıyordu 23). Bunlar sünger taşlar da olabilirlerdi.

5. Süzgeçli tenekeler :

Bunların daha gelişmiş olan tipleri, bugün de bahçe sulama veya buna benzer işler için kullanılırlar. Derleme Sözlüğü içindeki sözlere göre, süzgeçli bu tenekelere, *sulak* adı verilmektedir.

6. Testi süzekleri :

İçinde içme suyu bulunan testilerin ağzına, sık olarak bir t ü l b e n d bağlanırdı. Hepimiz çocukluğumuzda, bu testiler ile su taşıdık ve su içtik. Eski A n a d o l u 'da yazılmış olan türkçe kitaplarda, bun-

lara geniş olarak *"testi süzeği"* adı verilirdi. Yine aynı kaynaklarda, *"ıbrık ağzına ve gayrı kap ağzına kodukları süzek"* gibi sözlere de, rastlamıyor değiliz 24). Çaydanlık ağzında da, bir süzek vardır. Süzeği olmayan çaydanlıklara da, Anadolu'da *yedek* adı verilir.

7. Çömlek süzgeçler :

Bunlar daha çok kevgir çeşidinden olan, süzgeçlerdir. Eski Mısır Türkleri ile Kıpçak Türk kültür çevrelerinde, *bitek* veya *betek,* petek adı verilen, çömlekten yapılmış bir süzgeç görüyoruz. Kaynaklarımıza göre bunlar, *"un veya diğer şeyleri süzmeğe yarayan, altı delik olarak topraktan yapılmış kaplar"* idiler 25). *"Türklerde arıcılık"* ile ilgili bölümümüzde, bu mevzua yeniden döneceğiz.

8. "Tutmaç" süzgeçleri :

Tutmaç, eski Türklerde geniş olarak, erişte gibi hamur parçalarından hazırlanmış, yemekler idiler. Biz nasıl bugün, makarnayı haşladıktan sonra bir süzgeçten geçiriyor isek; eski Türkler de *tutmaç hamurları* için, ayrı bir süzgeç kullanıyorlardı. Kaşgarlı Mahmud'a göre, XI. yüzyılda Türkler bu süzgece, *çavlı* adını verirlerdi (3,442). Derleme Sözlüğü içinde Anadolu'da söylenen *çolu, çoğlu* adlı süzgeçlerin bulunduğunu da yukarıda göstermiştik.

9. Tülbend süzgeçler :

Zamanımızda ve geçen yüzyılda süzgeçlerin çoğunu, tülbendli süzgeçlerin meydana getirdiğini biliyoruz. "S ü z m e t ü l b e n d i", Ortadoğu kültürlerinde de yaygındır. Yukarıda da belirttiğimiz gibi, eski Anadolu kitaplarında da, *"testi süzegi tülbend"* sözlerini, görmüyor değiliz 26). Eski Türk kaynaklarında, şimdilik bu konu ile ilgili, bir bilgi bulamadık.

10. Yağ veya yağcı süzgeci :

Bu çeşit süzgeçler hakkındaki bilgileri yine ancak A n a d o l u 'da yazılmış, eski Türk kitaplarında bulabiliyoruz 27). Bilhassa yağ eritildikten sonra, ayrı bir süzgeç ile süzülürdü. Anadolu köylerinde, yaygın olarak bunlar, tülbend ile süzülür. Fakat kaynaklarda, *"yağcılar süzgüsü"* diye, ayrı bir meslek süzgecinden, söz edilmektedir.

Bu konuyu da burada kapamış olalım. Elbette ki bizden sonra, bunun üzerinde de pek çok yeni bilgiler elde edilmiş olunacaktır. Biz, elimizdeki kaynakları titizlik ile taradıktan sonra, şimdilik bir yol gösterme vazifesini yapmaktan öte, başka bir şey yapamıyoruz. Ama burada söylenmiş olanlar da, Türk kültürü için yeni şeylerdir.



Resim: 65. İçki kadehi tutan Uygur beyleri.

11. Ağaç süzgeçler :

XI. yüzyıl kaynaklarında gördüğümüz, ağaçtan yapılmış bu Türk süzgeçlerinin işi ve biçimi hakkında, hiçbir bilgimiz yoktur. Ancak Kaşgarlı Mahmud, *"Tugaklık, tukaklıg, süzek yapılacak ağaç"*, diye açıkladığı bir ağaç süzgeçten söz açıyordu (1,503). Bu bilgi çok değerlidir. *Tukak* dendiğine göre, belki de bu, *"kapak"* biçiminde bir süzgeç idi.

F. "KEVGİR" ANLAYIŞI VE KEVGİR SÖZÜNÜN TÜRKLERE GİRMESİ :

Kevgir sözünü, biz bugün daha çok kepçe şeklindeki süzgeçler için kullanıyoruz. Anadolu'da büyük ve derin bir tabak şeklindeki süzgeçlere de, kevgir denir. Aslında ise kevgir, geniş mânası ile bir süzgeçtir. Farsçada *keſgir* olarak söylenen bu söz, bilemediğimiz çağlarda türkçemize, *kepkir* olarak girmiştir. Örnek olarak eski Osmanlı kitaplarında, çoğu zaman *kepgir* yazılışı ile görülür 28). Ortaasya'da dış tesirlerden epey uzak olan Kırgız Türkleri de, *"kepçeli süzgeçler"* için, *kepkir* derler 29). Öyle anlaşılıyor ki bu kültür sözü, Moğolların Batı kesimi olan Kalmuk Moğollarına da, Türklerden *kepkur* şeklinde geçmişti 30). Türkçeye hangi çağda girdiğini kaynaklara göre tesbit edemedik. Sözün türkçeleşmesine bakılırsa bu tesirin, Türklerin eski kapı

komşuları olan Soğd ve Ortaasya'daki Tacik kültür çevrelerinden girmiş olması, akla daha yakın gelmektedir.

Anadolu'da, *Aş süzen, çoğlu* ve *dikili* gibi deyişler de, eski Türk hususiyetlerini göstermektedirler.

TUZLUK

Tuzluk, içine tuz konan bir kaptır. Tabii olarak bu kap, türlü maddelerden yapılabilirdi. Eski Türkler tuzluklarını, nasıl ve ne ile yapıyorlardı? Bu soruya, açık bir cevap bulmak, elbette ki çok zordur. Ancak biz, burada da bilgilerin her yanından yararlanarak, bir açıklama bulmağa çalışacağız.

XI. yüzyılda, Türk dünyasının çok daha batılarında oturan O ğ u z l a r, su kapları ile kâse ve buna benzer kaplar için, yaygın olarak *çanak* derlerdi. Bundan sonraki bölümlerimizde de bu konu üzerinde sık sık duracağız. Kaşgarlı Mahmud XI. yüzyılda, O ğ u z l a r hakkında şöyle diyordu: *"Oğuzlar Farslar ile düşüp kalkmağa başlayınca, türkçe sözlerin bazılarını unutmuşlar ve bunların yerine farsça kullanır olmuşlardı"* (1,431-432).

Ortaasya T a c i k l e r i ile İran'daki farsları birbirine karıştırmamak, Türk kültürünün gelişmesini anlama bakımından, çok önemlidir. Gerçi Ortaasya T a c i k l e r i de farsçanın, değişik bir ağzını konuşuyorlardı. Fakat bizim anladığımız mânada, Şiraz Farsları ile hiç bir bağları yoktu. Bunlar, Ortaasya'nın binlerce yıllık yerlileri idiler. İşte bu sebeple söze başlayan Kaşgarlı Mahmud, Türklerin *"ağaçtan oyulmuş tuzluk veya tuzluğa benzer kaplar"* için de *çanak* dediklerini, sözlerine ilâve ediyordu (1,381). İşte böyle dolaylı bir yol ile, biz de eski T ü r k l e-

r i n *"ağaçtan yapılmış tuzluk"* çeşitleri hakkında, bir bilgi elde edebilmiş oluyoruz. Denilecektir ki, ağaçtan yapılmış tuzluklar, her çağda ve her kavimde görülmüştür. Bunun ne önemi var? Fakat biz tarihçi olarak, her konuyu belgeler ile açıklama zorundayız. Bu kitapta, kazılarda elde edilen buluntular ile karşılaştırma ve karanlık neticelere varma yoluna, gitmeyeceğiz. Türklerin en uzak kesimlerinden biri olan Ç u v a ş l a r, *"dört köşeli veya kuş şeklindeki büyük tuzluklar"* için, *tevar-sölançi* derler. *Çuvaş Sözlüğü* yazarı P a a s s o n e n de, bu sözün ikinci kısmının rusçada görülmesine rağmen, etimolojik bir araştırma olan eserine, almaktan kendini alıkoyamamıştır. Kazılarda da, kuş veya hayvan şeklindeki küçük kaplara, rastlamıyor değiliz. Nitekim Ç u v a ş l a r da bu tuzlukları, *tavar*, yani *davar* sözü ile tanıtıyorlardı.

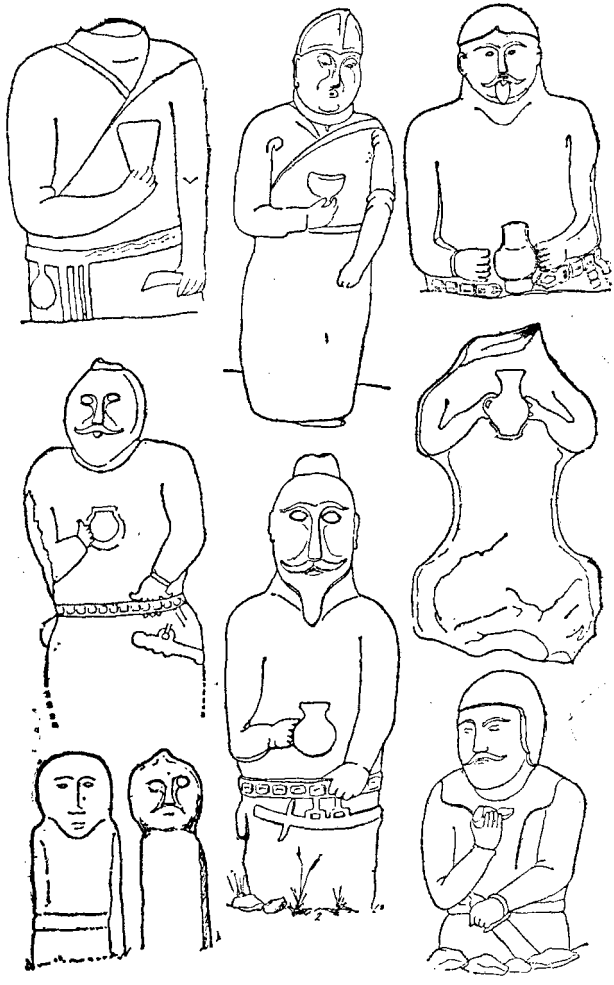
"Ağaçtan tuz kabı" yapma yolu, eski Türklerce niçin seçilmişti? Herhalde bu seçimde rutûbet ve nemlenmenin de bir rolü olsa gerekti. *"Asma kabağından tuz kapları"*, daha çok A n a d o l u'da görülür. Bunlara *tusuyluk* adı verilmektedir. Anadolu'dan derlenen sözlerde, yanlış derleme veya yazılma korkusu araştırıcıları daima ürküten bir şeydir. Bunun, eski Türklerin *asıg tusu* veya *tuzu* deyişleri ile, bir bağı var mı idi? Bu mevzu üzerinde, ayrıca durmak gereklidir.

Tuzlug, tuzluk sözü eski Türklerde, türlü anlayışların karşılığı olarak kullanılmıştır: *A). "Tuzlu" mânasına:* Kaşgarlı Mahmud bunu *tuzluk* sözü ile karşılamıştır (1,467). Aynı mâna için H a r e z m-

şahlar kültür çevresinde ise, *tuzlak* veya *tuzluk* denmektedir 1). *B). "Tuzluk, çorbaya terbiye için atılan yoğurt"* için de denmiştir. Bunu, Anadolu kültürleri ile ilgili kaynaklarda görüyoruz 2). *C). "Tuzluk", içine tuz konacak bir kap mânasına:* İtiraf edelimki, şimdilik eski kaynaklarda, bu mânada bir deyim bulamadık. *Çeçeklik, yemişlik, tavarlık, tavarluk,* gibi yer gösteren kelimeleri, eski türkçede çok görüyoruz. *Tuzluk* sözü, ancak çok daha sonraki Osmanlı ve Çağatay kültür çevrelerinde, *"tuz kabı"* karşılığı olarak kullanılmaktadır 3). Anadolu'daki tuzluk için Ahmed Vefik Paşa, her zamanki geniş görüşü ile bir giriş yapmıştır 4). Abu Hayyan, hem *tuzlu* ve hem de *tuzluğ* sözlerini yanyana; fakat ayrı mânalarda vermiştir. 5).

Tuzlama ve tuz salma : Türk yemekleri ile ilgili bölümlerimizde tuz için ayrı bir bahsimiz de görülecektir. Bu sebeple, Türklerde tuz ve tuzun ehemmiyeti üzerinde, bu bölümümüzde durmayacağız. Eski Türk kaynakların da *"tuzlama"*, daha çok "et pişirme" ile ilgili idi. Mesela Kaşgarlı Mahmud'un *"tuzlama"* hakkında verdiği altı örneğin hepsi de, *"eti tuzlama"* ile ilgilidir: *Ol et tuzladı,* yani, *"o eti tuzladı"* gibi idi 6).

"Tuzlama" anlayışı, tabiî olarak çok değişiktir: *A).* Etin kokmaması için tuzlama. *B).* Sırıkta pişen, kuzu veya koyun çevirmesini tuzlama. *C).* Şiş, ıskara veya saç üzerinde pişen, eti tuzlama. *D).* Kışlık kıyma veya kavurmayı tuzlama. Buna benzer, daha birçok şeyler düşünülebilir. Kazanda pişen eti veya başka bir yemeği tuzlama. Harezmşahlar



Resim: 66. Göktürk çağına ait kadeh tutan bey heykelleri.

kültür çevresinde bu iş için *"tuz salmak"* diyorlardı: *Tuz saldı kazanka,* yani, *"kazana tuz attı veya kazanda pişen yemeği tuzladı 7)"*. Eski Türk kaynakların da bu kadar mühim bir yer tutan, *tuzlama* ve *tuz salma* işlerinin yapıldığı mutfakta veya o c a k b a ş ı yakınında, bir tuz kabı bulunması gerekli idi.

Tuz tadış ve tuza banma'nın bir ikrâm sembolü olması: Tuz, eski Türk geleneklerinde mühim bir yer tutuyordu. Bunları ayrıntıları ile birlikte, kendi bölümlerinde inceliyeceğiz. Zaten eski Türk mitolojisinde tuzun, eski bir Türk atası tarafından bulunduğu söylenmiştr. Ayrıca eski Türklerde ikrâm mânâsına söylenen sözlerde, *tuz* sözü, "a ş ve e k m e k"-in bile önüne gelirdi: *Tuz aşıg tatıttı, tuz etmek* (tuz ekmek) ve hatta K u t a d g u B i l i g'de görülen *tuz etmek hakkı,* yani *"tuz ve ekmek hakkı"* gibi. Bunlar tuz ile ilgili bölümümüzde yeniden ele alınacaktır. "Söze şeker katma" sözümüzün karşılığı olarak eski Türkler, *"sözünge tuz kattı",* yani, *"sözünü tuzladı ve tatlılaştırdı"* diyorlardı. Hatta Kırgız Türkleri o kadar ileri gidiyorlardı ki, yeminlerinde bile, *"eğer yalan söylüyorsam beni tuz vursun",* yani *(tuz ursun),* diyorlardı. Tuz mukaddes bir yiyecek idi. Ama tuzu nerede saklıyorlardı. Bunu bilemiyoruz.

Bilindiği üzere M o ğ o l i s t a n ile Ç i n'de tuz az idi. Ç i n g i z H a n'dan az sonra Moğol başkentine gitmiş olan P l a n o C a r p i n i ve R u b r u k gibi elçiler, heryerde *tuzsuz et* yemişlerdi. Çünkü o çağda tuz az idi. Bu sebeple tuz ve tuzkabı üzerinde dururken, bugünkü anlayışlarımızdan sıyrılıp, o çağın gereklerine göre düşünmek zorundayız.

NOTLAR

(Türklerde yemek kültürü)

TÜRKLERDE ATEŞ VE ATEŞ YAKMAK:
1)- Kaşgarlı Mahmud, I, 201. 2)- *Kutadgu Bilig, (Kısaltması: K.B.),* A. 85,6 : (1507). 3)- Kaşg., Mahmud, I, 209. 4)- Rahmeti, *Uigurische Heilkunde:* II, 1,97. 5)- Aynı esr., II, 3,43. 6)- *Türk. Turfan -Texte,* VIII, M, 24. 7)- Kaşg. Mahmud, I, 43. 8)- Aynı esr., I, 440. 9)- Aynı esr., III, 435. 10)- Aynı esr., III, 47. 11)- Aynı esr., II, 88. 12)- Aynı esr., III, 187. 13)- Rahmeti, *Heilk.,* I, 129. 14)- *Kutadgu Bilig,* C. 241,1. 15)- Kaşg. Mahmud, III, 252. 16)- Aynı esr., a. yer. 17)- *Türk. Turfan Texte,* X, 340. 18)- Aynı esr., V, A... 19)- Kaşg. Mahmud, I, 272. 20)- Kaşg. Mahmud, III, 356. 21)- Aynı esr., I, 245. 22)- Aynı esr., I, 231. 23)- Thomsen, *Irk-Bitig,* 15. 24)- *Manichaica,* III, 7, 11. 25)- Kaşg. Mahmud, II, 176. 26)- *Suvarnap.,* 160, 1. 27)- *Uigurica,* I, 45, 14. 28)- *Kutadgu Bilig,* B. 317, 13 : (4412). 29)- *Suvarnap.,* 368, 12. ATEŞİN SÖNMESİ VE ATEŞİ SÖNDÜRMEK: 30)- Kaşg. Mahmud, I, 164. 31)- *Türk. Turfan.Texte,* I, 124. 32)- Kaşg., Mahmud, I, 176. 33)- Aynı esr., I, 164. 34)- Aynı esr., aynı yer. 35)- *Türk. Turfan-Texte,* VI, 76. 36)- Rahmeti, *Heilk.,* II, 1,97. 37)- *Suvarnap.,* 574, 19. 38)- Kaşg. Mahmud, I, 200. 39)- Aynı esr., a. yer. 40)- *Kutadgubilig,* 4412. 41)-

BIÇAK :

1)- *Kutadgu-Bilig,* B. 65, 133 : (772). 2)- *Hüen Tsang,* I, 10, 117. Radlof, IV, 1348. 3)- *Uigurica,* IV, C, 7. 4)- *Kutadgu Bilig,* A. 131, 19 : (4599). 5)- Abu Hayyan, 24. 6)- Radlof, IV, 1734. Lehç. Osmanî, 247. 7)- *Cod. Comanicus,* 71. 8)- *Babürnâme,* 271. Radlof, IV, 1734. 9)- *Manichaica,* I, 20, 14. 10)- *Suvarnap.,* 123, 5. 11)- *Uigurica,*

I, 40, 15. 12)- *Kutadgu Bilig.* C. 357, (R. 810). 13)- *Uigurica,* I, 43, 7. 14)- Kaşg. Mahmud, III, 420 15)- *Kutadgu Bilig,* B. 112, 4 : (R. 2573). 16)- *Atabet ül-Hakayık,* C, 376. 17)- Rahmeti, *Heilk.,* II, 3, 167. 18)- *Uigurica,* II, 594. 19)- *Suvarnap.,* 464, 3. — *BIÇAĞIN BÖLÜMLERİ:* 20)- Kaşg. Mahmud, I, 420. 21)- Redhouse, 1466b. 22)- Kaşg. Mahmud, I, 384. 23)- *Kırgız sözlüğü,* 115. 24)- Kaşg. Mahmud, 519. 6. 25)- *Mukad, ül-Edeb,* 299a. 26)- Aynı esr., a. yer. 27)- Kaşg. Mahmud, III, 442. 28)- *Kut. Bilig,* 772. 29)- Redhouse, 1028. 30)- *Kırgız S.,* 455. 31)- Ramstedt, *Kalmuk,* 400b. 32)- Türkiyat Mecmuası, IV, 253. 33)- *Kırgız, Söz.,* 81. 34)- Aynı esr., 374. 35)- Abu Hayyan, 25. 36)- *Mukad. ül-Edeb,* 211a. 37)- Redhouse, 1166. 38)- Ramstedt, *Kalmuk.,* 336a.

BİLEĞİ VE BİLEĞİ TAŞI:

1)- *Lehç. Osmanî,* 251. 2)- Kaşg. Mahmud, I, 447. 3)- Radlof, IV, 1761-63. 4)- *Kırgız S.,* 155. 5)- Abu Hayyan, 35. 6)- *Cod. Comanicus,* 58. 7)- Ramstedt, *Kalmuk.,* 422a. 8)- *Kırgız S.,* 254. 9)- *Tarama S.,* II, 1182. 10)- Kaşg. Mahmud, II, 128. 11)- Abu Hayyan, 91. 12)- *Uigurica,* III, 64, 12. 13)- Aynı esr., I, 41, 14. 14)- Aynı esr., II, 86, 48. 15)- *Kut. Bilig,* B. 316,6 : (R. 4393). 16)- Kaşg. Mahmud, I, 384. 17)- *Kut. Bilig,* A. 48, 19. : (R. 1133). 18)- *Suvarnap.,* 529, 21. 19)- Radlof, II, 21. 20)- Passonen, *Çuvaş* S., 38. 21)- *Kırgız S.,* 423. 22)- Redhouse, 1466. 23)- Kaşg. Mahmud, II, 293. 24)- Aynı esr., III, 174. 25)- Radlof, I, 1855-1860. 26)- *Tarama S.,* IV, 4761. 27)- aynı esr., IV, 4762.

ÇAKMAK :

1)- Abu Hayyan, 44. 2)- *Mukad. ül-Edeb,* 174-175. 3)- Aynı esr., a. yer. 4)- *Moğolların Gizli Tarihi,* (YCPS), 87. 5)- *Mukad. ül-Edeb,* 157b. 6)- Aynı esr., 174b. 7)- Radlof III, 932. 8)- *Mukad. ül-Edeb,* 174b. 9)- Ramstedt, *Kalmuk.,* 424. 10)- 10)- Aynı esr., 595a. 11)- *Çuvaş S.,* 11. 12)- *Lehç. Osmanî,* 236. 13)- *Tuhf. Zekiyye,* 26a. Abu Hayyan, 15. 14)- Şeyh Süleyman, 25. 15)- Radlof, III, 932.

Kırgız S., 603. 16)- *Codex Comanicus,* 180. 17)- *Kırgız S.,* 603. 18)- *Tuhf. Zekiyye,* 26a. 19)- *Mukad. ül-Edeb, 159b.* 20)- Aynı esr., 112b. 21)- Radlof, II, 462. 22)- *Cod. Comanicus,* 201. 23)- *Uigurica,* II, 10, 23.

ÇENGEL VE ET KANCASI:

1)- Ramstedt, *Kalmuk,* 119b. 2)- *Kırgız S.,* 367. 3)- Ramstedt, 294b. 4)- *Kırgız S.,* 367. 5)- Kaşg. Mahmud, I, 141. 6)- *Türk. Turfan-Texte,* V, 12 (A), 118. 7)- Radlof, I, 1371. 8)- *Codex Comanicus,* 133. 9)- Kaşg. Mahmud, I, 283. 10)- *Türk. Turfan-Texte,* I, 160. 11)- Abu Hayyan, 11. 12)- *Lehç. Osmanî,* 600. 13)- *Cod. Comanicus,* 189. 14)- *Kırgız S.,* 441. 15)- Türkiyat Mecmuası, IV, 254, 102. 16)- Radlof, IV, 309. 17)- Redhouse, 1238.

ELEK VE KALBUR:

1)- Rahmeti, *Heilkunde,* I, 60. 2)- Kaşg., Mahmud, I, 250. 3)- Aynı esr., I, 255. 4)- Aynı esr., I, 238. 5)- Abu Hayyan, 22b. *Tuhf. Zekiyye,* 34a. 6)- *Cod. Comanicus,* 87. 7)- *Kırgız* S. 326. 8)- *Tuhf. Zekiyye,* 34a. Abu Hayyan, 22. *Cod. Comanicus,* 87. 9)- *Kırgız S.,* aynı yer. 10)- Kaşg. Mahmud, I, 129. 11)- Aynı esr., III, 355. 12)- *USp,* 294. 13)- *Derleme S.,* bk. *Eleymen.* 14)- *Tuhf. Zekiyye,* 29b. 15)- *Kırgız S.,* 326. 16)- *Tarama S.,* III, 1816. 17)- *Bürhan,* 114. 18)- *Tarama S.,* aynı yer. 19)- *Derleme S.,* bk. *Çalkağı, çalkap.* 20)- *Tarama S.,* aynı yer. 21)- *Kamus,* II, 847. 22)- Aynı esr., a. yer. 23)- *Bürhan,* 139. *Tarama S.,* V. 279. 24)- Redhouse, 492b.

HAVAN, DİBEK VE SOKU:

1)- *Tuhf., Zekiyye,* 37b. 2)- *Kırgız S.,* 174. 3)- *Lehç. Osmanî,* 412. 4)- Redhouse, 929a. 5)- Abu Hayyan, 21. 6)- *Çuvaş S.,* 73. 7)- Rahmeti, *Heilk.,* I, 100. 8)- Aynı esr., II, 1, 86. 9)- Kaşg. Mahmud, II, 18. 10)- Aynı esr., III, 226. 11)- *Kırgız S.,* 567. 12)- Aynı esr., aynı yer. 13)- *Tarama S.,* V, 3502. *Kamus,* II, 585. 14)- *Tarama S.,* II, 1224. 15)- Aynı esr., V, 3502. 16)- *Lehç. Osmanî,* 550. 17)- *Tarama S.,* aynı yer.

TÜRK KADEH VE KÂSELERİ:

"AYAK", ESKİ TÜRK KADEHİ: 1)- *Kırgız* S., 62. 2)- Von Gabain, *Eski Türk grameri,* 297. 3)- *Kırgız S.,* 62. 4)- *Muk. ül-Edeb,* 121b. 5)- *Dede Korkut,* 157. 6)- Rahmeti, *Heilk.,* II, 2, 280. 7)- *Kırgız S.,* 62. 8)- Aynı esr., aynı yer. 9)- Rahmeti, Aynı esr., I, 16, 17. 10)- USp, 27, 5. 11)- Vladimirtsof, Zapiski kollegii Vostokovedov, I, 1925, s. 321. 12)- *Kırgız S.,* 62, 174. 13)- Aynı esr., a. yer. 14)- Aynı esr., a. yer. 15)- A. esr., a. yer, 15)- A. yer. 17)- *Kutadgu Bilig,* 4645. 18)- Aynı esr., 4653. 19)- *Kırgız S.,* 62. 20)- *Usp.,* 40, 7. 21)- *Kut. Bilig,* 6045. 22)- *Suvarnap.,* 413, 10. 23)- *Mukaddemet ül- Edeb,* 147a. 24)- Aynı esr., 108b. 25)- *Tarama S., V,* 3244. 26)- Kaşg. Mahmud, I, 375; II, 340. 27)- Aynı esr., III, 108. 28)- Aynı esr., III, 296. 29)- Aynı esr., I, 80.

İDİŞ, İDİŞLİĞ, ve "SÂKİ": 1)- Thomsen, *Irk-Bitig,* II, 8. 2)- *Kutad. Bilig,* C. 166,4 : (R. 2918). 3)- Aynı esr., A-172, 25 : (R. 6045). 4)- Aynı esr., 2921. 5)- Aynı esr., R. 2920, C-166, 5.

"SAĞRAK": (içki kadehi olarak): 1)- *Kamus,* I, 931. Tarama S., V, 3244. 2)- *Bürhan,* 355. 3)- Kaşg. Mahmud, I, 406. 4)- Aynı esr., I, 471. 5)- Aynı esr., I, 468. 6)- *Tarama S.,* V, 3244.

"ÇANAK": (içki kadehi ve kâse olarak): 1)- Rahmeti, *Heilkunde,* I, 122. 2)- Ramstedt, *Korean etymology,* s. 21. 3)- *Lehç. Osmanî,* 341. 4)- *Kırgız S.,* 250. 5)- *Codex Comanicus,* 73. 6)- Rahmeti, aynı esr., I, 122. 7)- *Kırgız S.,* 250. 8)- Paassonen, *Çuvab S.,* 10.

KAŞIK, KEPÇE VE ÇATAL:

TÜRKLERDE "KAŞIK" VE KAŞIK ÇEŞİTLERİ: 1)- Rahmeti, *Heilkunde,* II, 63. 2)- *Kırgız S.,* bk. *Kırmaçı.* 3)- Aynı esr., 415. 4)- Kaşg. Mahmud, I, 504. 5)- *Kırgız S.,* aynı yer. 6)- Aynı esr., a. yer. 7)- Kaşg. Mahmud, III, 331. 8)- Redhouse, 1416b. 9)- Aynı esr.,

1977 — Birinci Basılış — F. 21

aynı yer. 10)- Aynı yer. 11)- Kaşg. Mahmud, I, 383. 12)- Radlof, *Proben,* VII, 218. *Sözlük,* II, 292. 13)- *Kırgız S.,* 415.

"KEPÇE" VE KEPÇE ÇEŞİTLERİ: 1)- Kaşg. Mahmud, I, 417. 2)- Aynı esr.: Brockelmann, *İndeks,* s. 58. 3)- Dozy, II, 2080. 4)- Abu Hayyan, 40. 5)- *Kırgız S.,* 285. 6)- *Cod. Comanicus,* 76. 7)- Radlof, III, 2789. 8)- Henning, BSOS, XI, 1946, s. 213. 9)- Redhouse, 1522a. 1556b. 10)- *Kamus,* II, 819. 11)- Abu Hayyan, 78. 12)- *Mukad. ül-Edeb,* 139b. 13)- Aynı esr., 289b. 15)- *Kırgız S.,* 671. 16)- *Mukad. ül-Edeb,* 289b. 17)- Redhouse, 1416a. 18)- *Bürhan,* 43. 19)- *Moğolların Gizli Tarihi,* (YCPS), 277.

YEMEK ÇATALI VE ŞİŞİ: 1)- Rubruk, *Seyahatnâme,* (F. Risch tercümesi), s. 17. 2)- *Kırgız S.,* 177. 3)- Radlof, I, 5, 31. 4)- *Lehç. Osmanî,* 414. 5)- Rubruk, aynı esr., 17. 6)- Plano Carpini, *Seyahatnâme,* (F. Risch tercümesi), 99. 7)- *Kutadgu Bilig,* 4599.

KAZAN VE KAZGAN: 1)- *Bürhan,* 232. 2)- Radlof, II, 283. *Babürnâme,* 42, 20. 3)- *Kırgız S.,* 426. 4)- Aynı esr., bk. *Kaskan.* 5)- Radlof, II, 283. 6)- Ramstedt, *Kalmuk,* 247b. 7)- *Mukad. ül-Edeb,* 124a, 350b. 8)- Abu Hayyan, 71. 9)- Codex Comanicus, 197. 10)- *Tarama S.,* IV, 2392. 11)- *USp.,* 266. 12)- Şeyh Süleyman, 14. 13)- *Muk. ül-Edeb,* 350b. 14)- Aynı esr., 229b. 15)- *Moğolların Gizli Tarihi,* 277. 16)- Ramstedt, *Kalmuk,* 397. 17)- Aynı esr., 387. — *BÜYÜK VE KÜÇÜK KAZAN:* 18)- *Çuvaş S.,* 78. 19)- Radlof, II, 383. 20)- Ramstedt, aynı esr., 38a. 21)- *Derleme S.,* III, 1049. Radlof, III, 2086. 22)- Ramstedt, aynı esr., 110b. Radlof, III, 2086. 23)- Kırgız S., 426. — *KAZANIN KULPU VE ALTLIĞI:* 24)- *Mukad. ül-Edeb,* 350b. 25)- Radlof, II, 383. 26)- Aynı esr., Aynı yer. 27)- Kaşg. Mahmud, I, 312. 28)- Radlof, aynı yer. 29)- Aynı esr., a. yer. 30)- *Kırgız S.,* a. yer. 31)- Aynı esr., 501. 32)- Ramstedt, aynı esr., 397a. — *KAZANDA YEMEK PİŞİRME:* 33)- *Kırgız S.,* 426. 34)-

Aynı esr., a. yer. 35)- Radlof, II, 384. 36)- *İbn Mühenna S.*, 169 (34). 37)- Sıvas Folkloru, 1975, XXIX, s. 8. 38)- *Kırgız S.*, a. yer. 39)- Aynı yer. 40)- Kaşg. Mahmud, I, 327. 41)- Aynı esr., a. yer. 42)- *Mukad. ül-Edeb,* 350b. 43)- *Kırgız S.*, a. yer. 44)- Radlof, II, 383. *Proben,* VIII, 233, 431. 45)- *Mukad, ül-Edeb,* 350 46)- Radlof, aynı yer. 47)- *Mukad. ül-Edeb,* 109a, 124a. 48)- Radlof, aynı yer. 49)- Kaşg. Mahmud, I, 52. 50)- *Mukad, ül-Edeb,* 350b. 51)- Aynı esr., a. yer. 52)- Kaşg. Mahmud, II, 72. 53)- Aynı esr., II, 12. 54)- Aynı esr., I, 223. 55)- Aynı esr., III, 382. — *KAZANIN YAPILDIĞI MADDELER :* 56)- Aynı esr., III, 249. 57)- Aynı esr., I, 409. 58)- Radlof, II, 383. 59)- Abu Hayyan, 71. 60)- *Bürhan,* 232. 61)- *Kırgız S.,* 426.

KÖRÜK VE KÖRÜKLEME: 1)- Kaşg. Mahmud, I, 164. 2)- Aynı esr., Aynı esr., III, 5. 3)- *Türk. Turfan-Tekte,* VII, 42, 6. 4)- Kaşg. Mahmud, I, 337. 5)- Aynı esr., I, 391. 6)- Aynı esr., III, 341. 7)- *Codex Comanicus,* 155, 159.

MAŞA VE ATEŞ MAŞASI: 1)- Kaşgarlı Mahmud, I, 448. 2)- Aynı esr., III, 265. 3)- Aynı esr., II, 100. 4)- *Kırgız S.,* 607. 5)- *Lehç. Osmanî,* 73. 6)- Ramstedt, *Kalmuk,* 15. 7)- *Codex Comanicus,* 163.

OKLAĞI VE MERDANE: 1)- Radlof, I, 1000. 2)- Yügneki, *Atabet ül-Hakayık,* C-213. 3)- Radlof, a. yer. 4)- *Tarama S.,* V, 2943. 5)- Aynı esr., a. yer. 6)- Abu Hayyan, 31. 7)- *Kırgız S.,* 171. *"— SACAYAĞI VE ISKARA" :* 1)- *Lehç. Osmanî,* 430. 2)- Redhouse, 1025b.

SÜZGEÇ VE KEVGİR: 1)- *Kutadgu Bilig,* C-179,5 : (R. 3107). 2)- Aynı esr., B-179,5 : (R. 1856). 3)- Aynı esr., C-212, 13 : (R. 3632). 4)- *Türk. Turfan-Texte,* VI, 303. 5)- Aynı esr., IV, A, 8. 6)- Bang - Gabain, UJB, X, 1930, s. 48. 7)- *Suvarnap.,* 75, 1. 8)- *Uigurica,* I, 31, 16. 9)- *Kutadgu Bilig,* B-119, 1 : (R. 1521). 10)- *Tarama S.,* V, 3640. 11)- Aynı esr., a. yer. 12)- Redhouse, 1091b. 13)- *Kırgız S.,* 326. 14)- Aynı esr., 171. 15)- *Mukad. ül-Edeb,*

336b. 16)- *Tuhf. Zekiyye,* 336b. 17)- Aynı esr., 34a. 18)- *Kırgız S.,* 271. 19)- *Tuhf. Zekiyye,* 33a. 20)- *Kırgız S.,* a. yer. 21)- *Tarama S.,* V, 3640. 22)- Aynı esr., a. yer. 23)- Redhouse, 1091b. 24)- *Tarama S.,* V, a. yer. 25)- Abu Hayyan, 28. 26)- *Tarama* S., aynı yer. 27)- Aynı esr., a. yer. 28)- Redhouse, 1523b. 29)- *Kırgız S.,* 439. 30)- Ramstedt, *Kalmuk.,* 226a.

TUZLUK: 1)- *Mukad. ül-Edeb,* 137b. 2)- Abu Hayyan, 63. 3)- Şeyh Süleyman, 118. Radlof, III, 1507. 4)- *Lehç. Osmanî,* 546. 5)- Abu Hayyan, 63. 6)- Kaşgarlı Mahmud, III, 293. 7)- *Mukad. ül-Edeb,* 137b.

IV.

BÖLÜM

TÜRKLERDE ETLİ YEMEKLER

Şimdi eski Türklerdeki etli yemekler üzerinde, kısa olarak bir gezinti yapalım. Tabiî olarak Türklerin etli yemeklerinin hepsi burada anlatılanlardan ibaret değildir. Ayrıca burada sözü edilen her deyim ve geleneğin de, ayrı ayrı ve çok derin olarak, incelenmesi gereklidir. Ancak bir el kitabı olarak yayınlanan bu kitapta, böyle meselelerin çok derinlerine inebilmek için, yeterli yerimiz yoktur. Bu mevzuda da, Türk kültürünün türlü çağları ile çevrelerinde, bazı kısa gezintiler yaptıktan sonra, yine Anadolu'ya döneceğiz. Son sözlerimiz ile son görüşlerimiz, Anadolu ile bağlanacak ve böylece kesinleşmiş olacaktır. Konularımızı kaba bir alfabe sırasına göre sıralamak istedik. Ancak bu sıralama, bazan tam olmamıştır.

