

“Osmanlı Mutfak Sözlüğü”nün Sözlükbilim Yöntemlerine Göre İncelenmesi

The Investigation of the “Osmanlı Mutfak Sözlüğü” By Lexicography Methods

Dilek ÖZDEMİR*

Öz

Dillerin sahip olduğu özellikleri taşıyan eserlerin başında sözlükler gelmektedir. Sözlüğün çok eskilere dayanan uzun bir geçmişi vardır. Türkçede Kaşgarlı Mahmut’un 11. yüzyılda yazdığı *Dîvânu Lugâti’t-Türk*, bilinen ilk sözlüktür. Sözlükler, çok eski dönemlerden itibaren kullanılmaya başlanmış, günümüze kadar farklı zamanlarda, birbirinden farklı özelliklerde yazılmış bir veya birden çok dilli sözlükler gelmiştir. Bu yönüyle Türkçe, zengin bir sözlük mirasına sahiptir. Gerek dil bilimciler gerekse kullanıcılar için önemli bir araştırma ve inceleme kaynağı olan sözlüklerin önemi ve bu eserlere duyulan ilgi her geçen gün artmaktadır. Bu durum sözlüklerle ilgili geniş çaplı araştırmalar, incelemeler ve çalışmalar yapılmasına zemin hazırlamıştır. Sözlükle ilgili her türlü yayın, araştırma, yöntem belirleme, sözlük yazma gibi faaliyetleri karşılamak için sözlükbilimi, sözlükbilim, sözlükçülük ve lügatçilik gibi terimler kullanılmaktadır. Sözlükbilim, sözlüklerin yapısını, kullanım alanlarını incelerken sözlük kullanıcılarına sözlük hakkında bilgi vermek amacıyla en üst düzeyde inceleme, anlama ve tarama imkânı sunmaktadır. Bu çalışmada Howard Jackson’un “Lexicography: An Introduction (Sözlükbilime Giriş)” adlı kitabında yer alan sözlük ve sözlükbilim ile ilgili hazırlanmış olduğu teknikten yararlanılarak teorik sözlükbilim çerçevesinde, Priscilla Mary Işın’ın hazırlanmış olduğu “*Osmanlı Mutfak Sözlüğü*” ile ilgili sözlükbilimsel bir inceleme denemesi yapmak amaçlanmıştır. Sözlüğün türü, madde başlarının türü, maddelerin düzenlenmesi, sözlüğün parçacıl yapısındaki yazım, sesletim bilgileri, dil bilimsel bilgiler, tanım yöntemleri, maddelerin köken bilgisi, kullanım bilgisi, tanımda kullanılan örnekler ve sözlük içi göndermeler ele alınarak çağdaş sözlükbilim açısından incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: sözlük, sözlükbilim, lügatçilik, Osmanlı Mutfak Sözlüğü

Abstract

Dictionaries are among the most important works that carry the features of languages. The dictionary has a long history dating back to ancient times. In Turkish, *Dîvânu Lugâti’t-Türk*, written by Kashgarlı Mahmut in the 11th century, is the first known dictionary. Dictionaries have been used since ancient times, and one or more multilingual dictionaries written at different times and with different features have survived until today. In this respect, Turkish has a rich dictionary heritage. The importance of dictionaries, which are an important source of research and study for both linguists and users, and the interest in these works is increasing day by day. This situation has paved the way for extensive researches, analyses and studies on dictionaries. Terms such as lexicography, lexicon science, lexicology and lexicographical are used to meet all kinds of publications, research, method determination, and dictionary writing activities. While lexicography analyses the structure and usage areas of dictionaries, it offers dictionary users the opportunity to examine, understand and scan at the highest level in order to provide information about the dictionary. In this study, it is aimed to make a lexicographical examination of the “*Osmanlı Mutfak Sözlüğü*” prepared by Priscilla Mary Işın within the framework of theoretical lexicography by making use of the technique prepared by Howard Jackson in his book “*Lexicography: An Introduction*”. The type of the dictionary, the type of items, the arrangement of the items, the spelling, and phonetic information in the partial structure of the dictionary, grammatical information, definition methods, the origin information of the items, usage information, examples used in the definition, and references within the dictionary are analysed in terms of contemporary lexicography.

