



**YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ**  
**YÜZÜNCÜ YIL UNIVERSITY**

**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ DERGİSİ**  
**JOURNAL OF SOCIAL SCIENCES INSTITUTE**

**S B E**

**YIL / YEAR : 2003 SAYI / VOLUME : 5 BAHAR / SPRING**

## YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ DERGİSİ

### Sahibi

Yüzüncü Yıl Üniversitesi  
Sosyal Bilimler Enstitüsü Adına  
**Doç. Dr. Alaattin KARACA**

### Editörler

Doç. Dr. Alaattin KARACA  
Yrd. Doç. Dr. Süleyman ELMACI

### Yayın Kurulu

**Enstitü Yönetim Kurulu**  
Prof. Dr. Muhsin MACİT  
Doç. Dr. Abdülhamit TÜFEKÇİOĞLU  
Doç. Dr. Alaattin KARACA  
Yrd. Doç. Dr. Rengin AK  
Yrd. Doç. Dr. Serap YÜKRÜK  
Yrd. Doç. Dr. Süleyman ELMACI

### Danışma Kurulu

Prof. Dr. Abdülbaki GÜNEŞ  
Prof. Dr. Abdülhakim YÜCE  
Prof. Dr. Ali Fuat DOĞU  
Prof. Dr. Bülent KARAKAŞ  
Prof. Dr. Hasan BOYNUKARA  
Prof. Dr. M. Ruhi KÖSE  
Prof. Dr. Necmettin TOZLU  
Prof. Dr. Recai KARAHAN  
Doç. Dr. Aynur ÖZFIRAT  
Doç. Dr. Mustafa OFLAZ  
Doç. Dr. Yakup CİVELEK  
Doç. Dr. Yaşar ŞENLER  
Yrd. Doç. Dr. Ahmet YAYLA  
Yrd. Doç. Dr. Bedri SARICA  
Yrd. Doç. Dr. Handan TUNÇ  
Yrd. Doç. Dr. Mustafa SARICA  
Yrd. Doç. Dr. Nurten SARICA  
Yrd. Doç. Dr. Suphi ERDEM  
Yrd. Doç. Dr. Vefa TAŞDELEN  
Yrd. Doç. Dr. Yılmaz ÖNAY  
Yrd. Doç. Dr. Zeki TAŞTAN

### Dizgi

Müştehir KARAKAYA

### Baskı

Baranoğlu Ofset 0432 215 94 06 Van

### Yazışma Adresi

Doç. Dr. Alaattin KARACA  
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü / VAN  
Tel:0 432 225 11 18 & 0 432 225 17 01/1272  
Fax:0 432 225 10 52

**İletişim Adresi:** sametdemirel@gmail.com - akaraca@yyu.edu.tr

**İÇİNDEKİLER****Yrd. Doç. Dr. İsmail MANGALTEPE***17. Yüzyılda Van'ın Yayınlanmamış Bir Osmanlı Planı***Yrd. Doç. Dr. Yılmaz ÖNAY***Şekil Değiştirme Motifi Üzerine Kurulan Van Efsanelerinde  
Şekil Deęiřtirme Sebepleri***Arş. Gör. Abdulselam ARVAS***Van Ářıklık Geleneęi ve Temsilcilerine İlişkin Yapılan Çalışmalar***Yrd. Doç. Dr. Bedri SARICA***Divânü Lügâti't Türk'te Bulunan Yeme-İçme Kültürü ile İlgili Sözcükler***Yrd. Doç. Dr. İlker AYDIN***Üretici Dilbilgisi ve Türkçe'de Tümce Öğretimi***Doç. Dr. Arif ÜNAL***Edebî Bir Tür Olarak Novelin Edebiyattaki Yeri***Yrd. Doç. Dr. Zeki TAŞTAN***Tarihten Tiyatroya: Turan Oflazoęlu ve Atatürk'te Tarihsel Kadro***Yrd. Doç. Dr. Hasan ÇİÇEK***Yirminci Yüzyılda Bir İnsan Felsefesi Olarak Varoluřçuluk***Yrd. Doç. Dr. Harun Reşit DEMİREL***Dağıstanı'nın Usûl-i Hadise Dair Es'ile ve Ecvibe Fî İlmi Usûlil Hadis  
Mürettebeten İsimli Eserinin Tercüme ve Değerlendirmesi*

## HAKEMLER

Prof. Dr. Abdulkadir DONUK	İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Bilal SAKLAN	Selçuk Üniversitesi
Prof. Dr. Hüseyin GÜMÜŞ	Marmara Üniversitesi
Prof. Dr. Kazım SARIKAVAK	Gazi Üniversitesi
Prof. Dr. Musa DUMAN	İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet BAŞTÜRK	Atatürk Üniversitesi
Prof. Dr. Metin EKİCİ	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Mustafa YILDIRIM	Atatürk Üniversitesi
Prof. Dr. Özkul ÇOBANOĞLU	Hacettepe Üniversitesi
Prof. Dr. Saim SAKAOĞLU	Selçuk Üniversitesi
Prof. Dr. Yılmaz ÖZBEK	Atatürk Üniversitesi
Prof. Dr. Zekeriya GÜLER	Selçuk Üniversitesi
Doç. Dr. Alâattin KARACA	Yüzüncü Yıl Üniversitesi
Doç. Dr. Dilaver DÜZGÜN	Atatürk Üniversitesi
Doç. Dr. Fatih TEPEBAŞLI	Selçuk Üniversitesi
Doç. Dr. Kazım KÖKTEKİN	Atatürk Üniversitesi
Doç. Dr. Mualla Uydu YÜCEL	İstanbul Üniversitesi
Doç. Dr. Yaşar ŞENLER	Yüzüncü Yıl Üniversitesi

## DİVÂNÜ LÜĞÂTİ'T -TÜRK'TE BULUNAN YEME-İÇME KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ SÖZCÜKLER

**Yrd. Doç. Dr. Bedri SARICA**  
YYÜ. Eğitim Fakültesi, Türkçe Eğitimi Bölümü  
bedrisarica@yyu.edu.tr

### Özet

Yemek ve içmekle ilgili söz varlığımızın temelini kuşkusuz eski yaşantımızda ve bu yaşantıyı bize veren eserlerde aramalıyız. Bu bakımdan Divânü Lüğâti't-Türk beslenme kültürü hakkında geniş bir yelpazede söz örnekleri sunar. Çalışmamızda Divânü Lüğâti't-Türk'te geçen mutfak kültürüne ait söz varlığı sınıflandırmalı olarak belirlenmek istenmiştir.

**Anahtar sözcükler:** Divânü Lüğâti't-Türk, yeme-içme, Türk mutfağı.

### Abstract

Divânü Lüğâti't-Türk is one of the sources of Turkic language which informs to us concerning old Turkish people's life style. History of the Turkish kitchen, goes back archaic ages and it is very important in world. It is necessary to analyze Turkish kitchen, for example Divânü Lüğâti't-Türk that is good pattern. This paper aims to extract vocabulary of Turkish kitchen in 11.th. century.

**Keywords:** Divânü Lüğâti't-Türk, eating and drinking, vocabulary of Turkish kitchen,

## Giriş:

Kaşgarlı Mahmûd tarafından M.1072-3 (H.466) yılında yazılmış olan Divânü Lügâti't-Türk, ansiklopedik ilk Türk sözlüğüdür. Günümüzden 935 yıl önce yazılmış olan eser, Türklük bilimi açısından eşsiz bir söz varlığına sahiptir.

Dünya mutfakları arasında haklı bir ünü bulunan Türklerin 11. yy.daki yeme-içme kültürünü ortaya çıkarmada Divânü Lügâti't-Türk'ün ayrıcalıklı bir yeri vardır.

## Araştırma Alanı ve Amacı:

Bu çalışmada Kaşgarlı Mahmûd'un Divânü Lügâti't-Türk'ünde yer alan yemek-içme kültürüne ait sözcükler belirlenmiş 11. yy Orta Asya Türk mutfak kültürü ortaya konulmak istenmiştir. Sözcükler yemek kültürünü daha iyi anlatacağını düşündüğümüz alt konu başlıkları içerisinde verilmiştir.