1. BAĞIRSAK DOLMASI VE BUMBAR :

Eski Türklerde, pişirilmiş bağırsak dolması ile kurutulmuş et sucuğunu, birbirinden ayırmak çok güçtür. Çünkü biz bugün yalnızca, bağırsak içine doldurulup kurutulan et konservesine sucuk adını veriyoruz. Halbuki eski Türkler, bunun pişmişine de *sucuk* diyorlardı. Bu mevzu üzerine ayrıca, sucuk ile



Resim: 67. Kadeh tutan Uygur beyleri.

ilgili bölümümüzde de duracağız. XI. yüzyıl Ortaasya Türklerinde, pişirilen birkaç türlü bağırsak dolması vardır. Bizce bunların başında gelen dolma veya sucuk çeşidi, *soktu* adı verilen bumbar idi. Adı da, *sokmak* sözünden, yani "bağırsağın içine birşeyler sokmak", fiilinden geliyordu. Kaşgarlı Mahmud'a göre, *"Soktu, sucuk demektir. Önce karaciğer, et ve baharat gibi şeyler bağırsağa doldurulur ve sonra da, pişirilerek yenirdi"*. Ayrıca *sogut* adını taşıyan, bir başka bağırsak dolması daha vardı. Bu da *sokmak* ve sokuşturmak sözünden türemişti. Belki de bu, *soktu* sözünün yanlış bir yazılışı veya başka bir Türk ağzı ile bir söyleniş olabilirdi. Aynı Türk yazarına göre, *"Soğut, pirinç et ve baharat ile doldurulmuş bir bağırsak yemeği"*, idi. Görülüyor ki bu ikinci çeşit dolmaya, ayrıca p i r i n ç de katılıyordu. *"Pirinçli Türk bumbarı"* hakkındaki ilk bilgimiz, bu bilgi ile başlamaktadır. *Sokmak* sözünden türeyerek ad alan bu bağırsak dolması veya sucuğu, bugün *sokta* adı ile Ortaasya'da da yaşamaktadır. Bu mevzulara, sucuk ile ilgili bölümümüzde yeniden döneceğiz. Yine XI. yüzyılda K a r l u k Türkleri, *"ekşi sütten yapılmış peynir"* için de *sogut* diyorlardı. Bundan da anlaşılıyor ki, *sokmak* sözünden yapılmış başka yiyecek adları da vardı. Yine aynı yüzyılda Ortaasya'da oturan K e n ç e k Türkleri de, "et ve baharat ile doldurulan bağırsak dolması" için, *togrıl* (?) diyorlardı. Fakat Kaşgarlı Mahmud, bu dolmanın ayrıca pişirilmiş olduğu hakkında, herhangi bir bilgi vermemektedir. Belki de bu, kurutulan bir et sucuğu idi.

"Yörgemec" ise, XI. yüzyıl Türklerinin bir çeşit *"işkembe bumbarı"* idi. Aynı Türk yazarı bu dolma için şöyle diyordu: *"Yörgemeç: İşkenbe ve bağırsak, incecik olarak kıyılır. Bağırsak içine doldurulur. Bundan sonra kızartılarak veya pişirilerek yenir"* (3,55). Yörgemeç sözünün mânâsı, dolma değil de, bir çeşit "d o l a m a" demektir. Çünkü U y g u r l a r, *"bir şeyi sarıp dolama ve örtmek"* için, *yörgemek* derlerdi. O ğ u z l a r ı n, "birşeyin etrafı ve çevresi" karşılığı olarak söyledikleri *yöre* sözü de, aynı köklerden gelmekte idi. Altay Türkleri ise, bir çeşit *"işkembe"* yemeği için, *yörgöm* derlerdi. Brockelmann bu örneklere bakıp, haklı olarak yörgemeç'in, hayvanın "ş i r d a n" bağırsağından yapılan, bir dolma olduğunu söylemişti.

"Göden bumbarı", daha çok eski A n a d o l u kitaplarında görülen bir deyim idi. Bilindiği üzere eski türkçede *"kalın bağırsak"* için, *göden* denilirdi. Bu kısa açıklama da bize gösteriyor ki eski Türkler, bağırsak dolması ve bumbarı hakkında, epey şeyler biliyorlardı.

2. BEYİN VE BEYİNLİ YEMEKLER :

Şimdi olduğu gibi eskiden de beyin, en değerli yiyeceklerden biri idi. Hatta eski Türklerde beyinin, en değerli ve başta gelen bir yemek olduğu bile söylenebilirdi. Çünkü Kaşgarlı Mahmud, XI. yüzyıl Ortaasya Türklerinin *mengiledi* sözünü açıklarken, şöyle diyordu: *"Er mengiledi sözünün karşılığı, 'adam beyin yedi' demektir. Fakat bu sözün mânâsı geniştir. Arabın da böyle bir sözü vardır... Yalnızca beyni için*

koyun kesildiği zaman, böyle denirdi. Çünkü vücutta, en değerli olan yer beyindir.

"Kendisi için koyun kesilen ve o koyunun beyni sunulan kişi, hatırı sayılan büyük bir kişi demektir. Sonradan bu söz, güzel yemekler yiyen, (güçlü ve zengin olan) herkes için de söylenmiştir. Şu şiirde bile, şöyle gelmiştir:

Anı yetip süngüledi, başın yandru yangıladı,
"Eren bayup müngiledi, anıng alpın kara boğdı!"

"Ona yetişip süngüledi, yarasını yeniledi,
"Onun yiğitlerini, kırdı ve boğdu".

Bu güzel kahramanlık şiirini veren Kaşgarlı Mahmud, *"beyin yeme"* anlayışının sonradan, "zenginlik ve güçlülük sembolü" olan, bir söz haline geldiğini göstermek istiyordu (1,405). Ayrıca kendisi, bu şiiri de şöyle açıklıyordu: *"Bir orduyu bozan, bir yiğitten söz açılarak, şöyle deniyordu: 0, ona yetişti, süngüledi, ona yeniden bir yara açtı. Yağma ettiği mallardan, kendi adamlarını yararlandırdı. Düşmanın yiğitlerini ise, kırdı ve boğdu."*

XI. yüzyıl Türklerinde *mingi,* "beyin" karşılığı olarak söyleniyordu. Hatta, *"0, onun beynini dağıttı"* demek için bile, *"0l, anıng mingisin saçıttı",* diyorlardı. Saçmak ve Saçıtmak sözünün manası genişti. Aynı yazar herhangi birşeyi, "su gibi saçıp dağıtmak" için de, *saçıttı* sözünün söylendiğini, sözlerine katıyordu (2,299).



Resim: 68. Uygur duvar resimlerinde ibrik taşıyan bir kişi.

3. BUĞUDA PİŞEN YEMEK VE KEBAP

Kebap veya et pişirmenin de, türlü türlü yolları vardı. Biz bile bugün, buğu veya buharda pişmiş yemeklere, *buğulama* diyoruz. XI. yüzyıl Ortaasya Türkleri de, *"O, kuzı bulattı"* sözünden, *"O, kuzuyu tencere buğusunda pişirdi"*, mânâsını çıkarıyorlardı. Bulatmak sözü, bazan *buladhmak* şeklinde de söyleniyordu. Aslında eski Türklerde *bulamak,* bir şeyi "pişirmek" demektir. Nitekim Kaşgarlı Mahmud, eski Türklerin *"kuzı buladı"* sözünü, yalnızca eski türkçede *"Kuzu pişirdi"*, karşılığı ile açıklıyordu (3,270). Bundan da anlaşılıyor ki *"buladı"*, bir şeyi pişirmek; *"bulattı"* ise, *"tencere buğusunda pişirme"* manasına söyleniyordu. *Bulamak,* Mısır'daki M e m l û k devletinde de, "pişirmek" demek idi. Anadolu'da ise bu sözün mânâsı, biraz daha değişmiştir. Fakat yine de *bulamaç* gibi, yemek ile ilgili olarak söylenmiştir. Elbette ki yüzyıllar boyunca hafif mânâ değişiklikleri olabilirdi.

4. BÜRYAN KEBABI :

Biryan, yahut *büryan, buryan* sözü, kök bakımından İran dillerinden gelir. Fakat bu sözün Türklere geçişinde, bir İran tesiri görmek, haksızlık olur. Türkler bu sözü Ortaasya'da iken S o ğ d ve T a c i k kültürlerinden veya Ortaasya'daki komşularından almışlardı. Nitekim H a r e z m şahlar Türk kültür çevresinde, *"biryan boldı et"*, yani, *"et kebap oldu"*, gibi sözlere rastlıyoruz. Çingiz Han'ın önünden Anadolu'ya kaçan H a r e z m göçmenlerinin, Anadolu

kültürünün gelişmesinde ne büyük bir rol oynadıklarını, hepimiz iyi biliyoruz. Sonradan bu tesir, Türkler yolu ile, Moğollara da girmiştir. Zamahşarî'nin eserinde, yukarıdaki türkçe sözün moğolca karşılığı olarak, *"biryan bolba mikan"*, yani,*"et kebap oldu"*, sözü konmuştu (S.119b). Konya'nın meşhur "Büryan kebabı" incelenirken, Harezmşahlara ait bu bilgiler de unutulmamalıdır.

5. "ÇEVİRME" VE ÇEVİRME YOLU İLE KIZARTMA :

S a c a y a k ile ilgili bölümümüzde ocak veya ateş üzerine kurulmuş, ağaç çatmalardan söz etmiştik. Bunlar yalnızca et pişirmek için değil; sonradan çaydanlıkları asmak için de kullanılırlardı. Türklerde keçi ve koyun gövdeleri, bütün halinde olarak, iki türlü pişirilirdi. Ateş veya kül içinde pişirilenlere, *gömme, gömbe* veya *közleme* denirdi. Ateş üzerinde çevrilerek pişirilen gövdelere ise Anadolu Türkleri, *"çevürme"* diyorlardı. Ortaasya'daki Kırgız Türkleri ise, bütün halinde pişirilmiş olan koyun veya keçiye, *kordo* veya *tulum kordo* diyorlardı. Aranırsa, bu sözlerin benzerleri Anadolu'da da bulunabilir. *Kordo* sözünün, bizim *kor* sözümüz ile ilgisi vardır.

Eski O s m a n l ı kitaplarında da ,*"kuzu çevirmesi"* ile ilgili örnekler pek çoktur. Eski Anadolu'da bu şekilde pişirilmiş etlere, yalnızca *"çevirme, çevürme"* deniliyordu. Tarama Sözlüğündeki "Çevürme" maddesinde, aynı konu ile ilgili pekçok bilgi verilmiştir.

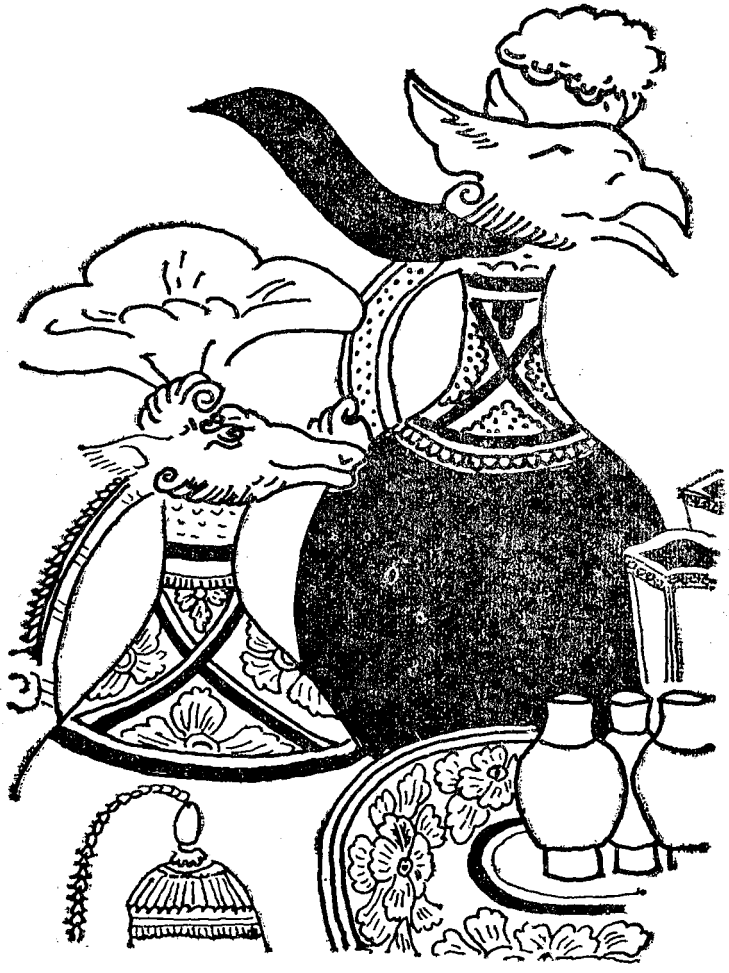
6. "CİĞER" VE CİĞERLİ YEMEKLER :

Eski Türkler ciğere *övke* veya *öpke* derlerdi. Bizim *öfke* sözümüz de buradan gelmektedir. Sonradan bu söz, Batı Türklerinde, *"akciğer"* mânasına söylenmiştir. Anadolu ile Mısır Memlûk devletinde bu deyim, *öyken* veya *öygen* şeklinde gelişmişti.

"Ciğerin pişerken şişip, kabarması" : Türklerde yemek pişirme çeşitleri pek çoktur. XI. yüzyılda Kaşgarlı Mahmud, bu konuda şöyle diyordu: *"Ciğer yemeği pişerken, iyice pişsin, olgunlaşsın ve kabarsın diye, üzerine hardal ve sirke dökülürdü"*. Böylece, "ciğerin kabarıp ve şişmesi" için de, o çağdaki ortaasya Türkleri-, *"öpke tangızdı"* diyorlardı. Buradaki tangızmak sözü, yalnızca "ciğerin pişerken kabarması" için değil; bir insanın kızması veya öfkelenmesi için de, böyle deniyordu. Örnek olarak, *"adam öfkesinden şişti"* demek için, XI. yüzyıl Ortaasya Türkleri, *"er öpkesinde tangızdı"*, diyorlardı (3,293). Görülüyor ki ciğer ile ilgili deyimler, eski Türklerde, hem yemek ve hem de moral bakımından aynı idiler.

"Ciğer kavurması", elbette ki eski Türklerde de vardı. *"Ciğer ve yüreğin kavrulması"*, -şimdi olduğu gibi-, o çağda da hem kebap ve hem de üzülme için söyleniyordu. Hatta Kaşgarlı Mahmud, bu örnekleri içinde toplayan, çok eski bir Türk şiirini bile veriyordu:

"Ödhik otı tutunup,
"Öpke, yürek kagrulur!"
"Sevgi ateşi tutuşursa, ciğer ve yürek kavrulur!"



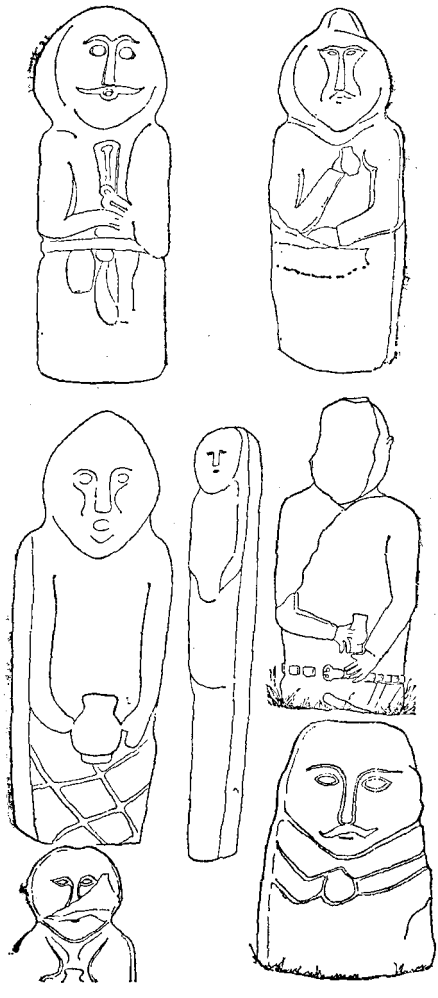
Resim: 69. Uygur sofrasında içki ibrikleri.

Görülüyor ki ciğer ve yüreklerin kebap olması hakkında, çok eski Türkler de, türküler düzmüşlerdi. Uygurlar ise, *"Devenin ciğerini kurutup, döğüp, eleyip"*, ilâç olarak kullanıyorlardı. Bunun için de ilâç reçetelerinde, *"tevening övkesin"* yani "devenin ciğeri" diye, söze başlıyorlardı. Uygurlar ciğere *övke* diyorlardı. Yukarıda da görüldüğü gibi Türklerde, "ciğeri kavurma" yolu ile pişirme geleneği, çok yaygın idi. Bunun yanında Kırgızlar gibi bazı Türk kesimleri, içine süt ve yağ doldurduktan sonra, suda haşlama yolu ile *"ciğer dolması"* da yapıyorlardı. Yudahin, bu yemekler hakkında bize bazı bilgiler vermektedir (S.590). Bazı Anadolu köylerinde ise ciğer kebabına, *çağırtlan* derler. Bu da, mühim bir Türk deyimidir.

7. ET VE ET YEME TÖRESİ :

Oğuz Kağan destanında, büyük ziyafetlerde kesilecek koyunun, hangi parçalarının hangi boylar tarafından yenileceği açık olarak belirtilmişti. Boylar ve Türk kesimleri arasında kavga çıkmaması için, hangi Türk bölüğünün, hangi parçayı yiyeceği, önceden kesin bir töre olarak ilân edilmişti. Bu düşünce, Türklerde *"ülüş veya pay"* sisteminin bir görüntüsü idi. Bir koyundaki et payı, çok daha geniş bir mânada, bir devlet ve hukuk anlayışının, başka bir şekilde anlatılışı idi. Tabiî olarak bu mesele, bizim konumuzun dışında kalmaktadır.

"Eti seven" kişiler için Altay Türkleri, *etsek* derlerdi. Altay Türklerinin Bazan da, *etşil* yani *"etcil"* dedikleri de, görülüyordu. Altaydaki Türk-



Resim: 70. Göktürk çağı heykellerinde çeşitli kadehler.

lerin bu anlayışlarının, Anadolumuzda söylenenlerden pek büyük bir ayrılığı yoktu. Et Türklerde yaygın olarak, *"küçük et bıçakları"* ve *"çatal"* ile yenilirdi. Uygur fresk ve tablolarında, portreleri görülen Türk büyüklerinin kemerlerine asılı, tek veya çift bıçaklar görmekteyiz. Pek küçük bir boyda olan bu bıçakların vazifeleri de, yukarıdaki bu açıklamamız ile anlaşılmaktadır. Carpini, ve Rubruk gibi. ünlü seyyâhlar, Çingiz Han çağındaki bu küçük et bıçakları ile çatallarından, sık sık söz açmışlardı. Bir kabın içinde kesilen et parçaları, konukların ağzına bu küçük et bıçakları ile verilirdi.

Ed ve *edh,* eski Türklerde daha çok mal ve davar manasına söyleniyordu. İpekli kumaş gibi, dokuma cinsinden değerli şeylere de Türkler, *edh* derlerdi. Ancak bu sözü, bizim bildiğimiz "et" sözünden ayırmak gereklidir. Eski Türkler de ete, yine et derlerdi Örnek olarak et asılacak çengel ile *"et çengeli"* veya "kesilmek için hazırlanan hayvan"a da, *etlik* derlerdi. Kesilmek için beslenmiş koyuna ise, *etlik koy* denirdi. *Etlik kişi,* hem şişman ve hem de et sahibi olan kişiler için söylenirdi. "Ciğere bitişik ince ete", *iç et*; *"kasap"* için ise *etçi* derlerdi. Parçalanmış etlere, *kartal et* adı verirlerdi. "İnsan vücudunu" ise, *et-yin* gibi, iki deyim ile anlatırlardı:

"Yılkı yazın atlanur, otlap anın etlenür!
"Sürü yazın atlanır, otlayarak etlenir!"

Bu çok güzel şiir veya atasözünü, XI. yüzyılda yine Kaşgarlı Mahmud, Ortaasya'daki Türk illerinden toplamıştı (1,285). Uygurlar ise *"mezbaha"* için,

"ölütlük etlik" diyorlardı. Kutadgu Bilig'de ise, eti bulunmayan kuru kemiğe, *etsiz söngük* adı veriliyordu. *Etletmek* denince de, "hayvanı kesip ve et haline getirme" hatıra gelirdi. Canı "et istemek" için ise, *etsemek, etsetmek* derlerdi. Görülüyor ki bu konuda, çok geniş olarak konuşmak, bizim için kolay ve mümkündür. Fakat, daha fazla uzatmıyacağız.

8. ET SUYU VE ET SUYUNA YEMEK :

Et suyuna Türkler, her zaman için, et suyu demişlerdi. Fakat et suyu yemekler için bazan *"terbiye"* yerine de geçiyordu. Et suyu bazan da, terbiyeli bir çorba halinde pişiriliyordu. Bu sebeple et sulu yemeklerin adları, çoğu zaman çorba ve tirid ile karıştırılmıştı. Ayrıca saray mutfaklarında gelişmiş olan, bazı deyimler de vardı. Örnek olarak, eskiden *eşkine* denilen bugünkü *işkene* sözümüzün aslı, türkçe değildir. Bu sözün, türkçemize ne zaman girdiğini de bilmiyoruz. Herhalde Türkler, Anadolu'ya gelmeden önce de, *işkene* sözünü biliyorlardı. Tıpkı *tirid* gibi.... Ayrıca et suyu, yemek üzerine dökülen yağ ile de karıştırılırdı. Yağ ile pişirilen etler ile ilgili bölümümüzde, bu meseleye yeniden döneceğiz. Ortaasya'daki Kırgız Türkleri, et üzerine dökülen etsuyuna *çıktamak* derlerdi. Et suyuna pişmiş olan çorbalar için de, *etkeldü* tanıtmasını yapıyorlardı. Aslında, yine etli veya etlenmiş yemekler ile ilgili olan, bu anlayışların benzerlerini, Anadolu'da da görebiliriz.

Osmanlı ve eski Anadolu mutfaklarında et suyuna, bazan *"yağlı et suyu"* ve bazan da *çerbiş* denirdi. En eski Anadolu kitaplarında ise, *"çorba çer-*

bişi" veya *"et suyu çerviş"* gibi, sözler görüyoruz. *"Çerbişle yumuşatılmış tirid"* tanıtmasından çerbişin, bir çeşit *"terbiyeli et suyu"* olduğunu da anlıyoruz. Aslında çerbiş, fitilin içinde yüzüp yandığı, "kandil yağı" idi. Nitekim bunu, XIV. yüzyıl sonlarında yazılmış olan, şu şiirden de anlıyoruz:

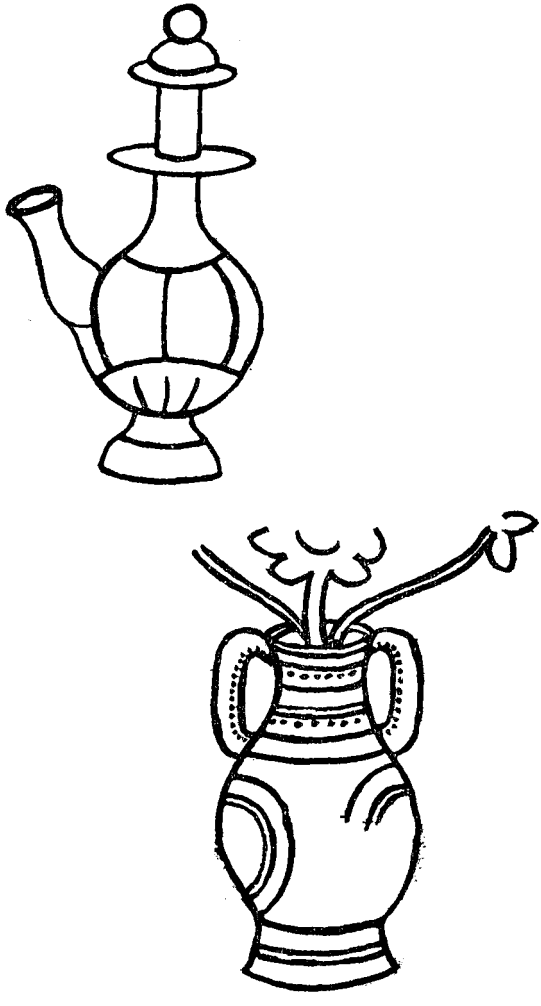
"Çün fitile yağdan çerbiş bolur,
"Şöyle kim nâr olmağa kabil olur"...

9. ETLİ ERİŞTE : Bk. Tutmaç.

10. "GÖMBE, GÖMME VE GÖMEÇ":

"Kuzu gömmesi" : Selçuk çağının başlarında Türkler, *"0 kuzu kızarttı"* demek için *"0l, kuzı küriledi"*, diyorlardı. Kaşgarlı Mahmud'un açıklamasına göre bu söz, *"0, yerde bir çukur açarak kuzuyu (çukurda) kebap etti"*, demektir (3,444). Bu açıklamadan da anlaşıldığı gibi Türkler, bir çukur içinde etrafı kor ile çevrilen kuzu pişiriyorlar ve sonra da hemen orada, yiyorlardı. Eski Türklerde *kürilemek,* "çukur kazmak" demektir. *Kürek* sözümüz de, herhalde buradan geliyordu.

"Gömme ve gömeç", Türklerde çok eski bir pişirme geleneğidir. "Gömeç", külün veya ateşin içine gömülerek pişirilen, ekmek veya ettir. Türklerde *gömme* veya *gömeç* daha çok külde pişirilen ekmek veya *"kül boğaçası"* için söylenirdi. Fakat ateş veya sıcak külün içine konarak, pişirilmiş olan etler de, *"oğlak gömmesi"* veya *"çebiş gömmesi"* olurlardı. Türklerin *kömeç* sözleri, Farslara da geçmiştir.



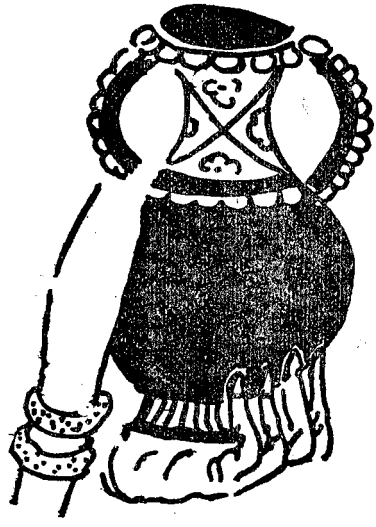
Resim: 71. Uygurların bir içki ibriği ile çiçek vazoları.

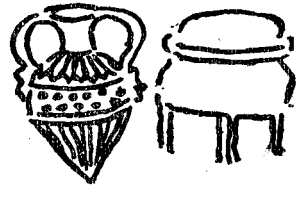
Kömeç Kuzey Türklerinde, mânâ bakımından, biraz daha değiştirmiştir. Örnek olarak K a z a n Türkleri, tavada pişirilen ekmek veya ete, *kümeç* diyorlardı.

11. GÖZLEME : Bk. Közleme:

12. HAŞLAMA VE HAŞLAMALI ETLER :

Bizim bugün çok söylediğimiz *haşlama* sözümüzün de, çok daha önceleri vardı. Mısır M e m l û k devletinde ki Türkler, birşeyi haşlamak için, *kaşlamak* diyorlardı. Bu sözün çok öncelerine gidebilmek için, burada yeterli yerimiz yoktur. Aslında haşlama, su içinde *kaynatmak* demektir. XI. yüzyılda yaşamış olan Türkler buna, *çokramak* veya *emrülmek* de derlerdi. *Çokramak, çokratmak,* bugün A n a d o l u 'da da yaşayan sözlerdir. Yahnı Batı Türkistan'ın en eski yerlilerinde de görülmektedir. Bu sebeple, S o ğ d l a r ı n eski yazılarında görülen ve *"yhnyy"* şeklinde tesbit edilen bir söz, Alman dilcisi H e n n i n g, (BSOS, XI, s. 469), Türklerin *kaynamak* deyimi ile karşılaştırmıştı. Bu soğdça sözün mânâsı, *"kaynamış et"* demekti. Fakat Türklerde, "kaynamak" sözünün manası ise çok geniştir. Türklerce kaynamak, yalnızca ateşte tencerenin kaynaması değil idi. Fakat bu soğdca sözün, Türklerdeki *"yahnı"* veya *yakni* sözüne çok benzediğini bilhassa göstermek istiyoruz. Farslar eti haşlamaya *kuncidan* derlerdi. Henning de, bu ayrılık üzerinde durmak istemişti. S o ğ d - T ü r k komşuluğu çok eskidir. Ortaasya'nın hemen hemen her şehrinde Soğdlu yerliler, Türkler ile yanyana yaşıyorlardı. Bu konuya *yahnı* ile ilgili bölümümüz-





Resim: 72. İki Uygur ibriği ve bir ayaklı kabı.

de yeniden döneceğiz. Bizce *"yahnı, yakni"* türkçe bir söz olmalıdır..

"Börtme, böğürtme" Anadolu köylerinde haşlamak için en çok kullanılan, sözlerden biridir. Ortaasya'daki Kırgız Türkleri de "darının içine konup, kaynatılmasına", *tarı börttü,* derlerdi. Türklerin pişirme geleneğinin diğer örneklerini, Radlof'un sözlüğünde de görebiliyoruz. Fakat nedense Yudahin, Kırgız sözlüğünde, *börtme* sözünü, yalnızca, *"şişme ve kabarma"* mânasında almıştır. Anadoluda *börtmek,* biraz da *"yarı pişirmek"* için söylenmiştir. Çünkü birçok şeyler pişirilmeden önce, suda iyice bir haşlanırdı. Anadolu'da yemeklerin bu ön haşlanmaları için, *aşkarlama* da denirdi. Bu da, ayrı bir Türk geleneğidir. Yine Kırgız Türkleri, pilav gibi şeylerin, suyun içinde olgunlaşmasına, *demdemek,* yani *"demlemek"* diyorlardı. *"Demlemek",* türkçe bir söz değildir. Fakat mühim olan yemeği demleyerek, pişirme gelenekleridir.

13. İŞKEMBE VE İŞKEMBE ÇORBASI :

İşkembe, Farsların *işkenbe* sözlerinden bozularak, türkçemize girmiştir. Aslında *işkenbe,* bir yemek adı olarak, diğer Türk kültür çevrelerinde görülmemektedir. Bu çorba ile işkembe sözünün, İstanbul menşe bir yemek olduğu anlaşılıyor. Türklerde, *"bağırsaktan yapılan yemekler"* ile ilgili bölümümüzde, bu mevzu üzerinde durmuştuk. XI. yüzyıl Türkleri, *"İşkembe ve bağırsağın incecik kıyılarak, bağırsak içine konup, kızartılarak veya pişirile-*

rek" yenen yemeğe, *yörgemeç* adı veriyorlardı. Kaşgarlı Mahmud'dan aldığımız bu bilgiyi, yukarıda değerlendirmiştik. Bu da bize gösteriyor ki eski Türkler işkembeyi, yemek için kullanmağı biliyorlardı. Tabi olarak yörgemeç, Türklerin bize kadar gelebilen türlü işkembe yemeklerinden ancak biri idi. Altay Türkleri ise, bir çeşit işkembe yemeğine, -yörgemeç geleneğinden gelen bir söyleme ile-, *yörgöm* diyorlardı. Bu da, Türklerin başka türlü bir işkembe yemeği idi.

"Sirke ve tuz terbiyesi", Türklerde eskidenberi bilinen bir alışkanlık idi. Hatta ciğer ile ilgili bölümümüzde, ciğerin pişerken şişmesi için, sirke ile tuz döküldüğünü de görmüştük. Biz çocukluğumuzda, işkembe çorbasının adını ve tadını duymamıştık. Ancak Ankara ve İstanbul'a geldikten sonra, bu çorbadan yedik. Bu sebeple A n a d o l u köylerinde işkembeye, *"Avluk, gözlüce, kırkbayır, kibe, öden tumbuş"*, gibi adlar verilir. Anadolu'da işkembeli yemekler de, bu adlar ile adlandırılırlardı. Örnek olarak, part çorbası gibi.

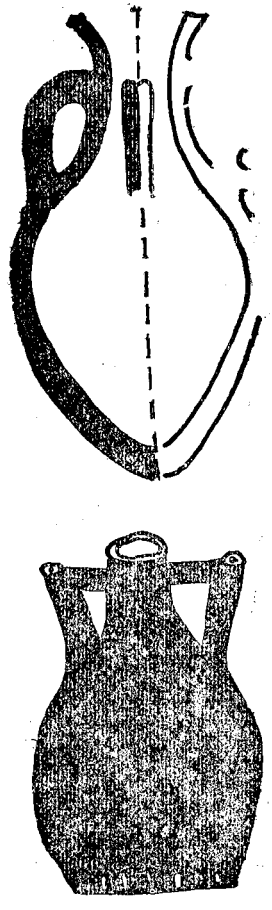
Eski A n a d o l u kitaplarında, "işkembe yağı"na, *çöz* adı veriliyordu. Çöz de, çok eski bir geçmişi olan, bir Türk sözüdür. Bu sebeple konuları, dar olarak değil; çok daha geniş bir mânâ içinde, ele almak gereklidir.

14. KABURGA VE SIRT KEMİĞİNİN PİŞİRİLMESİ :

Anadolu'dan Altaylara kadar uzanan bütün Türklerde kaburgaya, *kabırga* denilir. Aslında *kap* kö-

künden gelen kabırganın asıl mânâsı, kutu veya çerçeve demektir. Ev eşyaları ile ilgili bölümümüzde, kutu, sandık ve hatta tabutu incelerken, bu kök ile ilgili örnekleri, geniş olarak vermiştik. Ayrıca kaburga kemiğinin, vücûdun neresinde bulunduğu meselesi de, çeşitli Türk kültür çevrelerince, ayrı ayrı yorumlanmıştır. *Türk Mitolojisi* adlı geniş eserimizde yapığımız, O ğ u z l a r ı n *"et payları"* ile ilgili araştırmamızda da, hayvanın kebap olabilecek yerleri üzerinde geniş olarak durmuştuk. "Moğolların gizli tarihi içinde de kaburgaya, *kabirka* veya *kabirkar* denmiştir. Bu kaynaktaki kaburga sözü yalnızca, "kabırga kemiğinden yapılan kebaplar" dolayısı ile söylenmişti. Fakat görüşümüze göre, *kaburga* sözünün ek ve kökleri türkçe idi. Anadolu köylerinde kaburga karşılığı olarak söylenen, *"cerek çit, çiti, çötürge, eye, öğürge, sepetlik, siyer, temçi"* gibi, eski Türk hususiyetini gösteren sözler üzerinde de, ayrıca durulmalıdır. Çünkü bu sözler, Türk kültürünün en eski karakterini göstermektedirler.

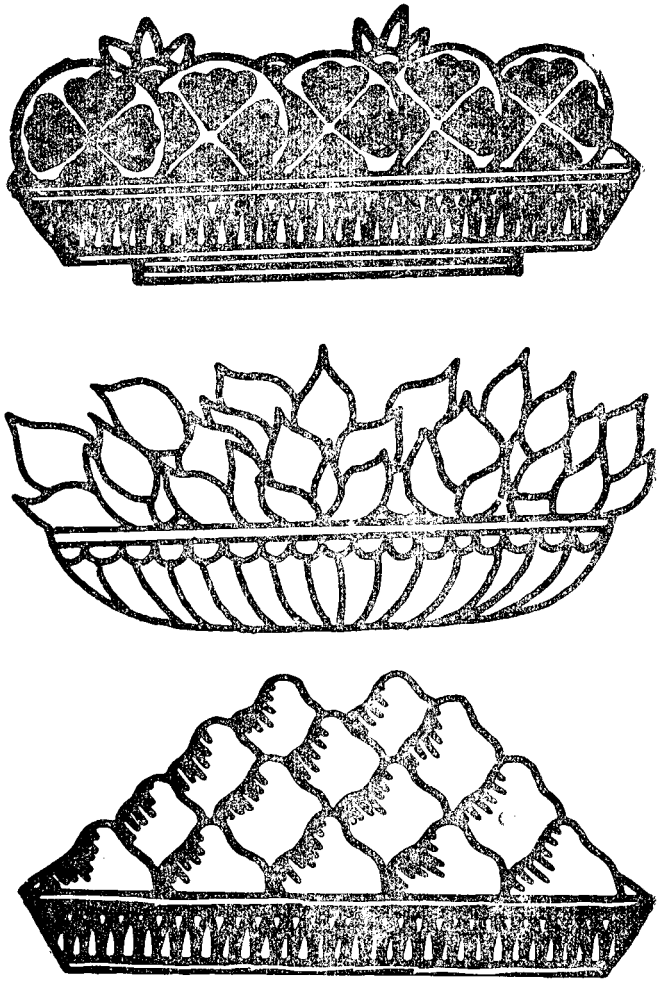
"Sırt kemiği" için Türkler tarafından söylenen en yaygın deyim, *"uca"* sözüdür. Bu söz ile sırt kemiği, hem içtimaî ve hem de hukuk bakımından önemli bir mana kazanmıştı. O ğ u z K a ğ a n destanındaki et payında *"uca kemiği"*, Oğuzların en mühim ve başta gelen bir boyu olan, K a y ı boyuna verilmişti. Altaylardaki düğün geleneklerinde de, kız ile erkek arasında söz kesildikten sonra, erkek evi tarafından, *uca* kemiğinden yapılmış büyük bir kebap, kız evine hediye olarak verilirdi. Oğlan evinden gelen bu kebap, sözü kesinleştirir ve evlenmeyi, normal bir hukuk



Resim: 73. İki nadolu senek'i.

yoluna sokardı. Türklerdeki uca kemiğinin önemini, islâmiyet bile unutturamamıştı. Türkler tarafından yazılmış en eski *Kısas-ı Enbiya,* yani Peygamberler tarihi ile ilgili olan kitaplarda bile, bu inancın izlerini görüyoruz. Bu tarihlere göre İbrahim Peygamber, *"bir kurban kesiyor ve uca kemiğini ise, Kâbe'ye asıyor"* du. Bu örnekleri Radlof'un sözlüğünde ki, uca maddesinde görebiliriz. Peygamber tarihlerinin asılları ile Arap ve İslâm geleneklerinde ise, böyle birşey yoktur. Fakat Müslüman olan Türkler bile, Altaylardaki şamanist Türkler gibi kurban keserken, u c a kemiğine ayrı bir yer vermişlerdi. Uca kemiği şimdi bile, en iyi pastırmanın yapıldığı bir yerdir. Burada okuyucularımızı, çeşitli Türk deyimleri ile bunaltmayalım. Meselenen aslı budur.

"Karın eti" hakkında eski Türk kaynaklarında fazla bir bilgi bulamıyoruz. *Karın* denince, Türklerin hatırlarına gelen, daha çok m i d e ve i ş k e m b e idi. XI. yüzyıl ortaasya Türklerinde, *"karın atmak"* sözü, bir çeşit *"atış eğitimi"* karşılığı olarak söyleniyordu. Kaşgarlı Mahmud, bu eski Türk atış geleneği için, şöyle diyordu: *"Karın, karın demektir. Hayvan boğazlandıktan sonra, işkembesine nişân alınarak ok atılırdı. Buna, "karın atmak" denirdi. İşkembeyi vuran adam, etinden bir parça alıp, götürürdü"* (1,403). Bu açıklama, bizim için biraz karanlık kalmaktadır. İşkembeyi ok ile vuran kişi, hayvanın etinden mi; yoksa işkembeden mi bir parça alıyordu? Görüşümüze göre bu da, içtimaî bir hizmet ve iyi atıcılara verilen, bir armağan idi. İşkembeden yapılan yemekler için, işkembe ile ilgili bölümümüzde, bazı açıklamalar yapılmıştır.