Keywords: dictionary, lexicography, Osmanlı Mutfak Sözlüğü

* Tezli Yüksek Lisans Öğrencisi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı, Yeni Türk Dili Anabilim Dalı
e-posta: ozdil2525@gmail.com
ORCID: 0009-0001-4931-0320

Gönderim Tarihi / Submitted: 27.06.2023

Kabul Tarihi / Accepted: 11.10.2023

Atf Bilgisi / Cite As: Özdemir, Dilek (2023), “Osmanlı Mutfak Sözlüğü'nün Sözlükbilim Yöntemlerine Göre İncelenmesi”, *Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(2), 468-479.

Bu makale araştırma ve yayın etiğine uygun şekilde hazırlanmış ve [turnitin](#) intihal taramasından geçmiştir.

1. Giriş

Sözlük ile ilgili dilimize Arapça ve Farsçadan giren sözcükler bulunmaktadır. Sözlüğün dilimizdeki geçmişi göz önüne alındığında bu farklı söylemleri görmek mümkündür. İlk sözlüğümüz olan *Dîvânu Lugâti't-Türk*'ten bu yana sözlük için “ferheng, mucem, tuhfe, lugat, nuhbe, kamus” gibi isimler kullanılmıştır. *Dîvânu Lugâti't-Türk*'te sözlüğü karşılayan kelime ise “divan”dır. İnsanların bilgi, görgü, ihtiyaç ve beklentileri yanında türlü etkenlerle bugün sözlüklerde görülen çeşitlilik, “Sözlük nedir?” sorusuna temkinli yaklaşmayı gerektirir (Kaynak, 2021:79-101).

Aksan'a göre sözlük;

*“Bir dilin (ya da birden çok dilin) sözvarlığını, söyleyiş biçimleriyle, yazımlarıyla veren, bağımsız biçimbirimleri temel alarak bunların, başka öğelerle kurdukları söz öğeleriyle birlikte anlamlarını, değişik kullanımlarını gösteren bir sözvarlığı kitabı”*dır (Aksan, 2000: 69).

TDK'de sözlük;

“Bir dilin bütün veya belli bir çağda kullanılmış kelime ve deyimlerini alfabe sırasına göre alarak tanımlarını yapan, açıklayan, başka dillerdeki karşılıklarını veren eser, lügat” şeklinde tanımlanmıştır (TDK, 2022).

“Nitelikli bir okuyucunun her bir formu anlayacağı şekilde yazar tarafından üzerine yorum yapılan toplumsal-dilbilimsel formların sistematik olarak düzenlendiği liste” şeklinde bir açıklama yapan Sterkenburk, tanımında birçok araştırmacının değinmediği okuyucu ögesine de yer vermiştir (akt: Kahraman, 2016: 3290).

Sözlük dilin kendisini oluşturan öğeler olan sözcükleri tanımlar, onların anlamlarını açıklar, bilgiler verir. Bu açıdan sözlükler dilin vazgeçilmezidir. Bu vazgeçilmezlik nedeniyle yüzyıllardan beri sözlükler hazırlanmış, yazıldıkları dil ya da dillere çeşitli katkılar sağlamış, her dil kullanıcısının temel başvuru kaynağı hâline gelmiştir (Özcan, 2018: 2).

Sözlüğün bu derece önemli olması onun araştırılıp incelenmesini de kaçınılmaz kılmış ve bu da sözlükbilim alanını doğurmuştur. Sözlükbilim, Batı'da “lexicography” terimiyle adlandırılmaktadır. Ülkemizde ise bu bilim dalını adlandırmak üzere daha çok, “sözlükbilimi, sözlükbilim, sözlükçülük ve lügatçilik” terimleri kullanılmıştır.

Aksan'a göre sözlükbilim;

“Bir dilin ya da karşılaştırmalı olarak çeşitli dillerin söz varlığını sözlük biçiminde ortaya koymaya yönelik, bu amaçla yöntemler koyarak uygulama yollarını gösteren bir dilbilim dalıdır” (Aksan, 2000: 69-87).

Farklı terimlerin kullanıldığı bu alan için Aksan, “sözlükbilim” terimini tercih etmiştir Aksan gibi sözlükbilim terimini tercih eden Kerimoğlu, Hartmann-James'in sözlükbilimini kuram ve uygulama olarak ikiye ayırmasından hareketle bu alanın kuram kısmının “*sözlüğün tarihi, sözlük tipleri, sözlüğün eleştirisi ve sözlük kullanımıyla*” ilgili olduğunu belirtmiştir. Uygulama kısmı ise “*sözlüğün yazımıyla ilgili*”dir (akt: Kerimoğlu, 2019: 242).

