

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/318361337>

DİVAN-I LÛGAT-İT-TÛRK'E GÖRE TÛKLERDE YEMEK KÛLTÛRÛ

Article · January 2010

CITATIONS

0

READS

345

1 author:



[Derya Derin Paşaoğlu](#)

Karadeniz Technical University

20 PUBLICATIONS 9 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)

ISSN: 1309-5811

Bilimsel EKSEN

Sonbahar/Падать/Autumn 2010

Yıl/Year/Год 1

Sayı/Число/Number 2

SCIENTIFIC AXIS НАУЧНЫЙ МЕРИДИАН

ÜÇ AYDA BİR YAYIMLANAN ULUSLARARASI SOSYAL BİLİMLER DERGİSİ

QUARTERLY SOCIAL EDUCATION JOURNAL SUBJECT TO INTERNATIONAL PEER REVIEW

ЕЖЕКВАРТАЛЬНЫЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЖУРНАЛ ОБЩЕСТВЕННЫХ НАУК



Büyük Türk matematikçisi ve astronomi bilgini Uluğ Bey (1395-1449)
(Tablo: Vâlâ Somalı)

BİLİMSEL EKSEN

SCIENTIFIC AXIS - НАУЧНЫЙ МЕРИДИАН

Sonbahar/Падать/Autumn 2010 ■ Yıl /Year/Год 1 ■ Sayı /Number/Число 2

ÜÇ AYDA BİR YAYIMLANAN ULUSLARARASI HAKEMLİ SOSYAL BİLİMLER DERGİSİ

QUARTERLY SOCIAL EDUCATION JOURNAL SUBJECT TO INTERNATIONAL PEER REVIEW

ЕЖЕКВАРТАЛЬНЫЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЖУРНАЛ ОБЩЕСТВЕННЫХ НАУК

ISSN: 1309-5811

Sahibi / Owner / Хозяин

Hayrettin İVGİN

Kültür Ajans Tanıtım ve Organizasyon Ltd. Şti. – Konur Sokak 66/9 Bakanlıklar-ANKARA

Sorumlu Yazı İşleri Md./ Associate Editor

Ответственный секретарь

Erhan İVGİN

Editör/ Editor

Руководитель работы

Ömer ÜNAL

Genel Koordinatör / Director / Директор

Erhan İVGİN

Redaktör/Redacteur/Редакция

Doç. Dr. Nezaket HÜSEYNOVA

Yayın Kurulu / Editorial Board / Редакция

Prof. Dr. Tuncer GÜLENSOY•Prof. Dr. Taciser ONUK•Prof. Dr. Mehman MUSAOĞLU

Prof.Dr. Naciye YILDIZ•Prof. Dr. Tülay UĞUZMAN•Prof. Dr.Kurtuluş KAYALI•Prof.Dr.Özkul ÇOBANOĞLU

Yazışma Adresi / Correspondance Adres / Адрес издательства

Konur Sokak No: 66/9 Bakanlıklar/ANKARA-TÜRKİYE

Tel.: 0090.312 425 93 53 (PBX) – Fax: 0090.312 419 44 43

E-mail: hayrettinivgin@gmail.com – erhanivgin@gmail.com

www.bilimseleksen.com

Fiyatı / Price / Стоимость

10 TL (Yurt içi / для граждан Турции)

15 \$ / 10 Euro (Yurt dışı / для граждан
других стран)

Abone Bedeli / Subscription Price

Стоимость подписки

40 TL (Yurt içi / для граждан Турции)

60 \$ / 50 Euro (Yurt dışı / для граждан
других стран)

Baskı Tarihi/ Press Date

10 Aralık 2010

Baskı / Pres / Типография

BRC BASIM

Samanyolu Cad. No: 35 İskitler/ANKARA

Tel: 0090.312.384 44 54

Temsilcilikler / Representative / Представители

AZERBAYCAN

Doç. Dr. Nezaket HÜSEYNOVA

e-mail: nezaket_h@yahoo.com Tel: 00994503441135

AZERBAYCAN

Dr. Meyser KAYA

e-mail: tarzenkayaturk23@gmail.com Tel: 00994503290442

KKTC

Doç. Dr. Mehmet DEMİRYÜREK

Tel: 00905394132608 - 00905428803008

RUSYA FEDERASYONU

Prof. Dr. Elfina SİBGATULLİONA

e-mail: alfina2003@yandex.ru Tel: 0079153847317

KAZAKİSTAN

Doç. Dr. Bakıtgul KULCANOVA

e-mail: bahit777@mail.ru Tel: 00787017314047

KOSOVA

Prof. Dr. Nimetullah HAFİZ

e-mail: trhafiz@yahoo.com Tel: 0037744217234

TÜRKİYE

İbrahim İMER

e-mail: i.imer@hotmail.com Tel: 0090546.491 24 15

Bilimsel Eksen dergisinin yayın ilkelerine göre yazılarını yayımlatmak isteyenler, yazışma adresine veya temsilcilerimize başvurmalıdırlar.

Articles submitted for publication will comply with the Publication Policy and the Submission Instructions for manuscripts. For publication you can refer to adres or to our representative

Желающим публиковаться в журнале Научный Меридиан следует оформлять материалы в соответствии с требуемыми правилами и обратиться к указанному адресу или к местным представителям журнала

Hakem Kurulu

Editorial Board

Консультативный совет – Редколлегия

- Ord. Prof. Dr. İsa HABİBBEYLİ (Nahçıvan Devlet Üniversitesi / AZERBAYCAN)
Ord. Prof. Dr. İsmayil HACIYEV (AMEA Nahçıvan Bölmesi / AZERBAYCAN)
Ord. Prof. Dr. Teymür BÜNYADOV (AMEA Etnografya Enstitüsü / AZERBAYCAN)
Ord. Prof. Dr. Vasım MEMMEDALİYEV (Bakü Devlet Üniversitesi / AZERBAYCAN)
Prof. Dr. Ahmet BURAN (Fırat Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Ahmet GÖKBEL (Cumhuriyet Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Ali Berat ALPTEKİN (Selçuk Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Ali UÇAN (Gazi Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Bilge SEYİDOĞLU (Atatürk Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Byoungduk SOHN (Chongshin University / KORE)
Prof. Dr. Edip GÜNAY (İstanbul Teknik Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Elfina SİBGATULLİNA (Akademia Nauk / RUSYA FEDERASYONU)
Prof. Dr. Erman ARTUN (Çukurova Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Esmâ ŞİMŞEK (Fırat Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Fikret TÜRKMEN (Ege Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Gülnaz ABDULLAZADE (Azerbaycan Musiki Akademisi / AZERBAYCAN)
Prof. Dr. Gülsen DEMİR (Karabük Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Gürer GÜLSEVİN (Ege Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Harun GÜNGÖR (Erciyes Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Hayrettin RAYMAN (Bozok Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. İngeborg BALDAUF (Humboldt Universität zu Berlin / ALMANYA)
Prof. Dr. İsmail ÖZTÜRK (Dokuz Eylül Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. M. Öcal OĞUZ (Gazi Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Maimunah ISMAIL (Universiti Putra Malaysia / MALEZYA)
Prof. Dr. Maria ÇİKİA (Akademia Nauk / GÜRCİSTAN)
Prof. Dr. Maria Pia PADANI (Universita' Ca' Foscari Di Veneza / İTALYA)
Prof. Dr. Mehman MUSAOĞLU (Gazi Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Mehmet AÇA (Balıkesir Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Metin EKİCİ (Ege Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Mustafa CEMİLOĞLU (Uludağ Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Muzaffer TUFAN (İstanbul Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Naciye YILDIZ (Gazi Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Natalie O. KONONENKO (University of Alberta / KANADA)
Prof. Dr. Nazım Hikmet POLAT (Gazi Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Nebi ÖZDEMİR (Hacettepe Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Necati DEMİR (Cumhuriyet Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Nimetullah HAFİZ (Piriştine Üniversitesi / KOSOVA)
Prof. Dr. Norbert FIRIES (Humboldt Universität zu Berlin / ALMANYA)
Prof. Dr. Özkul ÇOBANOĞLU (Hacettepe Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Pavel DOLUKHANOV (University of Newcastle / İNGİLTERE)
Prof. Dr. Reşat GENÇ (Gazi Üniversitesi-em. / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Saim SAKAOĞLU (Selçuk Üniversitesi-em. / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Shih-chung HSIEH (National Taiwan University / TAYVAN)
Prof. Dr. Suphi SAATÇI (Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Tacida HAFIZ (Piriştine Üniversitesi / KOSOVA)
Prof. Dr. Taciser ONUK (Gazi Üniversitesi-em / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Tuncer GÜLENSOY (Erciyes Üniversitesi-em. / TÜRKİYE)
Prof. Dr. Umay GÜNAY (Girne Amerikan Üniversitesi / KKTC)
Prof. Dr. Walter ANDREVS (University of Washington / ABD)
Prof. Dr. Wan-I LİN (National Taiwan University / TAYVAN)
Doç. Dr. Cabbar İŞANKUL (Özbekistan İlimler Akademisi / ÖZBEKİSTAN)
Doç. Dr. Çulpan ZARİPOVA ÇETİN (Muğla Üniversitesi / TÜRKİYE)
Doç. Dr. Erdoğan ALTINKAYNAK (Giresun Üniversitesi / TÜRKİYE)
Doç. Dr. Gloham VATANDOUST (American University of Kuwait / KUVEYT)
Doç. Dr. Mehmet DEMİRYÜREK (Lefke Avrupa Üniversitesi / KKTC)
Doç. Dr. Nezaket HÜSEYNOVA (Bakü Devlet Üniversitesi / AZERBAYCAN)

Not : *Alfabetik olarak sıralanmıştır.*

Note : *It is arranged in accordance with an alphabetical order.*

К сведению : *Следует в алфавитном порядке*

İÇİNDEKİLER
CONTENT
СОДЕРЖАНИЕ

Semantic Description of Adjectives Such As *Large* and *Big* In English Language and Their Equivalents In Azerbaijani Language