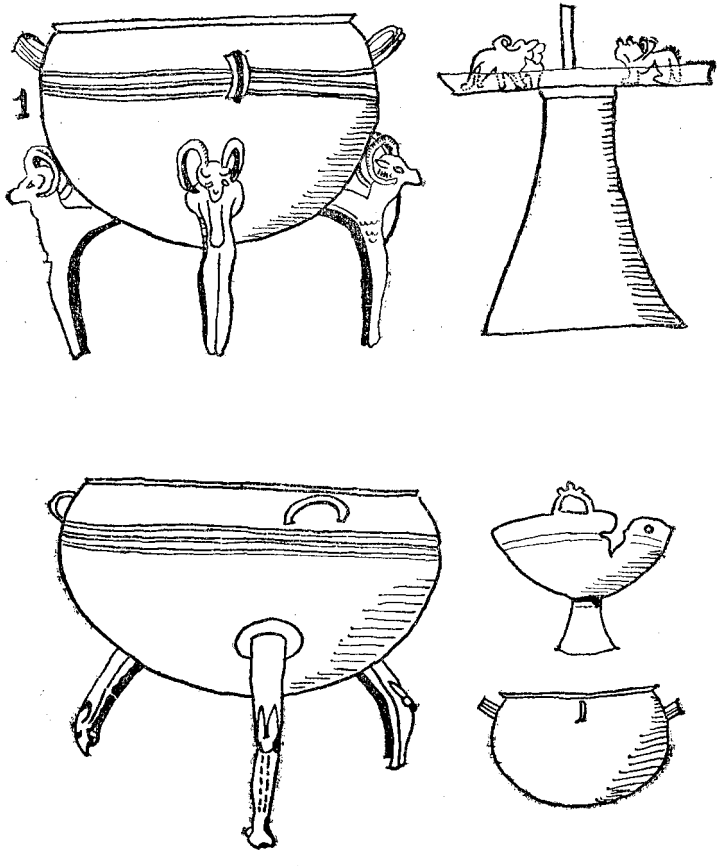


Resim: 74. Uygur meyva kapları.

15. KAVURMA :

Şimdi Türklerin, en eski azıkları üzerine gelmiş bulunuyoruz. Eski Türklerde *kavurmak,* daha çok buğdayı kavurup, *kavut* yapmak için söylenen bir deyimdir. Fakat bu sözün mânâsı, bilhassa Batı Türkleri arasında-, biraz daha genişlemiş ve artık, *"et kavurması"* için de, söylenmeğe başlanmıştı. Gerçi *"kavut"* ile ilgili bölümümüzde, bu konuya yeniden döneceğiz. Ancak kavurma işi ve sözü, Türklerde büyük bir önem taşıyordu. Bu sebeple burada, kavurmanın eski çağlarına biraz olsun, inme gereğini görüyoruz.

"Kışlık kavurma" ihtiyacını Türkler, -Türk mitolojisi adlı eserlerimizde de gösterdiğimiz gibi-, kendi sürülerinden değil; *"av etleri"* ile sağlıyorlardı. Bu sebeple güzün yapılan, büyük *"sürek avları"* üzerinde de, ayrıca ve önemle durmak gereklidir. Bizim bugünkü *kavurmak* sözümüz, eski Türkler tarafından, *kagurmak, kavurmak, kogurmak* veyahut da *kovurmak* şeklinde söyleniyordu. Bunlar daha çok, ağız ayrılıklarına göre söylenmiş olan ayrı söyleyişler idiler. Çeşitli Türk kesimlerinin, söyleyiş ayrılıkları üzerinde dikkatle duran Kaşgarlı Mahmud, kavurmanın her türlü söylenişleri üzerinde durmuştu. Fakat hangi Türklerin *kagurma* veya *kavurma* dedikleri üzerinde, hiç bir açıklamada bulunmamıştı: *"Kagurmak"* herhalde kavurmanın en eski ve en orijinal bir şekli idi. Bu büyük Türk kavurma fiilini, *kagurur, kagurmak* şeklinde veriyordu. Fakat örneğini, *"Ol tarıg kugurdı",* yani, *"O, ekin veya buğday kavurdu",* şeklinde açıklıyordu (1,81). As-



Resim: 75. Hun çağına ait ayaklı kap ve kazanlar.

lında Uygurlar da kavurma yerine, *kagurmak* diyorlardı. Uygurların eski ilâç reçetelerine göre, şöyle bir örnek de sunabiliriz: *"Kimning burunta kan önser, ol kanıg saçka kagursun, sokzun, burunta ürsün"* (Rah., II, 2, 23,) Bu çok eski Uygur ilâç reçetesindeki bu sözler ile mânâlar, bugünkü türkçemizle pek fazla bir ayrılık göstermektedirler. Bu reçetenin bugünkü türkçemize göre mânâsı şudur: *"Her kimin ki burnunda kan çıkar veya görülürse, o kanı alıp sacda kavursun, döğsun ve burnuna sürsün"*.

"Sac üzerinde kavurma": Yukarıdaki Uygur reçetesinde de görüldüğü gibi bu, Türkler tarafından çok kullanılan bir pişirme geleneği idi. Sac üzerinde kebaplar da yapılırdı. Bu kitabımızın, "sac" ile ilgili ayrı bir bölümü vardır. Bu sebeple bunun üzerinde ayrıca durmayacağız. Japonya'nın bazı büyük otellerinin terasları üzerinde, sac üzerinde kavrulan, kebap restoranları bile vardır. *"Moğol kebabı"* yemek isteyenler, bu restoranlara giderler Sac üzerinde pişen kebaptan, kendi tabaklarına alıp yerler. Bizim gördüğümüze göre, tabaklarında kebap olan, -bilhassa Amerikalılar-, bir masa üzerinde sıra sıra dizilmiş olan salçalardan da birer parça alıp, kebaplarına katıyorlardı. Moğol kebaplarında, -biraz da Çin tesiri ile-, salça daha çok kullanılıyordu. Görüşümüze göre, eskiden Moğollar da kebabı, herhalde Türkler gibi sâde ve et olarak yiyorlardı.

"Kavurmak ve kagurmak" söyleyişlerinin her ikisi de eski Türklerde görülüyordu. Örnek olarak Kaşgarlı Mahmud, *kavurdı* ve *kagurdı* sözlerini, aynı örnekler içinde ve yanyana yazıyordu. Fakat bunları

söyleyen ayrı Türk kesimlerinin adları üzerinde durmuyordu. Belki de XI. yüzyıl Batı Türkleri, artık yavaş yavaş kagurmak'tan, kavurma demeye doğru, bir geçiş yapıyorlardı. Yalnız Batı Türklerinde değil; Kutadgu Bilig'de de *"(Beni), karılık kavurdu"*, yani, *"beni ihtiyarlık kavurdu"* gibi sözler söyleniyordu.

"Susam kavurmak" işi, eski Uygurların ilâç reçetelerinde de görülüyordu. Bu eski reçetelerde de, kagurmak yerine, yine kavurmak deniyordu: *"Susam (yani künçiti) kavurup, Lan(?) döğüp, koyun sütü ile karıştırıp, ağrıyan yere yakılırsa..."*. Buradaki *lan* sözününün yorumunu yapmak, çok güçtür. *Lan,* Türklerin çinceden aldıkları bir çeşit göz hastalığı idi. Biz bu eski Uygur reçetesini böyle anlayıp, böyle tercüme ettik. Reçetenin eski türkçesi ise şöyledir: *"Künçitig kavırıp, lan sokıp, koyn süti birle katışturup, ağrıg yerke yaksar"* (Rah, 1, 138). Bu reçeteden de anlaşılıyor ki Uygurlar da, kavurmak karşılığı olarak *kavırmak* diyorlardı. Yalnız eski Türkler, bazan kavramağı da, kavurmak diye anıyorlardı. Bu sebeple yukarıda Kutadgu Bilig'den verdiğimiz örnek, "ihtiyarlık beni kavradı" şeklinde de yorumlanabilirdi.

"Ciğer ve yüreğin kavrulması": Bu söz eski Türklerde, daha çok mecâz ve bir sembol olarak söylenirdi. Az önce verdiğimiz eski bir Türk şiirinde, *"öpke yürek kagrulur"* sözünün, üzülmek ve yanıp tutuşma karşılığı olarak söylendiğini görmüştük. *"Keder ve kaygı ile kavrulmak"* da, eski Türk edebiyatında bir mecâz idi. Eski Türkler, "keder" için *buşuş* ve "kaygı" için de *kadgu* derlerdi. Bazı Uy-

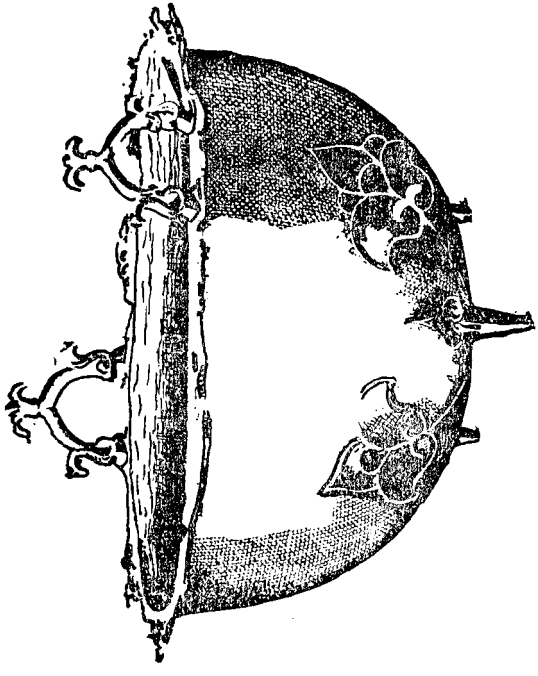
g u r kitaplarında, *"buşuş, kadguka kagurulup"*, yani, *keder, kaygu ile kavrulur"*, gibi sözler de görülüyordu (Suv., !37,17). Bazan da, kavrulmak ile kederlenmek sözleri, yanyana söyleniyordu: *"(Tanrıların) gönülleri kavrulur, ve hüzün ile dolar"*. Bu güzel sözün eski türkçesi ise, şöyle idi: *".....kagrulur buşanur köngülleri"* (Suv., 560,22). Görülüyor ki kavrulmak sözü eski Türklerde, her manası ile gelişmişti.

16. KAVURMAÇ :

"Kavurmaç", Anadolu'da olduğu gibi, diğer Türklerde de çok yaygın idi. Zaten çok tanınmış ve çok kullanılan bir Türk eki ile yapılan bu sözün, bütün Türk kültür çevrelerinde yayılmış olması da, normal karşılanmalıdır. XI. yüzyıl Ortaasya Türklerinde bu söz, iki söyleniş ile söyleniyordu: *Kogurmaç* ve *kavurmaç*. Kaşgarlı Mahmud bize, bu her iki şekil de veriyordu (1,493). Yukarıda da belirttiğimiz gibi her iki söz de, Türk kesimlerinde yaygın olarak söyleniyordu. Fakat nedense manası, yalnızca, *"kavrulmuş buğday"*, demek idi. Zamanla bu söz de, bilhassa Batı Türklerinde, her türlü kavurma çeşidini içine almağa başlamıştı.

17. ET KAVURMASI :

Batı Türkleri, kavurma sözünün mana ve anlayışına bir genişlik vermişlerdi. Kavurma sözü, eskiden yalnızca "buğday kavutu" için söylenirken, Batı Türkleri tarafından kavurma, et için de söylenmeğe başlanmıştı. Belki, eskiden de böyle idi. Çünkü



Resim: 76. Hun çağına ait Batı Asya'da bulunan ayaklı bir kazan.

biz burada, yalnızca kaynaklarda görülen bilgilere göre konuşuyoruz. Mısır'daki M e m l û k devletinde artık *"kavurma"*, yalnızca, *"yağda kızartılmış et"* için, söylenmeğe başlanmıştı. Yine aynı Türk kültür çevresinde, *"kebap"* karşılığı olarak "k a v u r d a k" da deniyordu. Ancak İbn Mühenna sözlüğünde bunun, her çeşitten bir kebap olduğu da, pek söylenmemektedir. Kırgız Türklerinde ise *kavurdak, "ince ince dilinmiş ve kızartılmış et"* parçaları için söyleniyordu. Görülüyor ki kavurma, Batı Türklerinde daha çok "et kavurması", manasında gelişiyordu. A n a d o l u da, Mısır'daki M e m l û k devleti ile kuzeydeki kıpçak Türk kültür çevrelerine uyarak, yeni bir gelişme yolu tutmuştu. Bize göre bu konuda Anadolu, çok daha eski olmalı idi. Çünkü Anadolu'da, çok daha geniş Türk kitleleri yerleşmişlerdi.

18. KAVUT :

1. "Kavut":

Anadolu'da daha çok, "buğday ve hububat kavurması" için söylenen bir sözdür. Bu anlayış, en eski Türk geleneklerinin, özüne uygundur. Bizim k a v u t sözümüz, eskiden çoğu zaman *kagut* veya *kogut* şeklinde söyleniyordu. *Kagut* için Kaşgarlı Mahmud, XI. yüzyıl Ortaasya Türklerinden derlediği bilgiler ile, bize şu açıklamayı veriyordu: *"Kagut, darıdan yapılan bir yemektir. Bu yemek şöyle yapılır: Darı kaynatılır, kurutulur, sonra dövülür ve un gibi inceltilir. Yağla ve şekerle karıştırılır. Böylelikle yeni doğurmuş olan kadınlara verilen bir yemek olur"* (1,406).



Resim: 77. Bir şey yıkayan veya yoğuran yayıacı bir Ortaasyalı: (Fatih albümünde).

Yine aynı çağda bu söz için, şu açıklamayı yapıyordu: *"Kavut için, kağut da denir. Darının unu, yağ ve şeker ile karıştırılır ve yeni doğuran kadınlara yemek olarak verilir"* (3,163).

2. "Helva kavutu":

Anadolu köylerinde, aynı manaya yakın olarak söyleniyordu. Eski Türkler kavutun, "yağ ve şeker ile karıştırılmasından sonra meydana gelen helvaya", kavut diyorlardı. Anadolu'da ise, yağ ve şeker ile karıştırılmadan önce kavrulmuş olan una, kavut denir. Anadolu'daki bu anlayış, elbette ki eski Türk kültürünün geleneklerine, çok daha uygun idi. Çünkü kavutun esas manası, "kavrulmuş hububat", demektir. Ayrıca Batı Türkleri ile Oğuzlar, darı kültürü ile yiyeceklerinden çoktan kurtulmuşlar ve *"buğday kültürüne"* geçmişlerdi. Doğu ve kuzeydeki bazı geri Türk kesimleri ise, henüz daha darı kültüründen kurtulamamışlardır. *"Türklerde Ziraat kültürü"* adlı bölümümüzde bu mevzu, geniş olarak ele alınmıştı. *"Darı helvası"*, yukarıda verilen bilgilere göre, yalnızca "doğum" sırasında yapılıyor ve loğusalara veriliyordu. Bu sebeple darı kavutunun, eski bir Türk geleneği olarak ile yapılmış olması da muhtemel görülmelidir.

3. "Tavada buğdayı kavurmak":

Harezmşahlar Türk kültür çevresinde, bilhassa Zamahşarî'nin kitabında geçiyordu: *"Kavurdı buğdaynı tabada"* (S.297). Bu söz o kadar açıktır ki, herhangi bir açıklamaya gerek bile



Resim: 78. Fatih albümünde keşkül tutan Ortaasyalı bir derviş.

kalmamaktadır. Sonradan Moğollar da, Türklerin bu geleneklerinin, tesirleri altına girmişlerdi. Aynı kaynağa sonradan ilâve edilen moğolca bölümde ise, *"ka'uurba buğdayi tabadur"*, deniyordu. Birkaç Moğol asıllı gramer eki bir tarafa atılırsa, sözün iskeleti türkçe olarak ortaya çıkmaktadır.

4. "Kavut, arpa kavudu, kavurga":

"Hububat kavudu" ile ilgili sözleri ise, eski Anadolu kitaplarında, bol bol görebiliyoruz. Bu konuda derleme sözlüğü içinde, pek çok örnek yer almıştır. Asım Efendi ise, *Kamûs* tercümesi içinde, kavudu şöyle anlatıyordu: *"....Unu yahut hububatı kavurduktan sonra, yelini azaltmak için, birkaç defa sıcak su ile, sonra da soğuk su ile yıkanır"*. Görülüyor ki kavut yapma işi, unu kavurmak ile bitmiyordu. *"Kavut"* Anadolu köylerinde de, başlıca iki mânâ içinde kullanılıyordu: *1). Kavrulmuş veya döğülmüş tahıl ununun, şeker veya tatlı yemiş ile karıştırma: "kavut helvası". 2). Kavrulmuş tahıl unu veya buğday.* Birinci Anlayış, XI. yüzyıldaki Kaşgarlı Mahmud'un açıklamasına uygundur. Fakat ikinci anlayış, daha çok Anadolu'da çok yaygındır.

5. "Kavurga":

Anadolu köylerinin çoğunda, "ateşte kavrulmuş tahıl" için söylenir. Kurutulmuş ekmek veya meyva kurusundan yapılmış un için de kavurga denilir. "Kavurmak" için Anadolu'da, *kavurga etmek* diyen yerler de vardır. Örnek olarak, Sıvas çevrelerinde olduğu gibi... Yine Anadolu köylerinde, "mısır

ve kestane patlatmaya yarayan t a v a y a" ise, *kavurgeç* veya *kavurcak* derler. Bütün bu anlayış ve söyleyişleri, Derleme Sözlüğü içinde geniş olarak bulabiliriz. Kırgız Türklerinde: 1). Kızartma ve et kavurmasına", *kuurdak;* 2). kavut, "tahıl kavurmasına", *kuurguç;* 3). Başka türlü kavurmalara da, *kuurma,* diyorlardı. Anadolu ile Ortaasya arasında, büyük ayrılıklar olmadığını göstermek için de, bu örneği vermiş bulunuyoruz.

6. "Meyva kavutu":

Yukarıda unu yapılan bazı meyvalardan söz açmıştık. XV. yüzyılda yazılmış olan O s m a n l ı tıb kitaplarında şöyle deniliyordu: *1). "İlâç oldur kim alucu kavut eyleyeler, ya elmayı ya enarı (yani narı), üçünde birisinden, ayva suyıyle vereler". 2). "Eğer on dirhem armud kavudun bile karışduralar".* A s ı m Efendi Bürhân'ında, *kavut* ile *kavurga* arasındaki ayrılığı da göstermektedir: *"..... Türkçe kavrulmuş daneye kavurga ve ununa (ise), kavut derler".* A s ı m Efendi'nin bu açıklaması, Kaşgarlı Mahmud'un XI. yüzyıldaki görüşünü de, uygun idi.

"Kavurga karın doyurmaz" diye söylenen eski bir Türk atasözü de vardır. Bu örnekleri daha geniş olarak, Tarama sözlüğünün *kavut* maddesinde bulabiliriz. Sözümüzü bitirirken, yine aynı sözlükde gördüğümüz, şu XIV. yüzyıl şiirini de, kitabımıza almadan geçemiyeceğiz:

"Gönülle gel benim gönlümü avut,
"Bişirme hile ocağında kavut!"

19. DALAZLAMAK TALATMAK VE TALKAN: (GERÇEK KAVUT):

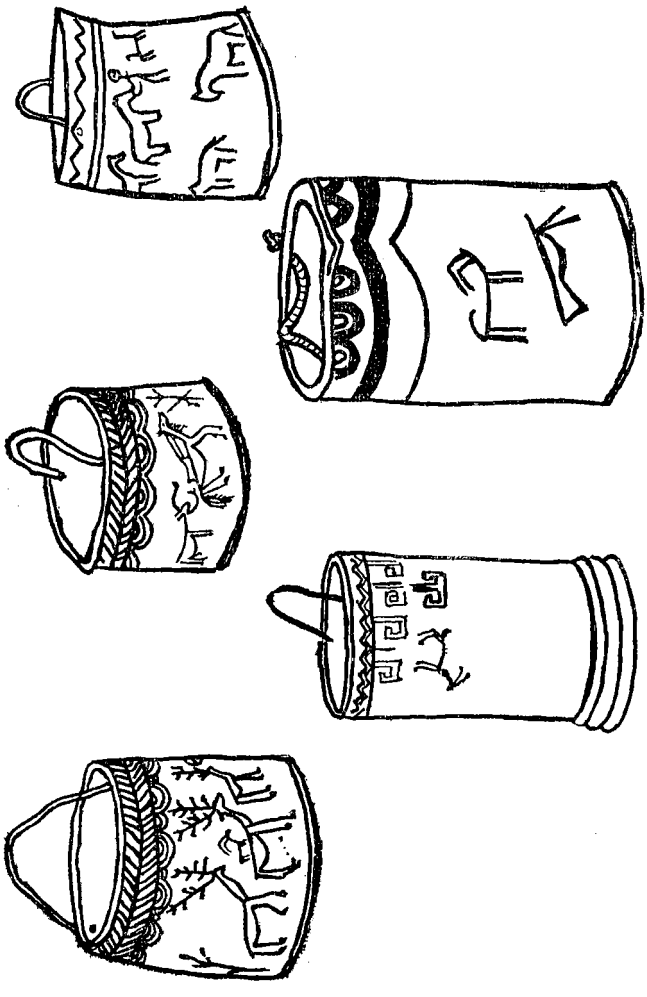
1. "Talkan":

Bu, eski Türklerde "k a v u t" mânâsını karşılayan ikinci bir söz idi. Batı Türkleri ile Anadolu'da bu söz, hemen hemen kaybolmuş gibidir. Belki de Anadolu'da bu deyim, bizim gözümüzden kaçmıştır. Ancak Anadolu köylerinde *"et kavurma"* işinin karşılığı olarak, *dalazlama* sözü yaşamaktadır *"Yağda kavurma"* işine ise bazı A n a d o l u köylerinde, *talatma* denilir. Yukarıda da gördüğümüz gibi eski Türklerde *kavut, "yağa ve pekmeze katılmış"* ve kavrulmuş, buğday unu, demek idi. Talkan ise, *"yalnızca, kavrulmuş un"* karşılığı olarak söylenmişti. Hatta Kaşgarlı Mahmud, XI. yüzyıl Ortaasya Türklerinden derlediği, şöyle bir şiiri bile bize bir örnek olarak veriyordu:

"Oğlum ögüt algıl, biligsizlig kiter,
"Talkan kiming bolsa, anğar pekmes katar!"

"Oğlum, öğüdümü al, bilgisizliğin gider,
"Kavutu olan, ona pekmez katar!"

Yine aynı büyük Türk âlimi bu şiiri ise şöyle açıklıyordu: *"Ey oğul! Öğüd al, aşağılık bir hayatı kendinden uzaklaştır. Ancak kavuta sahip olan bir kimse, onu pekmeze katabilir. Aklı olan kimse ise, öğüd kabul eder" (1,440).*



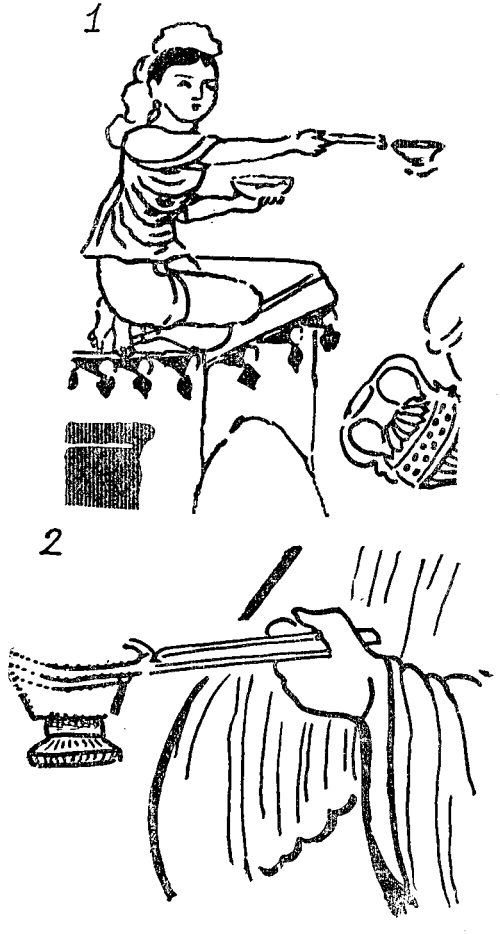
Resim: 79. Altaylarda deri kaplar.

2. Kavuta yağ katmak:

XI. yüzyıl Türklerinde kavut, bu mâna ile söylenemiyordu: *A. Kavut,* "içine şeker katılmış ve kavrulmuş bir un" idi. *B. Talkan,* ise "içine hiçbir şey katılmamış ve yeni kavrulmuş bir un" demek idi. Bu sebeple Yukarıda adı geçen kaynakta, *"Ol talkanka yağ katturdı",* yani, *"O, talkana (veya kavuta) yağ kattı, kattırdı",* gibi sözlere sık rastlamaktayız. *Talkan* deyimi Ortaasya ve Altay Türklerinde çok yaygın ve köklü olarak, zamanımıza kadar yaşamıştır. Mısır'daki Memlûk devletinde ise bu gelenek, yalnızca bir kaynağın şahitliğine göre, izlenmektedir. Bu da gösteriyor ki, Batı Türkleri arasında talkan, pek fazla yayılmamıştı. Yahut da kendimiz, henüz daha bir iz bulamamış bulunuyoruz.

20. SUDA KAYNATMA YOLU İLE ET PİŞİRME :

Türklerde et, bazan suyun içinde *"haşlama"* yolu ile pişirilirdi. Bunu da, "haşlama" ile ilgili bölümümüzde, incelemiş bulunuyoruz. Anadolu köylerinde *"kaynatmak"* için, çok eski bir Türk özü taşıyan *aşalandırmak, çokratmak* gibi sözler söylenir. XI. ve hatta X. yüzyılda bile *çokratmak,* "kaynama" karşılığı olarak söylenmektedir. Batı Türkleri arasında, örnek olarak Mısır'daki Memlûk devleti ile Kıpçak Türk kültür çevresinde bu söz, -belki de ses benzemesi dolayısı ile-, *çokurdamak* şeklinde söylenir olmuştu. Bu şekle, hem Anadolu



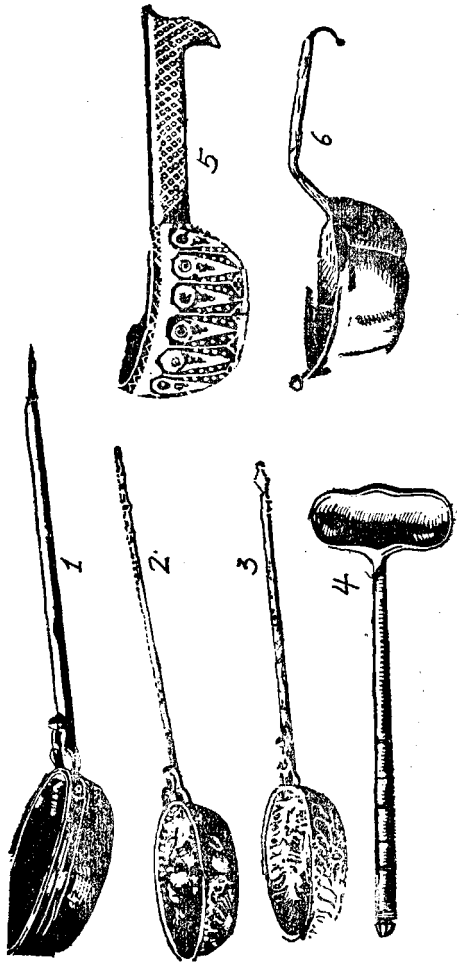
Resim: 80. Uygur duvar resimlerinde görülen saplı kepçe ve diğer kaplar.

köylerinde ve hem de U y g u r yazılarında rastlanır. Kaşgarlı Mahmud'a göre XI. yüzyıl Ortaasya Türkleri bir şeyin, *"köpüklenerek kaynaması"* için, *çuvşamak* diyorlardı. *"Üzüm şırasının kaynaması"* ve bu sırada bazı sesler çıkarması ise, *çıf* sözü ile anılıyordu (1,332). *"Kaynamanın sesi"*, Türklerin kaynama çeşitlerini belirlemede ve birbirinden ayırmada, mühim bir rol oynuyordu. Bu anlayış bugünkü Anadolu'da da yaşamaktadır. örnek olarak, fokur, fokur, gibi...

21. KIZARTMA :

"K ı z a r t m a", aslında tam bir pişirme deyişi değildir. Bu söz daha çok, k ı z ı l veya kırmızı olma ve renk ile ilgili bir deyim idi. Nitekim XI. yüzyılda Kaşgarlı Mahmud, sağlam bir mantık ile, "isimden yapılmış fiiller" bölümünde, bu sözü şöyle yorumluyordu: *"Bu söz, elbise kızardı manasına söylenen, "ton kızardı" sözünde görüldüğü gibi gelişmişti: Bunun aslı, "kızıl erdi", yani, "kızıl oldu" demektir..... Nitekim elbise kara oldu demek için de, "ton karardı" denmekte idi...."* (2,163). Bununla beraber aynı kaynakta, *"0, birşeyi kızarttı"* gibi, örnekler de geçmektedir.

Görülüyor ki *"kızartma"*, daha çok "etin rengini değiştirme ve kırmızılaştırma" karşılığında söyleniyordu. Esas pişirme deyimi ise, *kavurma* idi. U y g u r l a r ise, "kor halinde yanma" veya yakma için, *kızarma* veya *kızartma* söylüyorlardı. Bu sebeple Kırgız Türkleri, *"Koyun veya keçiyi bütün halinde*



Resim: 81. Kafkas Türk kültür çevresinde görülen tava ve kepçeler,

kızartma" karşılığı olarak da, *"dandırma"*, yani, *"tandırlama"* diyorlardı. Ateş üzerinde pişirilmiş olsa bile...

22. KEMİK VE KEMİK SUYU :

1. Kemik ve ilik:

Eski Türkler, kemiğe *sönğük* veya *sünğük* derlerdi. Bu söz, Batı Türkleri ile A n a d o l u'da da yaşamıştır. Şimdi olduğu gibi eskiden de kemik yemekte kullanılan mühim bir madde idi. XI. yüzyıl Ortaasya Türkleri,*"ilikli kemik"* için, *"yiliglig sünğük"* diyorlardı. *"Eti sıyrılmış kemik"* için ise, *"kemdük sünğük"* adını veriyorlardı. "K e m i k" ile "i l i g", birbirinden ayrılmayan iki şey idiler. Nitekim XIII. yüzyılda, Uygur yazısı ile kitabını yazmış olan ünlü Türk şairi Y ü g n e k i, şöyle diyordu: *"Sünğükke yilig teg, erenke bilig"*, yani, *"kemiğe ilik kadar, erlere de bilgi gereklidir"* (C.89).

2. Kemik kemirmek:

Şimdi olduğu gibi, eski Türklerde de vardı. H a r e z m ş a h l a r Türk kültür çevresinde, *"kemiğini kemirdi"* diyebilmek için, *"kemürdi süyekni"*, sözünü söylüyorlardı. *"Kemirilmiş veya kemirilen kemik"* için ise, *"kemirgen süyük"* demişlerdi. Mühim olan nokta, Zamahşari'nin bu eserine sonradan yapılan Moğolca ilâvelerde de, k e m i r m e k için, *kemi-lebe* veya *kemi-leksen,* diye yazılmış olmasıdır (S.215).

3. Ayak kemiği veya paça:

XI. yüz yıl Türkleri, *"Topık sünğük,* yani *"tavuk kemiği" diyorlardı.* Bunun üzerinde paça ile ilgili bölümümüzde duracağız.

4. Kemikli et:

Eski Anadolu'da yazılmış olan tıb kitaplarında, *"etin en iyisi, kemiğe yapışmış olanıdır",* diyorlardı: *(Etin yeğreği oldur kim sünğüke ulaşu oladır).* Bu örnekler, Tarama sözlüğünde daha geniş olarak verilmiştir. Türklerde, kemik ile ilgili bilgiler, pek çoktur. Ancak Ortaasya'daki Kırgız Türklerinin söyledikleri şu atasözünü de, sunmadan geçemiyeceğiz: *"Birlikte gecelemeden sohbete doyulmaz, kemiğini kemirmeden de ete doyulmaz".* Yudahin, bu atasözünü "mülcü" maddesinde vermiştir.

23. "KIYMA" VE KIYMALI YEMEKLER:

1. Kıyma:

Eti veya başka birşeyi, "dilme" demektir. Bu sebeple dilimler, bazan çok küçük ve bazan da büyük olabilirdi. Bunların her ikisi de, kıymadır. Konuyu, böyle geniş olarak ele almak gereklidir. Aslında eski Türklerde *kıymak* veya *kıydırmak (kıytırmak),* "eğrilemesine kesme", demektir. Yalnızca *kıyma* ise, "kıyılmış bir şey" demek idi. Nitekim XI. yüzyıl Türklerinde, *"kıyma-üigre, bir çeşit erişte demektir. Bu eriştenin hamuru, serçe dili gibi eğri kesilmiştir".* Kaşgarlı Mahmud, böyle diyordu: (3,173).

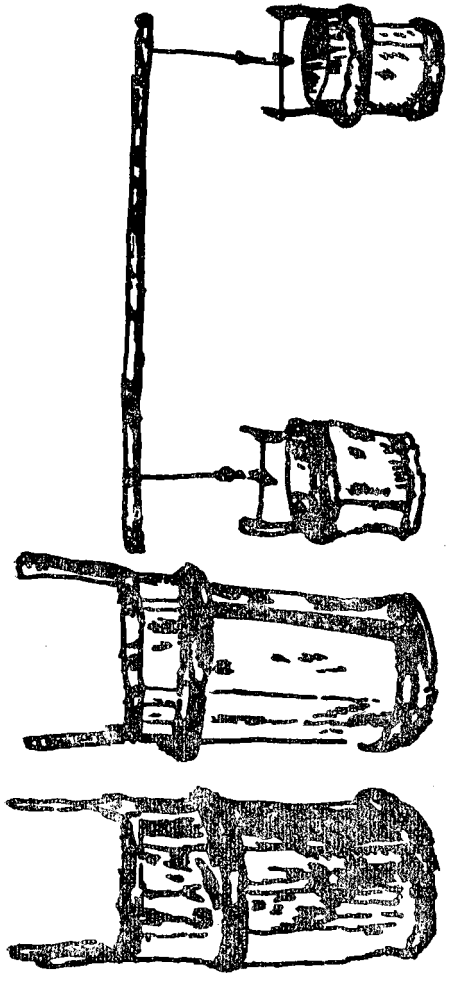
Fakat et ile ilgili olarak, herhangi bir örnek vermiyordu. Yine bu çağ Türkleri, "tiftikten yapılmış bir börk" için de, *kıymaç* diyorlardı. Bu börke de, dilimleri dolayısı ile böyle denmiş olması düşünülebilir.

2. Kıyılmış et:

Batı Türkleri arasında *kıyma* sözü "kıyılmış et" manasına, eski Anadolu ile Mısır'daki Memlûk devletinde de görülmeğe başlanmıştı. Dede Korkut kitabında da, *"(Uruzı), kıyma kıyma etünden çekün, kara kavurma pişirüb, Kırk beg kızına iletün"*, deniyordu. Anadolu köylerinde de *kıyma*, çok ince kıyılmış veya makinede çekilmiş bir et demek değil idi. Çünkü eskiden, et makinesi yoktu. Et, bıçak ile kıyılırdı.

3. Kıymalı pide:

Bu anlayış, biraz daha geniştir. Mantı da, bir çeşit kıymalı ekmektir. Mısır'daki Memlûk devletinde, *"içine kıyma konmuş ve yağda kızartılmış hamur"* için, *"çirkeme"* deniliyordu. Aslında eski Türkler yağ karşılığı olarak *"çir"* sözünü kullanmışlardı. Bu sebeple, *çirkeme* sözünün kökleri de, böylece ortaya çıkmış olmaktadır. Ancak çirkeme, bir çeşit etli mantı mı; yoksa, börek mi idi. Bu mevzua, açık birşey söyleyemiyeceğiz. Aslında *börek* de, Memlûk devletine ait sözlüklerde yer alıyordu. Abu Hayyan'a göre, *"Börek, içerisine et doldurulmuş hamur parçaları"*, demek idi (S.30). Tabiî olarak bu et parçaları ince veya iri kıyılmış olabilirler ve bundan dolayı da, böreklerin adları değişmiş olabilirdi. Görü-



Resim: 82. Altaylarda ağaçtan yapılan kovalar.

lüyor ki mevzuu, fazla kurcalamak gereklidir. Çağatay ve Türkmen kültür çevrelerinde: *"Börek, içine et doldurulmuş ve suda pişirilmiş"* bir yemek idi. Radlof sözlüğünde, böyle deniyor ve yorumlanıyordu. Konuyu daha fazla kurcalamıyalım.

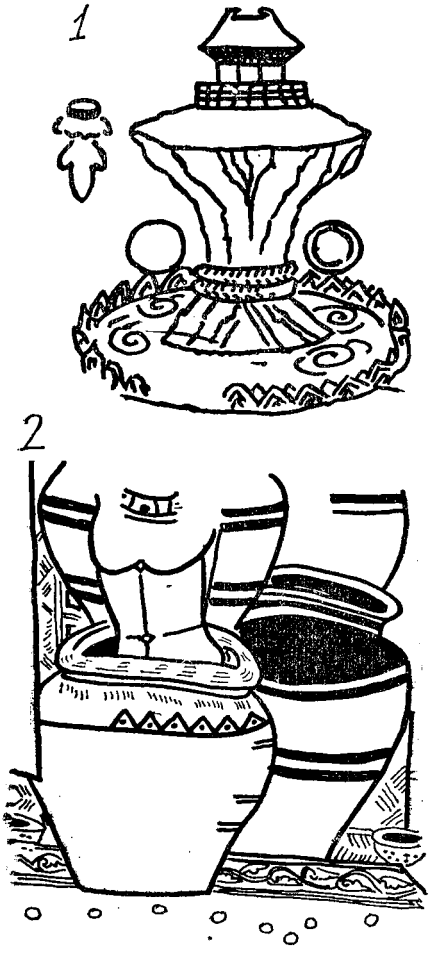
24. "KÖZLEME" VE KÖZDE PİŞİRME :

1. Köz:

Köz, eski Türklerde ve Anadolu'da, *"kor, ateş koru, kor halinde ateş"*, demektir. Bu eskiden de şimdi de böyledir. Nitekim, D e d e K o r k u t kitabında da, *"Devletli oğul kopsa, ocağının közüdür"*, deniyordu. İyi oğul, tıpkı ocaktaki, ateş korları gibi idi. Eski Anadolu'da bazan, *"kor közü, od közü veya ateş közü"* de, deniyordu. Eski Türklerde köz ile hakkında söylenmiş örnekler pek çoktur. XI. yüzyıl Türkleri, *"Köz de pişirilen ekmek ve gözleme"* için, *"közmen"* diyorlardı. Bir şeyin pişmesi için *"küle gömme"* için de, *"közmen kömdi"*, sözünü kullanıyorlardı. Kaşgarlı Mahmud, böyle diyordu. Bu örnekten de anlaşılıyor ki eski Türkler, *"küle ve köze gömme"* işlerini, zaman zaman birbirine karıştırıyorlardı. Bu konuya, az sonra yeniden döneceğiz.

2. Kuzu közlemesi:

S e l ç u k çağının başlarında Türkler, *"0, yerde bir çukur kazarak, içinde kuzuyu kebap etti"*, demek için, *"0l kuzı küriledi"* sözünü kullanıyorlardı. Bunu Kaşgarlı Mahmud'un bir açıklamasından da öğreni-



Resim: 83. Büyük bir Uygur buhurdanı ve küpleri.

yoruz (3,444). Aslında Türkler, *kürilemek* sözünü, "çukur kazmak" karşılığı olarak söylerlerdi. Herhalde bizim *kürek* sözümüz de, buradan gelmiş olmalı idi. Bu çukur içinde etrafı köz veya kül ile iyice çevrilen kuzu, pişirildikten sonra, yeniyordu. Bazıları buna, kürilemek yerine, *kürplemek* de derlerdi. Ancak kürplemek sözünün bir manası yoktur.