## Gıdanın temini:

Türklerin ilk ana yurdu olan Orta Asya'da tabiat ve iklim, tarımdan çok hayvancılığa elverişlidir. Bu yüzden yemek kültürünün hayvansal ürünler yönünden zengin olması gerekir. Ancak çok eki zamanlardan beri Asya'da tarımsal etkinliklerin görüldüğü de bir gerçektir. Kaldı ki hayatlarını bugün hâlâ göçebelikle sürdüren topluluklarda dahi tarımsal ürünler bir şekilde ya satın alınır, ya da takas yoluyla elde edilir.<sup>1</sup> Köktürklerin yıkılmasından sonra Ötüken çevresinden Tarım havzasına inen Uygurlarda tarım ve şehirli hayatı, hayvancılık faaliyetlere yetişmiş görünmektedir. Çin elçisi *Wang Yen De*, 981-984'de Karahoça'da gördüğü manzaradan çok etkilenmiştir. *Wang Yen De* bu şehirde güzel tapınak ve manastırlar, saraylar, heykeller, bahçeler, duvar boyaları yanında altın ve gümüş işçiliğinde usta Uygur sanatçılarından söz eder.<sup>2</sup>

Karahanlılar da Uygurluların tarım konusundaki yetkinliklerini sürdürmüştür. Kaşgarlı Mahmûd eserinde bağcılıkla ilgili **banzi**, “*bağ bozulduktan sonra asmaların üzerindeki üzüm kırıntıları*”; **ağaklık**, “*üzüm çardaklarına ayak yapılacak ağaç*”; **tapçañ**, “*erişilemeyen üzüm salkımlarını kesmek için toplayanın üzerine çıktığı sofraya biçiminde üç ayaklı bir nesne*” çiftçilikle ilgili **tarığçı** veya **tandaçı** “*çiftçi*”, **saban** “*saban*”, **tarığlağ**, “*tarla*”; **kağaklık**, “*kabak*

<sup>1</sup> İbrahim Kafesoğlu: “*Kültür ve Teşkilat*”, **Türk Dünyası El Kitabı**, I. cilt, TKAE Yay., II. Baskı Ankara, 1992, s.220

<sup>2</sup> [http://tatar.yuldash.com/eng\\_130.html](http://tatar.yuldash.com/eng_130.html) Erişim tarihi:27.10.2007

*tarlası*”, **kağunluğ**, “*kavun tarlası*”; **amaç**, “*öküz; sapan ve benzerleri gibi çiftçi aygıtları*”; **baştar**, “*orak*” sulu tarım konusunda fikir verecek **atızlamak** “*tarlayı sulanmak ve ekilmek için parçalara ayırmak*” sözcükleri eski Türklerin uğraşları ve yiyeceği elde etmeleri konusunda fikir verecektir. Kaldı ki MÖ. 110 yıllarından önce Çin’de bilinmeyen kimi bitkilerin Türklerden öğrenildiği rivayet edilir. Bu tarih bilinen Uygur tarım kültüründen çok daha eskiye ait olup Çin elçisi *Kong-Çien*’in (Chang Ch’ien veya Zhang Qian) Doğu Türkistan’dan Çin’e taşıdığı üzüm, burçak, bezelye, bakla, karpuz ve kavun gibi bitkiler o tarihlerde Çin’de yetiştirilmiyordu.<sup>3</sup> Salatalık, ceviz, susam, nar ve şarap yapımında kullanılmak üzere üzüm de Orta Asya’dan Çin’e getirilmiş ürünlerdendi.<sup>4</sup>

**Argağ**, “*balık avlamak için kullanılan ucu eğri demir, olta*” ile **izden**, **tor** “*balık ağı*” sözcükleri Türklerin su ürünlerine yabancı olmadığını göstermektedir. Yine kuş ve diğer hayvanları yakalamak için başka tuzaklar hazırladıklarını **çanğa**, **saçratğu** / **saçritğu**, **tuzak**, **yapgak** sözcüklerinden anlıyoruz.

**Arı yağı**, **bal** “*bal*” ise başka bir besin kaynağıdır. Türklerin Tarım havzasına gelmeden önce nispeten et-süt merkezli olan beslenme kültürünü, bu bölgeye gelerek yerleşik yemek kültürü yönünde zenginleştirdiğini tahmin edebiliriz.

Yeme-içme temel ihtiyaç olmakla birlikte zevk ve keyif unsuru olarak da değerlendirilir. İnsanoğlu hayatta kalabilmek için başlattığı ihtiyaç hiyerarşisini, refahın artmasıyla keyif anlarına dönüştürür. Yemek, içmek artık daha üsluplu bir hayat tarzı haline gelecektir. Dünyada bu üsluba sahip birkaç milletten biri de Türklerdir. Özellikle Osmanlı Türk mutfakının, zevk anlayışının dünyada seçkin bir yeri vardır. Kuşkusuz bu yemek kültürünün oluşmasında Osmanlı saray teşrifatının rolü büyüktür. Osmanlı yemek kültürünün kaynaklarını ararken *Divânü Lügâti’t-Türk*, ilk bakılması gereken kaynaklardan biridir: *Divân*’da 11. yy. Türk yaşantısını bulabildiğimiz gibi halkbilime dair pek çok bilgiye de ulaşırız.

### **Mutfak:**

Kaşgarlı “*mutfak*” yerine “*aşlık*” sözcüğünü kullanır. Türklerde başlangıçta çadır merkezli bir hayatta çadırın hemen içinde veya çevresinde yeme-içme etkinliklerinin yapıldığı anlaşılır. Çadırın ortasında bir ocak ve bu ocağın hemen üzerine doğru “*tünlük*” denilen

<sup>3</sup> Ali Ayaz: *Türk’ün Sosyo-Ekonomik Hayatı*, Milli Ülkü Yayınevi, Konya 1975, s. 192.

<sup>4</sup> <http://www.silk-road.com/artl/wuti.shtml> Erişim tarihi: 24.10.2007

bir havalandırma yer alır. Zamanla yerleşik hayata geçilince yemek yapmak için ayrı odaların tertip edildiği tahmin edilebilir. Kaşgarlı “aşlık” sözcüğüne “aş evi, mutfak, yemeklik” anlamlarını vermiştir. “Salçı” ise aşçı anlamındadır. Saray teşkilatı içerisinde yemekten sorumlu kişiye “aşçıbaşı” veya “aşbaşçı” dendiğini Kutadgu Bilig’den öğreniyoruz.<sup>5</sup> Divân’da genellikle yemek çevresinde söylenen aşağıdaki sözcükleri görüyoruz:

<b>aş</b>	<i>yemek, aş· I-20, 45, 75, 80, 93, 102, 156, 210.</i>
<b>aşamak</b>	<i>yemek, aş 701116 III-253, 261</i>
<b>azuk</b>	<i>azık. I-7, 16, 66, 342, 381</i>
<b>azıkluk</b>	<i>azıklık, azık için hazırlanmış şey·I-150, 274</i>
<b>bel kılmak</b>	<i>bir kimseye dileğinden çok yemek vermek· III-133</i>
<b>bolmuş aş</b>	<i>olmuş (pişmiş) yemek· I-93</i>
<b>kürilemek<sup>6</sup></b>	<i>kebab kızartmak·III-444</i>
<b>samduy</b>	<i>ılık yemek· III-240</i>
<b>söklünçü</b>	<i>kebab II-309;III-242</i>
<b>Tutguç</b>	<i>kahvaltı, bir parça yemek·I-453</i>
<b>yém</b>	<i>azık, yemek· I-468, 480; III-144</i>
<b>yemek</b>	<i>yemek . I-55, 66, 79, 88</i>

### **Sofra:**

Yemeğin yenildiği yere Karahanlılar genellikle **tergü/tergi** demiştir. Yemek, çoğu zaman yer sofrasında, kimi zaman da yerden biraz yüksekçe bir kaide üzerinde yenir. Sofra yemek yenilen yer anlamında kullanıldığı gibi ziyafet veya yemek yemek anlamlarını da taşır:

<b>işküm</b>	<i>saraylarda hanlar için kurulan, büyük çanak gibi ayaksız sofr</i>
<b>kençliyü</b>	<i>hanların düğünlerinde veya bayramlarda yağma edilmek üzere yapılan sofr</i>
<b>tamgahı/ğ</b>	<i>bir kişilik sofr · I-527</i>
<b>térgü / tergi</b>	<i>sofra, üzerindeki çeşitli yemek; sıra, dizi. ·I-428; tergi: I-429</i>
<b>tewsi</b>	<i>tepsi, sofr. I-423; III-50</i>

<sup>5</sup>Reşit Rahmeti Arat: **Kutadgu Bilig I**, Metin İstanbul, 1947. s. 294-298.

<sup>6</sup> Besim Atalay sözcüğün *kürlemek* olduğunu düşünüyor.



**Mutfak gereçleri:**

Yemeğin içinde hazırlandığı tencereler, yemeğin sunulduğu kaplar, hamur açmada kullanılan oklavalar, yemeği pişirmede kullanılan ocak ve gereçleri, çeşitli sıvı kapları, kepçe, kaşık ve bıçaklar, un öğütme araçları, yiyecek sepetleri vb. belirleyebildiğimiz araç ve gereçlerdir.