İngiliz Dilinde Large ve Big Sifatlarının Semantik Tahlili ve Onların Azerbaycan Dilinde Eşitlikleri

Семантический Анализ Прилагательных Large И Big В Английском Языке И Их Эквиваленты На Азербайджанском Языке

Malahat Shabani MİNAABAD 11

Atalar Sözlərinin Semantik və Tematik Bölgüsü

Семантико-Тематическая Классификация Пословицы

Semantic and Thematic Division of Proverbs

Xatirə ƏHMƏDOVA..... 16

A. S. Puşkinin Təsvirində Şərq Qadını (“Ərzuruma Səyahət” Əsəri Əsasında)

On the Base of the Work “A Trip To Erzurum” By A. S. Pushkin

Восточная Женщина В Изображение А. С. Пушкина (На Основе Произведения «Путешествие В Арзурум»)

Xanım Rzaqızı SULTANOVA.....27

Türkiyədə Naxçıvan Nəşrləri və Elmi-Ədəbi Əlaqələrimiz

Nakhchivan Publications In Turkey and Our Scientific-Literary Relations

Издания Нахчивани И Совместные Научно-Литературные Взаимосвязи В Турции

Akd. Prof. Dr. İsa HƏBİBBƏYLİ.....37

Mehmet Rauf’un Bir Hikayesinin Tahlili ya da Mankurtça Teslimiyet Yerine Şereflice Ölmenin Asaleti

Analysis of A Story From Mehmet Rauf Or Communicating His Nobel Dead Honorably Instead of Juan-Juan-Like Submission

Анализ Одного Из Рассказов Мехмета Рауфа Или Принятие Смерти С Честью Вместо Манкуртства

Prof. Dr. Nurullah ÇETİN.....44

The Issues of the Crime Information Registration In the Republic of Kazakhstan

Kazakistan Cumhuriyetinde Cinayetleri Kaydetme Esnasındaki Kriminolojik Bilgilerle İlgili Meseleler

Проблемы, Возникающие В Казахстане С Криминальными Документами В Процессе Регистрации Преступлений

Tölegen Muhtar ADİLBEKULI.....57

Тілдік Тұлғаны Сыртқы Сәйкестендіру

Dil Temsilcisi, Tanımlama ve Dışardan Tanımlama

Language Representative, Definition and External Definition

Tausoғarova Aәujan ҚАҮРАТҚИЗИ64

Divan ü Lügat-it-Türk'e Göre Türkler'de Yemek Kültürü

Meal Culture In Turks According To Divan-ü Lugat-it Türk

Национальная Кухня Тюрков По Диван-У Люгат-Ит Тюрк

Dr. Derya DERİN PAŞAOĞLU72

Degrees of English Adjectives

İngilizce'de Sıfatın Dereceleri

Степени Имени Прилагательного

Leyla SAFAROVA94

Моделирование Результата Обучения Языку

Dil Öğretimi Sonuçlarının Model Yapılması

Making A Model From the Language Instruction Results

Yrd. Doç. Dr. A. M. İBRAEVA104

Kıbrıs Atasözlerinin Türk Dünyası Atasözleri Arasındaki Yeri

Place of Cyprus Proverbs In the Proverbs of the Turkish World

Место Пословиц Кипра В Системе Пословиц Мира

Yrd. Doç. Dr. Mehmet YARDIMCI - Esra USLU112

Темы Человечности, Морали И Этики В Тюркских Литературных Памятниках Средневековья (XI-XII)

Orta Asır Türk Soylu Halkların Eserlerindeki (XI-XII AA) İnsaniyet, Ahlak ve Etik Konuları

The Problem of Humanity, Morals and Ethics In Literary Heritages of the Middle Ages (XI-XII Centuries)

Bakıtgul KULCANOVA122

Metaphorical Somatic Phraseology

Metaforik Somatik Frazoloji

Метафорическая Соматическая Фразалогия

Aziza Hüseynqızı HACIYEVA 130

Azerbaijan Petrolünün Tarihinde Haydar Aliyev Zirvesi

Haydar Aliyev's Height In the Azerbaijan Oil History

Гайдар Алиевская Вершина В Истории Азербайджанской Нефти

Ayaz Vasimoğlu MEMMEDALİYEV 135

Ehli-Beyt (e) ve Kur'an'ı-Kerim'in Mevzu Tefsiri

"Ehli-Beyt" and Interpretation of Quran

Ахли-Бейт И Толкования Корана

Meryem İSHAQZADE 146

Gnostics and Hallaj's Anal Haq

Gnostikler ve Hallacın Anal-Hakkı

Гностики И Философия Мансура Халладжа «Аналь-Хак»

Nahid ZAREE 153

Naxçıvanın Aşıq Sənətinin Janr Xüsusiyyətləri

Genre Features of Ashuq Art of Nakhchivan

Жанровые Особенности Ашугского Искусства Нахичевани

Günay MƏMMƏDOVA 158

Mirzə Fətəli Axundovun Bədii Yaradıcılığında Azərbaycan Tarixi Məsələləri

The Issues With Regard To the History of Azerbaijan In the Literary Works of Mirza Fataly Akhundov

Вопросы Истории Азербайджана В Художественном Произведении Мирза Фатали Ахундова

Sevda Ağashirinqızı İSMAYILOVA 162

The Relationship Between Organizational Culture and Sovereignty of Merit

Principle In Iran National Company of Petrochemical Industry

İran'ın Ulusal Kimyasal Yakıt Şirketinin Organizasyon Kültürü ve Halk Prensipleri Arasında İlişki

Взаимосвязь Между Культурой Организации Народного Химико-Топливного Общества Ирана И Принципами Народа

Dr.Hosein KHANİFER - Dr. Asadollah KORDNAEIJ

Farhad SHORKANDY - Eslampour MARYAM 169

Zərdüşt Təliminin Nitşə Yaradıcılığına Təsiri Влияние Учения Заратуштры На Творчество Ницше The Influence To Nietzsche Creative Work of the Zoroaster Training Sübhan Bahaduroğlu MƏMMƏDOV	179
İngilis və Azərbaycan Dillərində Cavab Vermək Məqamında İşlənən Nitq Fellərinin Leksik- Semantik Təhlili Lexico- Semantic Analysis of the Verbs of Speech Using In Responding Process In the English and Azerbaijani Languages Лексико- Семантическое Исследование Глаголов Речи Используемые В Процессе Ответа В Английском И Азербайджанском Языках Gülzar Qənbərəliqızı XANBAVAJEVA	185
Влияние Французской Просветительской Литературы На Творчество М.Ф. Ахундова Fransız Maarifçi Edebiyatın M.F. Ahundov Yaradıcılığına Etkisi French of the Literature Educationist Influence To (The) M.F. Akhundov Creative Work Hemid Camaloğlu ABBASOV	194
Yaradıcılıq Prosesuallıq Nöqtəyi Nəzərindən Creative Work From Processuality Point of View Творчество С Точки Зрения Процессуальности Turanxanım Hidayətqızı ŞİRZADOVA	202
Lirikada Tarihî Geçmişimizin Yansıması The Reflection of the Historical Past In Lyrics Отражение Исторического Прошлого В Лирике Dr. Təvfik ABDULHASANLI	208
«Kitab-ı-Dədə Qorqud» Eposunda İslami Dəyərlər Islamic Values In the Epos "Kitabi-Dede Gorgud" Исламские Ценности В Эпосе «Китаби-Деде Коркут» Doç. Dr. Ülkər Azadqızı NƏBİYEVA	217
Azərbaycan Məhəbbət Dastanlarında Qəhrəmanın Psixoloji Aləmi The Psychological World of the Character of the Azerbaijani Love Eposes Психологический Мир Героя В Любовных Эпосах Азербайджана Özcan AKKAYA	223

Avrupa Birliği'nin Doğuşu Gelişmesi ve Bugünü

Creation of the European Union, Its Development and Its Progress

Рождение, Развитие И Сегодняшнее Состояние Европейского Сообщества

Zeki ERGÜL230

24 Прелюдии Для Фортепиано В.Адигезалова.

Пути Пересечения Национальных И Европейских Традиций

Adıgözəlov'un Fortepiano İçin 24 Prelüdü Millî ve Avrupa Ananelerinin Kesişme Yolları

24 Preludes For Piano of V.Adigezalov. Ways of Intersection of National and European Traditions

Nezaket RİMAZİ.....239

Türk Dünyasının Butalı Oğlu

The Distinguished Son of Turkish World

Отобранный Сын Тюркского Мира

Prof. Dr. Məhərrəm CƏFƏRLİ- Doç. Dr. Rafiq BABAYEV245

Halk Takvimi'nde Yılın Bölgesüne Dair

Some Notes About Division of the Year

Подразделение Годов В Народном Календаре

Asef ORUCOV255

DİVAN Ü LÜGAT-İT-TÜRK'E GÖRE TÜRKLER'DE YEMEK KÜLTÜRÜ

MEAL CULTURE IN TURKS ACCORDING TO DİVAN-U LUGAT-IT TURK

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ ТЮРКОВ ПО ДИВАН-У ЛЮГАТ-ИТ ТЮРК

Dr. Derya DERİN PAŞAOĞLU*

Özet

1068-1072 yıllarına tarihlenen Divan-ı Lügat-it-Türk, Türklerin İslamiyet'i he-
nüz kabul ettikleri, bu kültürünün etkilerinin görülmeye başladığı dönemin eseridir.
Yemekle ilgili çok sayıda kelime olması Türk kültüründeki birikimin ve yemek
kültürünün ulaştığı seviyeyi gösterir.

Divan ü Lügat-it-Türk'te geçen kelimeler; sofraya ve yemek disiplini, yemekli tö-
renler ve töreler, et ve etli gıdalar, süt ve süt ürünleri, sebze ve meyveler, ot, kök ve
baharatlar, tahıllar ve hamurlu gıdalar, içecekler, pişirme ve saklama usûlleri, mut-
fak araç ve gereçleri, yemekler, şeklinde alt başlıklarla incelenmiştir.