3. Külde pişirilen ekmek veya yemek:

Ateş içinde pişirilmiş bir çeşit bir yiyecektir. Ancak külün ateşi, daha hafiftir. Yine Kaşgarlı Mahmud'a göre, hamuru külde pişirmeğe, *"özleme"* denmekte idi. Bu duruma göre ekmeği korda ve külde pişirme, *özleme* ve *közleme* gibi iki ayrı söz ile birbirinden ayrılmış oluyorlardı. Kırgızlar, *"ateş üzerinde pişirilen kuzu çevirmesi"* için ise, *kordo* diyorlardı. Bu sözün de, k o r ile bir ilgisi vardı. Kaşgarlı Mahmud bize ayrıca, *"Ol, unug özledi"*, yani, *"O, unu külde pişirdi, hamuru külleme ve közleme yaptı"*, örneğini de veriyordu.

4. Külleme:

H a r e z m ş a h l a r Türk kültür çevresinde bu, açık olarak ortaya çıkmıştı. Artık bu çağda, *"külde pişirgen etmek"* veya *"pişirdi etmekni külde"* gibi sözler, sık sık görülüyordu. Zamahşarî'nin eserinde görülen bu örnekler, Anadolu Türk kültürünün gelişmesinde, mühim bir rol oynayan "H a r e z m g ö ç m e n l e r i" bakımından da, ayrı bir değer taşıyordu. (S. 133,191). Eski Anadolu'da yazılmış olan türkçe



Resim: 83a. Keşküllü bir Ortaasya dervişi: (Fatih albümünde).

kitaplarda da, *"köz etmeği, gözleme, çırçır gözlemesi"* gibi, "ekmek" çeşitlerinin adları da çok geçiyordu.

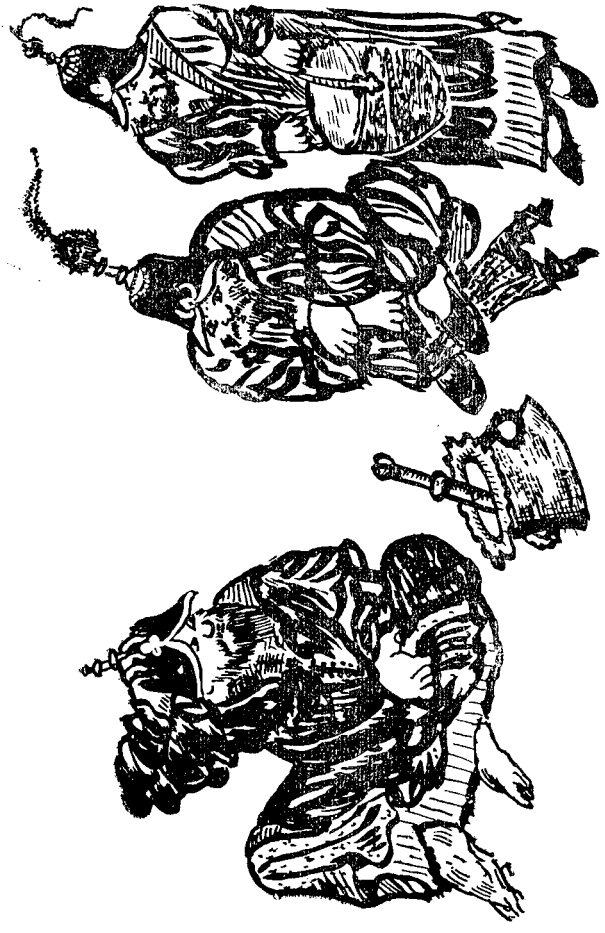
5. Külde pişirilen börek:

Bunun için ise Türkler, ayrı adlar kullanılıyorlardı. Kaşgarlı Mahmud iyice okuyamadığımız bir yemek adı veriyor ve şöyle bir açıklamada bulunuyordu: *"???? : Külde pişirilip yağ içine doğranan ekmektir, üzerine şeker dökülür"* (1,141). Brockelmann bu sözü *esberi(?)* diye yorumlamıştı. Rahmetli Besim Atalay ise, iyi bir seziş ile bu yemeğin, *"as-böri, as-pöri"* adlı bir yiyecek olabileceği üzerinde durmuştu. Çünkü kuzey Türklerinden Başkırt ve Tobollarda, döş etinden yapılmış, *döş-pöri* adlı bir yemek vardır. Biz ise bu konuda şimdilik susmayı seçiyoruz. Şimdilik bunu da, bu kadarcıkla kapıyalım.

25. KÜLDE PİŞİRİLEN ETLER:
(Bk. Közleme, özleme, gömme, gömeç):

26. OMAÇ VEYA OĞMAÇ:

"Omaç veya *"oğmaç"* aslında unlu ve hamurlu bir yemektir. Umaç, kuzey Türkleri ile Ortaasya'da geniş olarak bir makarna veya erişte çorbasıdır. Fakat bu Ortaasya Türk erişteleri, çoğu zaman yuvarlak kesilirdi. Ortaasya'da buna, *"umaç"* adı verilirdi. Bunların içine, bazan hafif et parçaları koyan Türkler de vardı. Çağatay ve Doğu Türkistan Türk kültür çevrelerinde bazan un çorbası için bile, *umaç* denirdi. Derleme sözlüğüne göre Anadolu'nun bazı yer-



Resim: 83b. Fatih albümünde bir havan ve kova; (Ortaasya asıllı).

lerinde, *"avuçta ufalanarak yapılmış hamur çorbası"* için de, *"uğmaç"* denilirdi. Hatta şöyle bir atasözü bile vardı: *"Uğmaç uğmayı bilmez, ele tutmaç kesmeğe gider"*

"Omaç-aşı", Anadolu'nun çeşitli yerlerinde de, ayrı ayrı anlaşılmıştır. Ortaasya'da, "erişte çorbası" mânâsına söylenen "u m a ç", Anadolu'da ise daha değişik olarak açıklanmıştır. Çünkü bizde erişte ve erişte aşına, *"tutmaç"* denilirdi.

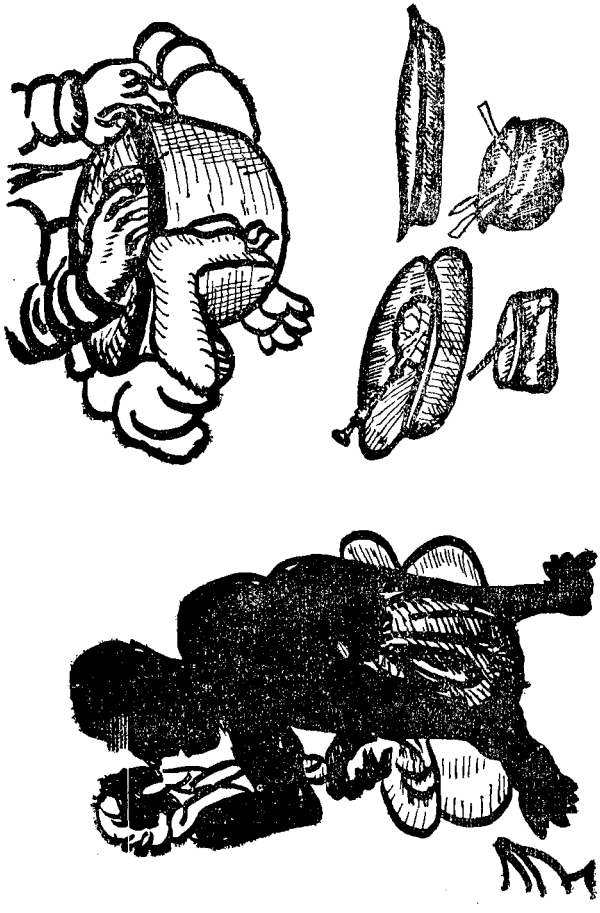
Uğmaç veya *oğmaç* sözünün, *omaç*'tan daha eski olduğundan bizim herhangi bir şüphemiz yoktur. Ayrıca omaç, çok kolay yapılan bir yemek idi. Tutmaç için ise, hazırlanmış bir erişte gerekli idi. Nitekim bu konuda XV. yüzyılda, Anadolu'da yaşamış bir Türk şairi olan Ruşenî, şöyle diyordu:

"Ne unu var idi edeydi tutmaç,
"Gehi omaç edip, gehi bulamaç".

Bunun üzerinde, ekmek ve hamurlu yiyecekler ile ilgili bölümümüzde, daha geniş olarak durmuştuk. Anadolu'daki *"omaç çorbası"*na bazan peynir, yağ, soğan ve p e k m e z de konurdu.

27. "PAÇA":

"Paça" sözü, türkçemize farsçadan girmiştir. Bu sözün, türkçemize ne zaman girdiği hakkında, fazla birşey söyleyemiyeceğiz. Ancak Türklerin, eskiden beri paça yaptıklarını biliyoruz. Burada paça ile ilgili yalnızca, bir bilgi vermekle yetineceğiz. XI.



Resim: 84. Çamaşır yıkayan Ortaasyalı yaylacıların kapları: (Fatih albümünde).

yüzyıl Ortaasya Türkleri, "t o p u k" için, *topık sünğük: Yani topuk kemiğinden yapılan bir yemek"*, derlerdi (1,380). Gerçi bu bilginin, ayrıca yapılmış bir açıklaması yoktur. Fakat böyle bir yemeğin, paçadan başka birşey olmadığı da açıktır.

28. PASTIRMA VE KURUTULMUŞ ET :

1. "Pastırma ve kak et":

Pastırma kurutulmuş bir ettir. Eski Türkler buna, *"kak et"* derlerdi. Eski Türkler, -bugün Anadolu'da da olduğu gibi-, herşeyin kurusuna *kak* derlerdi. Kurutulmuş etler, bilhassa akınlarda ordular için, büyük bir değer taşıyordu. Çünkü pastırma, kuru bir azıktır. Eski Türkler kurumuş bir göl veya su birikintisi için de, *kak* derlerdi. Kaşgarlı Mahmud, S e l ç u k çağı başlarında Ortaasya Türklerinden yaptığı derlemelere göre,*"Kak-et"* için şöyle bir açıklamada bulunuyordu: *"Kak et, kurutulmuş et demektir. Kurutulmuş olan herşey için de (kak) denirdi"* (2,282). Kak sözü Anadolu'da olduğu gibi, eski Türklerde de *"meyva kurusu"* gibi şeyleri de içine alırdı. Yine aynı kaynağa göre S e l ç u k çağı başlarında, *erük kakı,* "e r i k yarması ve kurusu" demek idi. Tabiî olarak ana deyim, kak idi. Yine aynı çağda bundan türemiş, *kakuk* veya *kakkuk* gibi başka bir söz daha vardı. Bu da, *"Meyva yarması, kurutulmuş et veya erik, kayısı gibi, kurutulmuş meyvalar"* karşılığı olarak söyleniyordu. *"Kak-et"* deyimi, oradan H a r e z m ş a h l a r Türk kültür çevresine geçip, yaşamıştı. Bu Türk kültür çevresinde, *"kuru et"* için,

kak et; "etini kuruttu" demek için de, *"kakladı etni"* diyorlardı. Zamahşarî'nin eserine yapılan moğolca karşılıklara göre kak için Moğollar da, *kakak* diyorlardı (S.295).

Batı Türkleri de bu *kaklama,* yani "kurutma" geleneğini devam ettirmişlerdi. Mısır'daki Memlûk devletinde pastırma için, doğrudan doğruya *"kak"* deniliyordu. *"Rüzgârda kurutulmuş et"* için ise, *"süret, sür-et(?)"* demişlerdi. Osmanlı kitaplarında da *kaklamak,* pastırma yapmak veya meyvyı kurutmak mânasına söylenmiştir:

"Nice kişi yemekler saklayalar,
"O miskini kurutup, kaklayalar".

Anadolu köylerinde, kurutulmuş et veya meyvaya, *kakaç* da denir. Mısır'daki Memlûk devletinde ise *kakaç,* eski ve püskü elbiseler için söylenirdi. Harezmşahlar Türk kültür çevresinde, bizim *kıkırdak* sözümüz, biraz daha değişik olarak anlaşılıyordu. Zamahşarî'ye göre, *"kıkırdak, güneşte kurutulup, yemeğe konan çiğ koyun kuyruğu",* demek idi (S.289). Bilindiği üzere Anadolu'ya gelen Harezm göçmenlerinin, bizim kültürümüzün gelişmesinde çok mühim rolleri olmuştu.

2. "Koyun pastırması":

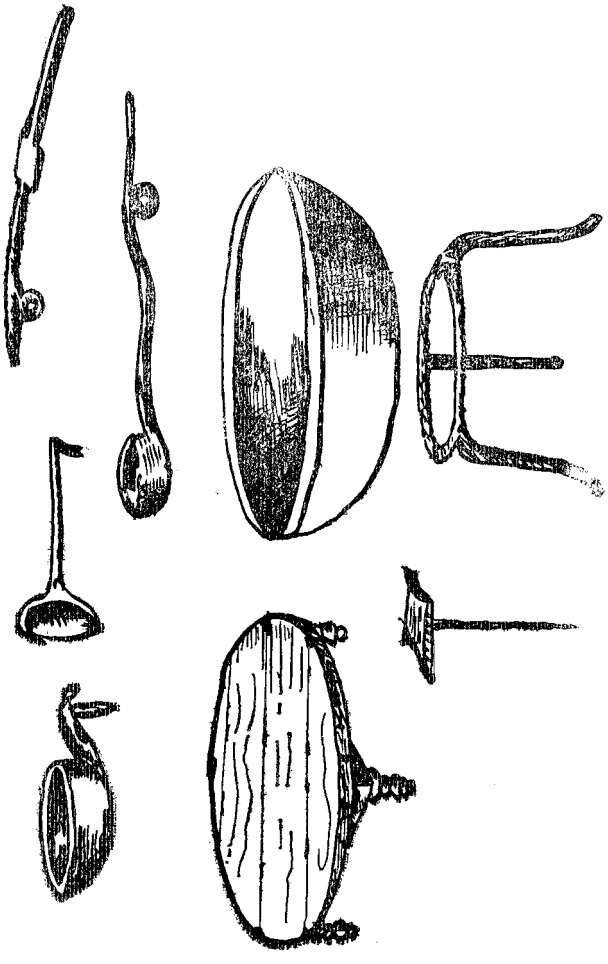
"Kurutulmuş koyun eti" hakkındaki bu bilgiyi, yine Selçuk çağı başlarında buluyoruz. Bu çağda Türkler, *"hayvanın derisini yüzmek ve hayvanı kakaç, yani pastırma yapmak"* için, *kedhirmek* veya

kedhrilmek diyorlardı. Bu söz Anadolu'da biraz daha değişik mânâda yaşamaktadır. Bu çağdaki Ortaasya Türkleri, *"0, koyunu yüzdü ve onu pastırma yaptı"* diyebilmek için yalnızca, *"0l koyug kedhirdi"* demek ile yetiniyorlardı. Böyle demek onlarca yeterli oluyordu. *Koy kedhrildi* denince de, yalnızca, *"Koyunun eti kurutuldu ve kakaç yapıldı"*, mânâsı çıkarılıyordu. Bu örnekleri bize, yine Kaşgarlı Mahmud veriyordu.

3. "Baharatlı pastırma":

Yukarıda eski Türklerin, pişmiş et üzerine de, baharat döküp yedikleri üzerinde durmuştuk. Baharatla kurutulan pastırma hakkında yazılmış bir bilgiyi sunarak, konuyu kapıyalım:

"Yazok-et, pastırma demektir. Güzün, bazan baharatlar ile hazırlanıp, kurutulan ettir. Kuruyan et, böylece bırakılır ve ilkbaharda yenir. Bu söz, "yaz ok ye", sözünden alınmıştır. Yani, "baharda ye", demektir. Çünkü ilkbaharda, hayvanlar zayıflamış olurlar. Pastırması bulunan kimse ise, böylece iyi cins etleri yemiş olur". Bu bilgiyi, Kaşgarlı Mahmud'un kitabından almış bulunuyoruz. (3,16). Bilindiği üzere eski Türklere göre, yazın başlangıcı ilkbahar idi. Bu sebeple Türkler, bazan ilkbaharada yaz derlerdi. Fakat buradaki *"yaz ok ye"* sözü, çok eski bir türkçe özü göstermektedir. *"Ok"*, zaman gösteren bir pekiştirme ekidir. Mânâsı, *"yazın ye"*, demektir. Anlaşıldığına göre eski Türkler, ilkbahar ve güz etleri arasında, çok büyük bir ayrılık görüyorlardı. Bu sebeple, ilkbaharda taze et durur iken, güzün yapılmış pastırmanın etini daha üstün tutuyorlardı.



Resim: 85. Anadolu'da bazı mutfak âletleri.

29. PİŞMİŞ VE PİŞMEMİŞ ET :

Etin pişirilme yollarını, bu bölümümüzde ayrı maddeler halinde göstermeğe çalışmıştık. Bu bölümdeki maddelerden de açık olarak görüleceği üzere, Türklerde et pişirmenin pek çok yolları vardı.

1. "Çiğ, iyi pişmemiş et":

Yeni kesilmiş ve pişirilmeğe konmamış et, burada bizim mevzumuz dışında kalmaktadır. Eski Türkler, çiğ ve iyi pişmemiş et için, *"yig"* derlerdi. Bu çig ve yig değişmesi ile Türk gramerinin açıklanmasını, dilcilere bırakalım. Eski Uygur yazılarında, *"çiğ ve pişmiş et"* karşılığı olarak, *"yigli, bışıglı et"* gibi deyişler geçiyordu. Bazı yazılarda ise, *"Çiğ etlerin hepsi değişip, pişmiş oldu"* gibi bir anlayış da, *"yig etler tegşilip bışıg bolti"*, sözleri ile karşılanıyordu. Bu sözler biraz dikkatli okunursa, bugünkü türkçemiz ile derin ayrılıkları bulunmadığı, açık olarak görülebilir Selçuk çağının başlarında, bilhassa Kaşgarlı Mahmud'un kitabında, *yig et,* yani "çiğ et" sözüne rastlanıyordu. Yine aynı kaynağa göre Türkler, hiç pişmemiş ve büsbütün çiğ kalmış etlere ise, *"çim-yig"*, yani *"çim çiğ et"* diyorlardı. Türklerin çiğ et yediklerine dair, elimizde hiçbir tarih belgesi yoktur. Ancak, Oğuz Kağan gibi büyük Türk yiğitleri ve mitoloji kahramanları için çiğ et yemek, bir hususiyet idi. Oğuz Kağan doğunca annesinin memesinden bir ağız aldı ve ondan sonra, *"Çiğ et, aş ve içki istedi"*. Bu sözün eski türkçesi şöyledir: *(Yig et, aş, sürme tiledi)*. Selçuk çağı başındaki

Türkler, iyice pişmemiş et için, *"çuvladı"* diyorlardı. Biraz da benzeştirme yolu ile gelişmiş olan bu söz, daha çok "e t i n b ö r t m e s i", demektir.

2. "Yarı pişmiş et":

Mutfak kültürünün ayrı bir anlayış ve pişirme şeklidir. H a r e z m ş a h l a r Türk kültür çevresinde buna, *"yarımçuk pişken et"*, yani, *"yarımca veya yarı pişen et"*, deniyordu. Zamahşarî'nin eserine yapılan moğolca ilâvede ise, moğolca *"carimtu"* gibi, Türk kültürünün tesiri altında kalmış bir söz daha görülüyordu (S.157).

3. "Kebabı tam olarak pişirme":

İçin ise eski Türkler, *kürpleme* veya *kürileme* diyorlardı. Aslında kürpleme, *"kuzu gömmesi veya közlemesi"* demektir. Kuzu, yerde açılan bir çukur içine konarak, etrafı ateş veya kül ile beslenir ve tam olarak kızartılırdı. Tabiî olarak böyle bir pişirmede, kuzunun çiğ kalan bir yeri olamazdı.

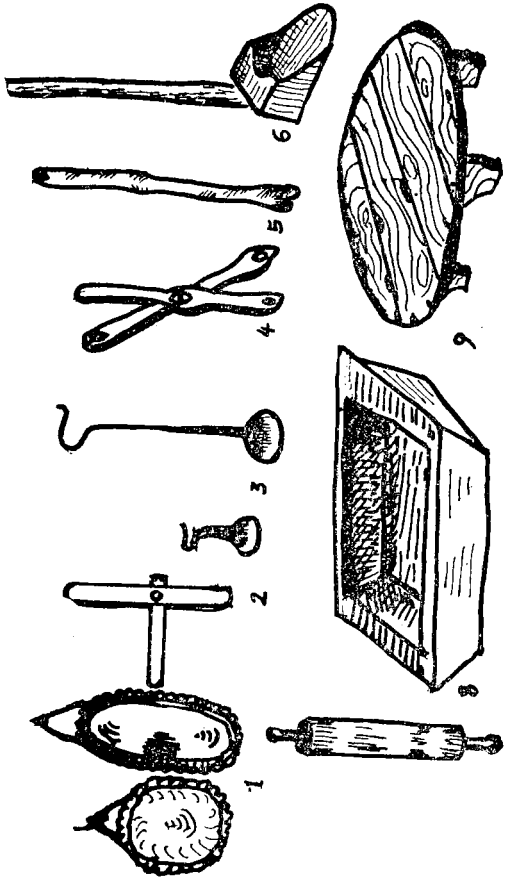
30. "MANTI" VE ETLİ MANTI :

"Mantı" sözü türkçeye, Ç i n c e *mantou* deyiminden geçmiştir. Aslında, bir Çin yemeğidir. Biz Çin'deki Mantoo yemeğini, Çin'de iken çok yedik. Türklerin mantıları ise, pişirme bakımından, Çin mantısından daha ayrı idi. Bu etli ve yufkalı mantılar Çin'de çoğu zaman ve yalnızca Müslüman Çinlilerin lokantalarında yenebilir. Ortaasya'daki Kırgız Türkleri de mantıya, *mantuu* derler. Mantı yapıp satanlara ise, *mantuuçı* diyorlardı. Çok küçük torbacıklar

gibi yapılan yufkaların içine konan etler, burada pişirilir ve yenirdi. Bunlar, Anadolu'da yapılan mantılara, çok benzerlerdi. İçli köfte gibi. İstanbul mantısı ise, bunlardan ayrıdır. Anlaşıldığına göre bunlar, et ve hamur parçaları ile birlikte pişirilme yolu ile de yapılıyordu. Kaşgarlı Mahmud'a göre S e l ç u k çağının başındaki Türkler, *"Et ile birlikte haşlanmış yufka ve hamur parçalarına, eleşke"* diyorlardı. Bu sözlerin izleri Anadolu'da aranırsa, herhalde bulunabilir. Bu yemekler, aynı zamanda bir çeşit erişte yemeği olan t u t m a c a da benziyorlardı. Görülüyor ki zamanla mâna ve anlayışlar hafifçe değişmekte idiler. Fakat A n a d o l u, eski ve şimdiki Türk kültürünün, hepsinin izlerini ve birliğini kendinde topluyordu.

31. "SAC" ÜZERİNDE KEBAP PİŞİRME :

Mutfak âletleri ile ilgili bölümümüzde, *"sac"* üzerinde durmuştuk. Ayrıca, kavurma hakkındaki bahsimizde de bu noktaya, kısa olarak değinmiştik. Sac üzerinde kebap pişirme, bilhassa *"hayvancı Türkler"* arasında çok görülür. Çünkü bu şekilde bir kebabın yapılması ve hazırlanması kolaydır. Eski Moğolların da kebaplarını, çoğu zaman sac üzerinde pişirildiklerini biliyoruz. Bu eski Moğol geleneği, moğolca adı ile birlikte şimdi bile Uzakdoğu ve Japonya'da yayılmıştır. Lüks ve büyük bir otelin terasında saçlar üzerinde pişen bu Moğol kebabını, bir zamanlar taze taze alıp yemiştik. Ancak kebabı aldıktan sonra, sıra sıra dizilmiş çeşitli salçalardan alıp, kebap üzerine koymak da, orada bir gelenek hâline



Resim: 86. Bazı Anadolu mutfak âletleri

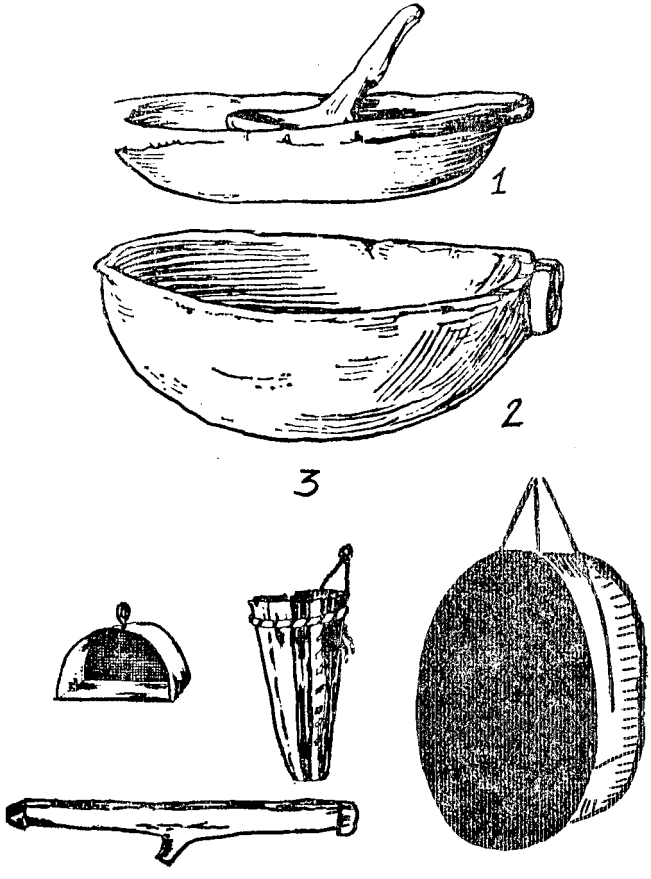
gelmişti. Moğolistan'da bulunduğumuz zaman ise, yemeklerde kullanılan, bu kadar çok salçaya rastlamadık. Türkler gibi kebabı sâde ve tabiî kokusu ile yeme isteğini Moğolistan'da da gördük. Çeşitli salçalar daha çok, sonradan Çin mutfağından gelmiş olmalı idiler.

"Sac" deyimi, Uygurlar ile Selçuk çağının başlarındaki, Türklerde de vardı. Ancak bunun, bizim Anadolu'da üzerinde ekmek pişirilen sac ilgili olup olmadığını, kesin olarak bilemiyoruz. Kaşgarlı Mahmud'a göre *sac* bir tava idi (3,147). Ama bunun, nasıl bir *"tava"* olduğunu da bilemiyoruz. Uygur tıb kitaplarında verilen ilâç reçetelerinde ise, *"kanı alıp, saç üzerinde kavursun"*, gibi sözler görülüyordu. Bu sözün eski türkçesi ise, şöyledir: *(Ol kanıg alıp, saçka kagursun)* (Rah, II,2,22).

"Kogurmak", yani kavurma işi de eski Türkler tarafından, sac üzerinde yapılıyordu. Bu da, çok eski bir Türk geleneği idi. Bugün Anadolu'da *saclama* sözü ile devam etmiştir. Dede Korkut kitabında ise, şöyle deniyordu:

"Bağır kibi üginende, yoğurttan ne var?
"Kara sakaç altında, gömeçten ne var?
"Kendürükde etmekten ne var?
"Üç gündür yoldan geldüm, toyurun meni!

Bu güzel sözlerdeki *sakaç* sözü de, biraz karanlık kalmaktadır. Sakaç altında gömeç yapıldığı bu sözlerden, açık olarak anlaşılmaktadır. Mısır'daki Memlûk devletinde, *"ocak"* yerine, bazan da *saçak*



Resim: 87. Ortaasya'da bazı mutfak âletleri.

denirdi görüyoruz. Bunun *sacayak* ile bir ilgisi olup olmadığını hemen düşünmek doğru değildir. Çünkü herşeyden önce, *saçak* ve *sakaç* gibi eski Türk kültür sözlerini aydınlığa kavuşturmamız gerekmektedir. Anadolu köylerinde, *"yufka pişirmeğe yarıyan sac"* karşılığı olarak söylenen *sağacak* sözü üzerinde de dikkatle durmak gereklidir. Yine Anadolu köylerinde sacayağı için, *"saçış, saçıcak, sayacak"* gibi adlar da verilir. Tabiî olarak bütün bu problemlerin, bu kitapta çözülmesine imkân yoktur.

32. SÖĞÜŞ SÖĞÜRME VE SÖKLÜNÇÜ :

"Söğüş" sözümüzü bilmeyen yoktur. Selçuk çağının başlarında, *şöğüş, sögüş* Oğuzlar tarafından söylenen bir söz idi. Mânâsı da, *"kebap etmeğe yarayan, oğlak veya kuzu"* demek idi. Bu bilgiyi bize Kaşgarlı Mahmud vermektedir (1,369). Bu eski Türk kültür sözü, zamanla mânâsını, biraz olsun değiştirmişti. Örnek olarak Çağatay Türk kültür çevresinde, *"Söküş, kemiklerinden sökülmüş veya çözülmüş, suda kaynatılmış, et haşlaması"*, karşılığında kullanılıyordu. Bunun kökü ve fiili ise, *"süklünmek"* sözünden geliyordu. Yine Selçuk çağı başında, *"et söklündi"* sözünden, *"et kebap edildi"* manası da çıkarılıyordu. Ayrıca Türkler, *"O, kendi kendine, kendisi için eti kebap etti"*, demek için de, *"Ol, özinge et söklündi"*, diyorlardı. Bunu da Kaşgarlı Mahmud'dan öğreniyoruz. Çağatay Türk kültür çevresinde, *"haşlama et"* için ise, yalnız başına *sökleme* sözü ile yetiniliyordu.



Resim: 88. Kara-Kalpak Türklerinde bazı mutfak âletleri.

"Söklüinçü" ise, eski türkçede kebap demektir. Türk dilinin ek ve kökleri ile yapılmış olan bu söz, Uygur kültür çevresinde olduğu kadar, Selçuk çağının başlarında da Türkler tarafından söylenen bir söz idi. XI. yüzyıl Türklerinde, *Söklüinçü kokıttı*, "kebabı kokuttu", demek idi. "Kandilin söndürülmesinden sonra çıkan kötü koku" için de, eski Türkler tarafından böyle söyleniyordu. Altay Türklerinin Doğu kollarından biri olan Sagay Türklerinde ise, kesilmiş *"kurban"* Tanrıya sunma işine bile, *söktömek* deniyordu. Görülüyor ki konu, oldukça geniş ve eskidir.

Batı Türkleri de, eski Ortaasya Türklerinin bu söz ve geleneklerini devam ettirmişlerdi. Örnek olarak eski Mısır Memlûk devletinde de, "kebap etmek" için yine *sögülmek;* "kebap edilmek" için ise, *söglünmek* deniyordu. Aynı kültür çevresinde, paalanmış *"kebaplık et"* karşılığı olarak da, *"sölençü, söklençi, sövlüinçü"* gibi, sözler söyleniyordu. Bilindiği üzere Mısır'daki Memlûk Türk kültür çevresi, eski Anadolu'ya çok yakın idi.

Eski Anadolu'da da, Ortaasya'daki bu eski Türk söz ve gelenekleri, çok yaygın idi. Bu *söglünmek* deyişi ile ilgili olarak Tarama Sözlüğünden seçtiğimiz birkaç eski Anadolu örneğini, okuyucularımıza sunmağı, burada faydalı görüyoruz. Bu örneklerin yardımı ile, Anadolu dışında kalmış olan Türkler hakkında verdiğimiz diğer bilgiler, daha kolaylıkla karşılaştırılmış olacaklardır:



Resim: 89. Kazak Türklerinde mutfak âletleri.

1. *"Konup anda söğlüdü ve yedi et,*
"Öğünde dedi kendüye durma git".

2. *"Söğlündü iç yağından yağ bağırlar,*
"Sunar sağrak birbirin ağırlar".

3. *"Bir taraftan herisler dökülür,*
"Bir taraftan söğülmeler söğülür".

4. *"Geyik etini söğülme ettiler,*
"yediler dahi duruben gittiler".

"Osmanlılardan Uygurlara", yukarıda sunduğumuz bu örnekler ile, daha açık olarak inebilmiş oluyoruz. Bu örnekler içinde görülen söz ve deyişlerin değerlendirilmesini de, şimdilik okuyucularımıza bırakıyoruz. Anadolu köylerinde, "kebap etmek" için daha çok, *"söyürmek, söğürme, sövürmek"* gibi sözler söyleniyordu. Bizim Elazığ'da, ezilmiş patlıcan yemeğine de, *söğürtme* adı verilirdi. Görülüyor ki mevzu, çok daha geniştir. Buna rağmen, burada sunduğumuz bu bilgiler ile de okuyucularımıza, şimdilik yeterli bir fikir verebildiğimiz görüşündeyiz.

33. SUCUK VE SUCUK ÇEŞİTLERİ :

Et sucuğu üzerinde, yukarıda da biraz durmuştuk. (Bk. s. 325). *"Bağırsak dolması"* ile ilgili bölümümüz de, yine bu mevzu ile yakından ilgili idi. Sucuk Türklerde, aynı zamanda, kurutulmuş bir et veya bir *kaklama* idi. R a d l o f ve Bergmann gibi araştırıcılar, Ortaasya Türklerinin yaptıkları *"at sucuğu"* hakkında, çok geniş bilgi vermişlerdi.

1. "Sucuk":

Daha çok, Batı Türkleri arasında yaygındır. Mısır'daki Memlûk devletinde *"et sucuğu"* için, *"sucuk, sıcık, suçuk"* deniliyordu. Bu çağa ait sözlüklerde bu sözler, değişik olarak böyle yazılıyorlardı. Ortaavrupa'daki Kuman Türkleri ise, daha doğru olarak, bağırsak için *suçuh* diyorlardı. Kıpçak Türk kültür çevresinde ise, *"koyun sucuğu"* için, *sucuk* deniliyordu. Ortaasya'daki Kırgız Türkleri ise sucuğa, *çuçuk* diyorlardı. *Tay çuçuğu,* yani *"tay sucuğu"*, bu bölge Türklerinde çok tutulan ve sevilen bir sucuk çeşidi idi. Hatta semizlemiş ve kesimlik olmuş hayvanlar için bile, *çuçuktu,* yani *"sucukluk"* diyorlardı.

2. "Kaklamak":

"Pişirme" şeklinde, iki türlü sucuk yapılıyordu. Selçuk çağının başlarında ise Türkler sucuğa, *soktu* veya *sogut* diyorlardı. Kaşgarlı Mahmud'a göre, *"karaciğer, et, baharat karıştırılarak barsak içine doldurulur ve pişirilerek yenilirdi. Bunun adına soktu veya sogut adı verilirdi"* (I,416). Altay Türkleri ise, yalnızca "kan ile doldurulmuş" sucuğa, *sokta* adı verirlerdi. Bu sözler, *sokmak* ve doldurmak köklerinden türemişlerdi. Bu Türk sucukları, aynı zamanda, pişirildikten sonra, rüzgârda da kurutulabiliyorlardı. Kırgızlar kış azığı için kesilen hayvana da *"sogum"* veya *sokum* derlerdi.

3. "Kırgız Türklerinde iki türlü sucuk vardı":

Bu her iki sucuğa da, *bıcı* adı veriliyordu: 1) - Altay bölgesinde sucuklar, kıyılmış, kavrulmuş et, pirinç ve unun karıştırılması yolu ile yapılıyordu. 2) - Talas vadisindeki sucuklar ise, beyin, kuyruk yağı ve kan ile dolduruluyordu. Bu bilgileri bize Yudahin vermektedir (S. 115). Fakat bu sucukların hangilerinin pişirilerek, hemen yendiğini ve hangilerinin de, "kışlık azık" olarak kurutulduklarını, açık olarak bilmiyoruz.

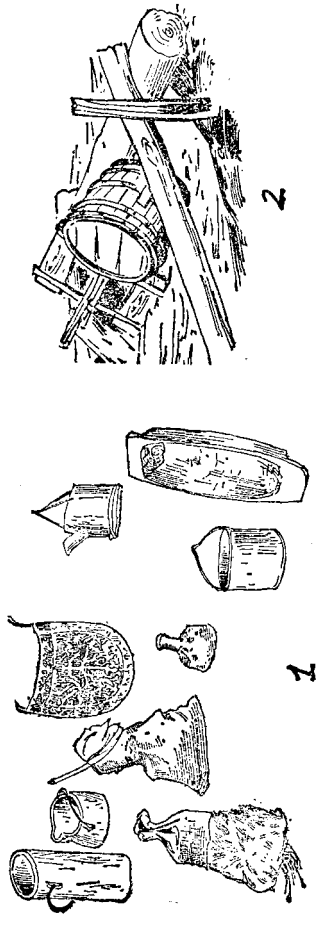
4. "At sucuğu":

Çok yağlı oluyordu. Haşlanmış ve doğranmış et yemekleri üzerine, bu at sucuğunun yağlarından birer parça konuyordu. Bu sucuk yağına ise, *kelde,* yani *kelle* deniyordu. At sucukları, umumiyetle kurutulurdu.

Anadolu köylerinde ise sucuk, *irişki* veya *ilişki* gibi sözlerle karşılanırdı. Bunun üzerinde de, ayrıca durmuştuk.

34. ŞİŞ KEBABI VE ŞİŞTE PİŞİRME:

Bu kitabımızın, mutfak eşyaları ile ilgili bölümünde, *"şiş ve ıskara"* hakkında geniş olarak bilgi verilmiştir. (Bk.s.230). Şiş, Türk mutfağının vazgeçilemez bir âleti idi. Selçuk çağı başındaki Türkler de, *"kebap şişi"* için, *sış* veya *şış* adı verirlerdi. Rahmetli Atalay, Kaşgarlı Mahmud'un derlediği *sış* sözünü şöyle yorumlamakta idi: *"Şiş demektir. Tutmaç dedikleri yemeği dizmek için kullanılan şeye de sış*



Resim: 90. Bazı Ortaasya mutfak âletleri.