“Sözlüklerin veya sözlükbilimsel ürünlerin incelenmesi ve değerlendirilmesine sözlük eleştirisi (İng. dictionary criticism) adı verilir. Bu eylem, meta-lexicography (akademik sözlük- bilimi)'nin uygulamalarından biridir. Sözlük eleştirisinde en önemli konulardan biri, uygulanacak ölçütlerle birlikte eleştiri yapmak için sağlam ve özenli bir temel kurmaktır.” (Jackson, 2016: 253; akt. Meral Türkmenoğlu, 2019: 33).

Ancak bugüne dek yapılan sözlük eleştirileri Hartmann ve Jackson gibi sözlükbilimciler tarafından bu bağlamda eksik bulunmuştur. Jackson'a göre sözlük eleştirisi, “*sözlükler hakkında bilgi edinmek için önemli*

bir araçtır ancak bu işin altındaki yöntemlere ve ölçütlere pek dikkat edilmemiştir”. Hartmann’a göre ise sözlük eleştirisi, “*objektif ölçütlerin uygulanması için bilinmiş olmasından ziyade, kişisel ön yargıyla çevrelenmiş bir faaliyet*”tir. Ayrıca Exeter Üniversitesi Sözlük Araştırma Merkezi tarafından yayınlanan Sözlük Eleştirisi Hakkında Not’a göre: “*Sözlük eleştirileri daha nesnel, değerlendirme ölçütleri ise daha anlaşılır olmalıdır*” (akt: Jackson, 2016: 254).

2. Çalışmanın Amacı

Bu çalışmanın amacı Priscilla Mary Işın’ın ilk baskısı 2010 yılında Kitap Yayınevi tarafından yayınlanmış olan *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*’nün 2. baskısı ile ilgili sözlükbilimsel bir inceleme denemesi yaparak sözlüğün sözlükbilim tekniklerine göre hazırlanıp hazırlanmadığını tespit etmektir.

3. Çalışmanın Yöntemi

Jackson (2016)’un “Lexicography: An Introduction (Sözlükbilime Giriş)” adlı kitabında yer alan sözlük ve sözlükbilim ile ilgili hazırlanmış olduğu teknikten yararlanılarak teorik sözlük-bilim çerçevesinde *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*’nün sunduğu veriler sözlükbilimsel açıdan değerlendirilmiştir. Bu inceleme yazısı Dr. Öğr. Üyesi Melike Somuncu’nun “*Ötüken Türkçe Sözlük’ün Sözlükbilimi Yöntemlerine Göre İncelenmesi*” (Somuncu, 2020) makalesi örnek alınarak oluşturulmuştur. Yazının bundan sonraki kısımlarında *Osmanlı Mutfak Sözlüğü* (OMS) şeklinde kısaltılarak kullanılacaktır.

4. Sözlükbilim Sınırlarında Osmanlı Mutfak Sözlüğü’ nün Sunduğu Veriler¹

4.1. Makro yapılar

4.1.1. Sözlük hakkında genel bilgiler (amaç / hedef kitle-özellik-yapı-tür-yararlanılan kaynaklar-statü)

Osmanlı Mutfak Sözlüğü’nde yazar Priscilla Mary Işın ile ilgili verilen bilgiler şöyledir:

“1980’lerden beri Türkiye’nin mutfak tarihini araştıran Priscilla Mary Işın birçok makale bildiri ve kitap yayınladı. *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi* adlı kitabı 5 Kasım 2009 tarihinde Dünya Kitap Dergisi’nin “Altın Sayfa Ödülü”nü kazandı. Işın’ın diğer çalışmaları arasında Mahmut Nedim’in 1900 tarihli *Aşçıbaşı* adlı yemek kitabı “Friedrich Unger’in 1838 tarihli metnini içeren *A Kings Confectioner in the Orient* (Merete Çakmak ve Renate Ömeroğulları ile), *Anadolu Kuş Adları Sözlüğü* (Merete Çakmak ile), Ahmet Cavid’in 18. yüzyıl sonuna ait *Tercüme-i Kenzü’l İştihâ* (Seyit Ali Kahraman ile) sayılabilir. 2006 yılında Esin Alice Işın ile birlikte başlattığı Meyve Mirası Projesi ise Türkiye’nin tarihten günümüze gelen zengin meyve çeşitlerinin kaydedilmesini ve gelecek nesillere aktarılmasını amaçlıyor.”