Anahtar kelimeler: Yemek kültürü, yemek, Türk mutfağı, Divan-ı Lügat-it-
Türk, Türk kültürü

Abstract

Divanı Lügat-it Turk written between 1068 - 1072 is the literature of the period
during which Islam had already been accepted by Turks and effects of Islamic
culture started to be observed on them. Inclusion of a lot of words in this work in
relation to the meal demonstrates the cultural accumulation of meal and level of
meal culture.

The words mentioned in Divan ü Lügat-it Türk have been analyzed as sub-
titles of dinner table and meal discipline, dining ceremony and traditions, meat and
meat food, milk and milk products, vegetables and fruits, plant, roots and spice,

* Sarıköy Çok Programlı Lisesi Tarih Öğretmeni (derinderya@hotmail.com) Gönen-
Balıkesir/TÜRKİYE

cereals and leaven nutritions, beverages, cooking and conserving methods, kitchen equipment and meals.

Key words: Meal culture, meal, Turkish kitchen, Divanı Lûgat-it Türk, Turkish Culture

Toplumlar arasında benzerlikler ve farklılıklar gösteren yemek kültürü, geçmişten günümüze her toplumun yaşadığı coğrafyaya, çevre şartlarına, sosyal yaşantılarına ve alışkanlıklarına göre değişen, kendine özgü bir gelişim sürecidir. Yüzyıllardır süregelen Türk kültüründe önemli bir yeri olan yemek kültürü, yemek için kullanılan malzemeden, pişirme ve saklama usullerine, kullanılan araç ve gereçlerden, servis yapılmasına ve yemekli törenlere kadar oldukça geniş bir alanı kapsar.

Bir milletin dilinde yer alan yemek ile ilgili her kelime, bu dili kullanan milletin ta dillerin yapılışı, oluşması devrinde yemek konusundaki düzeyini, bilgisini ve kültürünü gösterir. Eski Türklerde yemek kültürü hakkında en detaylı bilgileri, Dede Korkut hikayelerinden, Kaşgarlı Mahmud'un Divan-ı Lûgat-it-Türk'ünden ve Yusuf Has Hacip'in Kutadgu Bilig'inden alıyoruz.

Türk yemek kültürüne baktığımızda dikkat çekici bir şekilde çok farklı unsurların etkilerini görürüz. Bunların ilki Orta Asya'da yaşayan Türklerin göçebe yaşam tarzının etkisi altında geliştirdikleri kültürdür, ikincisi göç ettikleri yerlerdeki halkların kültürü, üçüncüsü yerleşik hayata geçtiklerinde ortaya çıkan kültür ve son olarak İslamiyet'i kabul etmeleri ile başlayan İslam kültürüdür. Türk yemek kültürü bütün bu unsurlara ait özellikleri açıkça görebileceğimiz, kendine has bir sentezdir.

Orta Asya'da yaşayan Türklerin mutfak kültürüne ait bilgiler kısıtlıdır. Türklerle ait ilk yazılı kaynaklardan biri olan Orhun Abideleri'nde, Orhun ve Selenga Bölgesi'nde göçebe hayat yaşayan Türklerin yemek ve mutfak kültürüne ait az da olsa bilgiye rastlanır. Bu yapıtlarda geyik ve tavşan etlerinin yenildiği ve Bilge Kağan'ın ölen kardeşi için yas töreni yapıp, konuklar davet ettiği ve ölü yemeği verdiği belirtilir. Orhun Abidelerinde "tok", "aç" ve "azuk" gibi kelimelere rastlanmıştır (Ersoy 2002: 223).

Bozkırlı Türklerin başlıca gıda maddesi ettir ve en çok da at ve koyun eti makbul sayılmıştır. Bizans tarihçisi Priskos'un hazır bulunduğu meşhur ziyafette Atilla yalnız et yemiştir. Bulgar hükümdarı tarafından İbn Fadlan'a verilen yemekte de sofrada yalnızca kızartılmış et vardır. Yine İbn Fadlan'ın bildirdiğine göre Oğuzlar, İslamiyetten önce koyunları keserek değil başlarına vurarak öldürmektedirler. Bol miktarda et üreten Türkler, bunu uzun süre muhafaza edebilmek için çok erken çağlarda konserve yapmayı öğrenmişlerdir. Konserve et Çin'e ihraç edilen başlıca maddelerdendir. Hunlar'dan günümüze kadar gelen en ünlü Türk içkisi, kısrak sütünden imal edilen kımızdır ki bundan hem Çin kaynakları hem de batılı kaynaklar sıklıkla bahsetmişlerdir. İçkilerden, buğday ve darıdan yapılanına Göktürkler,

bengi demişlerdir. Oğuzlar, boza da yapmışlardır. Sütü darı, peynir ve yoğurt bozkır yemekleridir. Türk bozkırlarından dünyaya yayılan yoğurdun kiraz veya kayısı ile tatlandırılması şeklinde hazırlanan ve Çince'de lo adı ile geçen bir içki Hunlar arasında oldukça yaygındır. Çinliler yağ yemesini Türklerden öğrenmişlerdir. Ancak bu dönemlerde sebze ye fazla istek duymayan göçebe yaşayan Türkler, IX. yüzyılda tarım bölgelerinde yerleşik hayata geçmeye başlamışlar ve bu dönemde yemek ve mutfak kültürleri büyük ölçüde değişme ve gelişme göstermiştir. Uygurlar, Türkistan'da üzüm yetiştirmeye başlamışlar, pekmez ve şarap üretmişlerdir (Kafesoğlu 1986: 305)

Türklerin yemek kültürüne geçmeden önce kaynağımızın hangi döneme ve hangi bölgeye ait olduğunun belirlenmesi ve bu bölgenin coğrafi özelliklerinin, insanların sosyal hayatlarının ve yaşam tarzlarının ortaya konması gereklidir.

1068-1072 yıllarına tarihlenen Divan-ı Lügat-it-Türk yazıldığı dönem itibarı ile Türklerin İslamiyet'i henüz kabul ettikleri ve İslam kültürünün etkilerinin görülmeye başladığı bir dönemin eseridir. Eserin nerede yazıldığı konusunda, eser üzerinde hiçbir bilgi yoksa da halifeye sunulması bunun Bağdat'ta yazılmış olma ihtimalini kuvvetlendirir. Bağdat'ta yazılmamışsa da Kaşgar'da yazılmış ve Bağdat'ta genişletilmiş olabileceği zayıf bir ihtimalde olsa düşünülebilir (Atalay 1998: XV). Bu da bize İslam etkisinin eserde çok rahat hissedilebileceğine işaret eder ki eserde Türklerin yemek kültürüne ilişkin çok sayıda kelimeye rastlanmıştır. Kaşgarlı'nın bu yüzyılda Türk ülkelerini gezerek buralarda kullanılan kelimeleri ele aldığı bilinmektedir.

Bu yüzyıldaki kurulan şehirlerin kuruldukları yerler incelendiğinde ağırlıklı olarak nehir kenarlarında ve özellikle Maveraünnehir, İli Nehri ve Balkaş Gölü çevresinde olduğu göz ardı edilmemelidir. Divan'da sebze, meyve ve bağcılıkla ilgili kelimelerin çokluğu bu bölgelerin, sulama sıkıntısı çekmeyen, tarıma elverişli yerler olduğunun göstergesidir. Eserde at eti ve at eti ile yapılan yemek kelimelerine rastlanmamış olması, eserin yazıldığı dönemde İslamiyet'in etkisinin görüldüğünün işaretidir.

Gerek Türklerde yemek kültürü konusunun oldukça geniş kapsamlı olması gerekse Divan ü Lügat-it-Türk'te bu alanla ilgili çok sayıda kelime olması Türk kültüründeki birikimi ve yemek kültürünün ulaştığı seviyeyi göstermesi açısından oldukça anlamlıdır. Divan ü Lügat-it-Türk'te bulunan yemekle ilgili kelimeler çıkarılıp, aşağıdaki alt başlıklar altında toplanarak incelenmiştir;¹

- Sofra ve yemek disiplini, yemekli törenler ve töreler,
- Et ve etli gıdalar
- Süt ve süt ürünleri

¹ Besim Atalay; Divanü Lûgat-it-Türk Dizini, c.IV, Ankara, 1999. bütün dizin alfabetik olarak taranmıştır. Çalışmadaki italik olarak verilen kelimeler ve açıklamaların tamamı bu eserden alınmış olup, yazının hacmini artırdığı için dipnotta eser ve yazar adı verilmeden sadece sayfa numaraları verilmiştir.

- Sebze ve meyveler,
- Ot, kök ve baharatlar,
- Tahıllar ve hamurlu gıdalar,
- İçecekler,
- Pişirme ve saklama usûlleri,
- Mutfak araç ve gereçleri,
- Yemekler.

1. SOFRA VE YEMEK DİSİPLİNİ, YEMEKLİ TÖRENLER VE TÖRELER

Türk yemek kültürünün temel unsurlarından biri, sofraya ve yemek disiplini. Türkler tarih boyunca sosyal bir düzen ve disiplin çerçevesinde yaşamış ve gelişmişlerdir. Yemek yalnızca yenen ve onların karnını doyuran bir madde değildir. Yemek aynı zamanda topluluk düzeni ve disiplini sağlayan, onurları kurtaran bir vasıta, statü simgesi, saygınlık göstergesi olmuştur.