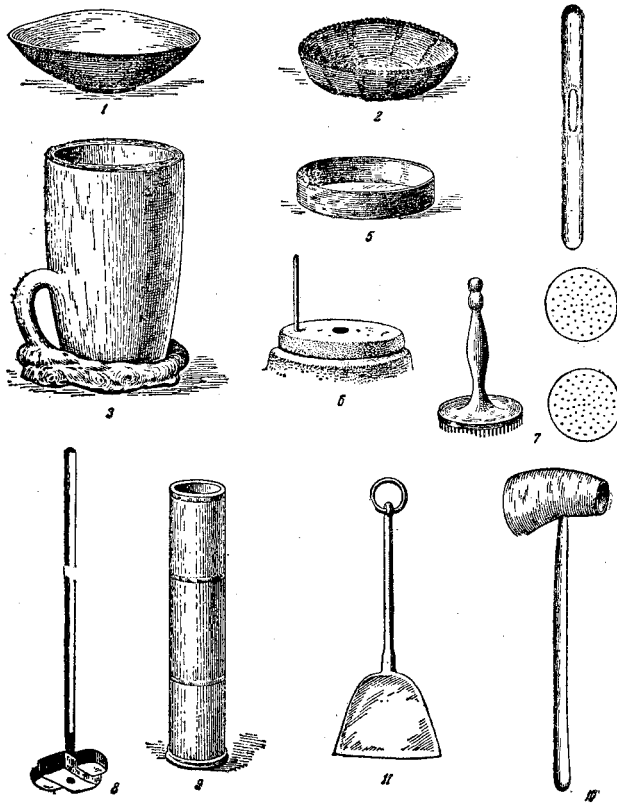
adı verilir" (1,331). *Tutmaç,* bir çeşit *"erişte"* yemeğidir. Bunun üzerinde az sonra duracağız. Aslında şiş, ateş üzerinde herhangi bir şeyi pişirmek için kullanılan, bir d i z g e ç idi. Nitekim yine aynı kaynakta, *et şışka takturdı,* yani *"eti şişe taktırdı veya dizdirdi"* gibi örnekler de görülüyordu (1,174). Başka bir örnekte ise, *et şışka takıldı,* yani, *"et şişe takıldı, dizildi"* sözleri, yukarıdaki bilgiyi daha da desteklemiş oluyordu (2,129).

Eski Türkler kebap etmek için eti şişe, "delerek takma" işine, *tevmek* derlerdi. Bu sebeple eski Türklerde, "o eti şişe dizdi" veya taktı yerine, *tevdi* de deniyordu. Türklerin bu şişleri, bir çeşit *"yemek veya et çatalı"* olarak da kullanılıyordu. Bu şişler ile, et ve *tutmaç* yenirdi. Bunun zikrini de yine Kaşgarlı Mahmud'un kitabında bulabiliyoruz (2,282).

B a b ü r 'de, *Babürnâme'sinde "at etinden şiş kebabı yapıp yediklerinden",* söz açıyordu (s. 100,160). Kırgız Türkleri, *"şişe taktıkları etleri, ayrıca tandırda pişirirler."*

35. TANDIR KEBABI :

Yukarıda, tandır ile ilgili ayrı bir bölümümüz vardır. Ancak burada, H a r e z m ş a h l a r Türk kültür çevresinden kalma bir bilgiyi, sunmadanda geçemiyeceğiz. Çünkü bu kültür çevresi Anadolu'daki Türk kültürünün gelişmesi bakımından mühimdir. Zamahşarî'ye göre bu çağ Türkleri, *"eti tandırladı"* diyebilmek için, *tanurladı etni,* sözünü kullanıyorlardı (S. 341). Aynı kaynağa göre Moğol-



Resim: 91. Kara-Kalpak ve Özbek Türklerinde mutfak âletleri.

lar da, Türklerin tesirleri altında kalarak, *tandırladı* karşılığı olarak, *tanuur-laba,* demişlerdi. Kırgızlar ise, *"eti kızartmak"* için, yalnızca *dandırmak* deyip, geçmişlerdir. Diğer bilgiler, tandır ile ilgili bölümümüzde verilmiştir.

36. TARHANA VE ETLİ TARHANA :

Türklerin, *tarhana* dedikleri yemek adının kökleri, farsçaya dayanır. Farsların *terhuvâne* ve *terhine* sözleri, Türklerde nasıl bir gelişme ile, *tarhana* şekline girmişti? Bu da ayrı bir mevzudur. Bu yemek, Mısır'daki M e m l û k devletinde, *tarhana* ve *tarhanah* şeklinde görülüyordu. Açıkçası Türklerin tarhana sözü, XIV. yüzyılda bu gelişmesini zaten tamamlamıştı. Eski Anadolu'da da durum böyle idi. Bu sebeple Türklerin, tarhana sözünü Ortaasya'da iken komşularından almış olmaları, çok daha muhtemel görülmektedir. Bilindiği üzere Türklerde tarhana adı verilen kışlık azıklar, çeşitli yollar ile yapılırlardı. Gerçi hepsine tarhana adı verilirdi. Ama yapılışları, çok çeşitli idi. A s ı m Efendi Bürhan'ında, tarhananın yalnızca iki çeşidini, yanî *bulgur* ve *döğme tarhanasını* anlatır. Anlaşıldığına göre başlangıçta, tarhanaya et konmuyordu. Ahmed Vefik Paşa, *"Yoğurtlu etlü omaç çorbası, gebre aşı, göce tarhanası, kızılcıklı tarhana",* gibi çok bilgili ve derin açıklamalarda bulunuyordu (S. 293). Anlaşıldığına göre, "yoğurtlu ve etli o m a ç yapılan kışlık kurut ve azığa" da biz Türkler, sonradan tarhana demişiz. Anadolu köylerinde *"tarhana ayranı"* için *aygut* ve *"tarhana*

kaynatma" işine de, *çorkatmak, çokratmak* gibi, çok eski Türk sözleri kullanılır.

"K u r u t" da, aslında bir çeşit tarhanadır. Kurut Türklerde, yalnızca kurutulmuş yoğurt değildir. V a m b e r y, Ortaasya'daki kurut yapımını, kitaplarında tarif etmişti. Ona göre Ortaasya'da kurut, *"bir çeşit peynir. (çökelek?), tuz, un, kurutulmuş et"* ile yapılmış ve kış için saklanan, bir azık idi (S. 117). Bu sebeple mevzua biraz daha geniş olarak ele almak gereklidir. Bunun, *"bulgurlusu, döğmelisi, nanelisi ve etlisine"* de Türkler hep birden tarhana demişlerdi. Türklerde tarhananın manası, çok genişlemiştir.

37. TAŞLAR İLE YEMEK PİŞİRME :

"Deriden yapılmış bir torba içine kor halinde ısıtılmış taşlar atma yolu ile", yemek pişirme geleneği, Ortaasya'da oldukça eskidir. Biz bu pişirme usûlünü, şimdilik Anadolu'da bulamadık. Herhalde bu pişirme sistemi, daha çok yemeği olgunlaştırma ve "d e m l e m e" için yapılıyordu. Kırgızlar buna *taş kordo,* yani *"taş koru"* veya "taş ateşi" ile pişirme diyorlardı. Bu, *"taş közlemesi"* demektir. Yudahin'e göre yine aynı Türkler, *"sütle terbiye edilmiş pirinç çorbası"* için de *kordo* derlerdi. Bu Türkler, ayrıca hem çay ve hem de pirinç pişirme işine, *demdeme,* yani "d e m l e m e" diyorlardı (S. 304). Çinliler de pirinç yemeğinin olgunlaşması için, bir "demleme" işi yaparlardı. Taş ile yemek veya pirinç pişirmek

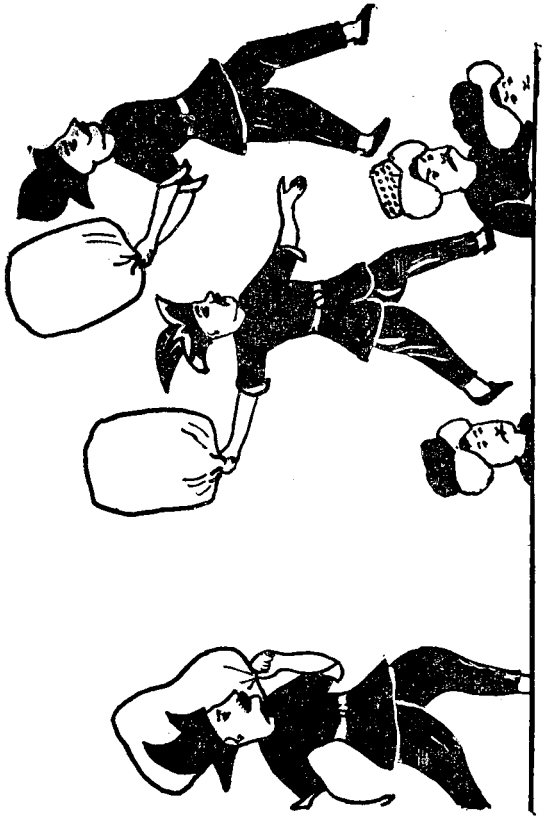
için Kırgızlar, at derisinden ayrı olarak torbalar yaparlardı.

38. TİRİD :

Tirid sözünün kökleri, arapça *serîd* deyiminden gelir. Fakat bu söz, Arap ve fars kültüründe epey değişikliklere uğramış ve sonra da, Ortaasya'ya kadar yayılmıştır. Türkler *tirid* sözünü, -bir yemek adı olarak-, Anadolu'ya gelmeden önce de biliyorlardı. Herhalde bu söz Türkler arasında, daha çok saray mutfakları yolu ile yayılmış olmalıydı. Harezmşahlar Türk kültür çevresinde *"yaglıg tirid"*, yani *"yağlı tirid"* gibi sözler de görülüyordu. Yine bu çağa ait kaynaklarda, *"köpti tirid"* deyimine bile rastlanıyordu. Bu türkçe sözü, *"tirid şişti, kabardı"* veya pişme yolu ile, *"tirid çoğaldı"* gibi, iki şekilde de açıklayabiliriz. Bu örnekleri Zamahşarî'nin kitabından aldık (S. 224,351). Tirid aslında, *"yağlı et suyuna ekmek veya bulgur katımı"* ile yapılırdı. Bazan çorba şeklinde de olurdu. Bu sebeple, yukarıdaki her iki açıklama da, doğru olabilir.

39. TUTMAÇ VE ETLİ TUTMAÇ :

Yukarıda da belirttiğimiz gibi, *tutmaç* bir çeşit *"erişte aşı"* demektir. Türkler arasında çok yaygındır. Kaşgarlı Mahmud'a göre tutmaç, Türklerin mitolojik bir yemeğidir. *"İnsanların yüzüne renk ve canlılık verir."* Sözün aslı da, *"tutma aç"* sözünden geliyordu. Aslında *tutmaç* Türk gramerinin ek ve köklerine göre gelişmiş bir sözdür. Eski Türklerin,



Resim: 92. Osmanlılarda tulum oyunu.

"çöp dedikleri erişte veya hamur parçaları önce suda haşlanır ve sonra da süzülürdü." Tutmacın suyundan ayrılıp bu *"süzülme"* işine eski Türkler, *"tutmaç sarmaldı"* veya *"tutmaç sermetti"*, derlerdi. Bu sözlerin aslı aranırsa, Anadolu'da da bulunabilir. Ayrıca tutmaç pişerken, hafif hafif de karıştırmak gerekli idi. Eski Türkler *"tutmacı karıştırma"* işine ise, *tutmacı bulgadı*, yani, *"tutmacı buladı, karıştırdı"* derlerdi. Anadolu'da bu yemeğe yoğurt da katılırdı. Etli erişte ve hamur aşları üzerinde, m a n t ı ile ilgili bölümümüzde durmuştuk.

40. YAHNI :

Et haşlamaları ile ilgili bölümümüzde yahnı üzerinde durmuştuk. Gerçi *yahnı* sözü orta farsçada da görülür. Fakat asıl önemli deyimler eski *Soğd* dilinde görülüyordu. *Soğdlar* eskidenberi Ortaasya'da Türklerin komşuları idiler. H e n n i n g 'in *yahnı*'yı *"Turkish-persian"* bir deyim olarak göstermesi de ayrı bir mevzudur. Bunun üzerinde, yukarıda durmuştuk. (Bk.s. 341).

HELVA

Helvanın esası *"kavut"* idi. *"Un ilk önce yağ ile kavrulur ve kavutun üzerine de bal, şeker veya pekmez dökülürdü."* Kavut ile ilgili ayrı bir bölümümüz vardır. (Bk.s.357). Bu bölümde, Türklerde görülen her türlü kavut ve kavurga hakkında bilgi verilmiştir. Bu bilgiler verilirken de, hangi kavutlara şeker ve hangilerine de pekmez katıldığını göstermiştik. Bazı Türkler ise, *"yağda kavrulmuş un"* için, *talkan* der-

lerdi. Harezmşahlar Türk kültür çevresine ait kaynaklarda, *"talkanı bal birle bulgan"*, yani, *"kavutu, bal ile karıştırdı"* gibi sözler görüyoruz. *"Türklerde arıcılık"* adlı bölümümüzde, Türklerin bal katılan bu çeşit yemekleri üzerinde de, ayrıca durmuştuk.

"Kavutu olan pekmeze katar, aklı olan ise, öğüd tutar". Bu eski Türk atasözü ise, Selçuk çağının başlarında Kaşgarlı Mahmud tarafından derlenmişti (1,440). Tabiî olarak helvanın da çeşitli pişirme metodları vardır. Bal ve pekmez, kavuta çiğ olarak da katılabilirdi. Kavut, ayrıca bal ve pekmez ile pişirilmiş de olabilirdi. Bunlar, helvanın türlü çeşitleri idiler. Bu sebeple Türkler, helva yapmayı bilmiyorlardı gibi, bir ön duyguya kapılmak doğru değildir. Bunun ile ilgili daha geniş bilgiler, kavut ve Türklerde arıcılık adlı bölümlerimizde verilmiştir. Buralara bakılması.

Loğusa veya yeni doğmuş kadınlara *"darı helvası"* yediriliyordu. Bu yemek eski Türkler tarafından darı kavutuna, pekmez veya şeker katılarak veriliyordu. Bunun, ne derecede bir helva olduğunu söylemek de, çok güçtür. Aslında kavutun, pekmez ile pişirilip pişirilmediğini de bilmiyoruz. Geleneğe göre verilen bu darı helvasının, sütü çok artırdığı da bir gerçek idi. Bu konular hakkındaki belgeleri, kavut ile ilgili bölümümüzde bulabileceksiniz.

TOYLAR, DÜĞÜNLER VE ŞÖLENLER

Toylar ve düğünler, yemeklerin piştikleri ve yendikleri şenlikler idiler. Yemeksiz toy ve düğün düşünülemezdi. Türklerde toy geleneği çok eski ve köklü idi. Fakat, daha çok içtimaî bir hadise ve da-

yanışmadır. Ayrıca *"Türklerin aile ve devlet düzeni"* ile ilgilidir. Bu sebeple toylar ile düğünleri, Türklerin yemek kültürü ve Türk mutfağı ile ilgili bölümümüze almadık. Çünkü Türklerin toy ve düğünleri içine, daha birçok içtimaî meseleler girer: *Orun ve ülüş ile ilgili toylar, av eğlenceleri ve toyları, yılbaşı ve saya bayramları gibi toylar, dilek ve hâcet toyları, ad verme toyları, akın dönüşleri ve tutsaklıktan kurtuluş için verilen toylar, düğün ve evlenme toyları, karşılama ve uğurlama toyları, bağlılık, and verme ve öc alma yeminleri ile ilgili toylar, beşik kertme ve nişan törenleri, ölü aşları,* gibi şenliklerin hepsi yemekle ilgili toplantılar idiler.

Bu sebeple Türklerin toy ve düğünlerini de bu kitabımızın içine alarak, içtimaî bağları büsbütün bir mide meselesi haline getirmek istemedik. Ayrıca Türk saraylarında çalışan, *"saray aşçıları"* ile *"içki tutan"* sâkiler vardır. Eski Türk kaynaklarında, aşçı ve içkicilerin uymaları gereken birçok protokol kaideleri ile gelenekleri de yazılmıştır. Bunları da, kitabımızın dışında tuttuk. Çünkü yemek yeme ve sofraya oturma da, aile ve devlet gelenekleri ile ilgili bir töredir.

Bu bilgileri, bize karşı yöneltilecek olan, tenkidleri önlemek için veriyoruz. *"Avlanma ve av etleri"* de, ayrı bir kitap içinde incelenmelidir. Gerçi, av etinden de, yemek yapılırdı. Ancak bunun yol ve gayesi başka idi. Bununla beraber, Türklerin *"kışlık kavurma"* ihtiyaçlarını, büyük *"sürek avları"* yolu ile elde ettiklerini, bu kitabın birçok yerlerinde de söz konusu etmiş bulunuyoruz.

İNDEKS

I. Tahlili indeks. II. Yer, madde ve kişi adlarının indeksi. III. Türk kültür sözlerinin indeksi.

I. TAHLİLÎ İNDEKS

— A —

AĞAÇTAN YAPILMIŞ MUTFAK EŞYALARI: -Ağaç kadeh ve kâse, 166. -A. kaşık, 219. -A. süzgeç, 309, 311. -A. tuzluk, 313.

AK: -"Ak ve gök", süt ve ziraat mahsülleri, 11. *-Ak-ayran, 28. -Ak-etmek, ak-ötmek, (ak ekmek), 39.*

ALTIN EŞYA: *-"Altın kur-kuşak, altın tamga", 175. -"Altun idiş, altun ayak sürahi":* Hakanlık sembolleri, 176.

AND VE YEMİN İÇME: -İçki içme yolu ile and ve yemin, 183. -And içilen hususi kadehler: *Ant ayak, 172.*

ARPA: -A. ekmeği: *"Kara-etmek", (kara ekmek), 39, 41; "yanmış arpa etmegi"*, 41. -A. -kavutu, 359. -A. -yarması, 25.

AŞ: (Bk. Yemek, 380). -Yavan aş: *Yavgan, Cuugan aş (Kırg.), 20. -yağlı aş: Bk. Özlüg, yivgin, çivgin, yig, çig aş.* Aş ve içki: *Aş-içkü*, 189. -Sıcak aş: *isig aş*, 67. -Aş ve tuz, 317.-Aş pişirme: *Aşmak, 259.*

AŞÇI: -Aş başçısı, aş başlayan, aş başlayıcı, 181. -Kazançı (Kırg): Aşçı, 253. -Aşçı bıçağı: *Salçı bıçak, 97.* -Saray aşçısı, 405. -Bk. Sâki, içkici.

AT: -At kılından ve yelesinden yapılan süzgeç, 305. -Yağ karşılığında kiralanan at: *Yaglık-at, 256.* -A. kurbanı, a. ile av, 256. -At ve tay sucuğu, 394.

ATEŞ VE OCAK : -Bk. *A. çak-, 129.* -*Çalap, 247.* -*Gal ve kete (mo.), 122.* -*Od ve ot, 45, 120, 122, 129.* -*Ört-, (Yanma), 285.* -A. âlevi ve âlevlendirme, 71-3. -Âlevli ateş: *Tamdu, tamduk, 45.* -Dumanlı ve dumansız a., 76. -Ateş içinde pişirme, bk. *Kor, köz, 52.* -Ateşin Türkler tarafından keşfi, 277. -A. i körükleme, 279. -A. köseğisi, a. küreği, 281. -A. -maşası, 283-7. -A. in sönmesi, 73. -Bilgi ve ağrının sönmesi, 75. -A. i söndürme: *Udh-, udhıt- (uyut-), 297.* -A. i söndüren âlet: *Öçürgüç, 285.* -A. in tutuşması, 77. -A. i üfleme: *Uf-, üf-le, ür-, 278.* -Ateş ve zehir (sembolik), 297.

AV VE AV ETİ: -Atla ve kuşla a., 262, -A .eti ve kavurma, 350. -At ve geyik avı: (Göktürklerde), 276; (Hunlarda), 286. -Kaz ve ördek a.ı (Hun), 286. -Keklik kafesi ve tuzağı: (Anadolu'da ve Ortaasya da), 222. -Kışlık kavurma için sürek avı, 350.

"AYAG, AYAK": ESKİ TÜRKLERİN İÇKİ KADEHİ: -Bk. İçki kadehi, çanak, kâsesi ye sağrak, 186, 204. -Krşl. *-Ayaga (mo.), 165.* -*Ayak aşla -(A. tamir etme), 187.* -A., Oğuzlarca "çanak", 161. -*A. evirme, 186-9.* -A. ve içki fincanı, 163. -*A. gezdirme,* 186-9. *Altun ayak:* Hakanlık kadehi, 162, 165-7, 186-9. -A. ve kapkacak, 162. -Sıvı ölçeği a., 165-7. -*A. sırlama, a. sürme, 187-9.* -Ayak ve tabak, 163. -Tepsili -a.: *Tewsilig a., 172.*

AYAKÇI: -1). Çanak yapan veya satan, çanakçı, 187. -2). Çanak veya kadeh yapan usta: *"Ayakçı ayak sırladı", 169.*

AYRAN: 27. -Bk. *Airan, ayıran, oyran, oren (Çuvaş); Ayran aragası (ayran rakısı). Ayrıca bk. Ak, akça-katık, çalap, çalkama, gövertmeç, katık, tutma, suvsuş, suluk yugrat; unda'an (mo.), 27-9.* Ayran ve süt; atasözlerinde a., 28-9. -A. çeşitleri, 28. -A. kâsesi, 157. -Koyu a.: *Çalap (kırg.), 28.* -Sulu a.: *Suluk yugrat, suvsuş, uyup, 21, 28.* -Ayran ve yoğurt, 29. -Tarhana a. ı: *Aygut, 395.*

AZIG: -Savaş a. ı, bk. Kurut, 33. -Kışlık a. ve kavurma. 350.

— B —

BAĞ: B. ve b. çardağı, 22. Bk. II., III. cilt. -B. Kazanı, 254. Bk. Üzüm, pekmez.

BAĞIRSAK: -B. yemekleri, 343. -B. -DOLMASI, 393, bk. *Dolama, bumbar, 325. -Göden bumbarı, 328. -Sokta, soktu, sok-, sogut, 327; togrıl (?), 327; yörgemeç, 328.* -B. YAĞI: *Çöz, 15.*

BAKIR TENCERE VE KAZAN: 236, 267. Bk. *Çodhın aşıç, küler kazan, 269.*

BAHARAT: -B. lı ciğer kebabı, 333. -B. lı pastırma, 381. -B. lı sucuk, 327.

BAL: -B. lı helva, 403-4. -B. kaşığı, 170, 208, 212. -B. sağma, 99. -B. süzme, 208.

BAŞ VE BAŞ PİŞİRME: *Koçıngar başı (koç başı), 265.* Bk. Beyin.

BAZLAMA: 37. -BAZLAMAÇ: Bk. Girde (f.), kirde (ar.) 37, 52-3.

BEYİNLİ YEMEKLER: Bk. *Mengi, mengile-, 328.* -B., Türk yemeklerinin en değerli ve baş yemeği, 328-9. -Beyin, zenginlik ve güçlülük sembolü, 329.

BIÇAK: 105. Bk. *Bı, bı-bıçku, bi, bi-biçek, biçek, 79, 81, 97; pıçak, piçek, 90, 95; baki (f.), çaka, çakıcak, kezlik, kitleme, soya, soğuk, suğluk, suğu (mo.), 101, 104.* Bk. Bileme. -Bıçak ağzı, 91. -Aşçı B. ı, bk. *Kıngırak, salçı biçek, 97.* -Bıçak bağı, 95, bk. *Bendlü b., 97. -B. bile-, bilet-, 81, 91, 112.* -Bıçak boynu, 93. -B. ın bölümleri, 91.

BÜYÜK BIÇAK: *Bedük b., 81,* bk. Satır, 97. *-Temirten, 99.* -CERRAH B. ı, bk. 89. -Çelik b.: *Bulat kezlik, 103. -Bıçak çıkarma (tart-), 83. -Koş biçek (çift b.),* 110. -Çizme ve süs b. ı: *Çizgiç, 104.* -Eğri b., bk. *Kezlik, 102. -B. elleme, 81.* -B. halkası, 95. -Kaba bıçak, bk. *Anış, 99.* -Kalem b. ı, 99. -Kasap b. ı, bk. *Osguç,* 99. -Keskin b., bk. *Citi, iti, yiti, yitti, üdürgü, 93.* -B. kılağısı, 93. -B. kını,

95, 122. -B. kırma: (sı-ma), 101. -Kör b.: *Temirten, 99; yamçı, 93; yamıl,* 112. -KÜÇÜK B.: *Egdü, iydi, 79, 89, 101-3.* -OK b. ı: *Kezlik, eğri, 102-3.* -Bıçak püskülü: *Pıçak sorguçı, 95.* -B. sahibi olma: *Biçeklig, biçeklen-, 81.* -B. sapı, 91, 93, 95. -B. sırtı, 93. -B. sokma, 87. -B. la tedâvi, 89. -T ı r a ş b. ı; *Tonggırak, yülügü, 99, 104,* bk. Ustura. -YEMEK B. I, bk. Çatal, 225-6, 231. -Küçük yemek b. ı, 102, 337.

B İ L E M E: 89, 104. Bk. *Bile-, dişe-, dise-, tişe-, iti-, yiti-, 108; kayra-, üle-, yüle-, kara-yülek, 110-1.* -Balta b., 106. -Bıçak b., 91, 105-6, 112. -Demir ile b., bk. *Kik-, III.* -Deri ile b., 106. -El ile b., 112. -Orak b., 106, 108.

BİLEĞİ: 106. Bk. *Bilgü, bilegü, bilei, bilü, bülü, bileü, bilev, bilevü, 104-5; kayan, kayrak, kayrak-la-, 110; kılağı, kılağı-la-, kılav-la-, nijdağ (?), 11-2.* -B. TAŞI, 105-6, 108. -İnce b. taşı: *Bülöö (Kırg.), 106.* -Büyük taşlı b., bk. Çark, 110.

BİLEĞİ ÇARKI: Bk. *Carha, carıha, çar, çark, çarıkta-, 106-8. kayrak, kayrak-la-, 109; kösere, köserle-, kösre, kösüre, 111-2; şar, şor, 106-8.* -Çarklamak, çark taşı, 106-8. -BİLEĞİCİLİK, 91.

BÖREK: 1)- Etli ekmek. 2)- Haşlama hamur: (Mısır Memlûk Türklerinde), 369. -Bk. Kül boğaçası, 339. -Krşl. *Esberi (?), As-pöri, aş-böri, 375.*

BUĞDAY: -B. ekmeği, 39. -Kara b. ekmeği, 43. -B. kavurmaçı, 353. -B. k a v u t u: *Kavut, kavurgaç, kuurcuk, 357, 360.* -B. kültürü, 357. -B. y a r m a s ı, 25.

BUĞULAMA VE BUĞUDA PİŞİRME: Bk. *Buladh-, bulat-, 331.* -Kuzu b. sı, tencerede b., 331.

BULAMA: Bk. Bulgama, 261. -BULAMAÇ, 261, 331.

BULGUR: Bk. *Burgul, 399.* -B. ÇEKME, 114-5, 150. -Atlı dolapla, el değirmeni ile, 40, 114. -B. döğme, 38, 150. -B. eğlencesi, b. evi, b. hediyesi, 115. -B. İMECESİ, 114-5, 150. -B. kazanı, 243, 254. -B. lu kurut, bk. T a r h a n a, 400. -B. kültürü, 147. -B. sahibi, (imecede), 115. -B. tiridi, 401.

-B. lu ve yoğurtlu çorba, bk. *Bozca aş, toğka, tovka, 25.* Ayrıca bk. II. Cilt.

BUZ: -Buz çengeli, bk. *Irgak, yırgak, 133.* -Buzluk ve buz kuyusu, III. Cilt.

BÜRYAN KEBABI: (Farslardan). Eski Türklerde: *Büryan, büryan, 331.*

— C —

CEVİZ: -C. döğme, c. helvası, 150. Bk. II. Cilt: *Koz, yangak.*

CİĞER: Bk. *Öfke, öpke, övke, öygen, öyken, 333.* -Deve c. i, c. i kurutma, döğme ve eleme, 335. -Hardallı c., 333. -C. dolması, sütlü ve yağlı, 335. -C. kavurması, 333, 352. -C. kebabı, 335. -Kış için c. i kurutma ve kaklama, 335. -C. in pişerken şişmesi, bk. *Tangız-, 333.* -Sirkeli c., 333.

— Ç —

ÇAKMAK: 65-7. Bk. *Çaha, çak (?), çakıl-, çak-tır-, 119. Çakı, çaki, kete (mo.), 122; çalın, 124; otlug, otluk, 124-5. -Ç. çakma, çakılma, 117, 119, 120, 123-4, 129. -Çakmaklı Çoban, 117.*

ÇAKMAK VE KİBRİT: Bk. *Ataşlık, ateşlik, başak, baş-ot, bıçak, bıçka, çalacak, çaldut, çıtlak, sürgüç, sürtme, sürtük, sürtüke (?), yakar, yanarca, 129.*

ÇAKMAK DEMİRİ: Bk. *Şappak (Kırg.), 122. Saku, şaku (Ostyak), 122.*

ÇAKMAK KAVI: Bk. *Kav, kavagu, kavlık, 125-6. Hav, ko, koğ, kuu, küv, 127.* -Kuru ç. kavı, 128-9. -Ç. fitili, 129. -ÇAKMAK KESESİ, bk. *Kavluk, kavlukça, 128.*

ÇAKMAK TAŞI: 65, 120-2. Bk. *Otlug taşı, Ottık, ut taşı, 124; keteyin güri (mo.), 122.*

ÇANAK: Oğuzlarca "çanak", diğer Türklerce "ayak", 161, 201. Bk. *Can, çan (Uygur.), krşl. Chan (Çince), 203.*

-Çanaç (Kırg.), 204. -Yogrı çanak, 204. -Çanak = Kadeh, 163. -Ç. = Kapkacak, 109, 204. -Kırık ç., 170. -Kumanlarda ç., 205. -Ç., mukaddes kurt yalağı, 306. *-"Ç. sırlamak". 107.* -Çanak tamiri: *Aş-la-, 187.* -Tepsili ç., 172. -Yarık, yaruk ç., 170. -Ç. yalama: *Bamışçı, yalagan, 186.* -Ç a n a k ç ı, bk. *Ayakçı, 169, 187.*

ÇATAL: (Yemek çatalı): Fr. Fouchette, 207, 225-30. Bk. *Adhrı, ayrı, ayruş (ayrı-uuş, ayrı-uç), capa, capa-tırmak, 227; dirgen, diren, diren-yaba, yaba, yaba-kaşık,* 227-9. -Et yemek için ç., 337. -Yemek ç. ı, 397. -Bk. Yemek şişi, 225, 231.

ÇAVDAR: -Ç. ekmeği, 43. Bk. II. Cilt.

ÇAY: -Ç. kaşığı, 212. -Ç. sacayağı, 292. -ÇAYDANLIK: 292. -Ç. süzgeci, 389.

ÇEBİÇ: -Ç. gömmesi, 339. Bk. Oğlak, közleme.

ÇENGEL: (ET VE MUTFAK ÇENGELİ), 130 v.d. Bk. *Çıtılgı, ırgak, ilgeç, ilgek, ilgi, ilgik, ilik, ilgüç, ilgis (Koyb.), elgüçe (mo.), kadan, kergiç, çaku (mo.), ölgöçe, ölgöçö (mo.), yırgak, 131-3.* Ayrıca bk. Elbise çengeli, V Cilt. -Ç. e takmak: *Sanç-mak, 130.* -Ağaç ç., 131. -Buz ç. i, 133. -Büyük ç., bk. *karmak,* 133. -Duvar ç. i, 131. -Elbise kancası, bk. İlgek, ilgik, ilik, 131.

ÇEVİRME (ÇEVÜRME): (Eti çevirerek pişirme), 281, 331. -Et ç. si, kebap, 331. -K u z u -ç. i, 331-3.

ÇİĞ: (Pişmemiş et ve yemek, 380). -Bk. *Çim-çig et, çim-yig et, 380. Çuv, çuvla-, yig et, yig, yigli, 380-3.* Bk. Kaynama, pişirme.

ÇİN VE ÇİNLİ: -Ç. porseleni ve çanağı, bk. *Çeling ayak, 170.* -Ç. sofrası, 18. -Ç. ile ticaret, 203. -Bk. Mantı.

ÇOBAN: *-Çakmaklı ç., 117-8. -Ç. kepeneği, 125.* -Ç. köpeği, 118. -Ç. ve kurt, 118. -Ç. süzeği, bk. *Galium aparine.* -Ç. yemeği, 125.

ÇORBA: Bk. *Bün, mün, 67, 207-8.* -Yağlı ç., bk. *Özlüg mün, 16.* -Ezişte ç. sı, bk. *Omaç, 375, 377, 395.* -Et su-

yuna ç., bk. *Etkeldü, çerbiş, 338.* -Ç. ısıtma, 67. -Ç. KAŞIĞI ve kepçesi, bk. *Kamıç, 170, 207-8, 212-3.* -Ç. kaşıklama, bk. *Kaşıkla-, kamıçla-, 208, 213, 217.* -Ç. kâsesi, 208. -Peynirli, yağlı ve şekerli ç., 377. -Ufalanmış hamur ç. sı, bk. *Uğmaç, 377.* -Pirinçli ve sütlü *"taş közlemesi", 400.* -Tarhana ç. sı, 395. -Sütlü ve yoğurtlu ç., 36. -Sütle terbiyeli ç. yı taş korunda demleme, 400. -Yoğurtlu ve etli ç., 24. 395. - Uslu ve yoğurtlu ç., bk. *Atala, 25.* -Yoğurtlu bulgur ve pirinç ç. sı, bk. *Bozca aş, toğka, tovka, 25.* -Yoğurtlu yarma ç. sı, 25.

ÇÖKELEK: Bk. kurt, peynir ve lor, 30, 32.

ÇÖREK: Bk. Boğaça, 51. -Yağlı ç.: 1) -Esberi. 2) -Kete, 53. 3, -Çirkeme.

— D —

DARI: Bk. Konak, II. Cilt. -D. yeme, bk. *Konak-la-, 43.* -D. Ekmeği, bk. *Kara-etmek, 39, 41-3.* -D. helvası, 357, 375, 404. -D. unu kavutu, bk. *Kagut, kavut, 355; püs, 43.* -Kaynamış darı, bk. *Dığıl, 43.* Bk. II. ve III. Cilt.

DEĞİRMEN: -Atlı d., 398. -D. taşı, d. taşına diş açma, 108, 114. Bk. Bulgur, II. ve III. Cilt.

DEMLEME: (Yemeği ve çorbayı). -Pirinç çorbasını d., Çin'de yemeği d., taş korunda d., 400.

DİBEK: Bk. Havan ve soku, 147-157. Ayrıca bk. *Dibelek, 149. Döğeç, tokuç, 151-5. Ting (?), tirem (f.), 153.* -Büyük dibek, bk. Soku, 147. -Çin'de pirinç d. i, 147. -Kazak d. i, 392. -Küçük dibek, bk. Havan, 147. -DİBEK ELİ, bk. *Dibek elçeği, dibel-çek, 155.* Bk. Döğeç.

DOLMA: -Bağırsak dolması, sucuk, bk. *Yörgemeç, sucuk, 328.* -Ciğer d. sı, 335.

DÖĞEÇ: 1) -Hava ve dibek. 2) -Havan eli, 155. bk. *Dibelçek, dib-elçek, dövecek, döveç, dövçe, düğeç, elçek, eldeç, salgı, salkı, solku, soku, tokaç, tokuç, 155; yassı dibek, döğeç, 154.*

DÖĞME: 1) -Tahıl döğme. 2) -Haşlanmış ve döğülmüş buğday. Bk. *Sok-, sokı-,* havan ve dibek, 352. -Bulgur d., 38. -Kuru ciğeri d., 335. -Darı d., 355. -Et d., 156. -D. İ m e c e s i, 153. - Döğmeli kurut, bk. Tarhana, 400. -İlâç için kurutulmuş kanı d., 351. -Ç i n'de pirinç d., 154. -Sarmısak d., 153. -Susam d., 151, 352. -Tarhana ve d., 399. -Bayır turpu d., 151. -Y o ğ u r t d. 42. -tuz d., 151-4, bk. *Tuz sokı-, 153.*

DÖŞ: Bk. *Uca Kemiği, 344,* (Sırt kemiği). -Evlenme ve düğünde, Kayı boyunun et payında, 345. -Kısas-ı enbiya'da, kurban kesiminde, 347. -OĞUZ DESTANINDA, 345.

DUT: Bk. *Ağaç üzümü,* II. Cilt. -Dut kurutma ve kuru dut, dut döğme, 150. -Dut helvası, dut pestili, bk. Pekmez ve ceviz.

— E —

EKMEK: Bk. *Etmek, ötmek, 36-7. Irşık, kalaç, 39. -AK-EKMEK: Ak-etmek, ak-ötmek, ak-nân (f.), 39.* -ARPA EKMEĞİ, 39, 41. *-"Yanmış arpa etmegi", 41.* -Atasözlerinde e., 37. -Buğday e. i, 39. -D a r ı e. i, 39, 41. -Ekmek dürümü, yumurtalı ve kıymalı, bk. *Türmek, türmeklen-, 37.* -Pide ve ekmek, yağlı ve şekerli e., 41. -Türk e. inin Farslara tesiri, 39. -Fırın ve e., 43. -Büyük şölen e. i, bk. *Gömeç, 49.* -Has e., bk. *Irşık, behnâme (f.), 39.* -Kara-buğday (çavdar) e. i, 43. -Kara-etmek, 41. Kıymalı e., bk. *Çirkeme, 369.* -Kıymalı ve soğanlı e., 51. -Kızarmış e., bk. *Bizi etmek, bizi bol-, 41.* -Ateş korunda pişmiş e., bk. *Özleme, kordo (korlu), 371-3. -Köz etmeği, 375.* -KÜLDE PİŞEN E., bk. *Gözleme, közleme, közmen, özleme, 52-3 373; gömeç, gömbe, kömeç, 51; esberi, as-pöri, aş-böri (?), (yağlı ve şekerli), 375.* -E. k ü l t ü r ü, 367. -Türklerin Moğollara tesirleri, bk. Ötmek (mo.), 39. -E. PİŞİRME, bk. *Bişmiş etmek, 37* -E. p i d e s i, bk. *Bazlama, büskeç, sünçü, 37.* -Ruslara tesiri, 39. -Sac e. i, 51, 53. -E. sacı, 231, 242. -E. ve sermaye ile kapital, 13. -Somun e. i, bk. *-Kalaç, 39.* -Sütlü e., 39. -Tandır e. i, 45. -Tiridde e., 401. -Tuğlada pişen e.,

51. -E. ve un, 38. -Yağlı e., katmer, 375. -YUFKA VE E., 37. -E. ve ziraat, 35.

ELEK: Bk. Kalbur. Ayrıca bk. *Çalkağı, 39; elgek, 138; eskü, tang (Çin'den?), bk. Ölçek, 139.* -Ahır ve yem e. i, bulgur e. i, 137. -Büyük elek, bk. *Çalkağı, çalkalayıcı, -eleyici, 141.* -Iskaralı demir e., 141. Ev ve harman e. i, 137. -*İNCE E., 139. Kıl e., bk. Kıl-elgek, cez-e., torko-e., car, 140, 305. -Süzgü-e., çıpka-e., 302-3.* -Un e. i, 137.

ELEME: *Ele- (elge-), 137.* -Ciğer kurusunu e., 335. -Un e., 137.

ELMA: E. suyu ve kakı, 360, bk. II. ve III. Cilt.