Sözlükbiliminin önemli noktalarından biri sözlüğün hazırlanış amacı ve hedef kitleye uygunluğudur (Kocaman, 1998:112). OMS’nin amacı eserin ön sözünü yazan Nil Sarı² tarafından şöyle açıklanmıştır:

“Mary Işın yakın zamanlara kadar tarihin derinliklerine gömülmüş olan Türk mutfağını araştırmaya ve tanıtmaya kendini adayan araştırmacı bir yazarımız. Konuya ilgisi ve merakı heyecan uyandırır nitelikte. Araştırmalarını sağlıklı yapabilmek için Osmanlı Türkçesini öğrenmiş. Her gününü mutfak konusunda

¹ Bu inceleme yazısı Dr. Öğr. Üyesi Melike Somuncu’nun “Ötüken Türkçe Sözlük’ün Sözlükbilimi Yöntemlerine Göre İncelenmesi” makalesi örnek alınarak oluşturulmuştur.

² İÜ Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Deontoloji ve Tıp Tarihi Ana Bilim Dalı Başkanı

okumaya, araştırmaya, öğrenmeye ve yazmaya ayırıyor. Çalışmaları sırasında bir gerçeğin de farkına varmış. Eski metinleri çalışanların karşılaştıkları en büyük sıkıntı inceledikleri konuyla ilgili tarihi kavramlara yeterince açıklık getiren ve bunları bir arada bulabilecekleri sözlüklerin olmayışıdır. Mary Işın mesaisinin her anında duyduğu sözlük ihtiyacını gidermek için cesur bir adım atmış ve bir Osmanlı mutfak sözlüğü hazırlamak için kolları sıvamış” (Işın, 2017: 7).

OMS’de esas amaç hem Osmanlı döneminde mutfak kültürüyle ilgili kullanılan sözcükleri bir araya getirmek hem de Türk mutfak kültürüne hizmet etmektir. Bu amaç doğrultusunda art ve eş zamanlı bir yöntem ile veriler sunulmuştur.

İhtiyaçlar dikkate alındığında sözlükler için tasarlanan iki grup vardır: Çocuklar ve öğrenciler (Jackson, 2016: 129). OMS, öğrencilere yönelik hazırlanmıştır. OMS, hem mutfak tarihine ilgi duyanlara hem tıp tarihi alanında akademik çalışma yapanlara hem de araştırmacılara hitap edecek bir düzeyde olup mevcut bilimsel çalışmalardan yararlanılarak ortaya konmuştur. Bu alana sürekli eklenen yeni verilerin açığa çıkmasıyla birlikte genişletilmiş baskılarla zenginleşmeye müsait bir eserdir. Nitekim incelediğimiz eser 2. baskı olup 3. baskı yakın bir zamanda çıkacaktır.

Eserin hedef kitlesi mutfak tarihine ilgi duyanlar, tıp tarihi araştırmacıları ve araştırmacılar olarak belirtilmiştir. Alana ilgi duyan yetişkinlerin yanı sıra son dönemlerde oldukça popüler bir alan olan gastronomi bölümü öğrencileri de OMS’nin hedef kitlesini oluşturmaktadır diyebiliriz.

Bu esere ansiklopedik sözlük de denebilir. Mary Işın mutfağı ilgilendiren kelimelerin, yiyecek içecek hazırlamada kullanılan malzemenin ve mutfakta kullanılan araç gereçlerin yalnızca sözlük anlamlarını vermekle yetinmemiştir. Gerekliğinde ilgili bitki ve hayvanların çeşitli adları ve bilimsel karşılıkları, hangi coğrafyada yetiştikleri, yemek tarifleri, mutfakla ilgili hizmet edenlere verilen adlar, konuyla ilgili yer ve kurum adları, çelişkili kelimeler hakkındaki farklı görüşleri ve kaynakları; bazı sözcüklerin ve kavramların tarihi gelişimi; Avrupa’dan gelen birtakım kelimelerin İtalyanca, Fransızca gibi hangi dilden alındığı, ilgili gelenekler gibi çeşitli bilgiler ekleyerek Osmanlı mutfağını anlatan kavramları geniş bir bakış açısıyla belirlemiştir.