Aş, aş: yemek (42),

Saçlı: aşçı (aşçı, mutfakta bulunan kimse (485),

Aşat; yemek yedirmek (yalnızca büyüklerin sofrası için kullanılır) (43),

Agırlık; ikram, ağır layış.(10),

Etiğ kişi: et sahibi olan kişi (201),

Kenç liyü: hanların düğünlerinde veya bayramlarda yağma edilmek üzere yapılan sofraya (300),

Uwut; yemeğe veya beyin yanına davet (704),

Tamgalı, tamgalık: bir kişilik sofraya; hakanlardan başkasının yemek yememesi için damgalanmış (567),

Türklerde yemek, misafiri ağırlama, birbirlerine karşı sevgi, saygı ve hürmetlerini gösterme hatta yardımlaşma aracı olarak kullanılmıştır;

Amuç: doyumluktan verilen armağan (23),

Ketsem: geceleyin davetsiz gelen adamlara verilen içki ziyafeti (306),

şenbuy: başka bir ziyafetten sonra geceleyin gidilen içki ziyafeti (557)

Tuzgu: yoldan geçen hısımlara veya tanıdıklara armağan olarak çıkarılan yemek (666),

Tuzgulan; yemek hediye etmek (666),

Kefeng; zahire armağanı (294),

Türklerde yemek, toplumsal dayanışmanın ve birlikteliğin yaşandığı, acıların ve mutlulukların paylaşıldığı sosyal bir etkinlik olmuştur;

Basan, yog, yogla; ölü gömüldükten sonra, ölü için üç veya yedi güne kadar verilen yemek, (yog basan, yug basan) (71)

Küden; düğün yemeği (394), örneklerinde görüldüğü üzere.

“Türklerde çok çeşitli davetçiler ve konukluk aşları vardır. Bunlardan bazıları; düğün aş (küdenke aş), oğlunun doğuşu (toğarsa oğul) aş, Türk-İslam sentezinde gördüğümüz sünnet aş, ölen kişinin ardından yapılan *yoğ aş* ve eş dost ve yakın akraba ve arkadaşların çağrıldığı sohbet aşdır. (Ögel 1988: 283) Davetler konusunda Divanü Lûgat-it-Türk’deki kelimelerin çeşitliliği, Türklerde yemekli ikramların ne kadar yaygın olduğunu gösterir niteliktedir.

Topluluk halinde yenen yemeklerde, herkes yemeğin neresinden yiyeceğini a-talarından gelen mirasla bilmektedir. (Ersoy 2002: 223)

Ülüş (712), eski Türklerde et payı yada yemek payı anlamına gelen bir kelime-dir. Kökü üleşmek, pay etmekten gelir. Ailede veya büyük devlet ziyafetlerinde, devletin ileri gelenleri ile beyler bu paylara uymak zorunda idiler. Oğuz destanına göre bu düzen, Oğuz Han’ın veziri Irkıl Hoca tarafında kurulmuştur. (Ögel 1988: 281) Irkıl Hoca kesilen atın etinden boylara hangi parçaların verileceğini belirleyip hiçbir kavga ve anlaşmazlık olmaması için de şöyle demiştir: “Bir toy yapılacağı zaman iki at kessinler. Atı on iki parçaya ayırsınlar ve atın birini Bozoklar’a diğ-e-rini de Üçoklar’a versinler. Hakanın veya milletin büyüğünün payı “boyuna yakın olan arka kemiği, arkaya yakın olan sırt ve bir sağ kol olsun. Diğer parçalar her boya ve Oğuz Han oğullarına “has ülüş” olarak ayrılıp verilsin. Ta ki hiç kimsenin başkasının payını yemeğe hakkı olmasın, bu bilgiler her kabilenin kendi adı altına yazılsın,” demiştir. (Ögel 1988: 287)

Ayrıca eti doğrayan ve pay eden kimsenin de toplum içerisinde yüksekçe ve saygıdeğer bir yeri vardır. Eğer eti doğrayan bir suç işlerse bu üstünlüğünü kaybe-der ve onun yerine, yeteneği ile saygı kazanmış başka birisi geçer. Evde aile içinde ise, sofrada baba varken hiç kimse koyunun baş kemiğine el süremez. (Ögel 1988: 282)

Öte yandan bu yemekli tören ve ziyafetlerde uyulması gereken bir takım töreler vardır ki bunlar günümüze kadar ulaşarak günümüz Türk sofrada adabının temel taş-ları olmuşlardır.

“Hangi türlü aş varır isen edep ile aş ye, senden büyük kişi aş elini uzattık-tan sonra sen elini uzat (sun). Yemeğe sağ elini sun, Tanrı adını an, başkasının önündeki lokmaya dokunma, sofrada bıçak çıkarma ve kemik sıyırma, ne kadar tok olsan da verilen yemeği ye, aş dürtme, küçük küçük ye...” Ziyafet verme töresin-de ise; “hazırlığını iyi yap, temiz ol, kişileri davet (oku) etmek istersen davet et, işini, hazırlığını tam yap, kadehlerini, sofranı (terki), ev ve barkını, döşegini temiz tut, aş ve içkiyi, arı ve temiz yap. Tadı yerinde olsun, ellerini sunup (yemek alan-lar), arzu ile yesinler”. Bu törelerde de görüldüğü üzere Türklerde ziyafet verme ve ziyafete gitme başlı başına bir kültür unsurudur.

Ziyafete giden insanların tarzları çeşitlendirilerek toplum içerisindeki insan tip-lemelerinin belirlenmesinde bu tarzlar esas alınmıştır şöyle ki; ziyafete gidenler de

davet edenler de dört türdür. Bunlardan ilki; “hangi aşı çağrılırsalar giderler. Aşı yerler, içkiyi içerler, ne ki verseler. Ancak öz evlerine çağırılmazlar, başlarını bürünüp (saklanıp), evde aşı yalnız yerler.” İkincisi; “görürse ziyafete gider, yemeği yer der, ne de kimseyi evine davet eder. Böyle bir insan ölüdür. Onu dirilerden sayma, böylelerine katılma onlarla birlikte (tiriglik) bulunma.” Dördüncüsü; davete yemeğe gitmez çağrılrsa da, ancak kendisi insanları yemeğe çağırır, hayvanlar keser. Bunların içinde en iyisi en karakterlisi (yorık), bu kişidir. Filozof (böğü) ve bilgelelerin öğdükleri, kişi karakteri, kılıkta budur” (Ögel 1988: 283)

Sofrada yer alma konusunda Dede Korkut’a baktığımızda; “hanlar hanı Han Bayındır... yine toy edip, attan aygır, deveden buğra, koyundan koç kırdırmış idi. Bir yere, ağ otağ, bir yere, kızıl otağ, bir yere kara otağ kurdurmuş idi. Kimin ki oğlu kızı yok, “kara otağa” kondurun, altına kara keçe döşeyin, kara koyun yahnisinden önüne getirin.” Anlaşılacağı üzere, koyundan koç kesmek konukları ağırlama ve hatırlarını sayma, üstün tutma anlamına gelirken, kara koyun yahnisinden yemek vermek ise toplum içinde mevki ve onurun düşmesi anlamına gelmektedir. (Ögel 2000: 290)

Yemeklerin sadece yenmesi değil, hazırlanması da toplumsal birliktelik ve sosyal dayanışma ve yardımlaşma örneği sergilemektedir. Özellikle kış için, büyük çaplı, yorucu hazırlıkların yapılmasında yardımlaşmanın öne çıkmaktadır.

Lüçnüüt: imece, buğday ve buğdaya benzer şeyleri temizlemekte köylülerin yardımlaşması (405),

Kavruş: kavurmakta yardım etmek (283),

Tewiş: şişe et dizmekte yardım ve yarış etmek (609),

Ügüş: öğetmekte yardım ve yarış etmek (710),

Üzüş: üzüm toplamakta yardım ve yarış etmek (721),

2. ET VE ETLİ GIDALAR

Türk yemek kültürünün temel taşı olan et ve etli gıdalar, göçebe yaşamdan getirdikleri, yerleşik kültürle çeşitlendirdikleri vazgeçilmezleridir. Kullandıkları et çeşidi genellikle koyun, kuzu, keçi, tavuğun yanı sıra, balık ve eti yenebilen av hayvanlarıdır. Koyun ve kuzu eti konusunda Türklerin oldukça seçici olduğunu söyleyebiliriz. Koyun ve kuzuların etlik ve kebablık olacakları ayırdıklarını ve farklı isimler verdiklerini görüyoruz.

Balık: balık (65)

balıksa: balık yemek istemek (65)

Eçkü:keçi(167),

Et: et (200)

Etlik: kesilmek için hazırlanan koyun (201),

Etlik koy: etlik koyun (201),

Erkek takağı: horoz (562),

Keyik: geyik, yaban hayvanı, aslında yabani olan her şey, eti yenen hayvanlardan ceylan, sığın, dağ keçisi, gibi hayvanlar, av hayvanı ve av (309),

Küwşek et: gevşek, yumuşak, sölpük et (402),

Sağlık: dişi koyun (481),

Söğüş: kebab etmeğe yarar oğlak veya kuzu (532),

Takuk-takagu: horoz, tavuk (562, 563),

Tışı takagu: tavuk (562),

Pişirme usullerinde de görüleceği üzere eti çok çeşitli pişirme yöntemlerine tabi tutarak değişik tatlar elde etmişlerdir. Günümüzde en sağlıklı ve makbul et pişirme yöntemi olarak popüler olan canlı gıda tarzının Türklerde çaglan şeklinde kullanıldığını görüyoruz.

Çaglan: börtmek, yarı pişirmek -eti- (130),

Sökül-söklün: kebab etmek (533, 534),

Söklünçü: kebab (533),

Söküş: suda haşlanmış et

Kagur, kugur, kogur; kavurmak (251),

Kawrul; kavurmak (283),

Kürile, kürple: kebab kızartmak, kuzı küriledi (kuzu kızarttı, bir yerde çukur açarak kuzuyu kebab etti) (400),

Özle; küilde pişirmek, közleme yapmak (472),

Pışıkla, pışur: pişirmek (474),

Sökül; kızartılmak, kebab edilmek (534),

Tew; eti şişe saplamak, dizmek (608),

Eti taze tüketmenin yanı sıra, bozulmasına fırsat vermemişler; pastırma, sucuk yapmışlar ve kurutmuşlardır. Böylece farklı tatlar elde etmenin yanı sıra kolayca taşımışlar, uzun süre muhafaza edebilmişlerdir. Hayvansal yağları da kullanmışlardır.

