

ÖZBEK TÜRKÇESİNDE YEMEKLERDE AD KOYMA İLKELERİNE DAİR BAZI DÜŞÜNCELER*

N. İKRAMOVA

Özbek Türkçesindeki yemek adlarını ifade eden kelime ve terimlerin iç semantik yapıları objektif şartlardaki hangi gerçekleri yansıtmalarına, yani somut bir yemek, yemek malzemeleri vb. adını anlatmalarına, aynı zamanlarda semantik açıdan bağlanma yollarına göre belirli gruplara ayrılır. Özbek yemeklerini adlandırma prensipleri ve bu adların semantik yapılarını işte bu somut gruplar ya da türlere göre belirlemek mümkündür.

Öncelikle şunu belirtmek gerekir ki, Özbek Türkçesindeki yemek adlarını ifade eden kelime ve terimler gramatik açıdan basit, yapma, birleşik, tekrarlı ve çift terimlerden ibarettir. Örneğin:

1. *Ügrä, hälim, şivlä, püläv, sâmsä, nân, âş, nârin, pätir* basit terimlerdir.

2. *Qatlämä, büklämä, çözmä, örämä, höplämä, qävurmä, qaynätmä, qävurmâç, qävurdâç* gibi yapma terimler fiil köküne **-ma, -mâç, -dâç** eklerinin eklenmesiyle yapılmıştır. Yine *âşpâz, nânvây* gibi kelimeler isme **-pâz, -vây** eklerinin eklenmesiyle yapılmıştır.

3. *Şirqävâç, sökmây, çuçvärä nân, mâşügrä, mâşkiçiri, mâşqävâç, unâşi, sökâşi, içäk şivlä, qävurmä püläv, ilik püläv, tåkâşi* birleşik terimlerdir.

Birleşik terimler çeşitli kelime gruplarından oluşur:

a) isim + isim tipinde: *mâşqävâç, kök sâmsä, qaymâç şorvä;*

b) sıfat + isim tipinde: *yâgli pätir, qatıqli âş;*

c) sıfatfiil + isim tipinde: *âşirmä* (// köptirmä) *nân* - hamuru kabartarak yapılan ekmeç;

ç) sayı + isim tipinde: *beşbarmaq.*

4) *Çäk-çäk, üççiq-çüçük, zirä-piyâz, yâzi-yâzi* çift ve tekrarlı terimlerdir.

Özbek Türkçesindeki yemek isimlerini ifade eden kelime ve terimler üzerine yapılan araştırmalar yemek isimlerinin aşağıdaki semantik prensipler temelinde yapıldığını göstermektedir:

* Bu makale *Özbek Tili ve Edebiyatı* dergisinin Ocak 1967 sayısında yayımlanmıştır.

I. Malzemesine göre adlandırma prensibi:

Bu prensibe göre yemeklere isim koymada bu yemeklerin nelerden hazırlandığı temel alınır:

a) Bazı yemeklerin malzemesinin ismi bu yemek isminin içinde yer alır: *şir-qāvâq*, süt (şir) ve kabaktan pişirilen sulu yemek¹;

b) Yemeğin türünü belirleyen malzemenin ismi esas alınır. Örneğin: *göşt sâmsâ*, bu yemekte hamurun üzerine konularak kapatılan malzeme (et) ismi esas alınmıştır. Ama et yerine soğan, kabak, pirinç, yeşillik gibi malzemeler konulabilir. Bunun için samsa türünün ismi hamura konulan bu malzemelerin ismi ile belirlenir: *qāvâq sâmsâ*, *piyâz sâmsâ*, *kök sâmsâ* gibi.

Âş (*// pâlâv*), yağ, et, havuç, soğan ve miktarına göre tuz ve suyla pişirilen katı bir yemek ismidir. Ama “pâlâv”ın birçok türü vardır. Özellikle *kävâtâk*² (<kâbâbi tâk) *pâlâv* (*//tâkâşi*). “Pâlâv”ın bu türüne konulan et kıyma hâline getirilerek asmanın içine sarılır. Aslında asmanın içine sarılan bu tür etin kendisini kaynatıp, *kübâb tâk* (<kâbâbi tâq) > *kävâptâk* > *kävâtâq* yaparak da yenilir. *Kävâtâq pâlâv* ismi bundan alınmıştır.