Sözlükler yazım hakkında bilgi sunmaktadır. Çünkü sözlükler, alfabetik olarak sıralanmış sözcük kitapları şeklinde sözcüklerin yazılımı üzerine kurulurlar. (Jackson, 2016: 155). Sözlüğü düzenlerken Türk Dil Kurumu sözlüklerinde kullanan alfabetik sıralama sistemi uygulanmıştır. Buna göre madde başlarının tek, iki veya fazla kelimededen oluştuğuna bakmaksızın sanki tek kelimeymiş gibi sıralama yapılmıştır. Örneğin “kebâbe”, “kebab dolabı”ndan sonra “kebab saati”nden önce yer alır.

Günümüz yazım kurallarına göre birleşik yazılan birçok bitki ve hayvan adı ayrı yazılmıştır. “Köpek balığı” örneğinde olduğu gibi. Buna karşılık cinsi dışında bir özelliği belirten ve çift sözcüklerden oluşan adlar birleşik yazılmıştır. Örneğin “karadiken, topbaş, sivriburun, kazayağı” gibi.

Fişleme yöntemi ile yaklaşık 20 yıllık bir emeğin sonucunda dikkatlere sunulan bu sözlükte deyimler, ikilemeler, birleşik kelimeler ise iç maddede bulunmaktadır. Hem madde başında hem iç madde sıralamasında alfabetik düzen söz konusudur. Bu düzen aranan sözcüğün kolay bulunmasını sağlamıştır. Genel sözlüklerden en önemli farklarından biri de sözlüğün son kısmında yer alan İngilizce- Türkçe, Latince-Türkçe sözlüktür. Bu kısımda, sözlükte yer alan kelimelerin İngilizce ve Latincedeki karşılıkları verilmiştir.

Sözlüğün genel yapısına bakıldığında alfabetik olarak sıralandığı, madde başlarının küçük harfle yazıldığı ve her sayfada iki sütunun yer aldığı görülmektedir. OMS tek ciltten oluşmaktadır ve içerik Ön Söz, Teşekkür,

Açıklamalar, Giriş, Osmanlı Mutfak Sözlüğü, İngilizce-Türkçe Sözlük, Latince-Türkçe Sözlük ve Kaynakça şeklinde sıralanmıştır.

Sözlük türleri genel olarak filolojik ve ansiklopedik olarak iki grupta incelenir (Usta, 2006: 227). Aksan genelini yanı sıra sözlükleri üç grupta inceler: Bir ya da birden çok dilin söz varlığının ele alındığı sözlükler, alfabetik sıranın esas alındığı sözlükler, kavramın niteliğine göre sözlükler (Aksan, 2000: 75-77). Ansiklopedik bir sözlük olan OMS, Osmanlı mutfağını anlatan kavramları geniş bir bakış açısıyla ele alan bir sözlüktür. OMS alfabetik sıralanmış, basılı ve normalden biraz küçük boyutta, üç dilli bir sözlüktür. OMS’ de tüm sözcüklerin değil de 19. yüzyılda Batı dillerinden geçmiş bazı kelimelerin etimolojisi belirtilmiş ve bazı maddelerde de konuyu aydınlatmak üzere etimolojiye değinilmiştir. Ayrıca işlediği ürün açısından hem yazı dili hem ağız sözlüğü olup malzemenin kaydedildiği ortam açısından basılıdır. Yazılış biçimi açısından da mensur sözlük türü içerisindedir.

Yazar konuyla ilgili ilk bilgilerini *Prof. Dr. Süheyl Ünver’in Tarihte 50 Türk Yemeği ve Fatih Devri Yemekleri* kitaplarından edinmiştir. Bu kitaplar mütevazı boyutlarına karşın mutfak tarihi alanının bütün genişliği ve derinliğini ortaya sererek bu alanda çalışmaya heves duyanlara takip edecekleri yolu aydınlatır. *Fatih Devri Yemekleri* kitabı üç sözlük içerir:

“1- İmaret vakıfları, saray belgeleri ve 18. yüzyıla ait bir yemek risalesi gibi kaynaklardan derlenmiş terimlerinden oluşan sözlük,

2- Bunu takip eden Ahmet Cavid’in *Lûgatçe-i Et’imesi* adlı bölümündeki sözlük,

3- Kitabın sonunda yer alan *Lûgatçe: Fatih’in mutbak defterlerinde geçen kelimeler hakkında verilmesi mümkün olabilen bazı izahat bölümündeki sözlük. Bu sözlükler bir Osmanlı mutfak sözlüğünün çekirdeğidir”* (Işın, 2017: 12).