Kakuk-kakkuk: kurutulmuş et veya meyva (252, 253),

Kak et: kurutulmuş et

Yazok et: pastırma (766),

Kedhir: hayvan derisi yüzmek, bir hayvanı kakaç -pastırma- yapmak (293),

Kıyak: et suyu yağı, tereyağı, kaymak (324),

Yağ: iç yağ (725),

Yakrı: yağ, iç yağı (732),

Koyunun sadece etinden yararlanmakla kalmayıp, sakatatını, başını (kelle), beynini ve bağırsaklarını, ekşi ve baharatlarla işleyerek farklı tat ve lezzetler üretmişlerdir.

Menğile: beyin yemek, beyni için koyun kesilmek; yanında güzel gıdalar bulunmak (411),

Sımsımrak: bir çeşit yemek, baş pişirildikten sonra ufak ufak doğranarak bir gövece konur, baharat karıştırılır ve üzerine ekşi yoğurt dökülür, olması için bir müddet bırakılır, sonra yenir (515),

Sogut: bumar dolması, bumar yemeği (527),

Soktu: sucuk, karaciğer et ve baharat karıştırılarak doldurulan ve pişirildikten sonra yenen bağırsak dolması (528).

3. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

Türk yemek kültürünün temel taşı olan etin yanı sıra, göçebe yaşamdan gelen ve hayvancılığın gerek besin gerek geçim kaynağı olan süt ve süt ürünleri günümüze kadar önemini ve çeşitliliğini artırarak gelmiştir. Sütü peynir yaparak ve *kor* adı verilen yoğurt mayası ile mayalayıp, yoğurt yaparak tüketmişlerdir. Hem sütün hem yoğurdun yağını alarak kaymak üretmişler; bir yandan yağ ihtiyaçlarını karşılarlarken öte yandan yağı alınmış yoğurttan ve süttten peynir yaparak yağsız peynir elde etmişler ve böylece peyniri daha dayanıklı hale getirmişlerdir. Gerek kış için gerekse uzun yol için saklanabilir kılmışlardır. Yoğurdu dayanıklı hale getirmek için tıpkı et gibi kurutmuşlardır. Ekşiyen sütleri dahi değerlendirerek peynir elde etmişlerdir. Peynir ve yoğurdun azık olarak kullanılması, sağlıklı beslenmede dikkate değer bir ayrıntıdır.

Aguz-aguj: ağız, memli hayvanların doğurduğu zaman verdiği ilk süt (13),

Ayran: ayran (55),

İkdük: peynir gibi süt ve yoğurttan yapılan bir azık (228),

Kayak: kaymak, yenecek yağ (284),

Kor: yoğurt mayası (346),

Kurut: keş, çökelek, yağı alınmış yoğurttan yapılan lor peyniri (386),

Kurut: kuru yoğurt (386),

Sağ yağ: sade yağ, temiz halis yağ (480),

Sogut: ekşi süttten yapılan peynir (527),

Sağmal: sağılan hayvan

Sağın: sağılan deve (481),

Süzme: keş denilen yağsız kuru peynir, ayran süzmesi (555),

Yogurt: yoğurt (797).

4. SEBZE VE MEYVELER

Sağlık yaşamın gereği olan dengeli beslenme vücudun ihtiyacı olan protein, karbonhidrat, mineral ve vitaminlerin yeteri kadar ve dengeli tüketilmesidir. Bu beslenmenin vazgeçilmez unsurları meyve ve sebzelerdir. Divan'daki sebze ve meyve isimlerinin çeşitliliği, üretime ilişkin araç gereçlerle ilgili kelimeler ve kış için saklanması bu vazgeçilmezliğin korunduğunu gösterir.

a. Sebzeler

Yerleşik kültüre geçildiğinin bir göstergesi de olan *burduz*: *bahçe*, *bostan* (117), kelimesi, Türklerin bu alanda ulaştıkları seviyenin ileriliğini de ortaya koyar. Bu seviyenin bir diğer göstergesi de yetiştirilen sadece bir ürünle ilgili farklı isimlerin kullanılmasıdır; rengi veya büyüklüklerine göre farklı isim almaları bu ürünün bölgede yaygın olarak yetiştirildiğine ve kullanıldığına işaret etmektedir.

Yeşür: *havuç* (

Sap-turma: *havuç* (491),

gizri: *havuç* (211),

uglı: *Kaşgar'da yetişen ve yenen beyaz ve tatlı bir havuç* (687),

büken: *karpuz, hint kavunu* (123),

xüçünek: *kırlangıç da denilen benekli, güzel kokulu küçük kavun, yıldıç, örneklerinde görüldüğü gibi. Kullanılan diğer sebzeler:*

Büsteli, püstüli: *karapazı denen sebze* (126),

Bütüğe: *patlıcan* (127),

dünüşge: *süslü pancar denilen sebze* (166)

kabak: *yaşken yemeği yapılan bir sebze* (242),

sagnagu: *kurumuş kabak* (482),

samursak (sarmusak): *sarımsak* (486),

sogan, sogun: *soğan* (526, 527),

kewürgen kümürgen: *dağ soğanı* (403), bütün bunların genel adına *yaş*: *sebze, yeşillik* (756), adı verilmiştir.

b. Meyveler

Meyve isimlerindeki çeşitliliğe dayanarak, meyveciliğin, sebzeçilikten daha gelişmiş olduğunu söyleyebiliriz. Bu çeşitlilik sadece farklı meyvelerin yetiştirilmesi olarak değil, bir meyvenin farklı türlerinin de yetiştirilmesi olarak da ele alınmalıdır. Bir meyve veya sebzenin çeşitlerine ve büyüme aşamalarına ait isimlerin farklılığı bu ürünün yaygın olarak üretilip, kullanıldığına işaret etmektedir.

Alma: *elma* (21),

Almıla: *elma* (21),

kımız almıla: *ekşi elma* (21),

senkeç: *findık gibi küçük ve tatlı bir elma* (506),

erük: *şeftali, erik, kayısı, erik gibi meyvelere verilen genel ad* (193),

amşuy: *sarı erik* (23),

limgen: *sarı erik* (405),

kara erük: *erik* (193),

sarığ erük: *kayısı, zerdali* (193),

üzüm: *üzüm* (721),

talka, tarka: koruk (564),

bag: bağ, üzüm asmaları (59),

büşinçek: üzüm salkımı (126),

meşiç üzüm: kara üzüm (412),

şuglu: tilki üzümü (557), örneklerinde görüldüğü gibi sadece üç meyve; elma,

erik ve üzümle ilgili olarak ondan fazla kelimeye rastladık.

Bilinen diğer meyveler;

Aluç: şeftali, alıç (22),

Armut: armut (36),

Awılku: kırmızı meyveleri olan ve meyvesinin suyu tutmaca katılan bir ağaç, ağılgu (51)

Awya: ayva (52),

Bargan: mersin ağacı yemişi, bazgan (69),

çiniş türük: bir ağaç meyvesi, fındığa benzer kırmızısı ve beyazı olur, ilk yazda yetişir ve yenir (153),

dava: Ilgın ağacı meyvesi (165),

kagun: kavun (250),

şekirtük: fındık (557),

tawılguç: tabarhun, innap dedikleri meyve, kızılağaç, balcam ağacı, tarhun denen sebze (587),

tülüğ erük: şeftali (193),

üjme: dut ağacı (711),

yafışgu- yumuşga: kızılıcak veya güren denen dağ yemişi (725),

yagak: ceviz (726),

ak-yagak: iç ceviz, iyi ceviz (15),

yakrıkın: fındık büyüklüğünde meyvesi olan bir bitki (732),

yigde, yikde: iğde (788), divanda geçen meyveler olup,

yemiş: meyve (772) kelimesi meyveler için kullanılan genel ifadedir.

Çok çeşitli sebze ve meyvelerin kullanılması yanı sıra bunların tazeliği, meyve mevsimi, olgunlaşma dönemleri, çürümeleri ile ilgili;

körpe yemiş: vakti geçtikten sonra çıkan taze meyve (772),

Türk üzüm ödi: üzümün olgunluk vakti (674),

Kidhizgek: tazeliği gidip keçeleşmiş, kavun için, (329),

mayıl: olgun, meyvelerde çürümeye yaklaşma hali (408), şeklinde farklı isimlerin kullanılması sebze ve meyvelerin üretimi ve ürünlerin değerlendirilmesi konusunda ileri bir kültüre sahip olduğunu gösterir.

Öte yandan meyve ile ilgili kelimeler arasında üzüm, bağ, şarap ve bağcılık ile ilgili kelimelerde dikkat çekici bir yoğunluk gözlenmiştir.

Adaklık: üzüm çardaklarına ayak yapılacak ağaç (5),

Bağ: üzüm asması (59),

Bekmes, pekmes: pekmez (473),

büşinçek: üzüm salkımı (126),

çagır: şarap, şıra (130),

çagırlıg: şaraplı, şarabı olan (130),

kavuz: şaraptaki çör çöp, tortu (282),

kebit: içki içilen yer, meyhane (289),

mandu: bir çeşit sirke (406),

tim: şarap dolu tulum (624),

timci: şarap satan, meyhaneci (624),

süçük, süçik: tatlı, içilecek şey, şarap (548),

şuglu: tilki üzümü (557),

kızıl: şarap (

talka: koruk (564),

meşiç üzüm: kara üzüm (412),

sıkman: üzüm sıkma zamanı (515), kelimeleri, Türklerin bu dönemde yaygın bir üzüm bağcılığı yaptıkları ve üretilen üzümlerin pekmez, şarap gibi farklı şekillerde işleyerek, kullanıma sundukları söylenebilir.

