

TÜRKÇENİN SÜT ÜRÜNLERİYLE İLGİLİ SÖZLERİ ÜZERİNE

PROF. DR. GÜNAY KARAAĞAÇ

İnsanların yaşayış tarzlarının, kendi yapıp etmelerinden çok, coğrafi şartlara bağlı olduğu yer ve zamanlarda, her enlem dairesi, her deniz, göl veya nehir kıyısı, kısacası her yüzey şekli, üzerinde yaşayan insanlara, tabii olarak, kendi şartlarını sunmuş, onları bu şartlarda yaşamaya, bu şartlarda yaşayabilmeleri için gerekli davranışları göstermeye ve bu davranışları göstermeyenleri ise göç etmeye zorlamıştır. Yaşayış şeklinin büyük ölçüde coğrafyaya bağlı olduğu eski devirlerde, insanlar, beslenme ve giyim-kuşamlarından inançlarına kadar, kültürlerinin bütün alanlarında yaşadıkları coğrafyanın rengine bürünmüşlerdir.

Üzerinde yaşayanlara balıkçı, avcı ve toplayıcı bir hayat tarzı sunan Avrasya kıt'asının kuzeydeki ormanlık bölgesi, güneye doğru geçici bir çalılık kuşağıyla devam eder; buradan daha güneyde ise, açık ve otlulu bozkırlar, Macaristan'daki Nagyalöld'den Moğolistan'a ve Çin seddine kadar uzanır.¹ Bu bozkır kuşağı, üzerinde yaşayanlara, kuzeydeki ormanlık ve çalılık kuşaktan daha farklı ve daha çetin bir hayat tarzı sunar. Bozkır kuşağı çayır ve otlaklarının yaz ve kışta değişen şartları, yaşayışlarını sürdürürebilmeleri konusunda, halkları konar-göçer bir hayat tarzına zorlamış; böylece de yaşama kavgasının çetinliği, bu bölge halklarını yerleşik halklardan daha güçlü kılmış, onların yaşama sanatı bilgilerinin zenginleşmesine yol açmıştır.

İlk çağlardan beri, hem Türk hem de İranî kavimlerin yerleşim bölgesi olan bu bozkır kuşağındaki hâkimiyet, M.S. 370'lerdeki Hun akınlarıyla birlikte kesin olarak Türk kavimlerinin eline geçmiştir.² Tarihin bildiği kadarıyla, Türk kavimleri, sadece bozkır kuşağının tek hâkimi olmakla kalmamışlar, aynı zamanda, Çin, Kuzey Hindistan ve Orta Doğu'yu içine alan tarım kuşağını da, yurt edinmişlerdir. Dolayısıyla, Türk kavimlerinin tarih öncesinin karanlık devirle-

1 Czeplédy, Károly, Nomád népek vándorlása - Napkelettől Napnyugatig, Budapest 1969, s. 8.

2 a.g.e., s. 10.

rinden beri bozkırın güneydeki tarım kuşağında da yaşadıkları bir gerçektir. Bunu, elimizdeki dil verileri de açıkça ortaya koymaktadır. Başta *arpa*, *buğday*, *burçak*, vb. gibi tahıl bitkileri olmak üzere, birçok bitki adı ile *arık*, *pulluk*, *saban*, vb. gibi tarım kelimeleri, komşu dillerin birçoğunda Türkçeden alınmıştır.

Türkçenin, komşu dillere verdiği yiyecek ve giyecek kültürüyle ilgili kelimelere bir göz attığımızda, bozkır kuşağı insanların beslenmesinde temel rol oynayan et ve süt gibi hayvan ürünlerinin adları ile bu kuşak insanların giyim kuşam ham maddesi olan yün ve deriye dayalı giyecek adları kadar, tarım kuşağı insanların beslenmesinde temel rol oynayan bitki adları ile bu kuşak insanların giyim kuşam ham maddesi olan pamuk ve beze dayalı giyecek adlarının da bu dillere verildiğini, komşulara öğretildiğini görürüz. Türkçenin, komşularına, bir yandan tarım ve tahıla dayalı yiyecek, bir yandan da pamuk ve beze dayalı giyecek adlarını ve dolayısıyla bilgilerini sunmuş olması, bozkır kuşağı kadar tarım kuşağının da Türklerin yerleşim bölgesi olduğunu göstermektedir.