Tarama Sözlüğü ve *Osmanlıca-Türkçe* sözlüklerde yemek malzemeleri ve mutfak eşyaları toplam maddelerin oldukça küçük bir yüzdesini oluştururken Osmanlı döneminde yazılan sözlüklerden *Mütercim Âsım Efendi*’nin 1789 tarihli *Burhân-ı Katı Tercemesi*, *Ahmet Vefik Paşa*’nın 1889 tarihli *Lehce-i Osmanî*, *Redhouse*’un 1890 tarihli *A Turkish and English Lexicon* ve *Şemseddin Sami*’nin 1901 tarihli *Kâmûs-ı Türkî* mutfak tarihi terimleri açısından daha verimlidir (Işın, 2017). *Ahmet Cavid*’in III. Selim döneminde yazdığı ve sadece mutfak kültürü terimlerinden oluşan *Tercüme-i Kenzü’l İştihâ* adlı Farsça-Türkçe sözlüğü önemli bir kaynaktır. Kaşgarlı Mahmud’un *Dîvânu Lugâti’t Türk* de yazarın başvurduğu kaynaklar arasındadır. Sözlük dışındaki kaynaklar ise çok çeşitlidir. Başta yemek risaleleri ve yemek kitapları, saray mutfaklarını ait belgeler ve defterler, şeriye sicilleri ve narh defterleri olmak üzere tıp ve tarımla ilgili kitaplar, anı kitapları ve seyahatnameler sayılabilir. Yemek kültürü ile ilgili bilgi ve tanım içermeleri açısından özellikle *Abdülaziz Bey*’in 1910 civarında yazdığı *Osmanlı Âdet Merasim ve Tabirleri*, *Ahmet Refik*’in 1931 tarihli *Eski İstanbul*, *Müsahipzâde Celâl*’in 1946 tarihli *Eski İstanbul Yaşayışı* ve *Evliya Çelebi Seyahatnamesi* önemlidir. Balıklar konusunda ise birincil kaynak *Karakin Deveciyan*’ın 1915 tarihli *Balık ve Balıkçılık* adlı kitabıdır (Işın, 2017: 14).

OMS’nin oluşmasında 500’e yakın kaynak kullanılmış ve kaynaklar eserin sonunda “Kaynakça” kısmında verilmiştir.

4.1.2. Sözlüğün söz varlığının uluslararası düzeyi

Uluslararası kelime, çok sayıda dilde hemen hemen aynı biçimde yer alan kelimeler olarak tanımlanır (Ülkü, 1991: 84). Sözlükte Türkçe, Farsça, Arapça, Rumca, İngilizce, Latince, İtalyanca ve Fransızca kelimeler yer

almaktadır. Sözlükten alınan aşağıdaki örneklerde Latince ve İngilizcede hemen hemen aynı biçimde yer alan sözcük varyantları şu şekilde verilmiştir:

Filbahar [İng. clematis (ak asma) / Lat. Clematis] (s.122)

Fasulye [Yun. phaseolos (fasulye) > Lat. Phaseolus vulgaris] (s. 118)

Gıcır otu [İng. Smilax (bir bitki türü) / Lat. Smilax] (s.131)

Öd=ûd [İng. Aloe (hoş kokulu zamk) / Lat. Aloe vera] (s.293)

Yer fesleğeni [İng. annuel mercury / Lat. Mercurialis annua] (s. 121)”

4.2. Mikro yapılar

4.2.1. Sözlüğün madde başı sıralanışı, madde içi düzeni ve leksik birim yazımı

OMS'nin “Açıklamalar” başlığıyla verilen bölümünde sözlüğün madde başı sıralanışı, madde içi düzeni ve leksik birim yazımı ile ilgili kullanıcılara açıklama yapılmıştır. Mary Işın bu kısımda şu açıklamalara yer vermiştir:

Sözlüğü düzenlerken aşağıda özetlenen ilkelere uyulmuştur:

“1-Türk Dil Kurumu sözlüklerinde kullanan alfabetik sıralama sistemi uygulanmıştır buna göre madde başlarının tek, iki veya fazla kelimedenden oluştuğuna bakmaksızın sanki tek kelimeymiş gibi sıralama yapılmıştır. Örneğin “*kebâbe*”, “*kebab dolabı*”ndan sonra “*kebab saati*”nden önce yer alır.