<b>açıklık küp</b>	<i>içine konanı ekşiten küp, içinde ekşi bulunan küp. I-147</i>
<b>ağrı</b>	<i>buğday temizlemek için kullanılan araç, yaba, çatal, çatal değnek. I-126; II-22, 331</i>
<b>aftabı</b>	<i>kova. I-432</i>
<b>aşıc /esiç/ asaç</b>	<i>tencere. I-52, 116, 223, 248, 258, 430; eşiç, asaç: . III-382</i>
<b>awran</b>	<i>demirci ocağı biçiminde yapılan ekmek fırını. I-109</i>
<b>ayağ</b>	<i>çanak, kâse, kadeh. I-80, 84, 178, 265, 286. 295, 324</i>
<b>bart /yart</b>	<i>su içilen bardak; şarap ve benzeri akıcı nesnelere ölçüsü. I-341</i>
<b>bıçgu</b>	<i>bıçkı, bıçak, I-13; II-69</i>
<b>bıçek</b>	<i>bıçak. I-384, 473</i>
<b>buğday arıtası /arıtgu neç</b>	<i>buğday arıtacak nesne. II-322</i>
<b>bukaç</b>	<i>su kabı, topraktan yapılan çömlek ve benzeri şeyler, I-357, 411</i>
<b>butık</b>	<i>atın ayak derisi çıkarılarak yapılan tulum, küçük testi, kurba, boduç. I-377</i>
<b>çakmak</b>	<i>çakmak (yakma aracı)-I- 469</i>
<b>çanak</b>	<i>kap kacak, çanak, tuzluk ve tuzluğa benzer ağaçtan oyulmuş kap. I-84, 381; III-32, 109</i>
<b>çançu</b>	<i>erişte hamuru açılan oklava. I-417</i>
<b>çawar/ çuwar</b>	<i>ateş yakmaya yarayacak nesne, tuturak, 1, 17, 411</i>
<b>çeşkel</b>	<i>çanak çömlek. I-482</i>
<b>çodın asiç</b>	<i>bakır tencere. I-409</i>
<b>çowlı</b>	<i>taze dalların örülmesiyle yapılan tutmaç süzgeci, III-442</i>
<b>çömçe</b>	<i>kepçe, çömçe. I-417</i>
<b>çönek</b>	<i>çömçe, kutu. II-290</i>
<b>eskü</b>	<i>elek. I-129</i>

<b>etlik</b>	<i>et asılacak çengel I-101</i>
<b>ıvrık</b>	<i>ibrik I- 99, 100; III-131</i>
<b>idiş</b>	<i>kadeh, tas, bardak, tencere gibi her nevi kap I-61</i>
<b>işküm</b>	<i>saraylarda hanlar İçin kurulan, büyük çanak gibi ayaksız sofrâ-I-107</i>
<b>itegü</b>	<i>değirmende dönen taşın üzerine bindirilen ağaç parçası, onun biraz kalın olması istenirse taş, bununla biraz yukarı kaldırılır, ince olması istenirse aşağı indirilir, I-137</i>
<b>ka</b>	<i>kap, içine akar konan kap I-407</i>
<b>kaça</b>	<i>kap III-238</i>
<b>kağaça</b>	<i>kap, içine akar konan kap III-211</i>
<b>kahtuğ</b>	<i>yaban sığırı boynuzunun delinmesiyle oluşturulmuş içinde çorbaya benzer şeyler içilen bir çeşit kap I-475</i>
<b>kaıcı</b>	<i>kepçe, kaşık, I-52, 359; II. 75</i>
<b>kap</b>	<i>kap, tulum, dağarcık I-195</i>
<b>kasuğ</b>	<i>at derisinden yapılan tulum-I-382</i>
<b>kaşuğ/ kaşık</b>	<i>kaşık I-383; III-347; kaşık I-504</i>
<b>kaw</b>	<i>kav-III- 155</i>
<b>keçe</b>	<i>karpuz ve hıyara benzer şeylerin taşındığı sele ve sepet-III-220</i>
<b>kendük</b>	<i>içerisine un ve una benzer şeyler konulan küp gibi topraktan yapılan büyükçe bir kap, küp (Kençekçe)-I-480;II-129</i>
<b>kıırağ</b>	<i>et ve hamur kesilen satura benzer büyük bıçak III-382</i>
<b>korluğ / kurluğ</b>	<i>içinde kıymız biriktirilen küçük testi I-473</i>
<b>kova</b>	<i>kova I-147</i>
<b>köçürme ocağ</b>	<i>bir yerden başka yere göçürülebilen ocak I-490</i>
<b>ködeç / közeç</b>	<i>bardak, testi-I-360</i>
<b>körke</b>	<i>ağaçtan yapılmış tabak-I-430</i>
<b>közegü</b>	<i>küskü, ateş çekmek veya aktarmak için kullanılan aygıt I-448</i>

<b>közüç</b>	<i>çömlek-I-506</i>
<b>ķumġan</b>	<i>kova, ibrik, ġüġüm I-432</i>
<b>ķuyma</b>	<i>herhangi bir madenden (çekiçle dövme ile deġil, eritilerek dökme ile) yapılmış havan, çırakman, çekiç gibi aygıtlar III, 174</i>
<b>künek</b>	<i>matara, ibrik, su tulumu I-392</i>
<b>küp</b>	<i>küp I-147, 154, 209</i>
<b>kürin</b>	<i>içerisinde kavun, karpuz, hıyar gibi şeyler taşınan küfe-I-404</i>
<b>laġun</b>	<i>ölçek gibi oyulmuş bir şey olup ayran, süt gibi şeyler içilir I-410</i>
<b>oçak</b>	<i>ocak I-64</i>
<b>olma /ulma</b>	<i>testi, çanak çömlek-I-130</i>
<b>oru</b>	<i>şalgam, buġday ve buna benzer şeyleri saklamak için kazılan çukur. I-87</i>
<b>saç</b>	<i>tava III-147</i>
<b>saġır</b>	<i>içerisine şarap konulan havana benzer söbü bir kap I-406</i>
<b>saġrak</b>	<i>sürahi, kâse, kap-I-100, 468, 471</i>
<b>salçı biçek</b>	<i>aşçı bıçaġı, III-442</i>
<b>sarım</b>	<i>ibrik, testi gibi şeylerden içilecek olan nesnenin süzülmesi için bu kapların aġzına gerilen ipek kumaş parçası I-397</i>
<b>sarniç</b>	<i>deve derisinden yapılan su tulumu; aġaçtan oyulmuş kap-I-454</i>
<b>sawdıç</b>	<i>aġaç dallarından örülerek içerisine meyve ve buna benzer şeyler konulan sepet, sele, I-173, 455</i>
<b>señek</b>	<i>su içilen testi; aġaçtan oyulmuş su kabı (Oġuzca) III-367</i>
<b>sırıçġa</b>	<i>sırça I-489</i>
<b>sış /şış</b>	<i>şış, tutmaç şışı.I-331; şış II-179</i>
<b>sibek</b>	<i>deġirmen taşının üzerinde döndüġü demir. I-389</i>
<b>soķķu/soķu</b>	<i>havan III-226.</i>
<b>susiķ</b>	<i>kova-I-382</i>

<b>tamğalığ</b>	<i>bir kişilik sofra; küçük ibrik; I-527</i>
<b>tağ</b>	<i>elek (Arguca) III-355</i>
<b>teğirmen</b>	<i>değirmen, değirmen taşır I-369; II-128</i>
<b>tiküç</b>	<i>ekmekçilerin ekmek üzerine nakış yapmak için kullandıkları nesne, kuş yeleği-I-358</i>
<b>toy asıç</b>	<i>toprak tencere-III-142</i>
<b>yası yığaç /yasğaç</b>	<i>yastağaç, hamur tahtası III-38</i>
<b>yasıman</b>	<i>su boşaltılırken boğazı "gır gır" eden testi III-38</i>
<b>yemeçük</b>	<i>buğday taşınan küçük çuval III-48</i>
<b>yerküç</b>	<i>tahtadan yapılmış kılıç gibi uzunca, enli bir ağaç parçasıdır, fırındaki ekmeği çevirmek için kullanılır-I-452</i>
<b>yoğrı</b>	<i>çanak. III-31, 32</i>
<b>yoğurguç</b>	<i>şehriye ve benzeri şeylerin açılmasında kullanılan oklava-I-493</i>

## Temel Beslenme Kaynakları

### Eti yenen hayvanlar:

Uygurlara kadar bozkır Türk yaşantısında ekonominin temelini hayvancılık oluşturuyordu. Bu hayat tarzında elde edilen hayvansal ürünler ticaret yoluyla değerlendiriliyor karşılığında başta tarımsal ürünler olmak üzere diğer ihtiyaçlar görülüyordu. Hangi hayvanların yetiştirildiği konusu ele alınacak olursa koyun ve atın ekonominin esası olduğu söylenebilir. Bozkır hayatında büyükbaş hayvanların yetiştirilmesi uzak bir ihtimal olarak değerlendirilmektedir. Tarım havzasına inildikten sonra bu tip hayvanların beslendiği tahmin edilmektedir. İslam öncesi kültürlerde domuzun yetiştirildiğine dair de bir kayıt yoktur. Türkler ister av yoluyla isterse besicilik yoluyla bu hayvana ilgi duymamıştır. Bozkır Türklerinin başlıca beslenme kaynağı koyun ve at etiydi.<sup>7</sup> Kışlık kavurmalık et ihtiyaçlarını elde etmek için sürele avları düzenledikleri de bilinir.<sup>8</sup>

11. yy.da hangi hayvanın etinin yendiği, hangisinin makbul olduğu konusu bugün için bilinmese de özellikle İslam dairesindeki

<sup>7</sup> İbrahim Kafesoğlu: **a.g.e.**, s.216.

<sup>8</sup> Bahaeddin Ögel: **Türk Kültür Tarihine Giriş**, IV. cilt, Kültür Bakanlığı Yay., III. Baskı, Ankara 1991, s.349.

Türklerin helal gördüğü aşağıdaki hayvanların<sup>9</sup> yendiğini tahmin ediyoruz. Bu hayvanların bir kısmı yetiştirilirken bir kısmı av yoluyla elde edilir. Divân 'da mezbaha anlamında “**ekdi**” (I-125 ), boğazlanacak hayvan için “**toğum**” (396) sözcüğünün geçmesi dikkat çekicidir.