Türkçenin elimize geçen XIII.yüzyıla kadarki metinleri, *Divanü Lûgat-it Türk* ve birkaç küçük metin dışında, tarih, devlet idaresi, din, iyilik ve kötülük, ağıt ve sevgi kavramlarıyla dolu ve dolayısıyla bir kültürün giyim-kuşam ve beslenme gibi alt tabakalarının çok üstündeki alanlarına ait oldukları için, bu devirlerin günlük hayatına ait ayrıntılı bilgi taşımamaktadırlar.

Giyim-kuşam, geçmişte de bugün de büyük ölçüde coğrafya ile ilgilidir. Beslenme, coğrafya kadar ekonomik hayatla da ilgili olduğu için, kültürlerin tasvirlerinde önemli bir ölçü olagelmıştır.³ Bozkırın güneyindeki Asya'nın ve Orta Doğu'nun ana beslenme kaynağı tahıl ve ekmek iken, bozkır halklarının ana beslenme kaynağı ise, süt ve süt ürünleri olmuştur.

Türk ve İranî kavimlerden çok sonra bozkırın tarih sahnesine çıkan, beslenme kültürleri, *cagan idegen*: ak yiyecek dedikleri süt ürünleri ile *hara idegen*: kara yiyecek dedikleri et ürünlerine dayanan Moğol kavimlerinin süttten elde et-

3 Conrad, Jo Ann, "The importance of milk in pastoral nomadic societies of Inner Asia". *İpek Yolu - Uluslararası Halk Edebiyatı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara 1995.

Ögel, Bahaeddin, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Ankara 1991, C. 4., s. 1-5.

tikleri yemekler de oldukça boldur: *sü(n)*: süt; *sütey / sütü*: süt katılarak yapılan tatlı; *subsu/ ayrag* : kımız, kısırak veya ineğin mayalanmış sütü; *araku(n)* : ayran-dan yapılan içki; *kirem / kirm-e*: sulandırılarak kaynatılmış süt; *tarag* : ekşimiş süt; *cag-a* : kaynatılmış tarag; *horuca* : üç defa damıtılmış sert süt konyağı; *bo-cu* : tortu, çökelek; *cige(n) / cege(n)* : kısırak sütünden elde edilen kımız; *şar tos/ çöçgiyn tos* : tereyağı, vb.⁴

Dediğimiz gibi, XIII. yüzyıldan önceki dil yadigârlarımız üst kültür alanlarına ait oldukları için, beslenmeyle ilgili malzemeye pek sahip değil iken, *Divanü Lûgat-it Türk*'ün süt ürünleriyle ilgili kelimelerinin sayısı, on üçü isim, altısı fiil olmak üzere on dokuzu bulmaktadır: *süt* : süt; *kayak / kanak* : kaymak; *ig-dük*: sütlü yiyecek; *iprük* : sütlü içecek; *buldunı*: içine yaş veya kuru üzüm de konularak hazırlanan hoşmerim; *sag yag* : tereyağı; *udıtma* : yaş ve taze peynir; *süzme* : yağsız ve kuru peynir; *kurut / sugut* : çökelek, yağı alınmış yoğurttan yapılan peynir; *ayran* : yayıktan geçirilmiş süt; *yogrut* : yoğurt; *kımız* : kısırak sü-tünün mayalanmasıyla elde edilen içecek; *kor* : kesilmiş sü-tün mayalanmasıyla elde edilen içecek; *korlan-* / *bağırlan-* / *koyul-* / *udış-* / *biş-* : mayalanmak, ko-yulaşmak, yoğunlaşmak.⁵

Türkiye Türkçesinin, daha çok edebî eserlerin taranmasıyla elde edilen *Tarama Sözlüğü*'nde ise, sadece, *süt*, *sütlü aş*, *ağız / angız / süt ağzı*, *ayran kurusu*, *kurut*, *çökek / çökelek*, *dorak / torak* sözleri yer almakta, yoğurt ve ayran ke-limelerine yer bile verilmemektedir.⁶

Türkiye Türkçesinin yirminci yüzyıl yazıcılarının eserlerine danışılarak ha-zırlanan ve bugünkü Türkiye Türkçesinin yazı dili sözlüğü olan *Türkçe Sözlük*'te ise, sadece, *ayran*, *çökelek*, *hoşmerim*, *katık*, *kayrak*, *kesik / kesmik*, *kurut*, *lor*, *peynir*, *süt* ve *yoğurt* kelimeleri yer almaktadır.⁷

Eski Türk yazı dilinden Türkiye Türkçesinin yazı diline doğru uzanan bu yolda, pek çok süt ürününü ve dolayısıyla bunların adlarını unutmuş olmamız,

4 Lessing, Ferdinand D., *Mongolian - English Dictionary*, Bloomington 1973.

5 Dankoff Robert - Kelly James, Mahmud el-Kaşgari, *Türk Şiveleri Lûgati*, Harvard 1985.

6 *Tarama Sözlüğü*, TDK Yay., Ankara 1963-1977.