2- Alt maddelerinin fazla kalabalıklaşmaması için bunlar Farsça ve Arapça tamlamalar, çeşitler ve yemeklerle sınırlandırılmıştır. Örneğin “*elma*” ana maddesi altında “*misket elması*” gibi elma çeşitleri ve “*elma dolması*” bulunurken “*acı elma*” ve “*elma eriği*” madde başı olarak genel alfabetik sıralamada yer alıyor. İkinci bir örnek olarak “*kebab*” ana maddesi altında kebab çeşitleri bulunur fakat “*kebab dolabı*” ve “*kebab saati*” ayrı ana maddeler halindedir.

3- “*Hindistan hıyarı*”, “*göl kestanesi*” gibi aslında hıyar ve kestane çeşidi olmayan nesnelere madde başı olarak verilmiştir.

4. “*Helva*”, “*balık*” gibi bazı madde başları altında bunların bütün çeşitlerini toplamaktan vazgeçilmiştir. Genel ilkeyi bozan bu istisnaların birinci nedeni çeşitlerin fazla sayıda olmaları, ikinci nedeni de bazı çeşitlerin kendi alt maddelerine sahip olmalarıydı. Karışıklığa yol açmamak için bu çeşitler ana madde halinde bırakılıp gönderme ile gösterilmiştir. Ayrıca helva adlarının büyük çoğunluğu “*gaziler helvası*” örneğinde olduğu gibi kimi kaynaklarda “*helvâ-yı gazî*” kimin de “*gaziler helvası*” şeklinde geçtiğinden dolayı Türkçe tamlaması şeklinde verilmiştir. Yani “*helvâ-yı üzüm*” için “*üzüm helvası*” ana maddesine, “*helvâ-yı haneği*” için “*haneği helvası*” ana maddesine bakılacaktır.

5- Bazı alt maddelerin iki ana madde altında tekrarlanmaması için tercihi bir kararla birine yerleştirildi. Örneğin hem kıkırdak maddesi hem de poğaçaya maddesine ait sayılabilecek “*kıkırdak poğaçası*” poğaçaya çeşitlerini bir araya getirmek amacıyla “*kıkırdak*” yerine “*poğaçası*” altına konulmuştur.

6- Eş anlamlı sözcükler ve göndermeler genel olarak madde sonunda verilmiş ancak birden fazla tanım bulunan ve hepsi için geçerli olması durumunda madde başının hemen sonrasında yerleştirilmiştir (örnek için bkz “*âfrûşe*” maddesine). Önce eş anlamlılar ardından göndermeler konulmuş, birden fazla eş anlamlı sözcük veya gönderme olması durumunda bunlar = ve > işaretlerinden sonra alfabetik sırasıyla sıralanmıştır. “*erik*” örneğine bakacak olursak (*erik*= âlû, encâs, ürük > Acem eriği, hurma eriği, Malatya eriği) “*âlû*”, “*encâs*” ve “*ürük*” eş anlamlı sözcükleridir; “*Acem eriği*”, “*hurma eriği*” ve “*Malatya eriği*” ise gönderme yapılan madde başlarıdır.