Aşçılık terminolojisindeki malzemesine göre isimlendirme prensibi bazı meslek alanları terminolojisindeki “materyaline göre isimlendirme prensibi” ile uyuşur. Örneğin: *tillü bâldâq* (kuyumculuk terminolojisinde), *mis âptâbâ* (bakırcılık terminolojisinde), *bâhmâl kânzül* (terzilik terminolojisinde) vb.³

II. Benzetme prensibi: Aşçılar yemekleri her çeşit canlılara, bu canlıların bazı organlarına şartlı olarak benzeterek hazırlayıp, bu yemekleri bu hayvanların ya da organlarının isimleri ile adlandırırılar. Örneğin, hamurun ata benzetilerek yapıldığı, tandıra kapatılarak pişirildiği ekmeğe *ât nân* (at ekmeği) denir. *Quş tili* (Kuş dili), yağ ve yumurta konularak hazırlanan hamurun ince açılarak küçük üçgen ya da kare şeklinde kesilip yağda pişirildiği bir yemektir.

1 Bk. K. Mahmudov, *Özbek Taamları*. Taşkent, Özdevneşr, 1960, 75. sayfa.

2 K. Mahmudov, aynı eser, 92. sayfa.

3 Bk. S. İbrahimov, *Fergane Şivelerininin Kesh-Hüner Leksikası*, 1959, 162. sayfa; Dedehanova, *Özbek Tiliinde Çevrelik leksikası*. doktora tezi, II. cilt, Taşkent ÖzSSR FA Neşriyatı, 1964.

III. Şekline göre adlandırma prensibi: Bu prensibe göre yemekler hazırlandığında nasıl şekil alırsa, o şeklin ismiyle adlandırılır. Örneğin, *nârin*, kazan-da kaynayan suda pişirilen ince hamurun ince ve kısa kısa doğranıp etle karıştırılarak hazırlandığı bir hamur yemeğidir⁴.

Şemseddin Sami *narin* نرين kelimesini ince, nazik, zarif, kalın değil diye açıklamıştır⁵.

V. V. Radloff *narin* نرين kelimesini Osmanlıca tonkiy, stroynıy⁶; S. Ye. Malov ise *narin* kuşan'ye: kusoçki testa (lapşa) s myasom⁷ şeklinde açıklamıştır. Buna göre “narin” isminin aslında hamurun (aynı zamanda etin) ince, nazik ve kısa kısa doğranmasından alındığı anlaşılmaktadır.

Manti, ince hamurun içine et, soğan ya da başka bir kıyma malzemenin (örneğin, *âşqâvâq* “kabak”) düğümlenip, buharda pişirildiği bir yemektir. Aslında Çinli yemeği olan bu yemek Özbek Türkçesine Uygur Türkçesinden geçmiş olup, Çince myan' (hamur), tu (yuvarlak) kelimelerden oluşur. Demek ki, *mân-ti* (<myan+tu) yuvarlak şekilde düğümlenerek pişirilen bir hamur yemeğidir.

Lagmân, elde ince olarak uzatılan bir hamur yemeğidir. Bu yemek Uygur Türkçesi aracılığıyla Çineden Özbek Türkçesine geçmiştir. Çince *Iyan*' uzatmak demektir. Yani “uzatılan hamur” anlamındadır.

IV. Hazırlama yöntemine göre adlandırma prensibi: Bu prensipte yemekler hazırlama yöntemi isimleri ile adlandırılırlar. Örneğin: *qâvurma pâlâv* (eti, soğanı ve havucu yağda fazlaca kavurularak pişirilen pilav türüdür). *İvitmü pâlâv*, pirinci ıslatılarak pişirilen pilavdır. Bu türdeki isimlerden yine *dimlâmü kibâb*, *sıqmân*, *çozmü*, *yorgäm*, *büklämü* gibilerini gösterebiliriz.

Sıqmân, hamurun parmak arasından sıkılıp çıkarılarak pişirildiği sulu yemektir. Bu isim *sıqmâq* fiilinin köküne **-mân** ekinin eklenmesiyle yapılmıştır.