Bağ kelimesinin üzüm asmaları anlamına gelmesi ve *kagıl: üzüm asmaları bağlanan yaş söğüt dalı (250), tapçanğ, tapcan: erişilemeyen üzüm salkımlarını kesmek için toplayanın üzerine çıktığı sofra biçimindeki üç ayaklı nesne (573),* adlı eşyaların kullanılması üzüm üretiminde teknik olarak, asma yöntemini kullandıklarının bir delilidir ve günümüzde üzümlerin asmaya kaldırılmasının, teknik bağcılıkta kullanılan profesyonel bir yöntem olduğu bilinmektedir. Öte yandan *timci: şarap satan, meyhaneci (624), kebit: içki içilen yer, meyhane (289),* kelimeleri üretilen şarapların, sadece kendi tüketimlerini karşılamak üzere ev için üretilmeyip, ticari değeri olan bir meta olarak üretilip, satıldığını gösterir ki bu durum, bağcılığın yaygın üretimini ve gereken, üretim tekniklerine ve donanımına sahip olmayı gerektirir.

5. OT, KÖK VE BAHARATLAR

Sebze ve meyve kültürü, sadece üretilen meyve ve sebzelerle sınırlı kalmayıp, doğada yetişen ot ve köklerden de yaygın bir şekilde yararlanmayı da kapsamıştır. Doğada doğal olarak yetişen ot ve bitkileri ilaç yapımında kullanmalarının yanı sıra gündelik hayatlarında besin kaynağı olarak da tüketmişlerdir.

Aba başı: dağlarda yetişip dağlıların yediği, hıyar gibi dikenli bir ot, yer mürveri (1),

Aluçın: yenilen boğumlu bir bitki (22)

Basar: dağ sarımsağı (71),

Boy-poy otu: yenilen bir ot (105),

Egürgen: taneleri olan bir bitki bunu Karluklar yerler (173),

İngliç: kebabla yenir, sarımsağa benzer bir dağ otu (233),

kayaçuk: güzel kokulu bir dağ otu (safran olma ihtimali var)(284),

şamuşa: yenilen bir ot, poy otu (556),

süt örtüm: mercimeğe benzer, ishal veren bir ot (554),

şüngle: Argu diyarında biten ve kökü yenen bir ot (558),

ulyan: Kokulu bir bitkinin köküdür ve yenilir (692),

uşgun-kuşgun: ekişi bir ot (701),

yarpuz: güzel kokulu bir ot, kır nanesi (752),

zerenze: yaban mersini (828), kelimeleri bunlardan bazılarıdır.

Türk mutfağında, yemeğe tat veren, bitki köklerinin ve çok çeşitli baharatların kullanıldığı görülmektedir. Bu katkıları kendileri yetiştirmekten ziyade doğada var olan tohum, bitki ve köklerden elde etmişlerdir. Yaygın olarak kullandıkları;

Batmul, butmul: karabibere benzer bir bitki, darü fülful, (75),

Kürküm: safran (400),

Murç: karabiber (415),

ot yem: karabiber, kimyon gibi tohum ve baharlar (444),

kıçı: hardal (311),

küç: susam, künçü (393),

kat, sünçgan katı: muğaylan dikeninin meyvesi, sıkılarak yoğurda katılır, sonra renk vermek için tutmaça katılır (278),

sipüt: karabiber, kimyon gibi yemeğe katılan bir ot (524),

sunu: çörek otu (541),

tagna yawa: kasnı ağacı püsesi olup yoğurtla karıştırılarak tutmaca katılan ve ona renk veren bir deva (562),

yawa: kolgan dikenini, hint ayvası, suyu tutmaca renk veren bir bitki, yafa, yawa (760),

zargunçmud: bir çeşit güzel kokulu ot, fesleğen (828),

olup, bu kök ve bitkilerin genel ifadesi ot yem: baharat (771)'dir.

6. TAHILLAR VE HAMURLU GIDALAR

Türk kültürünün temel tüketim maddelerinden biri de tahıllardır. Ancak gerek tahıl haliyle gerekse un ve ekmek yapılarak çok çeşitli formlarda karşımıza çıkmaları tahıllar arasında buğday, arpa ve darının özel bir yeri olduğunu göstermektedir.

Aşlık: buğday (43),

Kawurmaç, kogurmaç, ütme: kavrulmuş buğday (283),

Katut: kak, yarma (282),

Kawık, kavık: kepek, darı kepeği (282),

Suruş: buğday başaklarındaki taneler sertleşmeden önce başak alevde ütülür, sonra döğümlere yeni, ütme, firik (542),

Suma: önce ıslatılıp, sonra kurutulularak öğütülen ve bulamaç, ekmek gibi şeyler yapılan buğday, aynı surette hazırlanıp şerbet hamurunda kullanılan arpa (540),

Taklan: kavut-kavrulmuş, döğülmüş arpa (564),

Konak: bir çeşit kaba darı, Konakla: darı yemek (343),

Ügür, yügür: darı (710),

Ügit: buğday ve benzeri şeyleri öğütme (709),

Tuturkan: pirinç, döğü (663),

Bugün Türk mutfağının en önemli unsurlarından biri olan hamur ve ekmeğin, Türk kültüründeki bu yerini en başından beri hiç kaybetmeden koruduğunu söyleyebiliriz. Ekmek ve çörek çeşitlerinin çokluğu, kullanılan malzemelerin çeşitliliği, hamurun yemeklerde kullanılması, ekmeğin pişirilmesinde kullanılan farklı yöntemler ve hamur yapımında kullanılan eşyalar, bu alanda gösterilen ustalığın ifadesidir. Öte yandan bu çeşitlilik, bugün ekmeğin Türk yemek kültüründeki vazgeçilmezliğinin tesadüfi olmadığına göstergesidir.

Ekmek ve çörek çeşitleri;

awzuru: buğday ve arpa unu gibi şeyler karıştırılarak yapılan ekmek, karışık ekmek, (52),

büskeç, püşkel: çörek (26),

çörek: çörek (159),

Çörekle: çörek yapmak (159),

çukmın: kurabiye biçiminde yapılan bir ekmek, çömlekte su buğusunda pişirilir (159),

ebek: çocuk dilinde ekmek (167),

epmek: ekmek (184),

ötmek: yenecek, ekmek (468),

esberi: külde pişirilen ekmek (194),

kakurgan: yağla yoğrulan bir ekmek hamurudur, fırında veya tandırda pişirilir (253),

Kara etmek: bir çeşit ekmek (265),

katma yuga: yağda pişirilen ufalanmış ekmek (281),

kıyma ügre: hamuru serçe dili gibi iğri kesilen bir çeşit erişte (325),

közmen: közde pişirilen ekmek, közleme, gömme (371),

kuyma (koyma): bir çeşit yağlı ekmek (390),

- küwşek (kewşek) etmek: iyi hamurdan yapılan ekmek (403),
ötmek (etmek): yenecek ekmek (468),
püşkel: yufka, pide gibi ince ekmek (476),
sinçü: somunla yufka arası bir çeşit ekmek, pide (523),
uwuş etmek: ufalanmış ekmek (704),
yalaçı yuga (yarma yuga): bir çeşit ince katmerli ekmek, yufka (733, 808),
yamata: yağlı tavuk veya yağlı et kızartılacağı zaman yağın dışarı sızmaması için içine sarılan kadayıf hamuru gibi ince hamur (739),
yarmaş: iri öğüdülmüş bulgur ve buna benzer şeyler (752),
yarmaş un: ince un (752),
yarma yuga: bir çeşit katmer (751, 808),
yuga (yuka, yufka): katmer (808),
yupka: yufka (816),
yuvga, yuga: katmerli yufka (818),
un: un (693),
ugut: içki yapılan bir çeşit hamur (687),*

Un ve hamur yapma, hamur açma ve işleme konusunda araç gereçlerdeki çeşitlilik ve detaylar bu alanda oldukça uzman olduklarını gösterir.

İtegü: değirmende dönen taşın üzerine bindirilen ağaç parçası. Unun biraz kalın olması istenirse, taş bununla biraz yukarı kaldırılır, ince olması istenirse aşağı indirilir (240),

- yası-yığaç, yastığaç, yasgaç: hamur tahtası (754, 755),
yerküç: tahtadan yapılmış kılıç gibi uzunca enli bir ağaç parçasıdır, fırında ekmeği çevirmek için kullanılır (775),
tiküç: ekmekçilerin ekmek üzerine nakış yapmak için kullandıkları nesne, kuş yelegi (622),
yoğurguç: şehriye ve benzeri şeylerin açılmasında kullanılan oklağı (797),
çançu: erişte açılan oklava (135),
awran: demirci ocağı biçiminde yapılan ekmek fırını (52),*

Özellikle *tiküç: ekmekçilerin, ekmek üzerine nakış yapmak için kullandıkları nesne, kuş yelegi (622)* adı verilen aletin kullanılması, ekmeğe, yalnızca hamurun pişirilmesi ve bir gıdanın ortaya konmasından öte el becerisinin, kültürün, sanatın sergilendiği bir unsur olarak yaklaşılmasının gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Yogur: yoğurmak (797),

Yogrum: bir defada yoğrulacak kadar olan (796), sözcükleri ise hamur yoğurmada ulaşılan sıradanlığın standart oluşturma seviyesine geldiğini ifade etmektedir.

Farklı pişirme usullerinin kullanıldığını görüyoruz; çömlekte su buğusunda, közde, külde, fırında ve tandırda pişirme. Aynı malzemeyi farklı pişirme şekillerine tabi tutmak Türklerin damak tadının zenginliğini, kültürel çeşitliliği ve çok yönlülüğü gösterir.

7. İÇECEKLER

Türklerin içecek ile ilgili kullandıkları kelimeler çok çeşitlilik göstermez. Geleneksel Türk içkisi olan ve kısrak sütünden elde edilen kımızın yanı sıra buğday, darı ve arpadan elde edilen içkiler tüketilmiştir. Üzümünden elde edilen şarabın yaygın olarak üretildiği ve diğer meyvelerin de sularından faydalandığı görülmektedir. Yapım aşaması ile ilgili kelimeler ve yapımda kullanılan araç-gereçlere dayanarak Türklerin içeceklerini kendilerinin ürettiğini ve yaygın bir üretim yaptıklarını söyleyebiliriz.