EMME VE EMZİRME: *"Kögüsinden e.", 8.* -Çocuk emzirme, 5. -Süt kardeş, bk. *Emiş ve emişlik, 8.*

ERİŞTE: Bk. *Kıyma, kıytırma, kıytır-ma, kıyma-ügre, tutmaç, 368, 401.* -E. çorbası, bk. *Omaç, 375.* -E. haşlaması, etli, bk. *Eleşke, tutmaç, 385, 389.* -E. hamuru açma, 289. -Serçe dili şeklinde e., 368. -E. aşı, bk. *Tutmaç, 401-3.*

ET: Bk. *Ed, edh, 337.* -Av eti ve kışlık kavurma, 350. -Etli baş yemek, beyin, 328. -Yemek için et bıçağı, 337. -Bıçakla kesip yeme, 83, 225, 231. -*E. in börtmesi, 384.* -E. i buğuda pişirme, Bk. *Bulad-, 331.* -*"Biryan boldı kebap", 331.* -E. çatalı, 337. -E. çengeli, 129, 131. -E. i, çevirme, çevürme, 331. -Çiğ e., bk. *Çim-yig et, çim-çig et, yig et, 380; yigli, bişigli et, 380.* -E. dolması, 327. -İnce dilinip, kızartılan et, bk. *Kavurdak, 355.* -Döş eti, bk. *Uca, 347.* -Et döğme ve et tokucu, 156. -Etli erişte, 339, bk. *Eleşke, 385.* -Etin erpimesi, bk. *Erpit-, 264.* -Geyik eti, 393. -Haşlama e., 341, bk. *Sögüş, sökleme, söklünçi, 389; yahnı, yakmı, 341.* -Hayvanı kesip, parçalara ayırma, bk. *Etlet-me, 338.* -E. ızgarası, bk. *Ateşlik, kıskı, kadırgeç, 234, 334.* -*"İç et", 337.* -Kötü ilkbahar eti, 381. -Karın eti, 347. -E. istemek, bk. *Etse-, etset-me, etsek, 339.* -Kaburga eti, 347. -Et kancası, 128. -Atışla et payı, 347. -ETİ KAVURMA, 361. -Eti yağda kavurma, bk. *Dalala-, talat-ma, 361; kavurdak, kuurdak, 360.* -Et kazığı, 131. -Kemikli et, 368. -Et ve kımız, 197-8.

-ET KIYMASI, bk. *Kıyma, 368.* -ETİ KIZARTMA, bk. *Kavurdak, 355.* -Koyun eti, 225-6, 231. -KURU ET, bk. *Kak-et, kakuk, kakaç, toğrıl (?), 327, 380.* Ayrıca bak kurutma ve pastırma. -Etli kurut, bk. Tarhana, 400. -Eti rüzgârda kurutma, bk. *Sür-et, 380.* -Eti kurutup, döğüp eleme, 135. -KUZU ÇEVİRMESİ, 233. -Etli mantı, bk. Mantı, 384. -MEZBAHA, bk. *Etlik, ölütlüg, 338.* -Oğlak eti, 198. -*"Et-öz", 87-9.* -Parça et, bk. *Kartal et, 337.* -ET PAYI, Oğuz destanında, 344; atışla p., 347. -Etli pide, 41.

ETİ PİŞİRME: Bk. *Pişürdi etni, 380.* -Pişmiş et, bk. *Bışıg et, 380.* -Yarı pişmiş et, bk. *Yarımçuk pişgen et, 384.* -Eti sacda pişirme, 231. -Et satırı, 97. -ET SEVEN KAVİMLER, 335. -Et seven, bk. *Etcil, etşil, etsek, 335.* -Sırıkta pişen et, 315. -Et söğüşü, 389. Et sucuğu bk. Sucuk. 394. -ET SUYU, et suyuna çorba, bk. *Çerbiş, çerviş, etkeldü, 338-9.* -Et suyu ile terbiye, 338. -Et suyu ve işkene, 338. -Tiridde et suyu, 401. -ŞİŞTE PİŞİRME, eti şişe dizme, bk. *Şiş, takma, tevme, tizme, 233.* -ETİ TANDIRLAMA, 15-16. -Yaz eti, iyi et, 381. -ET YEME TÖRESİ, 335. -Kesimlik koyun, bk. *Etlik koy, 337.* -*"Etlik kişi", şişman,* 337. -ETSİZ ve etsiz kemik, 338.

— F —

FAKİR YEMEĞİ: -Darı ekmeği, 43. -Süt ve yoğurt çorbası, 36.

FIRIN: -Fırın ekmeği, bk. *Etmek pişürür ev, 43.* -Fırın ve tandır, bk. Tandır, 45. -Yakut Türklerinde f., 82, 84.

FİNCAN: Bk. *Can, çan (tü.), 250; cung (çin.), 163; cung (mo.):* Kurultay ve and kadehi, 205. Bk. Kadeh, kâse ve çanak.

— G —

GÖMEÇ: Bk. *Kömeç, gömeç, küri-le-, gömbe, gömme, 49, 339, 341.* -Düğün ve şölen gömeci ve büyük somunu, g. i, ufalama, yağlama, 49, 51.

GÖMME VE GÖMBE: -Külde pişirme, 339, bk. *Kürile-me*. -Çebiş, kuzu ve oğlak g. si, 339. Bk. *Gömeç*.

GÖZLEME: Bk. *Közleme, kürileme, kürpleme, gizleme, girde* (f.), 53, 371. -Köz, yani ateş içinde pişirme, bk. 397. -Tavşan eti, 214. -Tuzsuz et, 317. *Korla-, kordo, 371*. -Çırçır g. si, 375. -Kuzu g. si, 371-5. -Yağlı sac yufkası, 53.

GÜVEÇ: 291. -Büyük g., 50. Bk. III. Cilt.

— H —

HAMUR: -H. açma, 46. -H. oklağısı, 288-90. -Ufalanmış h. çorbası, bk. *Uğmaç, oğmaç, 377*. -H. haşlaması, 371. -Erişte h. u, 289. H. u serçe dili şeklinde kesme, bk. *Kıyma ügre, 368*. -H. tahtası, 46, 383, 386. -H. lu yiyecekler, 35.

HAŞLAMA: Ön pişirme, yemeği demleme, 343. Bk. *Kaşlama, aşalama, aşalanma, aşkarlama, böğürtme, çokratma, çokurdatma, emrülme, 343, 363*. -Darı h. sı, bk. *Tarı börtti, 343, 355*. -ET HAŞLAMASI: *-1) -Sögüş, söklünçi, 389. -2). Yahnı, yakni, yhnyy (soğd.), kuncidan (f.), 341*. -H. hamur, 371. -H. yufka ve erişte, 385. -Sebze h. sı, 341.

HAVAN: Bk. Dibek ve soku, 147, 390. Bk. *Bakırgeli, çançuur (kırg.), (çanç-) döğeç, 151-5, hâven (f.), ilki, kile, kizip, 148-9*. -Çin'de h., 147. -Et h. ı, 137. -Küçük dibek, *ulu havan, 147*.

HAVAN ELİ: Bk. *Dögeç, yassı dögeç, elçek, eldeç, hâven-deste, h. elçeği, salgı, salkı, solku, sogu, soku (?), 154-5*.

HAYVAN (Ev hayvanı): -Önasya ve Ortaasya'da, 3-5. -Çin'de h., 3, 5. -H. mahsülleri, 5. -H. ı yüzme, 79, 99. Bk. *Sokım, sokum*.

HELVA: -Ceviz h. sı, 150. -Loğusalar için darı h. sı, 355-7. -Dut h. sı, 150. -H. kavutu, bk. *Talkan, 357, 359, 403*. -Şölende h. kazanı, 257. -H. yoğrulan kazan, bk. Basma, 273. -H. kepçesi, 221-3. -Ölü aşı h. sı, 257. -Pekmez h. sı, 361, 403. -Bal ve şeker H. sı, 403, bk. II. Cilt.

1977 — Birinci Basılış — F. 27

— I —

ISITMA: (Yemeği). Bk. *Isın-, ısıt-, isin-, isit-, 67.*

ISKARA: (Ocak üzerindeki ıskara), 234. Bk. *Ateşlik, kıskı, şiş, demir elek, 141, 290-3.* -I. kebabı, 395.

— İ —

İBRİK: (Bk. Sürahi), 193, 197, 390. Bk. *Ibrık (ar.), ıvrık (tü.), 179.* -İ. veya sürahilerin dizilmesi, 179. -İ. süzgeci, 308. -Uygur ve Türk i. leri, 330, 334.

İÇKİ: -1). İçki. -2). Kadeh, bk. *İçkü, 189.* -İ. ve and içme, 161, 175, 182. -Alkollü ve alkolsüz i., 179. -Hakanlık sembolü, bk. *Altun ayak, 175.* -*İ.* ibriği, 197, 334, 390. -Düğün ve toyda i., 161. -Evlerde i., 160. -İ. kadehi, bk. Kadeh, idiş, kâse ve çanak, 2, 4, 160, 190. -Göktürklerde i., 132, 164, 315, 336. -*İDİŞ:* (Eski Türklerde içki kadehi mânâsına), 179, 186, 193. -*İdişlig:* Mevki ve kadeh sahibi kimse, 176. -*İdişlig suv: Âb-ı hayat, 192.* -İ. kupası ve kâsesi, 157, 194. -Kımız-yoğurt kokteyli, bk. *Kakırım, 24.* -Kurultayda i., 175. -İ. masası, 1, 4. -İ. ve ölüm, 182. -Ölü aşı ve yuğda i., 161. Rakı ve içki, 163. -İ. saçma, bk. *Saçu, 161, 173.* -Saray ve otağlarda i., 160. -İ. ve saz, 136. -İ. sehpası, 10. -Uygurlarda i., 326. -İ. ve yemek, 177. -YEME İÇME, bk. *Yegü içkü, aş içkü, 189.*

İÇKİCİ: (Bk. Sâki), 192. -İçki tutan, bk. *İçki tutguçı, 192.* -*İçkici ve "sağrak süren kızlar", 176, 181.* Bk. Sağrak.

İLÂÇ: -İ. ı, kaşıkla içme, 209. -İ. kepçesi, 221, 224. -İ. ölçeği, 203. -Uygurlarda i., 351-3.

İLİK: -İ. ve kemik, bk. *İlik, yilik, 367.* -İ. li kemik, ilik ve b i l g i, 367.

İMECE: -Ateş ve ocak yakmada, 285. -Bulgur işlerinde, 114, 150. -Döğme ve soku başlarında, 153. -Kavurmada, 258. -Tarhanada, 400.

İŞKENBE: Bk. *Avluk, gözlüce, kırbayır, kibe, öden, tumbuş, 344.* -İ. dolması, bk. *Sokum, sogut, sucuk, yörge-*

meç, yörgüm, 328, 344. -*Karın eti,* İ. ye ok atma, bk. *Karın atmak, 347.* -Eski Türklerde i. yemeği, 343. -Sirke ve tuzlu i., 344. -İ. yağı, bk. *Çöz, 15, 344.*

— K —

KABURGA: 345. Bk. *Kabırga, kabırçak, cerek (yerek), çit, çiti, çetürge, eye, öğürge, sepetlik, siyer, temçi, yerek, 344-5.* -K. eti ve kemiği, 344. -K. kebabı, bk. *Döş, uca.*

KADEH: Bk. -1). *Ayak;* Oğuzlarca *çanak,* 157, 163, 190, 204, 224. Krşl. *Ayaga (mo.), ayah (Yakut), ayan (Gold), haaga (Tung.), 159.* -*2)* -*Can, çan (Uyg. - tü.), chan (Çin),* ayrıca krşl. *Cung (mo.).* -3). *İçkü, 189.* -4). *İdiş* (B., bk.). -Ağaç k., 166. -Altun k., 165-7. -Ant içme k. i: *Ant-ayak, 172.* -Boş k., 183. -Büyük k. (törende): *Ayaga (mo.), 163; tapu sağrakı (tü.), 194.* -Cam k., 169. -*"Kadeh çevirme, 181.* -Çin k. i, bk. *Çeling ayak, 170.* -Devlet ve ikbale erişme, bk. *Sağrakka tegme, 181.* -Kadeh doldurma, 185. -Dolu k., bk. *Tolu, 183.* -Dua ve alkış k. i, bk. *Bata-ayak (kırg.), 173.* -*Kadeh gezdirme, 181.* -GÖKTÜRK HEYKELLERİNDE K., 132, 164, 210, 300, 315, 336. -HAKANLIK K. İ, bk. *Altun ayak (tü.), kökö-cung (mo.): Gök k., 205.* -Hayat sembolü k., 177, 182. -Kaşıklı-k., bk. *Kaşıklug ayak, 212.* -K. kırılması ve felâket, 179. Kulplu k., 206. -Kurultay kımız k. i, bk. *Kengeş ayak, 173.* -OĞUZLARDA K.: *Çanak, 161.* -ŞARAP K. İ. bk. *Çagırlıg ayak, 165; kürge, 244.* -Boyalı k., bk. *Sırlıg ayak, 166.* Boyasız k.: *Kara-ayak, (kırg.), 169.* -*"K. sürme", 181.* -Süt k. i, 198. -K. VE KAP TEMİZLİĞİ. 192. -Tepsili k., 172. -Tören k. i, Uygurlarda, 183, 184; Moğollarda, bk. *Cung (mo.), 205.* -UYGUR K. LERİ. 309, 326, 334. -*Yoğrı ayak, 170.*

KAK: (KURU YİYECEK): Bk. *Kuru, kurut, kakaç, kakla-, kakuk, kakkuk, kakak (mo.), 380.*

KALBUR: Bk. Elek, 139. Bk. *Kalbir, kalbır (kırg.), kirbal (ar.), gırbal (f.).* -K. ALTI, bk. *Elenti, geçinti, 146.* -TAŞ KALBUR: *Taş-k. u, taş-kesen, taş-közeri, taşlık, 145.*

-KALBUR ÜSTÜ: *İrinti, kes, kesmik, 146.* -KALBURLAMA: *Sele-, sepetle-, göze-, gözerle-, 143, 146.* -*İRİ KALBUR: Çalkağı, çalkap, 143; çalkayıcı, eleyici, 141; gözer, közer, krşl. Gırbal-ı ferâhçeşm (f.), 141-3, 443.* -*Tepir, 143. Üsküf, 146.*

KAN: -K. ı, kurutma, döğme ve eleme (ilâç), 351. -Kanı sacda kavurma (ilâç), 351, 387.

KAP: Bk. *Ayak, 161, 204. Çanak (Oğuzlarda), yoğrı çanak, 204; ka, ka-kacak,* bk. III. Cilt. -Boş k., "fakirlik sembolü", 183. -Bulaşık k., 181. -Büyük k., "zenginlik sembolü", 177. -Deri k., 362. -Dolu k., "zenginlik", 177, 183. -Su kabağından k., 224. -MEYVA K. ı. (Uygur), 152, 157, 168. -Boyalı ve boyasız k., 166, 169, -Su k. ı, 396. -Toprak k., 220 -*Kapkacak, bk. Ayak, çanak, 162 ve III. cilt.* -KAPAK, bk. *Tukak, 309* ve III. Cilt. -Kapaklı kap ve kazan, 247.

KARA: -K. buğday, 43. -K. kavurma, 369. -Kazan k. sı, 260. -*Kara-kurut, 34.* -*Kara-sakaç (sac.) 51.* -*Kara-yağ (Neft yağı), 13.* -Karaciğer, sucukta, bk. ciğer, 327.

KASAP: Bk. *Etçi, 337.* Bk. Mezbaha: *Etlik, ölütlüg, 337.*

KÂSE: Bk. Ayak, çanak (Oğuz), kadeh, 157. -Ayran k. si, 157. -Çorba k. si, 208. -Kaşıklı *(kaşuklug)* k., 170. -Sırlı k., su k. si, 157.

KAŞIK: 207 v.d.: Bk. Çatal, kepçe, 224-5. *Tü. Kaşug, kaşuk; mo.* Şinaha. -Abanos k., 211. -Ağaç k., 211, 213, 219, bk. *Çömçe, delikız, yaba k...* -BAL K. I, 170, 208, 212. -Boş k., "fakirlik", 216. -Boyalı k., bk. *Sır-kaşık, 211.* -Çatal-kaşık, 227, 229. -Çay k. ı, 212. -Çin k. ı, bk. Küçük kepçe, 207, 213, 216. -K. yerine çubuk, Çin ve Uygurlarda, 213. -Çorba -k. ı, 170, 207, 212. -Düz k., bk. Yassı k. -Evde yapılmış k., bk. *Çapma k., 211.* -İlâç k. ı, (Uygur), 209. -K. kabı, bk. *K. ağızlığı, 215.* -Kaşıklı kadeh, 212. -Kemik veya boynuz k., bk. *Müngüz k., 211. -K. kepçesi (çukur yeri), 215, 224, -Kuru k.:* Kurug kaşuk, 215. -"K. kadar": *Kaşıktay, 216.* -Maden k., 211. -ÖLÇEK k. ı, 209. -Pilav

k. ı, 213. -K. sapı, 215. K. s e p e t i, bk. *Kaşıklık, 216. -YASSI K., bk. Kançal, yalaguç, yalavuç, 213, 229.*

KAŞIKÇI: -Kaşık yapan, bk. *Kırmacı, 211.* -KAŞIKLAMA, bk. *Kamıç-la-ma, 208 213:* (Kepçeleme). -KAŞIKLIK, KAŞIK YERİ: *Kaşıklık, kaşıkla, kaşıklama, 216.* -Kaşıklık boynuz, bk. *Kaşıglıg müngüz, 211.*

KATIK: -1). Akça-katık (ayran), 28. -2). Kımız mayası, 55. -3). Tuzlama, tuzluk, 24. -4). Yoğurtla terbiye, 24. Krşl. *Katık (f.).*

KAVURGA: -1). Un kavutu. -2). Tahıl kavutu, kavurga etme, 359-60.

KAVURMA: 315. Bk. Kızartma, 365. Bk. *Kagurma, kagut, (tü.), Ka'uur (mo.), Koğurma, kovurma, kugur-, 350, 359. Talat-ma, dalazlama, talkan, 360.* -Ciğer k. sı, 333, 353. -İnce dilinmiş et k. sı: *Kavurdak, kuurdak, talat-, talazla-, 355, 360. -K. İMECESİ, 258. -Kara-kavurma, 369.* -K. kazanı, 357-8. -K. vurma ve pişirme, 257-8. -S a c d a k, 351, 387. -Susam k. sı, 352. -Buğdayı tavada k., 357. -Yağda k., 361, bk. *Talat-, talkan.*

KAVURMAÇ: Bk. *Kagurmaç, kogurmaç, 357-60.*

KAVUT: -1). Un kavutu. -2). Hububat kavutu, 355. -Alıç ve armut k. u, 360. -Buğday k. u, bk. *Kavurmaç, 353, 357.* -Darı k. u, bk. *Püs, 43, 355.* -HELVA K. TU, 357, 359. -Kestane ve mısır k. u, 360. -TAHIL K. U, bk. *Kavurga, 359.* -K. t a v a s ı, bk. *Kavurgeç, kavurcak, taba, 360. -"K. un yeli"* ve su ile yıkama, 359.

KAYNATMA: Bk. *Aşalandırma, çokratma, çokurdatma, çuvşa-, kayna-,* 263, 363. -K. sesi, bk. *Çıf, çuvşa-, 365.* -K. nın durması, bk. *Emrülme, 263.* -Darı k., 43. *-Kaynatlı:* (Tencere), 269. -Suda k., 341. -Üzüm şırası k., 365.

KAZAN: 235-275, 315. Bk. *Aşıç, eşiç, esiç, isiç. 239. Aşırma, aşırtma, 272. Dağan, tagan, 241. Girge, gergede, 244. Hajgân (f.), 236. Kangay (?), 274. Kasn, kesn (Mo. -Kalm.), 237. Kazgan, kaskan (Çag., Osm.), 236, 238. Tist (f.), 273. Toga'an (mo.), toko'an (mo.), togan (tagan) (tü.),*

241. -K. ALTLIĞI: *-1). Kazgan. -2). Dığan, dağan koyacak, -3). Sacayak. -4). Ağaç k. altlığı, 48, 236, 250.* -*Kazan ağzı: (Kuyu çevresi), 270,* bk. III. Cilt. -Ayaklı k. (Hun ve Altay), 251, 292, 354. -*Kazan aşma: (Yemek pişirme), 259.* -Bağ k. ı, 255. -Bakır k., 242, 269. -Barutlu silâh, top, 272. -Bronz k., 237. -BULGUR K. ı, 243, 254. -Büyük k., bk. *Togan, 242.* -Çamaşır k. ı, 255. -Çin k. ı, ayaklı, 251. -Ev k. ı, 243. -Efsanede demir ve kırk kulplu k., 244, 269. -*Kazan-dibi:* (Karalık ve karabulut), 270. -HELVA K. ı, 257, 273. -*Kazan-kara:* (Midye kabuğu), 270. -"K. karası", atasözlerinde, 238, 260-1. -K. karıştıran, Bk. *Kazan bulgaguçı, 261.* -KAVURMA K. ı, 257-8. -K. kazıma bıçağı, 99. -KAZAN KEPÇESİ: Bk, *Kamıç, 263; kazan-kamış (Alt.), kazan-kocası, 263, 272.* -K. kokusu, bk. *Kazan idisi, k. itisi, 264.* -*K. koyma, 257, 272.* -K. köpüğü, 264. -*K. kulağı (kulpu), kulaklı kazan, 237-8, 245, 249, 275.* -Kulpsuz kazan, bk. *Kaynatma, 250.* -*"Kazan kulpu": (Gökkuşağı),* 247, 270. -*Küpeli (kulplu) k., 245-6, 275.* -Kazan oyunu, 272. -Ordu ve şölen k. ı, 243. -PEKMEZ K. ı, 245, 254, 258. -SÜT K. ı, 238, 258. -TAŞ K., 269, ayrıca bk. *Togaan gori (mo.), 241.* -Taşınabilen güç k. ı, bk *Can-kazan, 251, 253.* -*"Kazan tokacı": K. -kocası, 257.* -Toprak k., 50. -K. torbası, göç için, 243. -K. ve DİN TÖRENLERİ, 251. -*"K. a tuz salma", 317.* -Uygurlarda k., 239. -Üçayaklı k., 12, 50.

KÜÇÜKKAZAN: Bk. *Bakrak (?), 247; balma, 272; encik, 274; K. eniği, k. enciği, 247. Kaynatma, kaynatlı (kulpsuz), 274. Kiçirek, küçürek kazancuk, 247.* -Kapaklı, kulplu, küpeli kazgancık, 247. -*KAZANCI:* (Bir memuriyet), krşl. *Togaçi, togugaçi, (mo.), 258.* -*Kazancık:* (Oyuk ve çukur), 238.

KEBAP: -At etinden, 397. -Buğuda k., 331. -*Biryan (büryan) k. ı, 331.* -Ciğer k. ı, 335. -*Çevirme, çevürme k., 233, 331.* -K. dizgeci, 233. -Döş k. ı, 347. -Evlenme ve nişanda k., 346. -ISKARA K., 234, 395-7. -Kaburga k. ı, 347. -*ŞİŞ K., bk. şişlig, şaşlıg (tü.), şoşlıg (mo.), 234, 395.* -*K. ŞİŞİ, bk. şış, sış, evreç, suğlu, 234, 315, 295.* -SAC -K. ı,

290: Moğollarda 352, 385, -TANDIR K. ı, bk. Tandır, 397. -Sırıkta çevirme, 315.

KEMİK: Bk. *Söngük, süngük, 267.* -Ayak kemiği, bk. *Paça, topık süngük, 267.* -Kemikli et, 268. -Eti sıyrılmış k., bk. *Kemdük süngük, 367.* -Etsiz k., 338. -K. ve ilik, 367. -K. iliği ve bilgi, 367. -Sırt k. i, 344. -"K. sıyırma", sofrada, 33, 231. -KEMİK KEMİRME, bk. *Kemi-r- (tü.), kemile- (mo.), 367.*

KEPÇE: 207 v.d., 216-24, 282-6. Bk. *Çalkağı, 217, cömce, çamuç, çemçe, çömçe, çömçü, çöme, çömiç (Kıpçak), çömüç (Kırg.), çomçe, çumça, 219-20. Çöngek (Çigil), 224; kamıç (kepçe-kaşık), 213-7, 219, 244, 263. "kpçky" (Soğdca), kafçe (f.), 220. Kefçe, elçek, 218, 220-1. Şımaha (mo.), 224.* -Ağaç k., bk. *Çömçe, suzgu, (Kırg.), 223.* -Taş çömçe, 224. -Yemek k. si, 298-13.

KEVGİR: Bk. *Kefgir, kepkir (XI. yy), kepkur (mo.), 212; kevgi, kengi,* bk. Kepçe, 223-4, 303. -Kazak Türklerinde k., 390. -K. ve süzgeç, 295-312.

KIMIZ: -Albümin değeri, 59. -Alkolü, asitlaktiği, 56. -Atasözlerinde k., 29. -K. ın bozulması, 197-8. -KIMIZ VE ET, tek yiyecek olarak, 197-8. -İlâç olarak, 55, 59. -K. MAYASI. bk. *Katık, korluk, kurluk, 23, 55.* -K. odası, evde ve çadırda, 100, 128. -K. ve sağrak, 197. -Salyalaşması, 58. -K. sanatoryumu, 59. -K. sütü, 55. -K. tulumu, bk. *Saba, 56, 126, 128.* -K. yapma tekniği, 56. -Yemek yerine k., 160, 175. -K. ve yoğurt kokteyli, bk. *Kakırım, 24.* -KIMIZCI TÜRKLER. 17.

KIYMA: Bk. *Kıy-, kıytır- (eğrilemesine kesme), kıyma-ögre, kıymaç, 368.* -K. lı ekmek dürümü, 37. -K. lı ekmek, 51. *-Kıyma kıyma, 369.* -Kıymalı pide, bk. *Çirkeme, 369.*

KIZARTMA: -1). Kızardı, *"kızıl erdi", 365.* -2). *Çevirme, çevürme, 331.* -3). Kor çukurunda bütün olarak k., bk. *küri-le-, 339.* -4). Tandırlama, 367. -Döş ve kaburga k. sı, 347. -Kızarmış ekmek, bk. *Bizi etmek, 41.* -Eti yağda k., 355.

KİBRİT: Bk. Çakmak, kav. Ayrıca bk. *Ateşlik, başak, baş-ot, çaldut, çalacak, tutuşturguçı, 126-9.*

KOVA: Bk. III. Cilt. Bk. *Kumgan (eski Türk), aftabı (Oğuz), çakan (Kırg.), koga, koğu, 219.* -Deri k., 392. -Maden k., 376. -Su k. sı, 370.

KORDA PİŞİRME: Bk. *Gözleme, gözlemeç, köz, közmen, közleme, közlemeç, 52.* (B., bk.).

KOYUN ETİ: 225-6, 231. -Kesimlik k., bk. *Etlik koy, 337.* -Dağ k. u, (Hun), 246. -K. heykeli, (Göktürk), 252. -K. kurudu, 34. -K. kuyruğu, kıkırdak ve kurutulmuş, 380. -K. sağma, 8. -K. sütü, (ilâç), Uygurlarda, 352. -K. yüzme, 104. *-K. közlemesi, 331.*

KÖSEĞİ: Bk. *Közegü, küzegü, 66-9.* Krşl. Tandır eğişi, 49; maşa, 284.

KÖRÜK: -K. basma, 279. -Çift k., bk. *Koş köörük,* 279. -Demirci k. ü, 277-9. -Kuyumcu k. ü, 279. -Mangal k. ü, bk. *Üfürgeç, 278.* -Körük ve üfürme, bk. *Ür-, 278.* -Körükleme, KÖRÜKÇÜ, 279.

KÖZ: *Ateş közü, közde pişirme, 281. Bk. Kor, köz, köze-, közeş-, 284; közleme (gözleme), közlemeç, közmen, 400; taş közlemesi, 331.*

KULP: Ev eşyalarının kulpu. Bk. *Elce, elice, ellice, sap, saplı, tutka, tutkuç, 171, 249. Bk.* Küpeli, kazan, tencere, iki kulplu testi, 12.

KURU YİYECEK: Bk. *Kurug, kak, kakla-, 380. Kak et:* "Kurutulmuş et ve pastırma", 379. -Kurut: (Kuru peynir), 33. -Kuru kav, bk. *Kurug kavagu, 129.*

KURUT: Bk. Çökelek, peynir, 29-30, 35; tarhana, 395. Bk. *Kurut (tü.), grut, gurut (mo.), 33; mas (ar.), 26.* -Bulgurlu ve döğmeli k., etli k., 400, bk. Tarhana. *-Karakurut, 31.* -Koyun k. u, 34. -Nâneli k., 400. -K. ve peynir, 32. -Kurut = Kuru peynir, 33. -Peynir, un ve kurutulmuş etten, 400. -K., savaş azığı, *-Kurutlug kişi (kurut sahibi), 34.*

KURUTMA: (Yiyecekleri k.), bk. *Kak, kak-la-, et kakı, 394.* -Ciğeri k., 335. -Darı k., 335. -Et k., bk. Pastırma, *kak-et, 380, 393.* -Kan k., ilâç için, 351. -Rüzgârda k., bk. *Sür-et (?), 380.* -Koyun kuyruğu k., 380.

KUYRUK: (ETİ VE YAĞI), bk. *-1). Kudruk. -2). Kudhruk.* Bk. İç yağı ve kırdak.

KUZU: -1). K. çevirmesi, 233, 331. 2). K. Gömmesi, 339. Gövde halinde kora gömme, bk. *Tulum kordo (Kırg.), 331.* -3). K. Közlemesi, kürekle kül çukuruna gömme, bk. *Kürileme, kürpleme, 331, 371.* -K. buğulaması, bk. *Kuzı buladı, 331.* -K. söğüşü, 389. -Süt k. su, 8.

KÜLLEME: (KÜLDE PİŞİRME), 69, 281. Bk. *Gömbe, gömeç, gömme, kömeç, kömüç (Kırg.), közleme, közmen, özleme, 51, 53, 371, 399.* -Atasözlerinde, 51. -K. ekmeği, bk. *Gömme, külde pişirgen etmek (Harezmş.), 52, 339.* -K. de pişen şekerli ve yağlı ekmek, 375. -K. ü üfleme, 278. -*"KÜLLEME", bk. Özleme, 373.* -Krşl. Külbastı (Anad.).

— L —

LOĞUSA HELVASI, bk. Darı kavutu, ilâç olarak, 404.

— M —

MANGAL: 281-2. Bk. *Dağar, korluk, közlük, 283.* -Toprak m., mangal ve kürsü sohbeti, 282. -Tandır m.ı, yassı m., 282-3. -M. körüğü, bk. *Üfürgec, 278.*

MANTI: 369. Bk. *Man-tou (çince), mantuu (kırg.), 384. -Mantıcı,* bk. Mantuuçı (Kırg.), 384.

MAŞA: 66. -Bk. *Köseği, 284; küzegü, 67; arış (Kırg.), 285; eğiş, küskü, 284.* -Demirci kıskacı, kömür m.sı, 385. -Tandır eğişi, 49.

MAYA: Bk. *Katık, kor, korluk, kurluk (?), tarak, turak, turık (?), damızlık, 11, 23, 55, 56.* -Kımız m.sı ve yapımı, 23, 55 v.d. -BOZUK M.: 1). Sirke ekşili. 2). yağ ekşisi, 58. -YOĞURT M.SI: Eski Anadolu, Mısır ve Sibirya'da, 23.

MEME: (Hayvan ve insan m. si): Bk. *-Emçek (kadın m. si), emçek-başı, kögüs (göğüs), 5-8; koş meme (çift m.), 101.* Bk. Sağma ve süt.

MEYVA: -Kabı ve tabağı (Uygur Türklerinde), 152, 168, 348. -Kuru m., bk. *Kurug, kak, kak erük, kakaç, 380.* -M. sepeti (Uygur), 142, 144. -M. sunağı ve m. sunuş (Uygur), 6, 142, 144, 152, 309. -M. suyu, 360. -M. yarması, 380.

MEZBAHA: Bk. *Etlik, ölütlük (Budist Türklerde), 338.* -M. da hayvan yüzme, bk. *Sok-, sokım, sokum, 79, 99.*

MUTFAK: Bk. III. Cilt. -M. bıçağı, 97, 99. -M. ta sütlük, 22. Bk. Ocak.

— O —

OCAK: 125, 383. Bk. Iskara, sacayak, sac, tandır ve III. Cilt. -Ocak: *Ot ornı, ot orunu, 45; sakaç (?), 387.* -O. bacası ve kapağı, bk. *Öçürgüç, 285.* -Ocakbaşı (Anad.), 66. -Demirci o. ı, 47. -O. ve kazan, 265. -O. Iskarası, 234. -O. ı körükleme, 279. -Ocak kültürü, bk. Ateş, 277, 281. -O. a odun yığma, bk. *Odun, otung ka-, 265.* -O. rafı, 66. -O. ı söndürme, bk. *Öçür-, 285.* -Büyük toy ve şölen o. ı, 281. -O. ve tencere, 265. -Uygur o. ı, 70. -Uygur-Hint tipinde o., 50. -O. ı üfleme, bk. *üf-, ür-, 277-8.* -O. üstlüğü, bk. Sacayak, 290.

ODUN VE OCAK: 67. Bk. *Otung, otun yak-ma, 67, 69.* -Ocağa odun yığma, 265.

OĞLAK VE ETİ: -O. eti, 198. -O. gömmesi, 339. -Kebaplık o., 389.

OKLAĞI: (Hamur açma âleti): Bk. *Bazu, bası, 289; okla, oklaa, oklaaç, oklağ, oklağı, oklağaç, oklağu, oklavaç, oklavı, 288; çançu (çanç-), keşken (f. dan), yoğurğuç, 288-9.* -Börekçi oklağısı, o. çeşitleri, 287-9. -O. ve merdane, bk. *Verdâne, 288.*

OMAÇ: (O. aşı ve çorbası): Bk. *Oğmaç, umuç, 375.* Ayrıca bk. Erişte ve yoğurtlu çorba. -O. çorbası, 377, 399. Bk. Çorba.

— Ö —

ÖLÇEK: (Ev ve mutfak ö. i): Bk. *Tang (Çin?), 139; ayak, badır-ayak, 165.* -Kaşık ölçeği, ilâcı kaşıkla içme, 209.

ÖLÜ AŞI: -Ölü aşı helvası ve yemeği, 257.

— P —

PAÇA: Ayak kemiğinden yapılan yemekler, 367, 379.

PASTIRMA: Bk. *Kak-et, kurug-et, 379; kurut, 381.* -P.yı kurutma, bk. *Kedhir-, kedhril-, kurut-, 381.* -"Yaz-ok" pastırması, "yaz etinden", 381. -Koyun p. sı, sonbahar eti p. sı, 380-1.

PEKMEZ: Bk. II. Cilt. Dut ve üzüm pekmezi, pekmezli helva, 360, 403-4. -P. kazanı, 245, 254. -Bağ kazanı, 258.

PEYNİR: Bk. *Çökelek, çökelik, kurut, bışlak, çıkıt (?), eğşimik, irimçik, kesik, keş, urda, 30-3.* -Arnavut p. i. -Ata sözlerinde p., 32. -Beyaz p., bk. *Agrımçık, 31.* -Çayır p. i, 32. -P. çeşitleri, 29. -Dil p. i, 32. -Ekşi sütten yapılan p., bk. *Sogut, 327.* -Girid ve kaşkaval p. i, 32. -P. KURUSU, bk. *Kurut, 33.* -*Lor, 33,* (Mayasız?). -Mayalı p., bk. *Udıtma, udhıtma (uyutma?), 31.* -P. in suyunu çektirme, bk. *Sudh-, sagur-, 34, 35.* -Teleme p. i, 31. -Yağsız p., bk. Kurut ve çökelek, 32.

PİDE: -Kıymalı p., bk. *Çirkeme, 369.* Bk. Yufka.

PİRİNÇ: -Bağırsak dolmasında p., 327. -P., bir Çin yiyeceği, 18. -P. döğme, 150; Çin'de, 154. -P. sokusu, dibeği, 156. -P. kültürü, 147. -Çin'de p. rakısı, 163, -P. çorbası, (taş közlemesinde), 400. -Yoğurtlu p. çorbası, bk. *Toğka, tovka, 25.*

PİŞİRME: Bk. *Aş-, aş-a-, bış-, pış-, pışrul- (pişiril-), 204, 259, 265.* Bk. Haşlama, çevirme, közleme, külleme...

— R —

RAKI: 163. Bk. İçki şarap, kımız. Tü.-mo.: *Arak, araga, ayran aragası, 29.* -Çin'de pirinç r. sı, 163.

— S —

SAC: (Ekmek sacı), 242. Bk. *Sac, sakaç (?), tagan, dağan, 242, 387.* -S. kebabı, 231, 290, 315, 352; Moğollarda, 385. -S. ekmeği, 51, 231. -S. da kavurma, 35, 53, 387. -S. ve yufka, 44. Bk. Tava, 387.

SACAYAK: (Ocakta kazan veya tencere altına konan üçayak), 293. Bk. *Altlık, dığan koyacak, kazgan, nihâle, (f.), örgüç, örküç, sakaç (?), saçış, sayacak, 250, 389.* -Sacayağı kendinden kazan tencere ve çay sacayağı, 350. -Kazak Türklerinde s., 392. -Süt s. ı, 292. -Tandır s. ı, 291. -Tencere s. ı, 291, bk. Aşıç örgüçü. -Uygur s. ı, 342. -Uygur-Hint s. ı, 50. -Ocak üçayağı (trivet), 94, 96, 291.

SAĞMA: (Süt sağma), bk. *Sağ- (tü.), sa'a, saga- (mo.),* 7. *Sağış, sağım süt,* 7. -Koyun ve süt s., 7-8.

SAĞRAK: (İçki kadehi), 176, 186, 393. Bk. *Sagır, (tü.), sâgar (f.?), es-sahire (ar.), bk. Ayak, 194-5.* -Büyük s., bk. *Tapu sağrağı, 194. -Tolu sağrak,* (dolu s.), 200. -S. ve kımız, 197. -S., lüleli bardak, 194. *-Sağrak sohbeti, 198. -S. sürme, 199.*

SÂKİ: (İçki tutan). Bk. *İçkici, içki tutguçı, idişçi, 192-3. -S.: "Mahbub kâfir kızları; Boyu uzun Burla Hatun; Kırk Beğ kızı", (Dede Korkut'ta), 199.* -S. kızlar, 181. -Sakalsız s., 193. -Saray s. si, 405. -S. nin temizliği, 192.

SARIMSAK: Bk. II. Cilt. -Sarımsak döğeci, s. döğmek, 153-4.

SEMİZ: Bk. *Semir, semiz, semir-, semri-, semriş-, semrit-, 16.*

SOFRA: Bk. *Tergi,* tepsi, masa, 177. -S. bıçağı, 81, 231. -Kır s. sı, (Uygurlarda), 18. -S. ve masa, 334. -S. da oturma, 83. -S. da sürâhi ve kadehlerin dizilmesi, 179. Sofra ve tepsi, 172. -S. töresi, 227.