Yorgäm, kesilen hayvanın temizlenen karnına kıyılmış et, ciğer, yürek ve böbrek gibi malzemelerin doldurulup, üzerinden işkembesi ile sarılarak kayna-

4 Bk. K. Mahmudov, aynı eser, 131. sayfa.

5 Ş. Sami, *Kamus-i Türki*, Hicri 1316, 1147. sayfa.

6 V. V. Radlov, *Opit slovaryu Tyurkskix nareçiy*, t. III, çast' 2, str. 650.

7 S. A. Malov, *Uygurskiy Yazık*, Moskova, 1954, str. 171.

yan suda pişirildiği bir yemek türüdür. Bu terim *yorgämâq* (sarmalamak) fiilinin köküne **-m** ekinin eklenmesi yoluyla yapılmıştır. F. Abdullayev bu yemeğin Harezmi'de *çi* : *ş kevap* şeklinde adlandırıldığını kaydetmiştir⁸.

V. Kullanma yöntemine göre adlandırma prensibi: Bu prensipte, pişirilen yemeğin hangi yöntem ile kullanıldığı göz önünde tutulur. Örneğin, *beşbarmâq*, kazanda kaynatılarak pişirilen et ve kuyruk yağı alınarak küçük parçalara ayrılır. Sonra açılan ve büyük büyük kesilen hamur etin ve kuyruk yağının kaynatıldığı suda pişirilir. Bu hamur da alınarak küçük parçalara ayrılan et ve kuyruk yağına eklenerek beş parmak ile yenir. Bu yemeğin ismi de buradan gelmektedir⁹.

VI. Yer ismi ile adlandırma prensibi: Bazı yemekler ya da yemek türleri ilk önce nerede pişirilip gelenekselleştirse, bu yerin ismi ile adlandırılır. Örneğin, *Sämürkând nân* (Semerkant'ta pişirilen bütün ekmeğin türleri bu şekilde adlandırılır). *Qaşqar gijdü*, Uygurlar arasında gelenekselleşen gijde ekmeğin (kabuğu kalın ve yuvarlak bir ekmeğin türü) bir türüdür. Bu ekmeğin Kaşgar'dan gelen fırıncılar yaydıkları için bu şekilde adlandırılmıştır.

Buxârâ (//Buxârçâ) *pälâv*, pirinci ile havucunun karıştırılmadan süzülmesi pilav türüdür.

Âsiyâyi nân // *nâni âsiyâ* Bu ekmeğin ismi hakkında iki görüş vardır:

a) Değirmene buğday çektiirmek için gelen insanlara satmak için büyük ve kalın olarak pişirilen ekmeğin türüdür (*âsiyâ* kelimesi Tacikçede "değirmen" anlamındadır);

b) Semerkant bölgesindeki Galaasiya köyü fırıncıları tarafından yaygınlaştırılan ekmeğin türüdür¹⁰.

VII. Kişi ismi ile adlandırma prensibi: Bu prensipte yemeğin ilk önce kim tarafından düşünüldüğü göz önüne alınır ve bu aşçının ismi ile adlandırılır: *Âlimüt nân*, hamura süt, yumurta ve yağ konulmadan hazırlanan bir ekmeğin türüdür. Alimet ismindeki fırıncının ismi ile bağdaştırılır. *Polâti*, Semerkantlı meş-

8 Bk. F. Abdullayev, *Harezmi Şiveleri*, 1. cilt, Taşkent, ÖZSSR FA Neşriyatı, 1961, 113. sayfa.

9 K. Mahmudov, aynı eser, 80. sayfa.

10 G. M. Mahkamov, A. İ. Pogosyants, S. N. Svinin, *Özbek Namları*, Taşkent, ÖZSSR FA Neşriyatı, 1961, 33. sayfa.

hur Fırıncı Polat'ın isminden gelir. *Xocâ yağlı*, hamura koyun yağının eklenip kalın olarak yapıldığı ve yüzüne susam serpilerek pişirildiği bir ekmektir. *Şâdi-xân // Şâdibegi*, pilavın havucunun doğranıp, sonra dört köşe olarak kesildiği türüdür. *Şâdiquli*, *külçâtây* yemeğinin etsiz türüdür. Teşâvây *sümbosâ*, yağla ince olarak açılan hamurun bir ekmeklik miktarının açılarak içine kıyma kapatıldığı ve tandırda pişirildiği bir samsa türüdür. Bu yemek Buhara'lı meşhur samsa ustasının adı ile adlandırılır.