- agartgu: şerbet gibi buğdaydan yapılan bir içki, buğday birası (9),*
ayran: ayran (55),
Bor: şarap, süci (103),
Buxsum: darıdan yapılan bir içki (111),
bekni: buğday, darı, arpa gibi şeylerden yapılan içki, boza (80),
çagmur: şalgam (130),
çagır: şarap, şıra (130),
Çagırlıç: şaraplı, şarabı olan (130),
çagırla: şıra yapmak, şıra içmek (130),
çagırlan: şıra vey şarap sahibi olmak (130),
çöp: şarabın tortusu (158),
esgürük: cılık sarhoş, bütün bütün sarhoş (194),
İç kü: içki, içilen şey (224),
Kımız: kımız (315),
Kızıl süçik: şarap (548),
Korluk, kurluk: içinde kımız biriktirilen küçük testi (346),
Pış: kımız tulumunu olması için sallamak (473),
Süçik, süçük: tatlı, içilecek şey, şarap (547),
Suwsuş: buğdayın kuvveti gittikten sonra alınan son suyu, üzerine su katılmış ayran (547),
Tuma-buxsun: küpte bulunan darı şarabının köpüren, fişkırان kısmı (651),
Ugut: içki yapılan bir çeşit hamur (687),
Uxak: kaysı, erik gibi meyvelerin sıkılmış suyu (687).

8. PİŞİRME VE SAKLAMA USÛLLERİ

Türk mutfağının yemeklere lezzet veren en önemli özelliği pişirme şeklidir. Tencere yemeği adı verilen ve toprak tencerede, kömür ateşinde pişirilen ve asıl

malzemesi soğan ve et özellikle de kuzu eti olan yemeklerin Türk yemek kültüründe çok önemli bir yeri vardır. Tencere yemeği dışında açık havada yakılan ateş üzerinde etin çevrilerek pişirilmesi özellikle kalabalık topluluklar için yapılan törenlerin vazgeçilmezidir. Bunların yanı sıra Türkler çok farklı pişirme teknikleri kullanmışlardır. Bu tekniklerle ilgili kelimeler;

Bula; pişirmek (113),

Buladh, bulat; tencere buğusunda pişirmek (113),

Çaglan: börtmek, yarı pişirmek -eti-(130),

Çuwla: börtmek, iyi pişirmemek (162),

Çukmın; çömlekte, su buğusunda pişirilen ekmek (159),

Kürile, kürple: kebab kızartmak (400),

Közmen; közde pişirilen ekmek, közleme, gömme (371),

Kagur, kugur, kogur; kavurmak (251),

Özle; külde pişirmek, közleme yapmak (72),

Kawrul; kavrulmak (283),

Pışıgla: pişirmek (474),

Söklün; kebab etmek (533),

Tew; eti şişe saplamak, dizmek (608),

Isrın; sebzelerin iyi pişmeden soğuk su konmasıyla pişmeyerek çiğ kalması, sinirsek olması (220),

Ayrıca *kakurgan*: (yağla yoğrulan bir ekmek hamurudur, fırında veya tandırda pişirilir (253), adlı hamurun fırında ve tandırda pişirilmesiyle, fırın ve tandır kültürünün varlığını pişirme usullerine ekleyebiliriz.

Etin ve ekmeğin, külde, közde, su buğusunda, yağda, ateş üzerinde pişirilmesi gibi aynı besinin farklı şekillerde pişirilmesi, farklı tatları ortaya koyar. Damak tadının zenginliğini ve hassasiyetini gerekli kılar.

En yaygın saklama şekli kurutmak ve tuzlamaktır.

Sebzelerin, meyvelerin yanı sıra etin ve yoğurdun da kurutulularak saklandığını görüyoruz. Hamur ise erişte yapılıp, kurutulularak saklanmıştır.

Çaxşak: kurutulmuş, kayısı, üzüm gibi meyvalar (131),

Kakuk-kakkuk: kurutulmuş et veya meyva (252, 253),

Kak: kurutmak (251),

Kurut: kuru yoğurt, kurutmak (386),

Sagnagu: kurumuş kabak (482),

Tuzla: tuzlamak (666),

kıyma ügre: hamuru serçe dili gibi iğri kesilen bir çeşit erişte (325).

Kedhriş: et soyup, kurutmakta yardım etmek (293),

9. MUTFAK ARAÇ VE GEREÇLERİ

Aşlık: aş evi, mutfak; yemeklik (43),

Ekdi: sığır, koyun gibi hayvanların kesildiği yer, mezbaha (173),

İç etçi: kasap (201),

Salçı: aşçı (485),

Ügitçi: un öğüten kimse (709),

Günümüzdeki gibi bir mekanın mezbaha olarak kullanılması ve yine ayrı bir mekanın yemek pişirmek için mutfak olarak kullanılması; temiz ve sağlıklı yemek hazırlamaya ortam hazırlamanın ilk adımı olup, öte yandan tertip ve düzene gereken hassasiyetin gösterildiğinin ifadesidir. Kasap ve aşçı kelimeleri bu konuda profesyonelleşmenin ve yemek hazırlamaya gösterilen özel ilgi ve seviyenin geldiği noktayı gösterir.

Türklerin kullandıkları mutfak araç gereçleri, kap kacaklar, ağırlıklı olarak; toprak, ağaç, bakır, boynuz ve deriden yapılmıştır. Mutfak araç gereçlerinin yapımı için hammadde özenle seçilmiştir. Gerektiğinde sırlanarak kullanılmıştır. Bunlar özellikle kolay taşınabilen, dayanıklı ve gün içinde sıklıkla kullanılacak nitelikte araç ve gereçlerdir.

Andığ: elek, kalbur gibi şeylerin kasnağı (25),

Anğut: içecek şeylerde kullanılan huni (27),

Argağ: balık avlamak için kullanılan ucu eğri demir olta (31),

Arkar: boynuzundan bıçak yapılan dişi dağ keçisi (35),

Aşaç-Aşıç- eşiç: tencere (42, 43)

Ayak: çanak, kase, kadeh (53),

Bart: su içilen bardak (70),

Biçek: bıçak (90),

Bukaç: su kabı, topraktan yapılan çömlek ve benzeri şeyler (112),

Butık: küçük testi, kırba, boduç (120),

Butık: atın ayak derisi çıkarılarak yapılan tulum (120),

Çanak: kap, kacak, çanak, tuzluk ve tuzluğa benzer ağaçtan oyulmuş kap (134),

Çeşkel: çanak, çömlek (143),

Çowlı: tutmaç süzgeci, taze dallardan kepçe gibi örülerek yapılır (157),

Çömçe, çömüç, çemçe:kepçe, çömçe (158),

Etlik: et asılacak çengel (201),

eskü: kalbur, elek (196),

idhiş: kadeh, tas, bardak, tencere (226),

izdenğ: balık avlanan bir çeşit ağ (241),

kakaça: içine akarlar konan kap kacak (252),

kamıç: kepçe, kaşık (258),

- kasuk*: at derisinden yapılan tulum (276),
kaşuk, kaşık: kaşık (277, 278),
kaşıklık münğüz: kaşık yapmak için hazırlanan boynuz (277),
keçe: karpuz ve hıyara benzer şeylerin taşındığı sele sepet (290),
Kendük: küp gibi topraktan yapılan büyükçe bir kap (300),
Kürin: içerisinde kavun, karpuz, hıyar gibi şeyler taşınan küfe (400),
Kurluk, korluk: içinde kıymız biriktirilen küçük testi (346, 282),
köçürme ocak: bir yerden öbür yere göçürülebilen ocak (354),
ködheç, közeç: bardak, testi (355, 370),
könek: matara, ibrik, kırba, su tulumu (360),
körke: ağaçtan yapılmış tabak (363),
közegü: küsgü, ataş çekmek ve ya aktarmak için kullanılan aygıt (370),
közüç: çömlek (370),
lagun: ölçek gibi oyulmuş bir şey olup, ayran ve süt gibi şeyler içilir (404),
saç: tava (478),
sagır: içerisine şarap konulan havana benzer sübü bir kap (481),
sagrak: sürahi, kase, kap (482),
sal: kaplardaki sır (485),
salçı: aşçı, mutfakta bulunan kimse (485),
salçı bıçak: aşçı bıçağı (485)
sarım: ibrik testi gibi şeylerden içilecek olan nesnenin süzülmesi için bu kapların ağzına gerilen ipek kumaş parçası (492),
sarnıç: deve derisinden yapılan su tulumu, ağaçtan oyulmuş kap (495)
sawdıç: sepet, sele (499),
sengek: su içilen testi, ağaçtan oyulmuş su kabı (505),
şış: şış, tutmaç yenen şış (557),
sokku: havan, soku (529),
tanğ: elek (570),
tergi, tergü: sofrta, sofrta üzerindeki çeşitli yemek (604),
tewsi: tepsi, sofrta (610),
toy: çanak yapılan çamur (642),
toy eşiç: toprak tencere (642),
tugaklık: süzgeç yapılacak ağaç (649),
ulma: testi, çanak, çömlek (691),
yart: su içilen bardak (753),
yasıman: su boşaltılırken boğazı gır gır eden testi (755),

yemecük: buğday taşınan küçük çuval (771),

yogru: çanak (796), gibi araç ve gereçler kullanılmıştır.

Yemek, yapımında kullanılan araç gereçlerin niteliği, sayısı, türü, düzenlenişi, pişirilen maddenin kendisi, pişiriliş biçimi, doğadan olduğu gibi elde edilip yenip yenmediği gibi hususlar o ülkenin uygarlık düzeyi ve yaşam zevki hakkında bir fikir verebilir. Yemek yeme alışkanlıkları, antropolojik deyimle bir kültür karmaşığı ve uygarlık belirtisidir. (Tezcan; 2000 s.14)

10. YEMEKLER

Türklerin yerleşik hayata geçmeleri ile gerek yemek türleri artmış gerekse mutfak ve mutfak araçlarına ihtiyaç kendini göstermiş ve sonuçta Türk mutfağı her yönden çeşitlenmiştir.