7 *Türkçe Sözlük I-II*, TDK Yay., Ankara 1988.

kolayca, yerleşik hayatın, hayvanı, bitkinin yanında ikinci plâna ittiği ve dolayısıyla beslenme geleneğini değiştirdiği şeklinde yorumlanabilir; fakat bilindiği gibi, Türkiye Türkçesinin yazı dili dışındaki sözlerinden oluşan *Derleme Sözlüğü*, yüzün üzerinde süt ve süt ürünleriyle yapılan yiyecek ve içecek adını barındırmaktadır.⁸ *Derleme Sözlüğü* süt ürünleriyle ilgili epeyce kelime barındırmasına rağmen, gerek bozkırda yaşayan diğer Türk şivelerinin bu konudaki zenginliğine, genekse Türkçenin Rus, Macar, Fars ve çeşitli Balkan dillerine verdiği kelimelerin çokluğuna bakınca, süt ürünleriyle beslenme geleneği gibi bu ürünlerin adlarının büyük bir kısmını da bozkırda bıraktığımız açıktır.

Süt ürünleriyle beslenme geleneklerini, tıpkı Moğollar gibi, *ak* ve *kara* sözleri etrafında toplayan Kazaklarda, süte dayalı oldukça zengin bir beslenme kültürüyle karşılaşırız: *ak* : hayvan sütünden yapılan her türlü yiyecek; *ayran*: ayran; *aksıra-*: canı süt istemek, süttten yapılan yemekleri özlemek; *süt pisirim*: kısa sürede; *cebin süt* : çabuk çabuk sağmakla elde edilen süt; *jent*: darı yarması, öğütülmüş irimşik, şeker ve yağ katarak yapılan millî aş; *iyindi*: sağlamal hayvanın son sütü, biraz koyu süt; *irimşik* : yağlı sütü kaynatarak elde edilen, sarı renkli, koyu ve kıvamlı maddeyi dondurarak yapılmış tatlı, lezzetli millî aş; *irkit* : çökelek yapmak üzere kaynatılmaya hazırlanan ayran; *kilegey / kaymak* : pişmiş veya pişmemiş süttün üzerindeki kaymak; *katık* : yoğurt, çorbaya konulan et veya peynir, katık; *kospa* : peynir, darı, yağ ve daha birçok şeyin karıştırılmasıyla yapılan yemek; *kurt* : kurutulmuş sert peynir; *savmal*: kımızın iyi olmamış, iyi mayalanmamış türü; *süzbe* : süzölmüş yoğurt, bir tür beyaz peynir, çökelek, süzbeden kurt yapılıır; *uytkı* : yoğurt ve benzeri yiyecekleri hazırlamak için kullanılan maya; *uyıt-* : sıvı bir şeyi koyu hâle getirmek, süttten yoğurt yapmak; *şubat*: deve sütünden yapılan kımız; *şalap* : kurttan yapılan, cacığa benzer sulu ayran; *sarı may* : tereyağı; *şirtıldak* : yıldı yağı ile tereyağının karıştırılmasıyla elde edilen yemek, vb. Kazak Türklerinin beslenme kültüründe önemli bir yer tutan süt ürünlerinin adları, mecaz anlamlara çekilerek üst kültür unsurlarını ifadelerde de yer almaktadırlar: *sütsüz koy mangıravık* : sütsüz koyun hep meler; *süttey uyısın!*:

8 *Derleme Sözlüğü*, TDK Yay., Ankara 1963.

süt gibi birbirine uygun olsun; *kaymağı buzulmasın!* : kaymağı bozulmasın, huzuru kaçmasın; *ak mol bolsın!* : süte dayalı ak aşı bol olsun; *ayran- asır bol-* : saçılmak, dağılmak; *abıroyı ayranday tögildi* : şan şerefi ayran gibi döküldü, vb.⁹