*Kuşlar:*

<b>ağıt</b>	<i>ördeğe benzer kızıl renkli bir kuş, angut, I-93</i>
<b>çekik</b>	<i>serçeye benzer alacalı bir kuş ki siyah kayalıklarda bulunur. II-287</i>
<b>erkek tağağ</b>	<i>horoz I, 447</i>
<b>kaşğalağ</b>	<i>ördekten küçük bir su kuşu-I-528</i>
<b>kağ</b>	<i>kaz ·I-100,104, 254, 256, 487</i>
<b>keklik</b>	<i>keklik-I-479</i>
<b>kıl kuş /kıl kuðruk</b>	<i>ördeğe benzer bir kuş, I-337</i>
<b>kuşğaç</b>	<i>serçe kuşu I-455</i>
<b>ördek</b>	<i>ördek-I-103, 104, 222, 528.</i>
<b>seçe</b>	<i>serçe kuşu (Oğuzca) III-219</i>
<b>süwün / süğlin</b>	<i>sülün- I-444, 447.</i>
<b>tağuk /tağağ</b>	<i>tavuk·(Türkmençe) II-286; III-114 tağağ: 1, 217</i>
<b>talwır</b>	<i>keklik- II-173</i>
<b>tartar</b>	<i>kumruya benzer bir kuş· I-485</i>
<b>tişi tağağ</b>	<i>tavuk I, 447</i>
<b>turıga</b>	<i>turga kuşu, bir çeşit serçe III-174</i>
<b>turna</b>	<i>turna kuşu- III, 239</i>
<b>ular</b>	<i>keklik- I-122</i>
<b>yun kuş</b>	<i>tavus kuşu- III-144</i>

Aşağıdaki kuşların etinin yenip yenmediği konusu bilinmemektedir:

<b>ağ</b>	<i>bir kuş adı-I-40</i>
<b>kök tubulgan</b>	<i>bir kuş adı- I-519</i>

<sup>9</sup> Heyet: **İlmihal II**. Cilt, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Araştırmaları Merkezi Yay. V. Baskı, İstanbul 2000, s.31-59

*Balıklar:*

<b>balık</b>	<i>balık</i> 1. 73, 379;II-216, 231, 233, 349
<b>başgan</b>	<i>50-100 ritl ağırlığındaki büyük balık</i> I-438
<b>çabak</b>	<i>Türk gölünde bulunan ufak bir balık</i> I-381

*Kuşlar ve balıklar dışında kalan hayvanlar:*

<b>adğırağ</b>	<i>kulakları ak, vücudunun öbür tarafları kara olan erkek geyik; dağ keçisi tekesi-1, 144</i>
<b>ar qar</b>	<i>dişi dağ keçisi-1, 117, 214, 421</i>
<b>at</b>	<i>at</i> -I-16, 34
<b>baqlan kuzu</b>	<i>taze ve semiz kuzu</i> -I-444
<b>baldır kuzu</b>	<i>ilk doğan kuzu</i> -I-456
<b>boğra</b>	<i>her hayvanın aygırı, boğa, deve aygırı, pohur</i> -I-187, 188
<b>boğa</b>	<i>boğa</i> III-226
<b>bulan</b>	<i>Kıpçak illerinde avlanan büyük bir yaban hayvanı</i> -I-413
<b>çekün</b>	<i>ada tavşanı yavrusu, göcen</i> -I-402
<b>çepiş</b>	<i>altı aylık keçi yavrusu, çepiç</i> I-368
<b>deve / devey/ teve/ tevey/ tewe/ tewey/ téwi/ tiwi</b>	<i>deve</i> <i>deve: (Oğuzca) II-195; III-225</i> <i>devey: I-31</i> <i>teve (Oğuzca) III-139</i> <i>tevey: III-314</i> <i>tewe: ·II-181</i> <i>tewey: I-31</i> <i>téwi: · I-389</i> <i>tiwi: III-139</i>
<b>etlik</b>	<i>kesilmek için hazırlanan koyun</i> -I-101
<b>ıwıq</b>	<i>kırlarda, taşlı yerlerde yaşayan geyik</i> -I-67, 239, 265
<b>irk</b>	<i>dört yaşına girmek üzere bulunan koyun</i> ·I. 43
<b>qartal qoy</b>	<i>aklı karalı, alaca koyun</i> -I-483
<b>keçi /eçkü</b>	<i>keçi</i> III-219 ;eçkü: I-95, 128

<b>keyik</b>	<i>geyik, yaban hayvanı, aslında yabanî olan her şey, eti yenen hayvanlardan ceylan, sığın, dağ keçisi gibi hayvanlar, yabanî (vahşî) -evcil (ehli) karşıtı-, av hayvanı ve av, I-26,155,157, 171, 206.</i>
<b>koç</b>	<i>koç-(Oğuzca) I-321; II-184</i>
<b>koçnar</b>	<i>koç, I-321; II-101;III-102, 381, 382</i>
<b>kon/ koy</b>	<i>koyun: I-31, 309; III-140, 244 ; koy: 1, 31, 173, 193,</i>
<b>kutuz</b>	<i>yaban sığırtı: I-365</i>
<b>kuzı</b>	<i>kuzu:I-7, 208. 303</i>
<b>man yaşlıg koy</b>	<i>dört yaşını geçen koyun (·III-157</i>
<b>oğlak</b>	<i>oğlak: I-65, 119, 468; II-22, 266, 294</i>
<b>öd /ud</b>	<i>sığırtı, öküz I-45, 346</i>
<b>öküz</b>	<i>öküz: I-59, 446, 528; III-421</i>
<b>sağlık</b>	<i>dişi koyun; sağmal, sağılan hayvan: I-471, 520; II-22; III-102</i>
<b>sığırtı</b>	<i>sığırtı: I-364; II-79, 189</i>
<b>sıgun</b>	<i>yaban sığırtı, dağ keçisi tekesi: I-409</i>
<b>soğur /suğur</b>	<i>ada tavşanı, kelere benzer bir çeşit ada tavşanı.I-363;II-227</i>
<b>sokar koy</b>	<i>boynuzsuz koyun,I-411</i>
<b>sögüş</b>	<i>kebab etmeye yarar oğlak veya kuzu: I-369</i>
<b>suğak</b>	<i>sığın, geyik, beyaz geyik: I-214;II-287</i>
<b>suw sığırtı</b>	<i>manda, dombay I-364.</i>
<b>tağun</b>	<i>tosun, iki yaşında olan sığırtı I-400</i>
<b>tawışgan</b>	<i>tavşan:I-513, 525</i>
<b>taz koy</b>	<i>kel koyun, boynuzsuz koyun, III-148</i>
<b>teke</b>	<i>teke, boynuzundan yay yapılan erkek geyik: III-102, 228 ·</i>
<b>tişek</b>	<i>şişek, iki yaşını bitirerek üçüne basmış olan koyun: I-387</i>
<b>toklı</b>	<i>toklu, altı aylık kuzu: I-106, 431</i>
<b>tuğum /toğum</b>	<i>kesilecek hayvan: III-59; toğum : I-396</i>

**Bitkiler:***Tahıllar:*

Özellikle Uygurlar çağında Türklerin tarımla uğraştıklarını biliyoruz. Karahanlılar tahıl için *tarıĝ* sözcüğünü kullanır. Bu sözcüğe dayanarak buğday temizleme yerine *tarıĝ arıtĝu yer*, buğday temizleme zamanına *tarıĝ arıtĝu oĝur* (II-321) derler. *Ekin* ise Oĝuzca bir söyleyiş olarak “çiftlik” veya “ekin ekilen yer” anlamında gösterilmiştir. (I-78)

<b>arpa</b>	<i>arpa. I-123, 343;II-121, 316</i>
<b>buğday /budĝay</b>	<i>buğday. II-235, 319, 363;III-4, 73, 240, 254, 325; budĝay: III-240</i>
<b>ķoyak/ ķonak</b>	<i>bir çeşit kaba darı. I-384;III-347 ; koyak:III-167</i>
<b>küç</b>	<i>susam III-121</i>
<b>tarıĝ</b>	<i>ekin, bitki, arpa, buğday, tane, tohum, zahire. I-19, 140, 154, 165, 168, 187, 193. 194, 198,203.</i>
<b>tene</b>	<i>tane; susam, mişmiş gibi şeyler-III-44, 236</i>
<b>tupunluĝ tarıĝ</b>	<i>kesmikli buğday, I. 499</i>
<b>tuturķan</b>	<i>pirinç ·I- 521</i>
<b>üĝür /yüĝür</b>	<i>darı. I-54;II-121; III-9; yüĝür: III-9</i>
<b>yaĝ üĝüri</b>	<i>susam· (Oĝuzca) I-54</i>
<b>yüĝürgün</b>	<i>darı gibi kırmızı taneli bir bitki (Türkmenler yer) III- 54</i>

*Sebze ve meyveler:*

Sebze ve meyve yetiştiriciliğine dair *kabaķlıķ* (I-503), *kaĝunluķ* (I-504), *baĝ* (III-152), *tarıĝlaĝ* (I-496), *ekin* (I-78 ) gibi sözcükler ciddi anlamda bazı tarım faaliyetlerinin varlığını gösterir. *Atızla-/ etizle-fiillerinden “ark açmak, set yapmak, topraĝı parçalara ayırmak, evlek yapmak”* (I-301), sulu tarım yapıldığını, sebze ve meyve yetiştirildiğini anlıyoruz. Bunun yanı sıra tabiatta kendiliğinden yetişen *aba başı*, *aluç* gibi bitkilerden de yararlanır.