Tutguç: kahvealtı, bir parça yemek (662),

Açığ: nimet içinde yaşayış (3),

Açığlığ tut: İyi gıdalarla beslenme (3), kelimelerinin varlığı, Türklerin gıda seçiminde itinalı olduklarını ve sağlıklı beslenmeye, mideyi az da olsa bir şeyler yiyerek boş bırakmamaya özen gösterdiklerini ortaya koyar ve özellikle de çok çeşitli sebze ve meyveleri kullanmaları bunu destekler niteliktedir.

Temelde eski Türk mutfağının en belirgin özelliği et, un ve hayvani gıdalara dayanmasıdır. Ancak daha sonraları gerek göçlerle gidilen farklı bölgelerde kültür etkileşimi gerekse yerleşik hayata geçerek tarımla uğraşmaları zaman içerisinde bu mutfağı çeşitlendirmiş ve tarımsal üretim malzemelerini de bünyesine almıştır.

Divan'da geçen Türk yemekleri:

Buxsı: pişmiş buğday ile badem içinin üzerine bal ve süt ile yapılmış bulamaç dökülerek yapılan yemek (111). Günümüzün hazır tahıllı kahvaltılıkları ile birebir benzerlik gösteren bol lifli, besleyici ve sağlıklı bir yemek olduğunu düşünüyoruz.

Buldunı: içerisine yaş ya da kuru üzüm konan hoşmerim (114), Hoşmerimin içine yaş veya kuru meyve ekleyerek, yiyeceği hafifletmişler, hem de dengelemişlerdir.

Bulgama: yağsız ve tatsız bulamaç (114),

Bün, mün: çorba (125),

Litü (Latı): kar, buz gibi şeylerle soğutulup, içerisine baharat konarak soğukluk yerine yenen bir çeşit şehriye çorbası (404, 405),

Ügre: tutmaca benzer ondan daha sulu şehriye çorbası, erişte (709),

To: bulamaç gibi pişirilen bir un (629),

Çorbalarda çok fazla çeşit göremiyoruz. Ancak temel malzeme olarak un, şehriye ve eriştenin, soğuk, sıcak ve sulu versiyonları yapılmış, tercihe göre baharat, buz, kar, yağ eklenerek tüketilmiştir.

İkdük: peynir gibi süt ve yoğurttan yapıлып yenen bir azık (228),

Yem: azık, yemek, taam (771),

Türklerde evden uzakta geçirilen öğün için azık taşıma kültürü vardır. Bu azıkta yenmeye hazır, kolay taşınabilen, dayanıklı gıdalar tercih edilmiştir. Kurutulmuş yoğurt, et ve peynir gibi, protein kaynağı, besleyici ve doyurucu gıdalar azık için tercih edilmiştir.

Kürşek: darı özü, suda veya sütte kaynatıldıktan sonra üzerine yağ dökülerek yenen bir yemek (401),

Kagut, kavut: darıdan yapılan bir yemek, darı kaynatılır, kurutulur, sonra dövülür ve un gibi inceltir, yağla ve şekerle karıştırılır. Yeni doğurmuş kadınlara verilen bir yemektir. (251),

Uwa, uva: soğuk olarak yenen bir çeşit şekerli pirinç yemeği (703),

Uva, uwa: içine şeker ufalanan bir çeşit yemek (703),

Türmek: kadın budu denilen yemek, dürüm. (ayrıca tikim türmek: içerisine peynir veya yağ konularak dürülen yufka ekmeği (I-396), (675),

Tahıllardan buğday ve arpa daha çok ekmek yapımında kullanılırken, nişasta oranı yüksek, oldukça besleyici olan darının yemeği yapılmıştır. Pirinç çok sık geçmemekle birlikte soğuk ve şekerli yemek yapılarak günlük tüketimde mutfakta yerini aldığını söyleyebiliriz.

Sımsımrak: bir çeşit yemek, baş pişirildikten sonra ufak ufak doğranarak bir gövece konur, baharat karıştırılır ve üzerine ekşi yoğurt dökülür, olması için bir müddet bırakılır, sonra yenir (515),

Soktu, sogut: sucuk, karaciğer et ve baharat karıştırılarak doldurulan ve pişirildikten sonra yenen bağırsak dolması (528),

Söklünçü: kebab (533),

Togrıl: et ve baharatla doldurulan bağırsak, bumber dolması (633),

Top: buğday su ile kaynatılır, arpa hamuru ile yoğrularak bir keçeye sarılır, sıcak bir yere bırakılır, erdikten sonra yenir (640),

Tutmaç: herkesçe bilinen Türk yemeği, tutma aç, kendini açığa çıkarma demektir. Tutmaç çöpi: tutmaç yapılmak için kıyılan yufka parçalarının her biri, (662), 'dir

Türk yemeklerinde yağ oldukça önemli bir unsurdur. İç yağın yanı sıra, kaymak ve sade yağ kullanmışlardır. Ancak, sade yağ, temiz ve halis yağdır. Yemeğin yağsız olması tatsız ve lezzetsizdir. Yağlı yemek, doyurucu ve besleyicidir.

Kıyak: et suyu yağı, tereyağı, kaymak (324),

Yağ: iç yağ (725),

Yakrı: yağ, iç yağı (732),

Kayak: kaymak, yenecek yağ (284),

Sağ yağ: sade yağ, temiz halis yağ (480),

Bulgama: yağsız ve tatsız bulamaç (114),

Çiwgin (aş, ot): yağlı, doyurucu, besleyici (154),

Yalınçga, Yılınçga aş: tadı, tuzu, yağı olmayan yemek (735, 784),

Üzlen: yemekte yağ üste çıkmak, kabarmak (720),

Divanda özel bir tatlı ismine rastlamadık, sadece şeker, bal ve pekmezin yaygın bir kullanımı olduğunu söyleyebiliriz; şekerli yemekler, tahılların içine bal veya meyve koyulması şeklinde.

Arı yağı: bal (32),

Bekmes, pekmes: pekmez (473),

Buxsı: pişmiş buğday ile badem içinin üzerine bal ve süt ile yapılmış bulamaç dökülerek yapılan yemek (111),

Buldumı: içerisine yaş ya da kuru üzüm konan hoşmerim (114),

Kagut, kavut: darıdan yapılan bir yemek, darı kaynatılır, kurutulur, sonra dövülür ve un gibi inceltir, yağla ve şekerle karıştırılır. Yeni doğurmuş kadınlara verilen bir yemektir. (251),

Uwa, uva: soğuk olarak yenen bir çeşit şekerli pirinç yemeği (703),

Uva, uwa: içine şeker ufalanan bir çeşit yemek (703),

Sonuç

Tarih ve kültür birbiriyle iç içe geçmiş iki olgudur. Tarihi süreç içerisinde Orta Asya göçebe kültüründen gelen Türkler yaşadıkları ve yayıldıkları her coğrafyadan ve her inanç sisteminden farklı unsurları alıp, bunları kendi bünyelerinde özümseyip, damak tadındaki hassasiyetle sentez bir kültür ortaya koymuşlardır. Türk yemek kültürünün özellikleri;

- Hayvansal gıdalar temel tüketim kaynağıdır. Pişirme ve saklama usullerine göre sade olarak tüketimin özel bir yeri olduğunu söyleyebiliriz. Pişirme usullerindeki hassas çeşitlilik, damak hassasiyetini vurgular niteliktedir.
- Hamurlu yemekler ve ekmekler çok çeşitli ve yaygındır. Hamur ve hayvansal gıdalar iç içe geçmiş ve genellikle birlikte kullanılmıştır. Böylece yemekler de besleyicilik, doyuruculuk ön plana çıkmıştır.
- Sağlıklı yaşamın esası olan dengeli beslenmenin temel unsuru sebze ve meyveler taze olarak tüketilmesinin yanı sıra mevsimi dışında da kurutulmuş formlarıyla tüketilmiştir. Öte yandan doğada bulunan ot, kök ve bitkileri de günlük yaşamda sebze gibi tüketerek, hamur ve hayvansal gıdaları dengelemişlerdir.
- Doğadan elde edilen baharatların yaygın kullanımıyla ve aynı besinin farklı usullerde pişirilmesiyle, damak tadı ve lezzetin ihmal edilmediğini görüyoruz.
- Yemek, Türklere toplumsal bir paylaşım, birliktelik, yardımlaşma, dayanışma ve hatta statüdür.

KAYNAKÇA

ARSAL, Sadri Maksudi; 1947, *Türk Tarihi ve Hukuk*, İstanbul.

ATALAY, Besim; 1999, *Divanü Lûgat-it-Türk*, c.I-II-III-IV, Ankara.

DUVARCI, Ayşe; 2002, “Türklerde Yiyecek ve İçecek Kültürü”, *Türkler Ansiklopedisi*, cilt:8, Yeni Türkiye Yay., Ankara, , s. 230-232.

ERSOY, Yasemin; 2002, “Türk Mutfak Kültürü”, *Türkler Ansiklopedisi*, cilt: 8, Yeni Türkiye Yay., Ankara, s. 222-229

ÖGEL, Bahaeddin; 1998, *Buluntulara Göre Türk Kültür Tarihi*, TTK, Ankara.

ÖGEL, Bahaeddin; 2000, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Ankara.

KAFESOĞLU, İbrahim; 1986, *Türk Milli Kültürü*, İstanbul.

KUT, Günay; 2002, “Türklerde Yemek Kültürü”, *Türkler Ansiklopedisi*, cilt: 8, Yeni Türkiye Yay., Ankara, s.215-221.

TEZCAN, Mahmut; 2000, *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, Ankara.