VIII. Örf-âdet, dinî itikat ve efsanelerle bağdaştırılarak adlandırma prensibi: Bu prensipte hazırlanan yemek hangi tören, dinî-hurafî âdetler münasebetiyle pişiriliyorsa, ona göre adlandırılır. Örneğin:

a) *Toy nâni*, düğün için yapılan ekmektir. *Nâni xabâr*, düğüne çağrılan kişiye düğün olduğunu haber verme işareti olarak götürülen ekmek (düğün ekmeğinden). *Xâtin âşi*, *qız âşi*, *erkâk âşi*, *çâşâşi*, *qoşâşi* gibi.

Qoşâşi, eskiden çiftçiler baharda toprağı ilk olarak sürmeden önce topraklarının başında pilav yapıp yaşlı insanlara yedirdikten sonra çift sürmeye girişirlerdi. İşte bu tören ve sıcak yemek *qoşâşi* olarak adlandırılmıştır.

Çâşâşi, buğday ekinlerinin biçilip harmanlanmasından önce pilav yapıp tanıdıklara yedirilir ve sonra harman kaldırılırdı. Bu yemekle ilgili tören *çâşâşi* olarak adlandırılmıştır;

b) *Çiltân âşi*, *ürvâh âşi*, *âxirût âşi*, *duvur âşi*, *qârü âş*, *qırqâşi*, *ylâşi* gibiler. *Ârvâh âşi*, “ruhlar şadolsun” şeklindeki hurafî inançla pişirilen yemektir.

Duvur âşi, girdapta kalan kişi zarar görmesin, şeklindeki inançla pişirilen yemektir.

Çiltân âşi, çiltanlara bahşedilerek pişirilen ilâhî yemektir. (Çiltân: Dinî ve hurafî tasavvurlara göre olağanüstü güce sahip olduğuna inanılan, göze görünmeyen ve birbirinden ayrılmayan efsanevî kırk ruh).

Âhirût âşi, hasta kişinin ölmeden önce yediği sulu ve katı yemek.

IX. Yemeği hazırlamada kullanılan alet ismi ile adlandırma: Bu tip terimler yemek ne ile ve hangi alet ile pişiriliyorsa, buna göre adlandırılır: *qâzân*

kâbâb, doğranan etin kazanda (yağda) kavrulup dinlendirilmesiyle pişirilen kebab türüdür. *Yer kâbâb*, koyunun asılı şekilde yer ocağında pişirilerek hazırladığı kebab türüdür. *Xaltü pâlâv* pirinci torbada pişirilen pilavdır. *Tävü nân* yoğrulan hamurun tavaya konularak pişirildiği ekmek türüdür. *Qum kâbâb*, etin deriye sarılarak kuma gömüldüğü ve üzerinde ateş yakılarak pişirildiği kebab türüdür.

Sonuç olarak şunu söyleyebiliriz ki, yemekleri adlandırma prensipleri herhangi bir meslek terminolojisinde terimlerin ortaya çıkma kanunlarını ve terminolojinin zenginleşme araçlarını yansıtmaktadır.

Yemek adlarının yapım prensipleri üzerine yapılan ilk çalışmalar terimlerin semantik yapım yöntemlerinin bütün meslek ustaları terminolojisinde esasen bir tür olduğunu göstermektedir. Bu ise, gerçeklikteki nesne ve hâdiselerin nasıl idrak edildiği ve tasavvur edildiğiyle bağdaştırılır. Ama semantik açıdan terim yapmada her bir meslek terminolojisinin kendine özgü yönleri vardır. Bunlar terimlerin yapılaş prensipleri için her bir alan üzerinde farklı farklı araştırmalar yapmanın gerekli olduğunu göstermektedir. Bu materyaller terminolojinin gelişme yollarını geniş çapta aydınlatma imkânlarını artırır.

Biz, Özbeklerdeki yemek adlarının yapım prensipleri üzerinde durduk. Yemek adlarının hepsini bütünüyle araştırarak bunların yapım prensiplerini geniş çapta aydınlatmak sıradaki görevlerimizden biridir.

AKT. ERTAN ÇEVİK