<b>aba başı</b>	<i>daĝlarda yetişip daĝlıların yediĝi hıyar gibi dikenli bir ot; yer mürveri, cannabis sativa. I- 86</i>
<b>alma / almıla</b>	<i>elma I-130; almıla: III-19, 272:</i>
<b>aluç</b>	<i>şeftali I-122</i>



<b>aluçın</b>	<i>yenilen boğumlu bir bitki- I- 138</i>
<b>amşuy</b>	<i>bir çeşit sarı erik-I-115</i>
<b>armut</b>	<i>armut-I-95;II-284</i>
<b>awya</b>	<i>ayva- I- 114, 311</i>
<b>azğan</b>	<i>kuşburnu, yaban gülü; ağaçların en kötüsü olup gül gibil sarı, beyaz çiçekleri olan bir ağaççık, küpe gibi kırmızı meyveleri olur- I-439</i>
<b>bağ</b>	<i>bağ, üzüm asmastı- III-152, 212</i>
<b>bar yigde</b>	<i>iri iğde, zizypha rubra- III-147</i>
<b>barğan</b>	<i>mersin ağacı yemişi- I-438</i>
<b>büken</b>	<i>karpuz, Hint kavunu-I-399</i>
<b>büsteli/püstüli</b>	<i>" kara pazı" denen sebze, I-493 ; püstüli: I-451</i>
<b>bütüğe</b>	<i>patlıcan. I-447</i>
<b>çağmur / çamğur</b>	<i>şalgam- I-16, 457</i>
<b>çiniştürük</b>	<i>findığa benzer, kırmızımsı ve beyaz meyveleri olan, ilk yazda yetişen bir bitki. I-530</i>
<b>erük</b>	<i>şeftali, kayısı, erik gibi meyvelere verilen genel ad-I-69, 318;II-282</i>
<b>geşür /gezer/gizri</b>	<i>havuç, I-431</i>
<b>kabak(ğ)</b>	<i>kabak, yaş iken yemeği yapılan bir sebze, I-382</i>
<b>kağun</b>	<i>kavun-I-15, 88, 174, 214, 268, 269</i>
<b>kıçı</b>	<i>hardal- III-238</i>
<b>kımız almıla</b>	<i>ekşi elma-I-366</i>
<b>kuçğundı</b>	<i>soğan (Çiğilce)-I- 493</i>
<b>kümürgen/ kümürken/ küwürken (kewürken<sup>10</sup>)</b>	<i>dağ soğanı- I- 525</i>
<b>limgen</b>	<i>sarı erik- I-444</i>
<b>meşiç üzüm</b>	<i>kara üzüm-I-360</i>
<b>samursağ /sarmusağ</b>	<i>sarımsak I-527</i>
<b>sarığ erük</b>	<i>kayısı, zerdali I-69</i>
<b>sarığ turma</b>	<i>havuç- I-431</i>

<sup>10</sup> Besim Atalay *kewürken* biçiminin yanlış olduğunu kabul etmiştir.

<b>senkeç</b>	<i>findık küçüklüğünde akı ve kırmızısı olan bir çeşit tatlı elma. I-455</i>
<b>soğan /soğun</b>	<i>soğan, I- 409</i>
<b>şamuşa</b>	<i>yenilen bir ot I- 446</i>
<b>şuğlu</b>	<i>tilki üzümü, solanum nigrum·I-431</i>
<b>turmuz/tarmaz</b>	<i>bir çeşit hıyar I, 343 ; tarmaz: I, 457</i>
<b>tuturқан</b>	<i>pirinç ·I- 521</i>
<b>tülüg erük</b>	<i>şeftali I-69</i>
<b>uğlı</b>	<i>Kaşgar'da yetişen ve yenen beyaz ve tatlı bir havuç· I-129</i>
<b>uşğun/ kuşğun</b>	<i>ekşi bir çeşit ot, poy otu·I-440</i>
<b>üzüm</b>	<i>üzüm. I-75, 88, 180, 184</i>
<b>xoçünek</b>	<i>"kırlangıç" dahi denilen benekli, güzel kokulu küçük kavun, I-488</i>
<b>yemiş</b>	<i>meyve·I-251, 263;II-12, 95</i>
<b>yigde /yikte</b>	<i>iğde· I-31; III-31, 147; yikte:, I-31</i>
<b>yumuşğa /yafışğu</b>	<i>"kızılçık" veya "güren" denen dağ yemişi I- III, 48</i>

### **Yiyecekler**

Yemekte kullanılan temel malzeme, yemeğin yapılış şekli genellikle yemeğin adı olur. Eserde aynı anlama gelen birden çok sözcüğün bulunması, bu yemeklerin yapılış biçimlerinin farklı olabileceğini gösterir. Bir kısım yemeklerin içeriği açık değildir. Kaşgarlı, Türk yemeklerini anlatırken muhtemelen Arap yemeklerine en benzer yemeğin adını temel almış, ayrıntılara girmemiştir.

### ***Hayvanlardan elde edilerek yapılan yiyecekler:***

<b>bağır</b>	<i>karaciğer·I-272, 360</i>
<b>bağırsuq</b>	<i>bağırsak I-502</i>
<b>et</b>	<i>et I,35.36</i>
<b>kaqquq / қақуқ</b>	<i>yarma, kurutulmuş et . III-130; қақуқ : ·III-130</i>
<b>öpke</b>	<i>akciğer, ciğer · I-128;II-144</i>
<b>sımsımraq</b>	<i>baş pişirildikten sonra ufak ufak doğranarak bir güvece konulan, baharat karıştırılıp üzerine ekşi</i>

	<i>yoğurt dökülen, bir müddet dinlendikten sonra yenilen bir yemek (Çiğilce). III-136</i>
<b>soğut / soқты</b>	<i>bumbar dolması, bumbar yemeği-I-356; soku: I-416</i>
<b>toğrıl</b>	<i>et ve baharatla doldurulan bağırsak, bumbar dolması. (Kencekçe) I-482</i>
<b>topık süňük</b>	<i>topuk kemiğinden yapılan yemek, paça-I-380</i>
<b>türmek</b>	<i>kadınbudu denilen yemek, dürüm, içine peynir yada yağ konularak dürülen yufka ekmeği. I-396, 477; II-106</i>
<b>yazoğ et</b>	<i>pastırma, güz vakti bir takım baharatla hazırlanarak kurutulan et olup ilkbaharda yenir. III-16</i>
<b>yörgemeç</b>	<i>işkembe ve bağırsağın incecik kıtıllarak bağırsak içinde kızartılması veya pişirilmesi suretiyle yapılan yemek. III-55</i>
<b>yumurtğa</b>	<i>yumurta, II- 313; III- 433</i>

#### *Süt ürünleri:*

Hayvansal besinlerin başında gelen süt çeşitli yollarla elde edilir. Başta koyun olmak üzere at sütünün de tüketildiği yaygın bir bilgidir. Anadolu ağızlarında beyazlığından dolayı süt ve süttten yapılmış ürünlerin tamamına “ağartı, ağaran, ağarantı, ağarı, ağarıntı, ağartu, ağdaam, ağıtılı, ağırtı, ağran ” denilmektedir.<sup>11</sup> Süt tek başına bir besin olmakla birlikte yoğurt, yağ, peynir gibi ürünlerin ana kaynağını oluşturur.

<b>ağuz / ağıj</b>	<i>ağız, memeli hayvanların doğurduğu zaman verdiği ilk süt I-55</i>
<b>ayran</b>	<i>ayran I-120</i>
<b>buxsı</b>	<i>pişmiş buğday ile badem içi üzerine bal ve süt ile yapılmış bulamaç dökülerek meydana getirilen bir yemek-I-423</i>
<b>ikdük</b>	<i>peynir gibi süt ve yoğurttan yapıp yenen bir azık. I-105</i>
<b>iprük</b>	<i>içerisine peklik gelene (içini sürdürmek için) yoğurt ile süt karıştırılarak verilen ilaç I-101</i>
<b>kanığ/kayak/kıyak /konak</b>	<i>tereyağı, kaymak, III-32</i>

<sup>11</sup> Derleme Sözlüğü I, TDK yay. Ankara 1993, s.83-84

<b>kıımız</b>	<i>kımız. I-365;II-12; III-197</i>
<b>kor</b>	<i>yoğurt mayası III-122</i>
<b>kurut</b>	<i>keş, çökelek, yağı alınmış yoğurttan yapılan lor peyniri, kurut, kuru yoğurt, I-357; II-15, 81</i>
<b>kürşek</b>	<i>darı özü suda veya sütte kaynatıldıktan sonra üzerine yağ dökülerek yenen bir yemek I-478</i>
<b>öz</b>	<i>yağ I-36, 45</i>
<b>sağ yağ</b>	<i>sade yağ III-154, 159</i>
<b>soğut</b>	<i>ekşi süttten yapılan peynir (Karlukça) I-356</i>
<b>suwsuş</b>	<i>buğdayın kuvveti gittikten sonra alınan son suyu; üzerine su katılmış ayran, I-460</i>
<b>süt</b>	<i>süt-I-157, 180, 181. 193, 218</i>
<b>süzme</b>	<i>"keş" denilen yağsız kuru peynir, ayran süzmesi I-433</i>
<b>uditma</b>	<i>yaş peynir, taze peynir. I-143</i>
<b>yağ</b>	<i>yağ, I-182, 208</i>
<b>yoğurt</b>	<i>yoğurt, I-182, 208;II-189, 295;III-164, 190</i>