SOKU: (Büyük bulgur dibeği): Bk. Dibek ve havan, 38, 137, 147. Bk. *Soku, sokku, 147-156; Sokı-ma, 148, 153; Sokula-, sokulat-, sokuloo-, ting (?), tirem (f.), Ulu-havan, 153.* -Soku başı, 150, 153. -Çin'de küçük s., 147. -Kazak Türklerinde s., 392. -Soku taşı, bk. *Deste-seng, (f.), 153.*

SOKU - ELİ: (Soku tokmağı), 38, 156. Bk. *Salgı, salkı, soğu, soku, solku, 155; toguç, tokuç, döğeç, 154.*

SÖĞÜŞ: -Et haşlaması, 389. Bk. *Söğülme, söğlünme, 391-3; Söklün-, sökleme, süklünme söklünçi, 389; sök-tö, sölençü, sövlünçi, söğürme, söğürtme, 391.*

SÖNME: (Ocağın ateşinin sönmesi), 73. -Ruhun s. si, 73. -Toz ve toprağın s. si, ateşi söndürme, 75.

SU VE YEMEK: Bk. *Arıg süzük suv, 298; bir badır suv (ölçü), 167.* -"Ecel suyu veya şerbeti", bk. *İdişlig suv, 183.* -Suya kanma, 182. -"Su, kanun ve töre sembolü", 297. -Sıcak su, 67, bk. *İsig suv.* -Suyu süzme, 299. -Su kapları, 220, 244, 247, 396. -Su tulumu, 244. -Su kabağı, 224, 390. -Su kâsesi, 157. -Su kovası, 370. -Deri kova, *(Suluk), 392.*

SUCUK: 393, 395. -1). Et s. u. -2). Beyin, içyağı ve kan s. u, bk. *Bıcı, 395.* Ayrıca bk. *Sokta, sokto, soktu, sögut, sokum, 327-8, 394; sucuk, suçuk, sıçık, suçuh, 394; çuçuk, tay-çuçuk (tay sucuğu), 394; toğrıl (?), 327-8; bumbar, dolama, ilişki, irişki, kelle (kelde) (Kırg.), yörgemeç, 327-8.* -At s. u, 393. -Haşlanmış at s. u, bk. *Kelde (kelle?), 395.* -Baharatlı s., 327-8. -Göden barsaklı s., 327. -Sıcak barsak s. u, -325 -8. -İşkembeli s., 394. -Koyun s. u, 394. -Pirinçli s., 327. -Tay s. u, 394. -Sucukluk hayvan, 394, bk. *Sogum, sokum.*

SUNUŞ VE SUNAK: Bk. *Saçma, saçı, saçu, 161; Sunma, sagış, 183.* Ayrıca bk. İçki ve çiçek s., 117-9, 188. -İçki s. (Uygur), 6, 12, 174. -Meyva sunma, 6, 12, 142, 144, 152, 154, 157, 168, 309. -Diğer yiyecek s.ları, 6, 12.

SUSAM: Bk. *Künçit,* II. Cilt. -S. döğme, 151, 352. -İlâç olarak s.ı kavurma, süt ile karıştırma, 352. -S. yağı, 67, 75, 151. -SUSAM YAĞI ölçeği, bk. *Ayak, badır ayak, 165-7.*

SÛRÂHİ: 191-3. Bk. İbrik, ıvrık. -Sağrak ve s., 195. -*Altun-ayak sürahi* (Dede Korkut), 176.

SÜT: 35. -Süt ağız„ (ilk süt), bk. *Ağız (Oğuz.), ağuz, avuz, aguri (Korece), şevar (çuvaş), 8-9; agız (f.), 9.* -Ana ve hayvan s. u, 9. -Atasözlerinde s., 32. -S. ve çocuk, 5. -S. lü ciğer dolması, 335. -S. çeşitleri, 8. -S. çorbası, 36. -S. l ü e k m e k, 39. -S. ekşisi ve floru, bk. Kımız, 60. -S. ün mayalanması ve peynir, bk. *Soğut, 327.* -S. emme, 5, 7. -Hayvan s. ü, 5, 57. -İçki ve gıda olarak s., 198. -İlâç olarak koyun s. ü, 352. -S. kadehi, 198. -Süt k a r d e ş, bk. *Emiş,* emişlik, 8. -S. kaymağı, 5. -S. kazanı, 258. S. k a z e i n i: (Kadın, kısrak ve inekte), 61. -S. kesmiği, bk. *Bışlak, bıştak (Kırg.), Çökelek, süt çürüğü, lor, teleme, 9, 11.* -Süt ve kımız, 55. -S. kısrağı, 55, 57, 59. -Koyu s., 11, 23. -S. köpüğü, 5. -S. kuzusu, bk. *Emlik, 8.* -Süt, "REFAH SEMBOLÜ", 13. -*"SÜT RENGİ VE SEMBOLÜ":* A k ve *aklık, arığ, aydın, süzüg, yarık (aydın ve ışıklı), 11.* -Süt sağma, 5, 57. -*S., "ZENGİNLİK SEMBOLÜ", 13.* -S. şüzme, 291, 301, 303. -S. ve hayvan yemleri, 57. -*Sütlük:* (Evde ve dışarıda s. konacak yer), 22.

SÜZME: (Süt, yağ vs.yi), bk. *Süz-, sermel-, sermet-, 402.* -Suyu s., 299. -Südü s., 301, 303. Bk. Süzgeç.

SÜZGEÇ (Mutfak ve otlak için), 295-312. Bk. *Aş süzen, 312; çavlı, çoğlu, çolu, soravcı, 304, 308; susgu, 302; süzek, süzgeç, süzgü, 299; süzgüç süzme, 302; tugaklık, tukaklık (ağaç s.), 309; bk. Kevgir.* -At yelesinden yayla s. i, bk. *Çapçak, çıpka-elek (Kırg.), 303-7.* -Çömlek s. ler, bk. *Betek, bitek (petek), 303, 309.* -İbrik ve su kabı s. i, bk. *Sulak, 307-9.* -*Süzgü taşı, 302, 307.* -Testi s. i, 308-9. -Tutmaç (erişte) s. i, bk. *Çavlı, 304, 308.* -Tülbend s., 307, 309. -*Yağcılar süzgüsü, 307, 309.*

SÜZEK: 295. -*1). Çoban süzeği (Galium aparine), 305.* -*2). Çoban süzeği,* bk. *Kıl-elek, çıpka, 301, 303.* -*Süzük suv, 295.*

— Ş —

ŞARAP: Bk. *Süci, bor, çagır, 165, 200.* -Şarap içme, (Oğuzlarda), 176. -Ş. kadehi, 165, bk. *Çagırlıg ayak, kürge, 165, 244.* -Ş. ölçeği, bk. *Ayak, 165; badır ayak, 167; bir çan bor, 205.* Bk. II. Cilt.

ŞEHRİYE: Bk. Erişte ve tutmaç, 289.

ŞEKER: -Kavuta ş. katma, bk. Helva, 363. -Ş. li darı kavutu, 355. -Ş. li pide, 41. -Ş. li yağlı ekmek, 375. Bk. II. Cilt.

ŞİŞ: (KEBAP VE OCAK ŞİŞİ), 231 v.d.: -1). Kebap dizgeci. -2). Iskara, 315. -3). Et yemede kullanılan şiş, 230. -4). Tutmaç ve mantı şişi, 233. Bk. *Şiş, şış, sış, 233.* -ŞİŞ KEBAP, bk. *Şişlig, şaşlıg (tü.), şoşlıg (mo.), 234.* Ayrıca bk. Çatal ve bıçak. -ŞİŞ KEBABI ŞİŞİ, bk. *Evrec, suğlu, 234. -"Eti şişe takma": Tizme (dizme), tevme", 233, 395, 397.* -Yemek şişi, bk. Çatal, 397.

ŞÖLEN YEMEKLERİ: Bk. And ve yemin içme, dua, kurultay, yakarış, ölü aşı ve yas törenlerinde, 161, 172. -Et yeme töresi, 335. -Şölen gömeci, 49. -Şölende "hakanlık kadehi"; kurultayda hakan kadehi, 205. -Ş. kazanı, 243. -Muzikli ve şarkılı ş., 179, 191. -Ş. ocakları, 281. -Ş. de et payı ve ülüş, 344. -Salur Kazan'ın ş. i, 176. -Ş. de yemek yeme protokolü, 227.

— T —

TABAK: -Meyva tabakları, (Uygurlarda), 152, 157, 168, 348. *-Bk. Ayak-tabak, 163.*

TANDIR: Bk. *Orun, ot ornı (ot orunu), tamdır (tü.), tamdu, tamduk, tamdur-, tamu, tanur, tenûr (f.), tenûre (f.), tennûre (f.), 45, 47.* -Tandır âletleri, 296. -Bahçe t. ı (Türkmen), 88, 90. -Tandırbaşı, bk. *Tamdır-başı, 45.* -Damgalı t., 90. -Ekmek t. ı, bk. *Avran (?), 45.* -Erzurum t. ı, 98. -T. ve fırın, 45. -Kara-Kalpak t. ı, 92. -Kars t. ı, 94, 96. -T. kebabı, 387. -T. küreği, 386. -T. mangalı, 283, 287. -T. keçesi, bk. *T. kebesi, 47.* -Özbek t. ı, 90. -T. saca-

yağı, 291. -Türk t. ı 47. -T. ı yakma ve ısıtma, bk. *Kızıttı tanurnı, 47.*

TANDIRLAMA: Bk. *Dandırma (kızartma), 367, 399; tandırma, tandır-la, tanur-la-,* (tü.), tanuur-la- (mo.), 367, 395, 399. -TANDIR - EĞİŞİ: 281. Bk. *Egiş, eğri, gelberi, kırdağuç, kırdavuç, köseği, yerküç, 49.*

TARHANA: Bk. *Tarhana, tarhanah (tü.), 26; terhuvâne, terhîne (f.), 399; gebre aşı, 27; masl (ar.),* -Eski Anadolu, Mısır ve Kıpçak Türklerinde T., 26. -T. a y r a n ı, bk. *Aygut, 395.* -Bulgurlu t., döğmeli t., böce (göce?) t. sı, 399. -Hurmalı ve kızılcıklı t., 26, 399. -*"T. kaynatma" (çokratma), 395, 400.* -T. ve kurut, 395. -*Yoğurtlu t., yoğurtlu ve etlü t., 26, 399.*

TAVA: Bk. Baylavuç, çalgavuç, çalkama, çalkalama, 217; tağan, dağan (ekmek sacı), 242; elice, 249; sac, 387 kavurgaç; 360; taba, 357. Krşl. Ekmek sacının içi, kepçe. -T. da buğday kavurma, 357. -K a v u t - t. sı, bk. *Kavurcak, kavurgaç, kavurcaç, taba, 360.*

TEMİZLİK: (YEMEKTE): Bk. *Arıglıg, 297.* -İçki kadehinin t. i, 192. -Ev ve barkın t. i, yemek kaplarının t. i, 177. -Aşçı ve içki tutanların t. i, tırnak kesme vs., 112.

TENCERE: Bk. *Aşıç (aş-), 265; Esiç, eşiç, işiç, 239; çanak, 204-5; dağan, tağan, 243; tanggı, tangkı (Mo. -Kalm.), 242.* Bk. Kazan, tava. -Tencere altı, 273. -Ayaklı t., 292. -Bakır t., bk. *Çodhın aşıç, 287.* -Çörek t. si, 273. -T. dibi, bk. *Aşıç kezi, 260.* -Helva t. si, bk. *Basma, 273.* -T. nin kaynaması, kaynar t., krşl. *Kaynar aşıç, 266.* -T. köpüğü, 264. -T. ve ocak, 250, 265. -T. sacayağı, bk. *Aşıç örküçü, 250, 291.* -Sacayaklı t. (Uygur), 342, 350. -T. taşması, bk. *Eş-, taş-, üz-len-, 263, 266.* -Uygurlarda t., 239.

TEPSİ: Bk. *Tewsi, 172.* -Tepsili kadeh, bk. *Tewsiliğ ayak, 172.* Bk. Sofra.

TERBİYE: (YEMEK VE ÇORBA İÇİN): Bk. Etsuyu, yoğurt, süt ve tuz. -Et suyu ile t., -Bk. *Çerbişleme, 339.* -İşkenbe çorbasında tuz ve sirke t. si, 344.

TESTİ: -Sanıç tipi t. (Uygur), 342. -Sivri tabanlı t., bk. *Senek, 12, 346.* -T. ve çiçek vazosu, 340, 342. -İki emzikli t., 346. -T. süzgeci, 308. -Uygur t. si, 330.

TİRİD: Krşl *Serîd (ar.), 338, 401.* -Et suyuna ekmek ve bulgurla t., 401-3. -T. in çoğalması, kabarması, bk. *Tirid köptü, 401. -Yaglıg tirid (yağlı tirid), 401.*

TUTMAÇ: Bk. *Tutmaç, tutma-aç (?), eleşke, 385, 401.* -T. dizgeci veya şişi, 233. -T., bk. Erişte aşı, 401-3. -T. ı karıştırma, bk. *Bulga- (bula-), 402.* -T. Süzme, bk. *Sermal-, sermel-, 402.* -T. süzgeci, bk. *Çavlı, 304-8.*

TUZ: -T. ve aş, t. a banma, 315. -T. döğme, 151. -*"Tuz etmek (tuz ekmek), tuz-etmek hakkı", 317.* -Mukaddes t., 317. -*"T. salma", 315-7.* -İşkenbe ve yemeklerde sirke-tuz terbiyesi, 344. -*"Söze tuz katma"*, tatlı söz, 317. -"T. tadış", 317. -T. terbiyesi bk. *Tuzluk, 24.* -*"Tuz vursun"*, beddua, *317. -TUZLAMA:* Eti ve pastırmayı t.

TUZLUK -I: Tuzlu, bk. *Tuzlug, tuzluk, 314-5.* -TUZLUK -II: -Çorba terbiyesi, 315. -Yemek terbiyesi, bk. *Katık, 24.* -TUZLUK -III: Tuz kabı, 315. -Ağaç t., 313. -Çanak t., 313-7. -Çuvaşlarda t., 314. -Bk. *Tusuyluk, asıg ve tusu.* -TUZSUZ, et vs. yeme, 317.

— U —

UN: 139. -Darı unu, 357. -Un ve ekmek, 33. -Un eleme ve elgeme, 137. -Un kavutu, 359, bk. *Kavurga, 360.* -Unlu ve yağlı, 17. -Unlu ve yoğurtu çorba, bk. *Atala, 25.* -Un ve hamuru külde pişirme, bk. *Ol unug özledi, 53.*

— Y —

YAĞ: Bk. *Çir, çöz, yağrı, yakrı, yakrı kıyak, yinçi, 14, 16, 35, 204, 369.* -Bağırsak ve işkenbe y. ı, bk. *Çöz, 15.* -Yağa ekmek doğrama, 375. -Y. I ERİTME, bk. *Sızdırma, sızgırma, 15.* -Et yağı, bk. *Çir, 15. -İngek yagı, (İnek yağı), 57, 165. -İyi yağ (Edgü yag), 67-9.* -Karışık yağ, 16. -Kısrak sütünde y., 57. -Y. da kızartma, 355. -Neft yağı, bk. Ka-

ra-yağ, 13. -Yağ ölçüsü, 165. -Susam-y.ı, 67, 75, 151. -Yemeğin üzerindeki y., bk. *Üzlenme, 16.* -Zeytin y.ı, 19.

YAĞLI: (Yemek veya çorba), bk. *Özlüg (özlü), özlüg aş, 16.* -Y. çörek ve ekmek, 37, 53, -Y. et, 15-7. -Yağlı kavut, bk. *Talkan, 363.* -Yağlı pide ve ekmek, 17, 41.

İÇ-YAĞI: 13, 14, 393. Bk. *Çöz, içegü yağı, tong yağ, (don yağı), 14-5, 35.* -TEREYAĞI: Bk. *Kere yağı, sağ yağ, sarı yağ, 13-14.*

YAĞ VE YOĞURT: (Yoğurttan yağ çıkarma): -Türklerde, eski İskitlerde ve Moğollarda, 20. -Yoğurt döğme ve yağ, 42. -Y.ı alınmış yoğurt, bk. *Uygan yogurt, 21; yavan, yavgan yogurt, 21.* -YAĞ VE İÇTİMAÎ DEĞERLER: -At kirası olarak yağ, krşl. *At yağı, 17.* -Yağın ekonomik değeri, 17. -"Otlak hakkı" olarak yağ, sermaye ve para karşılığı; yağ yağması, 17.

YAHNI: Eski Türklerce, "suda haşlanmış et", 341, 401-2. Bk. *Yakni (tü.), yhnyy (Soğdca), 341.*

YALAMA: 186. -"Çanak yalama", bk. *Yalga-ma, 187.* -Y. *KAŞIĞI, bk. Yalaguç, yalavuç, 187.*

YAKMAK: (Ateşi, ocağı ve tandırı), 65. -Bk. *Ota-, otat-, od verme, ört-, örten-, örtçe, 69.* -Ağız yanması, 76. -Bulut y. sı, 71. -El y. sı, 77. -Ev y. sı, 71. -Göğüs y. sı, 76. -Meş'ale y. sı, 71-3. -Odun yakma, 69-71. -Yanıp, tütme, 76.

YARMA: (Buğdaydan yapılan bir azık). Bk. *Carma.* -Arpa ve buğday y. sı, 25. -Meyva y. sı, 380. -Yoğurtlu y. çorbası, 25.

YEMEK: -Türklerde baş yemek: Beyin, 378-9. -Bıçakla yemek yeme, 83. -Y. bıçağı, bk. *Kezlik, 83, 103, 225-6, 230-1.* -Buğuda y. pişirme, 331. -Y. çatalı, 225. -Y. çubuğu (Çin ve Uygurlarda,) 213. -Y. e et suyu dökme, 338. -Fakir y. i, 36. *-Yeme-içme (Yegü-içkü, aş-içkü), 189.* -İçki ve y., 177. -Y. yerine kımız içme, 160. -Y. masası, bk. Sehpa, sofra, tepsi, yassıgaç, 214. -Müzikli ve şarkılı y., 16, 179. -Y. ve oyun, 181. -Sıcak y., 67. -Y. sunma, 174, 202. -Y. yeme şişi, 225, 230. -Y. ve içki tepsisi, 172. -Y. yeme

töresi, 83, 226. -Yağlı y., 17. -Yağsız, yavan (yavgan) y., 20.

YOĞURT: Bk. *Yogur-, yogurt-, yoğurt, yagurt, yavurt, 19; çugrat, yugrat, 21; tarak, turak (tü.-mo.), 21...* -Acı y., 21. -Y. döğme ve yayma, 21, 42. -Ekşi y., 21. -Eski İskitlerde y., 19. -Yağ çıkarılan y., 20. -Yoğurt-kımız kokteyli, bk. Kakırım, 24. -Kısrak yoğurdu ve kımız, 55, 59-60. -Koyu y., 23. -YOĞURT MAYASI; Anadolu, eski Mısır ve Ortaasya'da, 23. -Sulanmış y., bk. *Ayran, suluk yugrat, 21.* -Y. ve tarhana, 26. -Yağlı ve yağsız y., 21. -YOĞURTLU YEMEKLER: -Yoğurtlu çorba, 24, 86. -Y. lu bulgur çorbası, bk. *Bozca-aş, 25.* -*"Yoğurtlu, etlü omaç çorbası", 26.* -Y. lu bulgur veya pirinç çorbası, bk. *Toğka-aş, tovka-aş, 25.* -Y. la terbiye, bk. *Katık, tuzluk, 24.* -Y. lu yarma çorbası, 25. *-Y. lu gebre aşı, 27.*

YUFKA: Bk. *Yupka,* 44, 46, 53. -Y. ekmeği, bk. *Girde (f.), kirde (ar.); gözleme, bazlama, 53.* Etle haşlanmış y., bk. *Eleşke, 385.* -Yufka sacı, 44. -Sacda yağlı y., bk. Gözleme, *53* -*"YUFKA AÇMA": YUPKA YAZMA, 288.* Bk. Mantı, erişte.

II. YER, MADDE VE KİŞİ ADLARI İNDEKSİ

— A —

Abdalnâme, 295, 301.
Abu Hayyan, 303, 315, 369.
Acıpayam, 239, 270.
Acıpayam-Oğuz, 274.
Adana, 272.
Adana-Kürkçüler, 273.
Adapazarı, 245.
Afganistan, 160, 225.
Afşin (Maraş), 245, 251.
Afyon-Emirdağı, 30.
Ahmed Vefik Paşa, 1, 26, 43, 52, 105, 124, 133, 148, 156, 204, 215, 229, 285, 291, 315, 399.
Ak = Süt ekonomisi, 11.
Ak-Gök = Süt ve ziraat mahsülü, 11.
Akçapınar, 243.
Akbulut (Akşehir-Kon.), 257.
Alibeyköy, 267.
Aliköy (Zong.), 271.
ALTAYLAR, 19, 41, 131, 153, 159, 218, 227, 237, 242, 249, 263, 292, 328, 335, 362, 394.

Altun-Yaruk (Kitap), 183, 185.
Alucra, 269.
ANADOLU TÜRKLERİ, 11, 15-6, 27, 33-4, 43, 51-4, 67, 69, 83, 93, 106-7, 108, 110, 116, 112, 121, 123, 126, 138-40, 148, 153, 155, 156, 162, 166, 178, 198, 205, 208, 213, 215, 218,-20, 223,-7, 234, 236-7, 242, 248, 254, 260, 273, 299, 302-3, 333, 341, 355, 357, 369, 371, 380, 391.
Antalya, 270.
Antalya-Gazipaşa, 274.
Antep, 258, 273.
Arapkir-Mutmer, 238.
ARGU TÜRKLERİ, 139, 19.
Artova, 272.
Asım efendi, (Mütercim), 141, 145, 220, 236, 269, 399.
Atalay, Besim, 230, 233, 289, 263, 375.
Avanos, 249.
Avrupa, Doğu, 160.
Aydın, 243, 274.

— B —

Babaeski, 255.
Babür Şah, 272, 397.
Babürnâme, 17, 32, 39, 47.
Bağıllı, 250.
Balâ, 245.
Balıkesir, 274.
BAŞKIRT TÜRKLERİ, 55, 375
Bergmann, 393.
Biga, 255.
Bolu, 217.
Bolvadin, 244.
Bor, 245.
Bozkır, 243.
Brockelmann, C., 289, 328, 375.
BUDA DİNİ. 71.
BUDİST TÜRKLER, 73, 75, 186.
Burdur, 217, 243, 250, 269, 270, 274.
Burdur-Yeşilova, 274.
Burla Hatun, 199.
Bursa, 243.
Büyük Afşar, 245.

— C —

Carpini, Plano, 101-2, 226, 317, 332.

— Ç —

ÇAGATAY TÜRK KÜLTÜRÜ, 83, 105, 125, 134, 153, 190, 227, 236-7, 239, 250, 271, 287, 293, 371, 375, 389.
Çal, 243.
Çamlıbel, 272.
Çataloluk, 245.
Çaycuma (Zong.), 257, 267, 272.
ÇİGİL TÜRKLERİ, 224.
ÇİN TESİRLERİ, 203, 205-8, 213-6, 242, 251, 292, 351, 381, 387, 400.
Çingiz Han, 173, 175, 217, 225, 231, 317, 331, 337.
Çorum, 219.
ÇUVAŞ TÜRKLERİ, 9, 124, 244, 314.

— D —

DEDE KORKUT KİTABI, 32, 37, 41, 51, 124, 130, 136-9, 165-6, 175, 181-2, 198-9, 237, 258, 369, 371, 387.
Deli Dumrul, 165, 176.
Deli karçar, 176.
Denizli, 243, 250, 269.
Develi, 245.
Dinar, 243.
Divriği-Kesme, 279.
Dörtyol, 239, 270.

— E —

Edirneli Nazmi, 185.
Eğridir, 250, 269, 272.
Elazığ, 145, 393.
Eskişehir, 274.
Eskişehir-Emişehir, 273.

— G —

Galium aparine (bitki), 305.
Gelendost-Isp., 255, 272.
Giresun, 269.
GOLD KAVMİ, 151, 159.
Gök =-Ziraat, 11.
GÖKTÜRK KÜLTÜRÜ, 132, 161, 164, 210, 300.
Gölköy, 244.
Gürün, 272.

— H —

HAREZMŞAH DEVLETİ VE KÜLTÜRÜ, 5, 7, 13, 14, 19, 21, 33, 34, 36-7, 39, 43, 47, 52, 95, 121-2, 165, 171, 185, 190, 221, 223, 233, 237, 241, 249, 264, 302, 314-5, 331-2, 357, 379.
HAREZM GÖÇLERİ, 221, 219, 331, 380.
Haymana, 218, 257, 261.
Henning, 341.
Hindistan, 225.
HUNLAR. 286.

— I —

Ilgın (Argıthanı), 255.
Isparta, 250, 269, 274.
Isparta-Senirkent, 293.
Isığ-Göl, 224.

— İ —

İbn Baytar tercümesi, 299.
İbn Mühenna (dilci), 189, 302, 355.
İRAN KÜLTÜRÜ, 236, 282, 297, 313, 331, 399, 401, k. Soğd, Tacik.

— J —

Japonya, 352.

— K —

Kalıkaya-Ordu, 270.
KALMUKLAR, 103, 106, 123, 130, 285, 311.
Karaatlı, 270.
Karaçay-Afyon, 30.
KARAHANLILAR, 81, 191-3.
Karaözü-Sıvas, 258.
Kastamonu, 272.
Kayseri, 219.
KAZAN TÜRKLERİ, 52, 341.
Keçiborlu, 243, 272.
KENÇEK TÜRKLERİ, 120, 304, 327.

KIPÇAK TÜRK KÜLTÜRÜ, 14, 21, 39, 45, 53, 83, 103, 106, 108, 110, 121, 122, 138, 140, 148, 189, 217, 219, 221, 237, 273, 289, 302-3, 363.
KIRGIZ TÜRKLERİ, 11, 13-5, 16, 51, 55, 83, 66, 99, 101, 107, 122, 125-6, 138, 140, 148, 153, 163, 166, 169, 171, 173, 178, 204, 209, 216, 219-20, 223, 227, 236-7, 248-9, 253-4, 260, 271, 279, 282, 292, 302, 317, 351, 365, 394, 399.
KIRIM TÜRKLERİ, 260.
Kırşehir-Avanos, 273.
Kısas-ı Enbiya, 342.
Kızılcıklı tarhana, 26, 95.
KORE KÜLTÜRÜ, 9, 151, 203-4, 241.
KOYBAL TÜRKLERİ, 131.
Köse, Mürsel, 291.
KUMAN TÜRK KÜLTÜRÜ, 83, 125, 138, 205, 220, 237, 274, 287, 384.
Kurban atı, 256.
Kurban kesimi, 247.
Kurt ve çoban, 118.
KUTADGU BİLİG, 81, 83, 85, 87, 73.
Kün-toğdı (k.a.), 85.
Küp (Uygurlarda), 372.
Kürek, 339.
Kütahya, 243.

— L —

Laçınay, F., 59.
Lamba, 71, 75, 124.
Leğen, 378, 382, 386.
Loulan ş., 223.

— M —

Mahzen, 100.
Mançurya, 19, 203.
Manda, (yaban), 232.
Manisa, 219, 243.
Maraş, 245, 251.
Masa ve içki, 14.
MEMLÛK TÜRK KÜLTÜRÜ, (Mısır'da), 14, 21, 30, 34, 37, 39, 54, 83, 103, 106, 108, 110-2, 138, 140, 148, 189, 217, 219, 221, 237, 289, 302-4, 333, 341, 355, 363, 369, 380, 387, 394, 399.
Merzifon, 245, 272.
Meş'âle, 71.
MISIR TÜRKLERİ, Bk. MEMLÛK.
Mısır kavutu, 360.
MOĞOL KÜLTÜRÜ, 1, 7, 9, 27, 29, 33, 36, 40, 41, 120-3, 130-1, 159, 169, 192, 205, 224, 231, 234, 237, 241-2, 248, 260, 285, 290, 317, 332, 351, 380.
Muğla, 250, 269.
Muğla-Düğrek, 274.
Muhibbî, 108.
Muradiye, 273.

— N —

Nevşehir, 257, 273.
Niğde, 257, 273.
Nizip, 245, 258.

— O —

Odgurmuş (k.a.), 183.
Oğrak boyu, 198.
OĞUZ KÜLTÜRÜ, 13, 21, 24,

41, 117, 148, 161, 175, 190, 199, 200-4, 213, 218-9, 236, 313, 328, 335, 345, 357, 389.
OĞUZ-FARS MÜNASEBETLERİ, 201.
Oğuz destanı, 228, 335.
Oğuz Kağan, 8, 9, 380, 383.
Orak ve orakçılık, 108.
Orhun ır., 36.
OSTYAKLAR, 123.
Otlak hakkı, 17.

— Ö —

Ögdülmiş (k.a.), 297.
Ördek avı, Hunlarda, 286.

— P —

Paassonen, 244, 314.
Pallas, 33.
Pazarköy, 250.
Perşembe, 270.

— R —

Radlof, W., 33, 216, 218, 241, 387, 293, 371, 393.
Ramstedt, G., 99, 106, 204-5.
Redhouse, 146-8, 149, 215, 229, 307.
Rize-Karayemi, 273.
Rubruk, W., 101-2, 225, 231, 317, 337.

— S —

Sakarya-Akyazı, 273.
Salur-Kazan (k.a.), 124-5, 176.
SAMOYEDLER, 123.
Sarıköy, 245.
SELÇUKLULAR, 7, 13, 15, 31, 34, 37, 41, 45, 51.
Senirkent, 243, 250.
Sıvas, 249, 270, 359.
Sıvas-Şarkışla, 273.
Sibirya, (Güney), 160.
SOĞDLAR VE SOĞD KÜLTÜRÜ, 65, 107, 129, 130, 140, 148, 161, 166, 203, 218, 220-1, 237, 312, 331, 341, bk. İran, Tacik.
Sorgun-Yozgat, 251, 270.
Suşehri, 244.
Süleyman Efendi, Şeyh, 239.

— Ş —

Şarkışla, 249.
Şemseddin Sami, 229.

— T —

TACİKLER VE TACİK KÜLTÜRÜ, 65, 107, 128, 130, 140, 148, 161, 203, 218, 221, 237, 312-3, 331.
Tanrı dağları, 36, 190.
Tavas, 243.
Tefenni, 243, 270.
TELEÜT TÜRKLERİ, 125, 263.
Timkovskiy, 33.
TOBOL TÜRKLERİ, 375.
Tokat-Reşadiye, 217, 244.
Tokat-Saray, 173.
Tonyukuk, (Vezir), 69.
Topkapı sarayı, 95.
Tosya-Kargı, 272.
TUHSI TÜRKLERİ, 190.
TUNGUZLAR, 159.
Turan, Mustafa, 114.

TÜRKLER:
BATI TÜRKLERİ, 47, 83, 138, 161, 166, 175, 190, 203-4, 238, 279, 341, 349, 353, 357, 363, 369, 380, 394.
DOĞU TÜRKLERİ, 161, 190, 222, 375.
TÜRKİSTAN: BATI TÜRKİSTAN, 160, 218, 236.
DOĞU TÜRKİSTAN. 160, 207.
TÜRKMENLER, 371.
Türkoğlu, S., 291.

— U —

Urfa, 245, 272.
Uruz (k.a.), 128, 130.
Uşak, 269.
UYGUR TÜRK KÜLTÜRÜ, 1, 4, 6, 14, 36-7, 63, 71, 75, 81, 87, 89, 95, 101-2, 108, 139, 152, 158, 159, 165, 169, 183-5, 189, 191-3, 203, 205, 209, 213, 218, 223, 231, 239, 297, 328, 335, 337, 351, 365, 387.

— V —

Vambery, H., 400.
Van, 291.
Vladimirtsov, 169.

— Y —

YAĞMA TÜRKLERİ, 190.
YAKUT TÜRKLERİ, 159.
Yalvaç, 272.
Yassıviran, 250.
Yeşilova, 270.

— Z —

Zamahşarî, 332, 357, 367, 373, 380, 397, 401.
Zehir, bk. Ağu, 89.
Zonguldak, 267.

III. ARAŞTIRILAN SÖZLERİN İNDEKSİ

— *A* —

Açkaç, (anahtar), 301.
Aftabı, (kova), 162.
Ağu, 87, 89.
Ağız, ağuz (süt ağızı), 8-9.
Ağrımçık, bk. İrimçik, 31.
Aguri (Korece), (ağız), 9.
Airan (mo.), (ayran), 27.
Ak-nân (f.), ekmek, 39.
Ak-ötmek, (ekmek), 39.
Akça-katık, (ayran), 128.
Ala-may, (karışık yağ), 16.
Alıç kavutu, 360.
Altlık, (sacayak), 293.
Altın ayak sürahi, 176.
Anış, (kaba bıçak), 99.
Ant-ayak, (and kadehi), 172.
Apçil (rus.), maşa), 185.
Araga, (rakı), 29.
-Ayran aragası, " .
Arani, (kazan), 245.
Arıg-süzüg, 297-8.
Arıglıg, (temizlik), 297.
Arınma, süzülme, 298.
Arış, 99.

Arış (Kırg.), (maşa), 235.
Asıg-tusu, (fayda), 314.
Âsî (f.), (bileme), 11.
Âsîyâne (f.), (''), '' .
Âsyâbi (f.), (''), '' .
Aş pişirme, 259.
Aş-başçısı, (aşçıbaşı), 181.
Aş-içkü, 189.
Aş-börü, 375, bk. Döş-pöri.
Aşalandır-, (kaynatma), 363.
Aşırma, (kazan), 272.
Aşıç, (tencere), 15, 239, 259, 265.
Aşıç-kezi, (t.dibi), 260.
Aşıç köpür-, (T. köpürmesi), 264.
Aşkarla-, (haşlama), 343.
Aşla-, (çanak tamiri), 187.
Atala, (çorba ç. ı), 25.
Ataşlık-I: (ıskara), 234.
Ataşlık-II: (kibrit), 129.
Ateşdân (f.), mangal, 282.
Avluk, (işkenbe), 344.
Avuz, bk. Ağız, 9.
Ayaga (mo.), (kadeh), 157.
Ayak-I: (kadeh), 157-9.
Ayak-II: (çanak), 204.
Ayak-III: (ölçek), 165.
Ayax (Yakut.), (kadeh), 159.
Ayakçı, (çanakçı), 169.
Ayaktuu kazan (Kırg.), 292.
Ayan (Gold.), (kadeh), 159.
Aygut, (tarhana ayranı), 395.
Ayıran (mo.), (ayran), 27.
Ayran aragası, (a. rakısı), 29.
Ayruş (Kırg.), (çatal), 227.

— *B* —

Badır-ayak, (ölçek), 166-7.
Badır, patır, (''), '' .
-Bk. Patra (skr.), p'ttr (Soğd), '' .
-Badır (mo.), 169.
Bakars, balvarsn (mo.), 247.
Bakır-geli, (havan), 148.
Baki (f.-Kırg.), (çakı), 101.
Bakraç, 247.
Bakrak, (küçük kazan), ''
Balçak, (kılıç sapı), 89.
Balma, (kazan), 272.
Balma üzüm, 273.
Bamışçı, 186.
Bandik (?), (kibrit), 129.
Barak, (köpek adı), 228.
Bas-ma, 289.
Bası, '' .
Bas-kı, '' .
Baş-ot, (kibrit), 129.
Başak, (''), '' .
Başçı, bk. Aş-başçısı, 181.
Baża-ayak (Kırg.), (kadeh), 73.
Baylavuç, (tava), 217.
Bazlama, 37, 52
Bazlamaç, 52.
Betek, bitek, (petek), 309.
Bendlü bıçak, 97.
Benir, (peynir), 30.
Beynir, (''), 30.
Bıcı, (sucuk), 395.
Bı bıçgu, 87, 97, 105.
Bıç-, 83, 85, 287.
Bıç-gu, 287.
Bıçıglı kesüglü, 85.
Bış-, (Pişmek), 265.

Bışlak, (peymir), 30.
Bışıg, (pişmiş), 380.
Bi, 87, 105.
Bi biçek, (bıçak), " .
Biç-mek, 83, 85.
-Baş b. 85.
-Çiçek b., 87.
-Ekin b., 87.
Biçme ve kesme, 85.
-Üzüm b., " .
Biçek, (bıçak), 79, 81, 97.
-Bedük (büyük) b., 81.
Biçek bilet-me, 91, 105.
Biçek boynı, 93.
Biçek sıma, (b. kırma), 19, 101.
B. tartma, (b. çıkarma), 83.
Biçek-le-di, 81.
Biçeklendi, " .
Biçek yitti, 108.
-Koş b., (çift b.), 101.
-Yitik b., (keskin b.), 85.
Bi-le-gü (?), (bileği), 104-5.
Bilgü, (''), 106.
Bilei, (''), 105.
Bileü, (''), " .
Bilevü, (''), " .
Bilü, (''), 106.
Biryan, bk. Büryan, 331.
Biryan (mo.), (''), ".
Biş-, (Piş-), 30.
Bitek, betek, (süzgeç), 303.
Bizi bol-, (kızar-), 41.
Bozca-aş, (çorba), 25.
Böce, bk. Böce tarhanası, 26.
Böğürtme, (haşla-), 343.
Börtme-I: (''), " .
Börtme-II: Şişme, " .
Bula-, (buğula-), 331.
Buladh-, (''), " .
Bulat-, (''), " .
Bulga-, (karıştır-), 261, 402.
Bulganık, (bulanık), 297.
Bumbar, 327.
Bülöö, (Bileği), 106, 110.
Bülü, (''), " .
Bün, mün, (çorba), 207.
Büryan, bk. Biryan, 331.
Büskeç, (pide), 37.

— *C* —

Can (Uygur), (çanak), 203.
Chan (çin.), (''), " .
Can-kazan, (yol k. ı), 253.
Caba, bk. Çapa, yaba, 227.
Caba-tırmak, (çatal), " .
Car, (kıl-elek), 140.
Carha, (çark), 108.
Carıha, (''), " .
Carık (Kırg.), bk. Yarık, " .
Carimtu (Kırg.), bk. Yarımçık, 384.
Carma, bk. Yarma, 25.
Cerek, yerek, (kaburga), 345.
Ces-elek, (kıl-elek), 140.
Cicik, (meme), 7.
Citi, yiti, (keskin), 108.
Cömce, bk. Çömçe, 219.
Cung (mo.), (kadeh), 205.
Cung (çin.), (fincan), 163.

— *Ç* —

Ça'ayek (çuv.), (fincan), 206.
Çağan-ötmek (mo.), 39.
Çagırlıg ayak, (şaraş kadehi), 165.
Çağırtlan, (ciger kebabı), 335.
Çaha, (çakmak), 119.