Türklerin Çinlilerle birlikte en eski komşusu olan Farsların diline, süt ürünleriyle ilgili on beş kelime verilmiştir: *aguz* : yağlı süt; *ayran* : ayran; *ayırağ* : inek sütünden yapılmış kımız; *çızık* : kızartılmış yağ; *kimara* : kısrak sütünden yapılmış içecek; *katık* : ekşi süt; *kayımag* : kaymak; *kımız* : kımız; *kuyma* : yağlı süttten yapılan bir tür içecek; *kurud / kurut* : peynir; *tarag* : ekşimiş süt; *targun* : yağ; *torak* : peynir; *yogurt* : yoğurt.¹⁰

Rusçadaki süt ürünleriyle ilgili Türkçe kelimelerin sayısı on sekizdir: *bışlek*: evde yapılmış peynir; *uren / ıren / ıryan* : ayran; *kaymak* : kaynamış süttten elde edilen kaymak; *katık* : koyun sütünden yapılmış ekşi ayran; *kaçkaval* : koyun sütünden elde edilen bir peynir çeşidi; *kumis / kumız* : ekşimiş kısrak yoğurdundan bir içecek; *kurt / krut* : kuru ve tuzlu peynir; *syuzma / süzme* : yoğurdu süzerek yapılan yiyecek; *torak* : pişmiş mayalı süt çeşidi; *tuk* : tereyağı, donmuş yağ; *çigit* : bolca tuzlanmış lor peyniri; *çumarı* : yoğurt veya ayran katılarak yapılan bir çeşit sulu mantı; *çurt* : mayalı, ekşimiş süt; *şalap* : yoğurt, kımız veya ayrana su katılarak hazırlanan içecek; *şaus* : yağ; *şubat* : deve sütünden yapılmış kımız; *yaurt / yourt / yugurt / yogurt* : yoğurt; *yuraga* : süt suyu.¹¹

Bozkır hayat tarzını terk etmiş olan Türkiye Türkleriyle geç devirlerde komşuluk yapan güney İslâvları ile Yunan, Romen, Arnavut gibi Balkan kavimlerinin dillerindeki sütle ilgi Türkçe kelimelerin sayısı beştir: *ayran* : süt veya yoğurdu döverek veya sulandırarak elde edilen içecek; *höşmerim* : tuzsuz taze peynire nişasta, pirinç unu katılarak yapılan helva; *kaymak* : kaymak; *sütlü* : sütle yapılan tatlı, sütlü aş; *yogurt* : yoğurt¹².

9 Kazak Tiliniñ Tüsindirme Sözdigi, I-X, Almatı 1974-1986.

10 Doerfer, Gerhard, *Türkische und Mongolische Elemente im Neupersischen*, I-IV, Wiesbaden 1965.

11 Şipova, E.N., *Slovar' tyurkizmov v russkom yazıke*, Alma-Ata 1976.

12 Şkaljiç, Abdulah, *turcizmi u srpskohrvatskom-hrvatskosrpskom jeziku*, Sarajevo 1985.

Kakuk, Zsuzsa, *Recherches sur l'histoire de la langue osmanlie des XVI. et XVII. siecles. Les elements osmanlis de la langue hongroise*, BOH XIX., Budapest 197.

Bákos, Ferenc, *A magyar szákeszlet román elemeinek története*, Budapest, 1982.

Tarihleri Türk tarihiyle yakından ilgili olan, Hazar Devletinin tebası olarak Türklerle birlikte yaşayan ve birçok Türk kavmini içinde eriten , bu yüzden dillerinde yüzlerce Türkçe kelime bulunan Macarlar ise, üçü isim ve biri fiil olmak üzere, Türkçenin süt ürünleriyle ilgili kelimelerinden sadece dördüne sahiptir: *túró* (< tü. *tarag*): dinlendirilmiş süttten hazırlanan süt ürünü, lor, çökelek; *joghurt*: yoğurt; *sájt* (< tü. *çığıt*): peynir; *köpü* : yayıg ve *köpül*- “yayıkla yağ çıkarmak”.¹³

Görüldüğü gibi, bozkırın beslenme kültürü, dünya mutfağına çok şey öğretecek bir zenginliğe sahiptir. Kültür savaşlarının iyice kızıştığı bugünkü ortamda bize, unutmaya başladığımız bu birikimimizi, teknolojinin ve pazarlama bilgisinin imkânlarından da yararlanarak canlandırıp, insanlığın hizmetine sunmak kalıyor.

13 Ligeti, Lajos, *A magyar nyelv török kapcsolatai a honfoglalás előtt és az Arpád-korban*, Budapest 1986.