### ***Tahıldan işlenmiş ürünler veya yiyecekler:***

Tahıldan yapılan yiyeceklerin sayısı çok olsa da nasıl yapıldığı konusunda çok ayrıntılı bilgilere sahip değiliz. **Etmekçi** "ekmekçi"(II-48) gibi ekmek yapmayı muhtemelen meslek edinmiş bir kesimin varlığını gösteren sözcük yanında **köçürme ocağ** gibi seyyar ocaklardan söz edilmesi, Türklerin göçebeyken veya taşınma mecburiyetlerinde bile tahıl ürünlerine uzak olmadığını gösterir:

*Ekmek ve çörekler:*

<b>awzuru</b>	<i>buğday ve arpa unu gibi şeyler karıştırılarak yapılan ekmek, karışık ekmek, I-145</i>
<b>büskeç</b>	<i>çörek I-452</i>
<b>çörek</b>	<i>çörek I-388</i>
<b>çukmın</b>	<i>kurabiye biçiminde yapılan bir ekmek, çömlekte su buğusunda pişirilir I-444</i>

<b>esberi</b> <sup>12</sup>	<i>külde pişirilen ve üzerine şeker dökülerek yenen bir çeşit ekmek. I-141</i>
<b>etmek/ötmek epmek)</b>	<i>yenecek ekmek I-102, 166,197, 202;ötmek: II-268, 276 I-101</i>
<b>kaşurğan</b>	<i>yağla yoğrulan bir ekmek hamurudur, fırında veya tandırda pişirilir. I-518</i>
<b>kara étmek</b>	<i>bir çeşit ekmek-III-222</i>
<b>katma yuğa</b>	<i>yağda pişirilen ufalanmış ekmek I-433</i>
<b>kewşek etmek</b>	<i>mayalı, güzel, iyi pilmiş, semirtici bir ekmek · III-287</i>
<b>kömeç</b>	<i>küle gömülerek pişirilen çörek. I-12, 360</i>
<b>közmen</b>	<i>közde pişirilen ekmek, közleme, gömme-I-444;II-27</i>
<b>kuyma</b>	<i>kadayıf hamuru gibi ince kesilen, kızgın yağa atılarak ve şeker komularak yenilen bir çeşit yağlı ekmek III-173</i>
<b>küwşek étmek</b>	<i>iyi hamurdan yapılan ekmek, I-479</i>
<b>püşkel</b>	<i>yufka, pide gibi ince ekmek, çörek. (Hakanlı dilince)-I-481</i>
<b>sinçü</b>	<i>somonla yufka arası bir çeşit ekmek, pide. I-417</i>
<b>toğuç</b>	<i>çörek-I-358</i>
<b>uwuş etmek</b>	<i>ufalanmış ekmek-I-61</i>
<b>yufka/yuğa /yupka/yuvğa</b>	<i>katmer, yufka-III- 34,</i>

*Diğer ürün ve yiyecekler:*

<b>bekni</b>	<i>buğday, darı, arpa gibi şeylerden yapılan içki; boza-I-434;III-60, 81</i>
<b>buldunı</b>	<i>içerisine yaş ya da kuru üzüm konan hoşmerim- (Kencekçe) I-492</i>
<b>buxsı</b>	<i>pişmiş buğday ile badem içi üzerine bal ve süt ile yapılmış; bulamaç dökülerek meydana getirilen bir yemek olup ekşitildikten sonra buğdayları yenilir, suyu içilir.-I-423</i>
<b>kağut / kavut</b>	<i>kavut, darıdan yapılan bir yemek:-Darı kaynatılıp dövüldükten sonra un gibi inceltir, yağla ve şekerle karıştırılarak yeni doğurmuş kadınlara verilir.. I-406;III-163; kavut : III-163</i>

<sup>12</sup> Besim Atalay sözcüğün *aşbörek*, *aşpöri* olabileceğini düşünüyor.

<b>ķawıķ / ķavıķ</b>	<i>kepek, darı kepeği. I-221, 383; ķavıķ: III-165</i>
<b>ķıyma ügre</b>	<i>hamuru serçe dili gibi eğri kesilen bir çeşit erişte. III-173</i>
<b>ķoęurmaç/ķowurmaç/ķawurmaç</b>	<i>kavrulmuş buğday. I-493</i>
<b>ķürřek</b>	<i>darı özü suda veya sütte kaynatıldıktan sonra üzerine yağ dökülerek yenen bir yemek. I-478</i>
<b>sarmaçuk</b>	<i>bir çeşit şehriye . I-527</i>
<b>sökti</b>	<i>kepek I-416</i>
<b>suma</b>	<i>önce ıslatılıp sonra kurutularak öğütöilen ve bulamaç, ekmek gibi şeyler yapılan buğday, aynı suretle hazırlanıp şebet hamurunda kullanılan arpa. III-234</i>
<b>suruş</b>	<i>buğday başaklarındaki taneler sertleşmeden önce başak alevde ütölür, sonra dövölerek yenir, ütme, firik I-368</i>
<b>suwsuş</b>	<i>buğdayın kuvveti gittikten sonra alınan son suyu; üzerine su katılmış ayran, I-460</i>
<b>talkan ķavut</b>	<i>kavrulmuş, dövölmüş arpa .I-440;II-89, 154, 189, 190</i>
<b>to</b>	<i>bulamaç gibi pişirilen bir un-olup bir kaba konulup ekşitilerek içilir III-207</i>
<b>top</b>	<i>buğday su ile kaynatılır, arpa hamuru ile yoğrularak bir keçeye sarılır, sıcak bir yere bırakılır, eridikten sonra yenir. I-318</i>
<b>tögi</b>	<i>darının kabuğu çıkarıldıktan sonra kalan öz III-229</i>
<b>tutmaç /tutma aç</b>	<i>tutmaç I-453</i>
<b>tutmaç /tutma aç</b>	<i>tutmaç I-453</i>
<b>uğut</b>	<i>içki yapılan bir çeşit hamur. I-50</i>
<b>uwa/ uva</b>	<i>pirinç pişirildikten sonra soğuk suya konarak ve suyu süzölerek içerisine şeker atılıp soğuk olarak yenen bir yemek . III 90; uva : I-11</i>
<b>ügre</b>	<i>tutmaca benzer ve ondan daha sulu şehriye çorbası, erişte. I-127; III-173</i>
<b>y?mata (عماتا)</b>	<i>yağlı tavuk veya yağlı et kızartılacağı zaman yağın dışarı sızmamasi için içine sarılan kadayıf hamuru gibi ince bir hamur. I-445</i>

<b>yalaçı yuğa</b>	<i>bir çeşit ince katmer III-25, 35</i>
<b>yarma yuğa</b>	<i>bir çeşit katmer III-34</i>
<b>yarmaş</b>	<i>iri öğütülmüş bulgur ve buna benzer şeyler III-40</i>
<b>yarmaş un</b>	<i>ince un. III-40</i>

### Çorbalar :

Çorba karşılığı olarak metinlerde **mün** veya **bün** söylenişi hakimdir. Çorba çeşidi olarak çok fazla isim geçmese de sulu olarak yenen birçok yemeğin çorba karşılığı kullanılabileceği akla getirilmelidir:

<b>latu /litü</b>	<i>kar, buz gibi şeylerle soğutulup içerisine baharat konarak soğukluk yerine yenen bir çeşit şehriye çorbası . III-237;</i>
<b>mün /bün</b>	<i>çorba I-31, 36. 253; bün I-31</i>
<b>to</b>	<i>bulamaç gibi pişirilen bir un-olup bir kaba konulup ekşitilerek içilir III-207</i>
<b>tutmaç /tutma aç</b>	<i>tutmaç I-453</i>
<b>ügre</b>	<i>tutmaca benzer ve ondan daha sulu şehriye çorbası, erişte. I-127; III-173</i>

### Yağlar :

Yağ için bugün de kullandığımız “yağ” biçimi yaygındı. Ancak çeşitli yollarla elde edilen yağlar farklı adlar alabiliyordu. Bu yağların bir kısmı süt kaynaklı olabildiği gibi hayvanın çeşitli yerlerinden elde edilen yağlar da kullanılıyordu. Metinlerde bitkisel yağ adı geçmemektedir. Harzemşahlr döneminde kaleme alınmış Mukaddemetü’l- Edeb’de “zeytun yağı” sözcüğü geçmesine karşılık Divân’da buna dair bir iz görülmez.<sup>13</sup>

<b>çir</b>	<i>yağ I- 323</i>
<b>qazı</b>	<i>at karnı içinden çıkan yağ III-223</i>
<b>qanak/qayaq/qıyaq /qonak</b>	<i>et suyu yağı, tereyağı, kaymak, III-32</i>
<b>öz</b>	<i>yağ I-36, 45</i>
<b>sağ yağı</b>	<i>sade yağ, III-154, 159</i>
<b>yağı</b>	<i>yağ, iç yağ I,182, 208, 227</i>

<sup>13</sup> Bahaeddin Ögel: a.g.e. s.19.

yağrı yağ, iç yağı, yağlı- 11.