Çak (?), " .
Çak-, 65, 119-21, 120.
Çakıl-, " .
Çak-ın-, " .
Çak-la-, çaktır-, " .
Çaka, (çakı), 101.
Çakan, (kova), 219.
Çakıcak, ("), 101.
Çaki- (mo.), 122.
Çakı (mo.), (çengel), 130.
Çalacak, (kibrit), 129.
Çalap-I: (ateş), 247.
Çalap (Kırg.)-II: (ayran), 28.
Çaldut, (bibrit), 129.
Çalgavuç, (tava), 217.
Çalın-, (çakmak), 124.
Çalkağı-I: (kalbur), 143.
Çalkağı-II: (kepçe), 217.
Çalka-, 28.
Çalkama, (ayran), 28.
Çalkap, (kalbur), 143.
Çalkayıcı, ("), " .
Çamuç, bk. Çömçe, 220.
Çan-I: (cincan), 205.
Çan-II: (çanak), 203.
Çanaç-I: ("), 204.
Çanaç-II: (tulum), 205.
Çanç-, (döğ-), 148, 289.
Çançu, (oklağı), 289.
Çançuur-I: (havan), 148.
Çançuur-II: (havaneli), 289.
Çar, (çark), 108.
Çarık-ta-, (bile-), 108.
Çapa. (çatal), 227.
Çapa-tırmık, ("), " .
Çapçak, (süzgeç), 303.
Çap-ma, (yapma), 211.
Çapma kaşık, " .
Çaşka (rus.), 206.
Çavıı, (süzgeç), 304, 308.
Çeçeklik, (çiçeklik), 315.
Çeling ayak, (Çin kabı), 170.
Çemçe, bk. Çömçe, 219.
Çengel (j.dan), 130.
Çerbiş, çerviş, (etsuyu), 338-9.
Çevirme, çevürme, 338-9.
Çıkıt (?), (peynir), 30.
Çıkta-, (etsuyu dök-), 338.
Çılapçı (tü.)), (kazan), 247.
Çılapça (mo.), ("), " .
Çıpka, (süzgeç), 304.
Çıpka-elek, ("), 303.
Çırçır gözlemesi, 53, 375.
Çıtılgı, (çengel), 131.
Çıtlak, (kibrit), 129.
Çiet (?), bk. Çıkıt, 30.
Çim-yig et, 380.
Çim-çig et, " .
Çir, (yağ), 15, 369.
Çirkeme, (pide), 369.
Çit, çiti, (kaburga), 345.
Çivgin, bk. Yivkin, 345.
Çizgiç, (bıçak), 103.
Çoban süzegi, 305.
Çoğlu, (süzgeç), 304, 308.
Çokra-, (kayna-), 263.
Çokrat-, (kaynat-), 363.
Çokurda-, (kayna-), " .
Çomça, bk. Çömçe, 219.
Çomçe, " , " .
Çong ayak, (dolu kadeh), 220.
Çolu, (süzgeç), 304, 308.
Çögen, (tencere), 273.
Çökelek, 29-30.
Çömçe-I: (Kepçe), 211, 213, 218-9.

Çömçe-II: (Ağaç kepçe), " .
Çömçe-III: (kaşık), " .
Çömçek, (su kabı), 220.
Çömçü-I: (Su kabı), 220.
Çömçü-II: (kepçe), 219.
Çömiç (Kıpçak), " , 220.
Çömüç (Kırg., Kıpç.), " .
Çömür-, (Kırg.), (batır-), " .
Çöngek (Çigil), (kepçe), 224.
Çötürge, (kaburga), 345.
Çöz-I: (İşkenbe yağı), 344.
Çöz-II: (İçyağı), 15.
Çuçuktuu, (sucukluk), 394.
Çumça, bk. Çömçe, 219.
Çumçe (f.), " , 219.
Çuvşa-, (kayna-), 365.
Çümüç (Anad.), (kepçe), 220.

— *D* —

Dağan, bk. Tağan, 242.
Dalazla-, bk. Talat-, 361.
Dambura, (demir elek), 143.
Damızlık, (maya), 23.
Dandırma, bk. Tandır-, 367.
Deli-kız, (kaşak), 211.
Deste-seng (f.), (soku), 153.
Dığan, bk. Tağan, 242.
Dığan koycak, (sacayak), 293.
Dığıl, (kaynamış darı), 43.
Dibelcek, bk. Dibek-elçek, 155.
Dibelek, (dibek), 149.
Dil peyniri, 32.
Diren, bk. Dirgen, 227-9.
Diren-yaba, (çatal), 229.
Dişe-, bk. Tişe-, 178.
Dizgeç, bk. Düzgeç, 233.
Don yağı, bk. Tong yagı, 14.
Döğeç, (havan, h. eli), 154.
-Yassı d., " .
Dönerge, (bileği çarkı), 108.
Döş-böri, bk. Aş-böri, 375.
Dövçe, (döğeç), 155.
Dövecek, (") , " .
Döveç, (") , " .
Duğba, (çorba adı), 25.
Dügeç, (döğeç), 155.
Dürüm, bk. Türmek, 37.

— *E* —

Eb, (ev), 71.
Ed, edh, (et), 377.
Ediş, bk. İdiş, 190.
Eğdü, iydi, (bıçak), 79, 89.
Eğiş, (Tandır e.i), 49, 281, 289.
Eğri, (") , 49.
Eğşimik, (peynir), 32.
Elce, bk. Elice, ellice, 249.
Elçek, (döğeç), 155.
Elenen, (ince elek), 139.
Elenti, (kalburaltı), 146.
Eleşke, (mantı), 385.
Eleyici, (kalbur), 143.
Eleymen, (ince elek), 139.
Eldeç, (döğeç), 155.
Elge-mek, (elemek), 135, 137.
Elgedi, (") , " .
Elgeldi, (") , " .
Elgek, (elek), 138.
Elgüçe (mo.), (çengel), 131.
Elice, elce, ellice, 249.
Elice-I: (kazan, sepet), 273.
Elice-II: (kulp), 249.
Emçek, (meme), 5, 7.
Emçek-başı, " .
Emlik, (süt kuzusu), 8.
Emrül-, (durulma). 263.

Encik, (küçük kazan), 274.
Enik, bk. Encik, (küçük), 247.
Erpit-, (eti erpit-), 265.
Esberi (?), (çörek), 53.
Esberi, bk. Aş-böri (?), 575.
Esiç, bk. Aşıç, 239.
Eşkü, (elek), 139.
Eş-me, (taşma), 263, 266.
Eşiç, bk. Aşıç, 239.
Eşiççi, (kazancı), 254.
Eşkine, bk. İşkene, 338.
Etcil, etşil, (etseven), 335.
Etçi, (kasap), 337.
Etkeldü (Kırg.), (etsuyu), 338.
Etlen-, (et sâhibi ol-), 337.
Etlik koy, (kesimlik koyun), 337.
Etlik kişi, (şişman), " .
Etmek, ötmek, (ekmek), 36-7.
-Bişmiş e., 37.
-Kara-e., (darı ekmeği), 41.
Etsek, (etseven), 335.
Evreç, (kebap şişi), 234.
Eye, eğe, (kaburga), 345.

— G —

Gal (mo.), (ateş), 122.
Gebre aşı, 27, 394.
(-geç) eki, 301.
Geçinti, (kalburaltı), 146.
Gelberi, (eğiş), 49.
Ger-, ker-, 134.
Gergede, (kazan), 244.
Gırba (kalbur), 143.
Gırbal (f.), 140-3.
Gırbal-i ferâhçeşm, (f.), 143.
Gırbil, bk. Gırbal, 141-3.
Girde (f.), Kirde (ar.), (yufka), 53.
Girge, (kazan), bk. Kürge, 244.
Goza, (kalbur), 143.
Gozal, (") , " .
Göce tarhanası, 26, 395.
Göden-bumbarı, 328.
Gömbe, 331, bk. Gömme.
Gömeç, bk. Kömeç, 51, 387.
Göpeli, bk. Küpeli, 245-6.
Gövertmeç, (ayran), 28.
Göyün-, (yanmak), 67.
Göynük, (yanık), " .
Gözel, bk. Gözer, 143.
Gözer, (büyük elek), 141.
Gözleme, bk. Közleme, 52-3.
Gözlemeç, 52.
Gözlüce, (işkenbe), 344.
Grut, gurut (mo.), (kurut), 33.

— H —

Hadırgeç (?), (ıskara), 234.
Haaga, (Tunguz), (kadeh), 236.
Hâjgân (f.), (kazan), 236.
Haran, (kazan), 245.
Harani, (") , " .
Haranlı, (") , " .
Halle, (") , " .
Hâven (f.), (havan), 148.
Hâven-deste (f.), (döğeç), 155.
Hav-la-, (kav-la-), 127.
Herani, (kazan), 245.
Hille, (") , " .

— I —

Ibrık (ar.), (ibrik), 193.
Irga-, 133.
Irgal, " .
Irgak, bk. Yırgak, " .

Irgak-I: (çengel), " .
Irgak-II: (olta), " .
Irşık, (has ekmek), 39.
Isın-, 67.
Isıt-, " .
Ivrık-I: (ibrik), 179, 191-3.
Ivrık-II: (sürahi), " .

— *İ* —

İç-et, (et zarı), 337.
İçegü yağı, (içyağı), 14.
İçki, bk. İçkü, 189.
İçki tutguçı, (sâki), 192.
İçkü-I: (kadeh), 189.
İçkü-II: (içki), " .
İdi, iti, (koku), 264.
İdiş, bk. İdhiş, ediş, 190-1.
İdhişlig suv, 183, 192.
İdişlig, (kadeh sahibi), 170.
İlgeç: (1. Çengel; 2. kanca), 131.
İlgüç, " .
İlgek, " .
İlgi, " .
İlgik, " .
İlgük, " .
İlgis (Koybal), " .
İlik, " .
İlişki, irişki, (sucuk), 395.
İlki, (dibek), 149.
İngek yagı, (inek y.ı), 165.
İrim, (girdâp), 31.
İrimçik, (peynir), 30.
İremçik, ("), " .
İrinti, (kalburüstü), 146.
İrişki, ilişki, (sucuk), 395.
İsiç, bk. Aşıç, 239.
İsig aş, (sıcak aş), 67.
İsig suv, " .
İsin-, (ısın-), " .
İsit-, " .
İşiç, bk. Aşıç, 239.
İşiççi, (kazancı), 254.
İşkembe, işkenbi, 343.
İşkene, (et suyu), 338.
İti, yiti, (keskin), 108.
İtik, (") 89, 91-3, 108.
İti-, (bilemek), 108.
İti, (kazan kokusu), 264.
İydi, eğdü, (küçük bıçak), 79.

— *K* —

Ka-, (kat-, yığma), 265.
-gaç, -kaç, 301.
Kadan, (çengel), 133.
Kafçe (f.), (kepçe), 220.
Kagrul-, (kavrul-), 352.
Kagur-, (kavurma), 333.
Kagurma, (kavurma), 350-1.
Kagurmaç, (kavurmaç), 353.
Kagut-I: (kavut), 355.
Kagut-II: (helva) 355.
Kak, (kuru), 380.
Kakla-, (kurutmak), 393-4.
Kak-et, (kuru et), 380.
Kakaç, ("), " .
Kakak (mo.), (") , " .
Kakırım, (yoğurt-kımız), 24.
Kakuk, bk. Kak, 280.
Kalaç, (somun), 39.
Kalay-kaşık (Kırg.), 211.
Kamıç-I: (kaşık), 208, 213, 219.
Kamıç-II: (kepçe), " .
Kamıç-la-, " .
Kamış, bk. Kamıç, 237.
Kançal, (düz kaşık), 213.

Kangal, (kazan), 274.
Kara-buğday, (çavdar), 43.
Kara-etmek, (kara ekmek), 41.
Kara-yülek, bk. Yüle-, 112.
Karın at-, (İskenbeye atış), 347.
Karmak, bk. Karmuk, 133.
Karmak-I: (çengel), " .
Karmak-II: (olta), " .
Kartal et, (parça et), 337.
Kaskan, bk. Kazgan, 237.
Kasn, kesn (mo.), (kazan), 237.
Kaşık, kaşuk, 209.
Kaşık-la-, 208.
Kaşıklama, (k. sepeti), 216.
Kaşık ağızlığı, (k. kabı), 215.
Kaşuklug ayak, (k.lı kadeh), 212.
Kaşıktay, (k. kadar), 316.
Kaşla-, (haşlama), 341.
Katık-I: (ayran, yoğurt), 28.
Katık-II: (maya), 55, 56.
Katık-III: (yemek terbiyesi), " .
Kav, 125-6.
Kav-la-, 127.
Kavagu, (kav), 125.
Kavlık-I: (kav), 125-6.
Kavlık-II: (çakmaklık), 129.
Kavlukça, (") , 128.
Kavır-, (kavurma), 352.
Kavurcak, (kavut tavası), 369.
Kavurdak, (kuşbaşı kebap), 355.
Kavurga-I: (et kavutu), 359.
Kavurga-II: (Un kavutu), 360.
Kavurgeç, (kavut tavası), 269.
Kagur-, (kavurma), 350.
Kavurmaç, 353.
Kavut, 350.
Kayan, (bileği), 110.
Kayna-, kaynat-, 261.
kaynar, " .
Kayın-, " .
Kaynak, (bileği), 110.
Kaynakma, (kazan), 274.
Kaynar aşıç, 266.
Kaynatlı, (tencere), 269.
Kaynatma, (kazan), 250, 274.
Kayra-, (bile-), 109-10.
Kayrak, (bileği), 109.
Kayrak-la-, (bile-), 110.
Kazağı, (övendire), 217.
Kazan aş-, (pişirme), 267.
" bulgagucı, (k. karıştırıcı), 261.
" enciği, 274.
" -kamış, (kazan kepçesi), 218, 237.
Kazan-kara, (midye kabuğu), 251-270.
Kazan-kaya, (") , " .
" -kocası, (kepçe), 218, 257, 261.
" koy-, 257.
" -köösü (Kırg.), (k.karası), 260.
" -kulağı, (k.kulpu), 237-8.
" -kulpu, (gökkuşağı), 270.
Kazancı-I: (dilenci), 271-2.
Kazançı-II: (aşçı) (Kırg.), 253.
Kazançı-III: (k. yapan), 237, 253.
Kazançı -IV: (k. tamircisi), " .

Kazancık, (oyuk), 238.
Kazgan-I: (sacayak), 250, 293.
Kazgan-II: (kazan) 236-8.
Kazgancık, (kazancık), 247.
Kazgançı, (kazancı), 237.
Kebe, (tandır keçesi), 47.
Kedhir-, (et kurutma), 381.
Kedhril- (''), '' .
Kefçe (f.), 218, 220-3.
Kemdük süngük, (etsiz kemik), 367.
Kemi-r- (tü.), (kemirme), 367.
Kemi-le- (mo.), (''), '' .
Kemirgen süyük, '' .
Kemür-, '' .
Kengeş-ayak, (kurultay kadehi), 173.
Kengir (?), (kevgir), 224.
Ker-, ger-, 134.
Kere-yağı, (tereyağı), 14.
Kergiç (Kırg.), (çengel), 134.
Kes, (kalburüstü), 146.
Kesigli, 85.
Kesik, (peynir), 32.
Kesmik, (süt k.i), 9.
Kesmük, (''), '' .
Kesn, kasn (mo.), (kazan) 237.
Keş (f.), (peynir), 33-4.
Keşken, (oklağı), 288.
Kete-I: (yağlı çörek), 53.
Kete-II: (çakmak) (mo.), 122.
Kete-yin güri (mo.), (ç. taşı), 122.
Kevgir, 224.
Kez-I: (kazandibi), 260.
Kez-II: (ok kezi), 103.
Kezlik-I: (kazan dibi), 260.
Kezlik-II: (çakı), 101-3.
Kestik (Kırg.), (''), '' .
Kıl-elgek, (süzgeç), 305.
Kılağı, 93, 110.
Kılağılı, '' .
Kılağısız, '' .
Kılau, kılav, (kılağı), '' .
Klau-la-, (kılağıla'), '' .
Kıngarak, (aşçı bıçağı), 99.
Kıngrak, (''), 97.
Kıngırak, (''), '' .
Kırdağuç, kırdavuç, (eğiş), 49.
Kırkbayır, (işkenbe), 344.
Kırmacı, (kaşıkçı), 211.
Kıskaç (kıs-kaç), 301.
Kıskı, (ıskara), 234.
Kısma, (çakı), 101.
Kışlag, 216.
Kıy-, kıy-tur-, 368.
Kıyma kıyma, 369.
Kıymaç, (börek), '' .
Kıyma-ügre, (erişte), 368.
Kız-, kızıt-, kız-dur-, 69.
Kızıttı tanurnı, 47.
Kibe, (işkenbe), 344.
Kiçirek kazgancuk, 247.
Kik-, (bile-), 111.
Kile, (havan), 149.
Kirbal (ar.), (kalbur), 140-3.
Kirde (ar.), (yufka), 53.
Kitleme, (çakı), 101-3.
Kizip, (havan), 149.
Ko, (kav), 127.
Koçıngar-başı, (koçbaşı), 265.
Koğ, (kav), 127.
Kogur-, kovur-, (kavur-), 350.
Kogurmaç, (kavurmaç), 353.
Kogut, (kavut), 355.
Komec (f.), bk. Gömeç (tü.), 51.

Konak, (darı), 41.
Koncıkla-, (darı yeme), 43.
Kor-I: (ateş), 23.
Kor-II: (maya), " .
Kor közü, (ateş), 371.
Korluk-I: (maya), 23.
Korluk-II: (testi), " .
Korluk-III: (mangal), " .
Koş, (çift), 101 v.d.
" , biçek, 101-2.
" , bilezik, " .
" , meme, " .
" , -köörük, (ç. körük), 279.
Koşa badem, 102.
Kogur-, (kavurma), 350.
Kögüs, (meme), 8.
Kökö-cung (mo.), (hakan kadehi), 205.
Köm-, (gömmek), 371.
Kömeç-I: (gömeç), 341, 339.
Kömeç-II: (ekmek), 49.
Kömkörmölüü-kazan, (Kırg.), 253.
Köngüllüg idiş, 253.
Köörük (Kırg.)-I: (körük), 279.
Köörük (Kırg.)-II: (Demirci k.ü), " .
Körükçü, " .
Köörükçü (Kırg.), " .
Körükle-, 279.
Köseği-I: (yanan odun), 284.
Köseği-II: (eğiş), 49, 284.
Kösegü, (") , " .
Kösere, (bileği çarkı), 111.
Köser-le-, (çarkla-), " .
Kösre-I: (çevirme), " .
Kösre-II: (Bileği taşı), 106.
Kösre-, (") , " .
Köy-, (yak-, yan-), 67-9.
Köyür-, (") , 67, 120.
Köz, (ateş), 52, 131.
Köz etmegi, 375.
Köze ür-, (üfleme), 279.
Közer, (büyük elek), 141.
Közleme, (korda pişirilen), 52.
Közlemeç, (") , " .
Közmen-I: (korda pişen), " .
Közmen-II: (gömme), 371.
Kpçky (Soğd.), (kepçe), 220.
Kumaç (f.), (gömeç), 51.
Kudruk, kudhruk, (kuyruk), 101.
Kugur-, (kavurmak), 350-1.
Kulaklı, (kulplu), 245, 249.
Kulaklı kazan, 275.
Kulan, (yaban atı), 252.
Kumgan, (kova), 162.
Kuncidan (f.), (kaynat-), 341.
Kur-kuşak, 176.
Kurluk, bk. Korluk, 23.
Kurug-ayak, (kuru kadeh), 186.
" -kaşuk, 215.
Kurut, 27, 29-30.
-Kara-kurut, 34.
Kuu, (kav), 126.
Kuurcuk, (buğday kavutu), 360.
Kuurdak, bk. Kavurdak, 360.
Kuurma, bk. Kavurma, 360.
Küçürek, bk. Kiçirek, 247.
Kümeç, bk. Kömeç, 341.
Künçit, (susam), 352.
" - yağı, 67.
Küpeli, (kulplu), 245-6.
" - kazan, 275.

Kürge, kürgü, (su kabı), 244.
Küri-le-, 339, 371-3, 384.
Kürp-le-, 373, 384.
Küskü, (maşa), 283-4.
Küw, (kav), 126.
Küzegü, bk. Köseği, 77.

— *L* —

Lan (çin.), (hastalık), 352.
Lor, (süt kesmiği), 33.

— *M* —

Mantı, 237.
M. kazanı, " .
Man-tou (çin.), (mantı), 384.
Mantuu, (Kırg.), (''), " .
Mantuuçı, (''), (mantıcı), " .
Masl (ar.), bk. Tarhana, 26.
May (fi.-Kırg.), (yağ), 16.
-Ala-may, (karışık yağ), " .
Maylu et, (yağlı et), " .
Mengi, mingi, (beyin), 388-9.
Mengi-ledi, (beyin yedi), " .
Mocu, (sacayak), 292.
Mün, bün, (çorba), 67, 207.
-Özlüg mün, (yağlı çorba), 16.
Müngüz, (boynuz), 211.

— *N* —

Nihâle (f.), (sacayak), 293.
Nıjdağ (?), (bileği), 112.
Nıkra (?), (kazan), 245.

— *O* —

Od, ot, (ateş), 65, 67, 124.
Od közü, 371.
Od vermek, (yak-), 69.
Od yakma, 69-70.
Oda ur-, 117.
Odhu-, bk. udhı-, 75.
Odun, bk. Otung, 265.
" ka-, (odun yığma), " .
Oğmaç, bk. Omaç, 375.
Okla, (oklağı), 287-8.
Oklaa, (''), " .
Oklaaç, (''), " .
Oklağ, (''), " .
Oklağı, (''), " .
Oklağaç, (''), " .
Oklağu, oklavı, (''), " .
Oklavaç, (''), " .
Omaç, 52, 375.
Oot, bk. ot (ateş), 89.
Organ, urgan, 8.
Osguç, (kasap bıçağı), 99.
Ot, bk. Od, 45, 127.
Ot-I: (ateş), 45, 65, 67.
Ot-II: (kızıl), 120.
Ot-III: (ağu, zehir), 77.
-Baş-ot, (kibrit), 129.
Ot çak-ıl-, ot çak-la-, 120, 122.
Ot ormı, (tandır), 45.
Ot öçti, (a. sön-), 73.
Ot saçır-, (sıçra-), 121.
Ot tut-, tutuş-, 77.
-Tutaşlı - ot, 126.
Ot yalını, (a. alevi), 73.
Ota-, (yak-), 69.
Otat-, (''), ' '.
Otluğ, bk. Otluk, 124.
Otluk-I: (odlu, ateşli), 69-70.
Otluk-II: (çakmak), 124.
Otlug kıl-, 121.
Ottık taş (Kırg.), Çakmak taşı), 125.
Ottuk (Kırg.), (çakmak, " .
Otung, (odun), 67-9.

Öç-, (sönmek), 73, 285.
Öçür-, (söndür-), 73, 77, 385.
Öçürgüç-I: (maşa), 285.
Öçürgüç-II: (baca kapağı), " .
Öden, (işkenbe), 344.
Öfke, övke, (ciğer), 333.
Ögürge, (kaburga), 345.
Ölgöçö (mo.), bk. İlgüç (tü.), 130.
Ölütlük, (mezbaha), 338.
Öpke, (ciğer), 333.
Örgüç, (sacayak), 291.
Örgüç-len-, " .
Ört, (ateş), 285.
Ört yalın, 69.
Ört-, (yan-), 69.
Örtçe, (ateş gibi), " .
Örten-, (yan-), 69, 120.
Örtengey, 71.
Ört-len-, 69.
Ötmek, etmek, (ekmek), 36-7.
Ötmek (mo.), (ekmek), 39.
-Çagan-ötmek, (ak ekmek), " .
Övke, (ciğer), 135, 333.
Öygen, öyken, (") , 333.
Özlek, (bileği), 108.
Özleme-I: (külde pişirme), 373.
Özleme-II: (Kül ekmeği), 338.
Özlüg, (yağlı), 16.
" - aş, (yağlı yemek), 16.
" - mün, (y. çorba), " .

— P —

Parha (?), (kazan), 245.
Pâtra (skr.), bk. Badır (tü.), 167.
Pay, et payı, 335.
Peç (rus), (fırın), 47.
Penir, bk. Peynir, 30.
Pıçak, bk. Bıçak, 95.
" - sorkuçı, (b. püskülü), " .
Pış- , (pişmek), 204, 265.
Pışrul-, " .
Piçek, (bıçak), 81, 91.
Piş-, pişir-, 30.
P'ttr (soğd.), bk. Badır (tü.), 167.
Püs, (darı kavutu), 43.

— S —

Sa'a- (mo.), (sağmak), 7.
Saba, (kırmız tulumu), 56.
Sac, (ocak sacı), 387.
Sacayak, 291.
Saçı, saçu, 389.
Saçıcak, (sacayak), " .
Saçış, (sacayak), " .
Saçıt-, 329.
Sağyağ, (tereyağı), 13.
Sağa (mo.), (sağmak), 7.
Sâgar (f.), bk. Sağrak, 194.
Sagır (tü.), " , " .
Sağrak-I: (kadeh), 193-4.
Sağrak-II: (sürahi), " .
Sağrak sürme, 199.
Sağrakka tegme, 186, 195.
Sağrak tolu, 197.
Sagur-, (suyunu çek-), 34.
Es-sahire (ar.), (sağrak), 194.
Sakaç-I: (sac.), 387.
Sakaç-II: (ocak), " .
-Kara-sakaç, 51.
Saku (Ostyak), (çakmak), 122.
Salçı biçek, (aşçı bıçağı), 97.
Salgı, salkı, (döğeç), 155.
Sân (f.), (bileme), 111.
Sanaç, bk. Testi, tulum.

Sandal (Kırg.), (mangal), 282.
Sanç, bk. Çanç-, 148.
Sançma-I: (biçme), 85, 87, 134.
Sançma-II: (sokma), " .
Sançma-III: (arı sokması), " .
Sançığ, (çengel), 134.
Sanıç, (sivri tabanlı), 12.
Sanıç, bk. Senek, 342-3.
Sap-I: (sap), 91, 95.
Sap-II: (kulp), " .
Sap-III: (kepçe) (Uygur), 364.
Saplak, (kepçe), 224.
Sarad, (iri kalbur), 145.
Sarı-yağ, (tereyağ), 14.
Sarmal-, (tutmaç süz-), 402.
Satır (ar.), (et satırı), 172.
Savrak, (kap), 275.
Sayacak, (sacayak), 389.
Sele, (sepet), 345.
Sele-, (kalburlamak), 146.
Semir-, semri-, (semizlen-), 16.
Semriş-, semrit-, ("), " .
Senek, (sivri tabanlı testi), 342, 346.
Sepetlik, (kaburga), 345.
Serîd (ar.), bk. Tirid, 401.
Sermet-, (tutmaç süz-), 402.
Sernik (?), (kibrit), 129.
Sı-ma, (karma), 101.
Sıçık, bk. Sucuk, 394.
Sır, (sır, boya), 187.
Sırla-, sırlan-, sırlat, 169, 187.
-Ayak sırla-, (çanak sırla-), ".
Sır-ayak, (sırlı çanak), 166, 169.
Sır-kaşık, 211.
Sırlıg, (sırlı), 169.
Sırlıg-ayak, 169, 187.
Sış, şış, (şiş), 395.
Sızgır-, (yağ erit-), 15.
Sibek, (el değirmeninde), 114.
Sibek deliği, (") , 115.
-Üst sibek, " .
Sinçü, (pide), 37.
Siyer, (kaburga), 345.
Sogu, Soğu, bk. Soku, 155.
Sogum, bk. Sokum, 394.
Soğıık, (bıçak), 103.
Sogut-I: (Sucuk), 327, 391.
Sogut-II: (bağırsak dolması), " .
Sok-, -I: (döğmek) 327, 352.
Sok-, -II: (sok-), " .
Sokı-, (döğmek), 148, 151, 352.
Sokta, soktu, (sucuk), 394.
Soktu, (bağırsak dolması), 32.7
Soku-I: (Büyük dibek), 38, 149.
Soku-II: (döğeç), 155.
Soku-III: Dibek tokmağı, 155.
Sóku-başı, 150.
Soku-taşı, 38, 149-50.
Soku-eli, (döğeç), 155.
Sokku, bk. Soku, 150.
Sokum, (etlik hayvan), 394.
Sokuş, bk. Dolma.
Solku, (dögeç), 155.
Sor-, (emmek), 304.
Soravcı, (süzgeç), " .
Sorguç, 95.
-Pıçak sorguçı, " .
Sosya, (çakı), 103.
Soya, (") , 101-3.
Söğülme-I: (haşlanma), 391.
Söğülme-II: (Pişir-), 393.
Söğlün-, söklün-, (haşlan-), 391.

Söglündü, (kebap), 393.
Söğüş, sögüş, 389, 393.
Sökleme, (et haşlaması), 389.
Söklün, (haşlan-), 389.
Söklünçü, (kebap, haşlanma), 389-91.
Sökü̇ş, bk. Söğüş, 389.
Sölençü, bk. Söğüş, 391.
Söngük, bk. Süngük, 367.
-Etsiz söngük, (kemik), 338.
Sövlünçi, bk. Söklünçü, 391.
Suei (çin.), (su), 65.
Sucuk, bk. Suçuk, 325.
Suçuk, (bağırsak dolması), 325, 327.
Suçuh, bk. Suçuk, 394.
Sudh- (Peyniri sızdırma), 35.
Suğlu, (kebap şişi), 234.
Suğluk, (bıçak), 103.
Suğu (mo.), (bıçak), " .
Sulak, (süzgeçli kap), 307.
Suluk yugrat, (sulu yoğurt), 215.
Susgu (Kırg.), süzgü, 302.
Suv, (su), 89.
Suvsuş, (sulu ayran), 28.
Suzgu (Kırg.), kepçe, 223.
Süci, (şarap), 200.
Süngük, bk. Söngük (kemik), 338, 367.
Süpür-, süpürge, 287.
Sürgüç, (kibrit), 129.
Sürme, (içki), 380.
Sürtme, (kibrit), 129.
Sürtük, ("), " .
Süz-, (süzmek), 295, 299.
Süz-ün-, süz-düş-, süz-tür-, 295-9.
Süzek, 299.
-Çoban süzeği (Galium ap.), 309.
Süzgeç (süz-geç), 301-2.
Süzgü, 301.
Süzgüç, 302: (süzgeç).
Süzme, (süzgeç), 302.
Süzük, süzüklük, 295-7.
Süzük köngül, 298.
Süzük-turuk, (insan ruhu), 298.

— Ş —

Şaku (Ostyak), (çakmak), 122.
Şama (f.), (kibrit), 129.
Şappak (Kırg.), (çakmak), 122.
Şapşak, (döğeç), 156.
Şar, (çark), 108.
Şevar (Çuvaş), (süt ağızı), 9.
Şeytan tırnağı, (çengel), 134.
Şiş, sış, (şiş), 233.
Şinaha (mo.), (kaşık, kepçe), 224.
Şişe tak-, (kebabı), 397.
Şişe tev-, (") , " .
Şor, (çark), 108.

— T —

Taba (tü.), (tava), 357.
Taba (mo.), (") , " .
Tağan, Bk. Dağan, dığan.
Tağan-I: (kazan), 241.
Tağan-II: (tencere), 243.
Tağan-III: (tava), 242.
Tak-, (eti şişe t.), 223.
Talat-, (kavurma), 361.
Talazla- dalazla, (") , " .
Talkan, (kavut helvası), 361-2.

Tamdır (tü.), (tandır), 45, 47.
Tamdır-başı, (”), ” .
Tamdu, (âlevli), 45.
Tamduk, (”), ” .
Tamdur-, (yandır-), 45, 71, 73.
Tamtur-, (”), ” .
Tamu, (Cehennem), 45, 71.
Tandır kebesi, (t. keçesi), 47.
Tandırla-, 397.
Tandırma, (kızartma), 367.
Tang, (çin.), (elek, ölçü), 139.
Tanggı tangkı (Çin.?) (tencere) 242.
Tangız-, (ciğerin kabarması), 333.
Tanta (?), (ince elek), 139.
Tanur (F.-tü. mo.), (tandır), 47.
Tanurla-, (tandırla-), 397.
Tarak, bk. Turak, 11.
Tarak-I: (koyu süt), ” .
Tarak-II: (maya), ” .
Tarhanah, (tarhana), 399.
Tarı bört-, (darı haşla-), 343.
Taş, bk. Dış, 266.
Taş-, taşur-, ” .
Taşıtkan, (taşan tencere), ” .
Taş-çemçe, (kepçe), 224.
Tavar, (mal), 179.
Tavarlık, 315.
Tay-çuçugu, (tay sucuğu), 394.
Tebûrek (f.), (kalbur), 145.
Tegirmen, 108.
Tegirmen tişeldi, ” .
Teleme peyniri, 35.
Temçi, (kaburga), 345.
Temirten, (kör bıçak), 99.
Tenûr (f.), (tandır), 45.
Tenûre, tennûre (f.), (”), ” .
Tep-, 149.
Tepir, (yassı kalbur), 143.
Terf (f.), (peynir), 34.
Tergi, (sofra), 177.
Terhîne (f.), (tarhana), 399.
Terhûvîne (f.), (”), ” .
Tev-, (eti şişe diz-), 233.
Tevar-sölençi (Çuvaş), (tuzluk), 314.
Tewsi, (tepsi), 172.
Tıngırdak, (döğğç), 154.
Tilki (?), (kepçe), 224.
Ting (?), (soku), 153.
Tirid, 378.
Tirid köp-, (t. in çoğalması), 401.
Tirem (f.), (dibek), bk. Soku,
Tist (f.), bk. Teşt (tü.), 273.
Tist-I: (kazan), ” .
Tist-II: (büyük leğen), ” .
Tişer-, dişe-, (bile-), 89, 107.
Toğka aşı, bk. tovka, toyka, 25.
Togan, (büyük kazan), 241-2.
Toga'an, (mo.), (kazan), 241.
Togaan gori (mo.), (taş kazan), ” .
Togaa kara (mo.), (kazan karası), 241, 260.
Togaan kösün (mo.), (kazan köpüğü), 264.
Toğrıl (?), (bağırsak dolması), 327.
Tok (korece), (kazan), 241.
Tokaç, (döğeç), 154, 156.
Tokum, 99.
Tokum yüzme, (hayvan yüz-), 101.

Toltur-, toldur-, (doldur-), 185.
Tola-ayak, 185.
Tola-çağır, " .
Tolu, bk. Dolu, 185.
Tolu-I: (dolu), " .
Tolu-II: (kadeh), " .
Tolu-idiş, " .
Tolu - sağrak, 197, 200.
-Sağrak tolu, " .
Tong yağ, (don yağı), 35.
Tonggıralc, (tıraş bıçağı), 99.
Topık, (topuk), 368, 379.
Topık süngük: (1. Ayalc kemiği. 2. Paça), " .
Toplu, (kepçe), 224.
Torko-elek, (kıl-elek), 140.
Toşgur-, (doldur-), 185, 204.
Tukak, (kapalc), 309.
Tumbuş, (işkenbe), 344.
Turak, (koyu yoğurt), 23.
Turık (?), (maya), 23.
Turmanı sok-, (Turpu döğ-), 151.
Tutma, (ayran), 28.
Tutaş-, (tutuş-), 121.
Tutaşlı ot, 126.
Tutuş-, " .
Tutuşturguçı, (kav, kibrit), ".
Tuz tadış, 317.
Tuza banma, 317.
Tuzluk-I: (terbiye), 24.
Tuzluk-II: (tuzlu), " .
Tuzluk-III: (tuz kabı), " .
Tuz sok-, 151.
Tuz ursun, (beddua), 31, 317.
Tükel iç-, (tamam iç-), 183.
Türmek, (ekmek dürümü), 37.
Türmeklen-, " .
Tüt-, 76-7.
Tüzül-, (düzül-), 179.

— *U* —

Uca, (sırt, döş kemiği), 317.
Udhı-, (uyuma, durulma), 75.
Udı-, (" , sönme), " .
Udıtma, udhıtma, (peynir), 31.
Uğma-, (ufalama), 377.
Uğmaç, bk. Oğmaç, umaç, 375.
Umaç, " , " .
Unda'an (mo.), (ayran), 28.
Uracak, vuracak bk. Döğeç.
Urda (?), peynir, 32.
Urgan, bk. Organ, 8.
Ut-taşı, bk. ot-taşı, (çakmak taşı), 125.
Utluk, (otluk)-taşı, (") , " .
Uygan yogurt, (yağsız y.), 21.
Uyup, (sulu yoğurt), " .

— *Ü* —

Üçayak, bk. Sacayak, trivet, 299.
Üdürgü, (keskin bıçak), 93.
Üf-le-, bk. ür-, 278-9.
Üfürgeç, (körük), " .
Üle-, yüle-, (büle-), 112.
Ülegü, (ustura), " .
Ülgüç, (") , " .
Ülüş, 335. Bk. Pay.
Üzlen-, I: (taşma), 266.
Üzlen-, II: (Yemeğin üst yağı), 16.

— *Y* —

Yaba, (çatal), 227.
Yaba-kaşık, (") , " .

Yahnı, yaknı, 341.
Yhnyy (Soğd.), (yahnı), " .
Yağrı, yakrı, (yağ), 14.
Yakar, (kibrit), 19.
Yaknı, bk. Yahnı, 341.
Yalağan, (yalaycı), 186.
Yalağuç, (yassı kaşık), 229.
Yalavuç, (''), 213.
Yalga-, (yala-), 186.
Yalın, 69, 71-3, 76.
Yamçı, (kör bıçak), 93.
Yamıl-, (körleş-), 112.
Yanar, (kibrit), 129.
Yanarca, (''), " .
Yaruk çanak, (kırık ç.), 170.
Yarımçuk, bk. Carimtu (mo.), 384.
Yarımçuk piş-, (yarım piş-), " .
Yaşın at-ma, 120.
Yaşna-, " .
Yavgan-I: (yağsız, yavan), 20.
Yavgan-II: (Yağsız yoğurt), " .
Yaylag, 216.
Yaz-ok, (yaz eti), 381.
Yegü-içkü, (yeme-içme), 189.
Yemişlik, 315.
Yerek, (kaburga), 345.
Yerküç, (eğiş), 49.
Yig, yigli, (çiğ), 380.
Yilik, (ilik), 367.
Yinçi, (yağ?), 35.
Yiti, (keskin), 108.
Yiti kılıç, (''), " .
Yiti-, (bile-), " .
Yitig, (keskin), 89-93, 108.
Yitigrek, (çok keskin), 109.
Yitik biçek, 93.
Yitti, (keskin), 108.
Yivkin, (besleyici), 15.
Yoğrı, 204-5.
Yoğrı-çanak, " .
Yoğurguç, (oklağı), 289.
Yongaç- (yon-gaç), 301.
Yöre, (civar), 328.
Yörge-, (sar-, dola-), " .
Yörgemeç-I: (dolma), 328.
Yörgemeç-II: (Bağırsak), 344.
Yörgemeç-III: (İşkenbe), " .
Yörgöm, (İşkenbe), " .
Yugrat, bk. Yoğurt, 19-21.
-Suluk yugrat, (sulu y.), " .
Yuğurguç, bk. Yoğurguç, 289.
Yula, (lamba), 124.
Yula yalını, 71-3.
Yumuca, (çakı), 101-3.
Yumur (?), (yoğurt), 24.
Yumuş, (''), " .
Yügürd-, (izle-), 118.
Yüle-, yüle-t-, (bile-), 112.
Yülek, (keskin), " .
-Kara-yülek, (çok keskin), " .
Yüligü, bk. Yülügü, " .
Yülü-, (bile-), " .
Yülügü, (ustura), 104.
Yülüvüç, (''), 112.
Yürek, bk. Cürek, öpke, 333.

— Z —

Zilve (?), (kibrit), 129.
Zokku, bk. Soku, 154.