### **Baharat ve tatlandırıcılar:**

Kimi zaman yemeğin yanında kimi zaman da yemeğin içine konularak yenilen tatlandırıcı ve iştah açıcı maddeler Divân'da şu örneklerde geçer:

<b>butmul</b>	<i>karabibere benzer bir bitki, darü'l- fülful I-481</i>
<b>iğlic</b>	<i>kebapla yenir, sarımsağa benzer bir dağ otu I-115</i>
<b>katık</b>	<i>katkı, herhangi bir nesneye katılan; sirke, yoğurt gibi tutmaç yemeğine katılan nesne I- 382</i>
<b>kıçı</b>	<i>hardal III-238</i>
<b>mandu</b>	<i>bir çeşit sirke-I- 420</i>
<b>murç</b>	<i>karabiber- I-343; II-186</i>
<b>ot yem</b>	<i>karabiber, kimyon gibi tohum ve baharat III-5</i>
<b>sipüt</b>	<i>karabiber, kimyon gibi yemeğe katılan bir ot I-356</i>
<b>sirke</b>	<i>sirke. I- 191, 207, 209</i>
<b>sunu</b>	<i>çörek otu, nigella sativa III-238</i>
<b>tuz</b>	<i>tuz- II- 18, 104</i>

### **Kuruyemişler:**

<b>akıyağak</b>	<i>iç ceviz, iyi ceviz, I- 90</i>
<b>bitrik</b>	<i>fıstık (Arguca) I. 476;</i>
<b>çaşşak</b>	<i>kurutulmuş kayısı, üzüm gibi meyveler, I-469</i>
<b>kaş</b>	<i>erik, kayısı gibi meyvelerin kurusu II-282</i>
<b>kaşkuş / kaşkuş</b>	<i>yarma, kurutulmuş et veya meyve. III-130</i>
<b>koşık/koşuk</b>	<i>fındık I-382; III-347</i>
<b>küli</b>	<i>yarmaksızın çekirdeğiyle kurutulan zerdali, kayısı, şeftali ve erik gibi meyveler III-234</i>
<b>şekirtük</b>	<i>fıstık, I- 507</i>
<b>üşke(n-t)ec (أسكج)</b>	<i>kuru üzüm I-159</i>
<b>yağak</b>	<i>ceviz. I- 90, 267, 417; III- 8, 29</i>



### İçecekler

Divân'da içki için **ıçkü** (I-286) sözcüğü kullanılır. **Şenbuy** (III-239) sözcüğüyse “ıçki ziyafeti” demektir. İçki toplantılarının çeşitli vesilelerle yapıldığı, kaynaklarda anlatılır. Bu işlemin belli bir törensel yapısı olduğu da metinlerden sezilir:

*Otuz içip kırkalm*  
*Yoğar kopup segrelim*  
*Arslanlayu kökrelim*  
*Kaçtı sağınç sewnelim (I-142)*

Farklı yollarla elde edilen türlü içecek adına rastlıyoruz:  
*Buğday, arpa gibi tahıllardan üretilenler:*

<b>ağartğu</b>	<i>şerbet gibi buğdaydan yapılan içki, bir çeşit buğday birası-III-442</i>
<b>buxsum</b>	<i>boza, darıdan yapılan bir içki-I-485</i>
<b>bekni</b>	<i>buğday, darı, arpa gibi şeylerden yapılan içki; boza-I-434;III-60, 81</i>
<b>suwsuş</b>	<i>buğdayın kuvveti gittikten sonra alınan son suyu; üzerine su katılmış ayran, I-460</i>

#### *Meyvelerden üretilenler:*

<b>bor</b>	<i>şarap, süci-III-119, 121</i>
<b>çağır</b>	<i>şarap, şıra I-363; II-336;III-286, 385</i>
<b>çağmur / çamğur</b>	<i>şalgam I-16, 457</i>
<b>süçik</b>	<i>şarap-I-408</i>
<b>süçik</b>	<i>tatlı; içilecek şey, şarap I-154,157, 211, 282, 338, 373, 408; süçük: II-190</i>
<b>tim</b>	<i>şarap dolu tulum; şarap satan, III-136</i>
<b>uxa</b>	<i>kayısı, erik gibi meyvelerin sıkılmış suyu I-122</i>

#### *Süt ürünlerinden üretilenler:*

<b>ayran</b>	<i>ayran I-120</i>
<b>kıımız</b>	<i>kımız, kısrak sütünün tulumda ekşitilerek içilen içki I-365;II-12; III-197</i>

<b>suwsuş</b>	<i>buğdayın kuvveti gittikten sonra alınan son suyu; üzerine su katılmış ayran, I-460</i>
<b>süt</b>	<i>süt I-157, 180</i>

### **Lezzet ve tat:**

Yenilen yemekten, içilen içecekten alınan tat da mutfak kültürünün birer parçasıdır. Yemeğin iyi-kötü, tatlı-acı olması, herhangi bir yemeği veya meyveyi arzu etmek, beğenmek, yerken çeşitli sesler çıkarmak vb. sözcükler şu şekilde yer alır:

<b>açığ</b>	<i>acı, acı olan her nesne; ekşi I-63, 279; II-75, 299, 311; III-272</i>
<b>açıklık/ğ</b>	<i>acılık I-150; açıklık I-147</i>
<b>açısamağ</b>	<i>canı ekşi istemek I-279, 302</i>
<b>açıgsamağ</b>	<i>canı ekşi istemek I-279, 302</i>
<b>açıgsımağ</b>	<i>ekşimek, acılaşmak I-282</i>
<b>açımak</b>	<i>ekşimek, (yara, vücut) acılamak III-252</i>
<b>açışmak</b>	<i>ekşimek, acılaşmak I-180</i>
<b>açıtgan</b>	<i>daima ekşiten, acıtan, ekşitgen I-154</i>
<b>açıtmağ</b>	<i>ekşitmek; acıtmak, I-207</i>
<b>aşsamağ</b>	<i>yemek yemek istemek I-277</i>
<b>aşsatmağ</b>	<i>yemek arzulamak I-262</i>
<b>bağırsamağ</b>	<i>canı ciğer istemek III-332</i>
<b>balıksamağ</b>	<i>balık yemek istemek III-334</i>
<b>bükmeğ /bökmek</b>	<i>yemekten doyup, usanmak, doymak, kanmak, II-18, 19; bökmek: II-18, 19</i>
<b>çap çap yemeğ</b>	<i>şapır şupur yemek I-318</i>
<b>çarçur yemeğ</b>	<i>eline geçeni yemek, bir şey bırakmamak. I-323</i>
<b>çiniştürüksemeğ</b>	<i>canı "ciniştürük" istemek I-280</i>
<b>erüksemeğ</b>	<i>eriksemeğ, canı erik istemek I-303</i>
<b>etsemeğ</b>	<i>canı et istemek I-275, 279</i>
<b>kağunsamağ</b>	<i>canı kavun istemek I-280</i>
<b>kamaşmağ</b>	<i>ekşi yemeden diş kamaşmak II-110, 111</i>

<b>karç kurç yémek</b>	<i>hatır hutur yemek-I-343</i>
<b>kidizgek</b>	<i>tazeliği gidip keçeleşmiş (kavun için) II-290</i>
<b>kösekcü</b>	<i>yemeklere iştahlı-I-153</i>
<b>kürt kürt yémek</b>	<i>bir şeyi "kütür kütür" ses çıkararak yemek, I-343</i>
<b>sil</b>	<i>her yemekten tiksinen, boğazsız insan; az yem yiyen hayvan III-134</i>
<b>suwsamağ</b>	<i>susamak I-281; tII-284</i>
<b>soğluk</b>	<i>yemeğe, içmeğe doymazlık, oburluk I-471</i>
<b>suwsatmağ</b>	<i>susatmak II-336</i>
<b>süçik</b>	<i>tatlı; içilecek şey, şarap I-154,157, 211, 282, 338, 373, 408; III-164,166, 397, 427; süçük ş kızıl</i>
<b>süçmek</b>	<i>tatlılanmak ve güzelleşmek III-258</i>
<b>süçirmek</b>	<i>tatlılaşmak, tatlanmak-II-75</i>
<b>süçitmek</b>	<i>iyileştirmek, tatlılandırmak-II-299, 300</i>
<b>süçüşmek/süçişmek</b>	<i>Tatlılanmak</i>
<b>sümsüçik</b>	<i>tap tatlı, pek tatlı nesne-I-338</i>
<b>tatırlı</b>	<i>tatlı I-495, 496</i>
<b>tatır talır</b>	<i>tat, lezzet I-408</i>
<b>tatırısamağ</b>	<i>canı tatlı istemek, I-279; III-332, 333</i>
<b>tatır</b>	<i>tatlı I-45, 529; III-178, 194</i>
<b>tatırısamağ</b>	<i>birbirine tattırmak II-217</i>
<b>teşik</b>	<i>obur, karnı doyduğu halde gözü doymayan kişi I-387</i>
<b>taturğan</b>	<i>daima tattıran-I-515, 516;II-74</i>
<b>taturmağ</b>	<i>tattırmak-II-73;III-186</i>
<b>tıkınmak</b>	<i>fazla yemek II-147</i>
<b>titiz</b>	<i>tadı helile gibi kekremsi olan her şey-I, 365</i>
<b>todunmağ</b>	<i>doyar gibi görünmek II, 144</i>
<b>tügülmek</b>	<i>düğümlenmek; yemek boğazda kalmak. I-198, 437; II-130, 162, 285; III-215</i>
<b>um bolmağ</b>	<i>kursak bozulmak, çok yemekten kursak bozulmak, bulanmak I-49</i>
<b>usıtmağ</b>	<i>susatmak I-209</i>

<b>usmak</b>	<i>susamak; sanmak I-166; II-165</i>
<b>usuşmak</b>	<i>susamak I-191; II-165</i>
<b>yaşmak</b>	<i>yağ istemek. III-305, 306</i>
<b>yaşmak</b>	<i>yağ tadını almak, III-305, 306</i>
<b>yalşmak</b>	<i>kanmak, bıkmak, yağlı yemekten bıkmak III-435, 447</i>
<b>yeysemek</b>	<i>yemek istemek I-20; III-304</i>
<b>ylneğa aş</b>	<i>tadı, tuzu, yağı olmayan yemek, III-433</i>

### Özel günlerde verilen yemek, ziyafet, ölüm yemekleri

Yemeğin günlük bir ihtiyaç olma yanında toplumsal birleştirici bir yönü de vardır. Eski Türkler “şölen”, “sığır”, “toy”, “tügün” gibi eğlendirici, “yoğ” gibi üzüntülü günlerde sıradan olmayan yemek törenleri düzenlerdi. Eğlence günleri olan *beðrem/beyrem*’de herhalde yemeğin de özel olması gerekirdi.

Türklerde toy gibi törenlerde yenilen yemeklerin belli amaçları vardı. Toplumsal birer dayanışma aracı olma yanında toplumsal birçok görevi yerine getiren merasimlerdi.<sup>14</sup> Toplu yenilen yemek, görkemli hazırlanmış bir sofraya 11. yy.da aşağıdaki sözcüklerde karşılık bulur:

#### *Türlü ziyafetlerle ilgili sözcükler:*

<b>aşatmak</b>	<i>yemek yedirmek I-210</i>
<b>beðrem/ beyrem</b>	<i>bayram, sevinç ve eğlence günü. I-263, 484; III-176; beyrem (Oğuzca): I-484</i>
<b>işküm</b>	<i>saraylarda hanlar için kurulan, büyük çanak gibi ayaksız sofraya I-107</i>
<b>kençliyü</b>	<i>hanların düğünlerinde veya bayramlarda yağma edilmek üzere yapılan sofraya III-438</i>
<b>kestem</b>	<i>geceleyin davetsiz gelen adamlara verilen içki ziyafeti I-485</i>
<b>küden</b>	<i>düğün yemeği, düğün, I-404</i>

<sup>14</sup> Bahaeddin Ögel: **a.g.e.** s.404,05

<b>suğdıç</b>	<i>kışın dostlar arasında sıra ile yapılan şölen-I-455</i>
<b>şenbuy</b>	<i>başka bir davetten sonra geceleyin gidilen içki ziyafeti (Kencekçe) III- 239</i>
<b>tamgalıg/ķ</b>	<i>bir kişilik sofraya; küçük ibrik; hakanın damgası bulunan eşya I-527; tamgalık: I-527</i>
<b>tañuķ</b>	<i>hakanlara sefer ve benzeri zamanlarda yemek ve ipek kumaş gibi şeylerden verilen armağan-III-365</i>
<b>tuzġu</b>	<i>yoldan geçen hısımlara veya tanıdıklara armağan olarak çıkarılan yemek I-424</i>
<b>tuzġulanmaķ</b>	<i>yemek hediye etmek III-201</i>
<b>uwut</b>	<i>yemeġe veya beyin yanına çağırma, davet-1, 51</i>

#### *Ölüm sonrası verilen yemekler:*

<b>basan</b>	<i>ölü gömüldükten sonra yenilen yemek-I-398, 399</i>
<b>yoġ</b>	<i>matem, yas, ölü gömülmesinden sonra üç veya yedi güne kadar verilen yemek. III-143</i>
<b>yoġ basan</b>	<i>ölü gömüldükten sonra verilen yemek-I-399</i>
<b>yoġlamaķ</b>	<i>ölü için yemek vermek. III-309</i>

#### **Yemek artığı ve bulaşık**

Divân'da bulaşmak, sirayet etmek anlamında *yuķmak*, *yuķulmaķ*, *yuķuşmaķ*, *sırılmaķ* eylemleri kullanılır. Yemek sonrası ortaya çıkan manzara hoş olmasa da bu durumun 11. yy.daki anlatımı şöyledir:

<b>ayaķ yuķı</b>	<i>kap bulaşığı III-143</i>
<b>ķaķaķ</b>	<i>kir, pas, bulaşık I-358</i>
<b>kez</b>	<i>süt ve un gibi şeylerin tencere dibinde yapışıp kalan parçaları I-317</i>
<b>yoķ/yuķ/yoķ yaķ/ yaķ yuķ</b>	<i>çanak bulaşığı III-4; yaķ yuķ: III-143</i>

Türklerin öteden beri gelen yemek ve beslenme anlayışı, medenî hayatın çeşitliğine ve çok renkliliğine uygun gelişmiştir. Şehir ve göçebe beslenme anlayışları Karahanlı dönemi için kaynaşmış ve birbirine geçmiş görünmektedir. Bu dönemde Türklerin beslenme kültürünü birkaç kaynaktan oluşturdukları görülür:

- Avcılık
- Hayvancılık
- Tarım

Divânü Lügâti't-Türk'teki beslenme ile ilgili sözcükler incelendiğinde bu üç kaynağın da kullanıldığı anlaşılır. Eserde tasnif dışı diyebileceğimiz bu kültüre ait daha birçok sözcük vardır. Belirlediğimiz bu sınırlı sözcükler dahi, eski Türklerin yeme-içme konusunda zengin bir söz varlığı oluşturduğu kanaatini vermektedir.

#### KAYNAKLAR:

- ARAT, Reşit Rahmeti : **Kutadgu Bilig I**, Metin İstanbul, 1947.
- ..... : **Kutadgu Bilig II**, Tercüme, Dördüncü Baskı, Ankara, 1988.
- ..... : **Kutadgu Bilig III**, İndeks, İstanbul 1079.
- AYAZ, Ali, **Türk'ün Sosyo-Ekonomik Hayatı**, Milli Ülkü Yayınevi, Konya 1975.
- ATALAY, Besim: **Divânü Lügâti't-Türk Tercümesi I**, TDK Yay. Ankara 1985
- : **Divânü Lügâti't-Türk Tercümesi II**, TDK Yay., Ankara 1985
- : **Divânü Lügâti't-Türk Tercümesi III**, TDK Yay., Ankara 1986
- : **Divânü Lügâti't-Türk Dizini IV**, TDK Yay. Ankara 1986.
- : **Abuşka Lugati veya Çağatay Sözlüğü**, Ankara 1970.
- Derleme Sözlüğü I**, TDK Yay. Ankara 1993.
- ERGİN, Muharrem: **Dede Korkut Kitabı I**, TDK yay. Ankara 1989.
- Heyet: **İlmihal, II. C.** Türkiye Diyanet Vakfı İslam Araştırmaları Merkezi Yay. V. Baskı, İstanbul 2000
- İNAN, Abdülkadir: "*Manas Destanında Aş-Yoğ Merasimi*" **Makaleler**, s.121-124, TTK Yay., Ankara 1987
- KAFESOĞLU, İbrahim: "*Kültür ve Teşkilat*", **Türk Dünyası El Kitabı**, 1. Cilt, TKAE Yay., II. Baskı, Ankara, 1992.
- KALAFAT, Yaşar, KIYANÎ, Mehmet: "*Kaşkayî Türklerinin Beslenme*

- Kültürü Üzerine Notlar*”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, IX. cilt, Ankara 2002, s.77-92.
- KOCA, S., “*Eski Türklerde Bayram ve Festivaller*”, **Türk Dünyası Nevruz Ansiklopedisi**, Ankara 2004, s. 25-34.
- KÖK, Filiz: “*Pastırma Üretim Teknolojisini Geliştirme Çabaları*” **Uludag Üniversitesi J. Fak. Vet. Med. Yay.**, 22. sayı, s. 109-114, Bursa 2003
- ÖGEL, Bahaeddin: **Türk Kültür Tarihine Giriş**, IV.cilt, Kültür Bakanlığı Yay., III. Baskı, Ankara 1991
- ÖZCAN, Koray: “*Orta Asya Türk kent Modellemesi Üzerine Bir Tipoloji Denemesi*”, **Gazi Üniv. Mimarlık Mühendislik Fak. Dergisi**, 20.c., No 2, Ankara 2005, s.251-265
- TALAS, Mustafa: “*Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri*” **Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi** , 18.sayı, s.273-283, İstanbul 2005 (Güz)

*e-kaynaklar:*

<http://www.silk-road.com/artl/wuti.shtml> Erişim tarihi: 24.10.2007

[http://www.uygur.org/enorg/history/uygurlar\\_kim.htm](http://www.uygur.org/enorg/history/uygurlar_kim.htm) 27.10.2007

[http://tatar.yuldash.com/eng\\_130.html](http://tatar.yuldash.com/eng_130.html) 27.10.2007