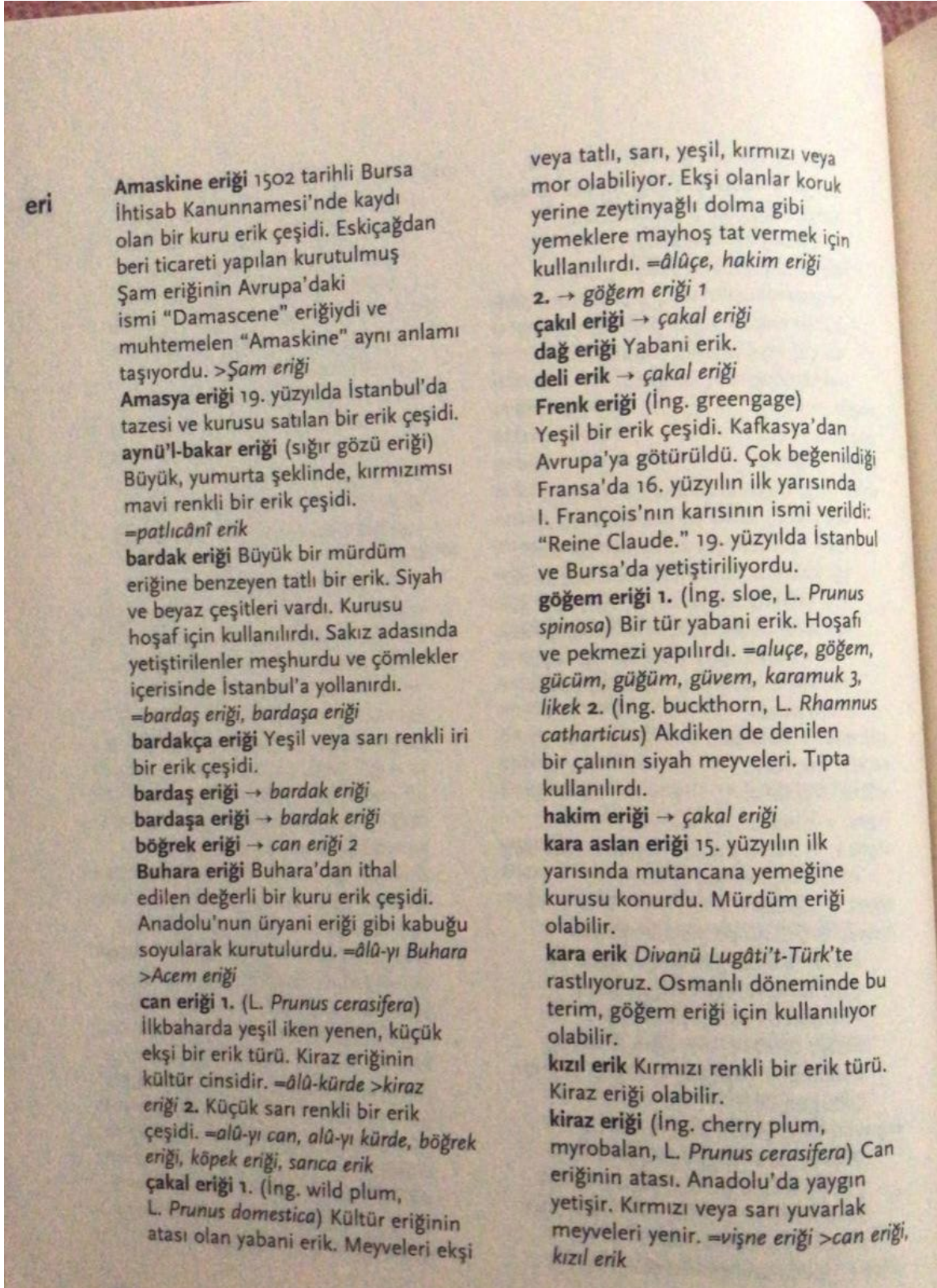
7- Alt maddelerin hepsine ayrıca ana dizide yer verilmedi. Örneğin “*dul kayası*” ana dizide bulunmaz “*kaya balığı*” maddesi altında bulunur.

8- İlke olarak madde başları Osmanlı dönemi kaynaklarında rastlanan terimlerle sınırlandırıldı. Bu nedenle “*brokoli*”, “*frambuaz*”, “*pomelo*”, “*dikenli kabak*” gibi madde başları bulunmaz, bunlarla ilgili bilgiler için “*çiçekli lahana*”, “*ağaç çileği*”, “*petâvî*” ve “*armut kabağı*” maddelerine bakmak gerekir.

9- Madde başlarında Osmanlıca yazılışlarına çoğunlukta sadık kalınırken tanımlarda bugün kabul gören yazımları kullandık. Eski yazıda “*Çerkes*”, bugün “*Çerkez*” yazımı buna örnektir.

10- Günümüz yazım kurallarına göre birleşik yazılan birçok bitki ve hayvan adını ayrı yazdık, “*köpek balığı*” örneğinde olduğu gibi. Buna karşılık cinsi dışında bir özelliği belirten ve çift sözcüklerden oluşan adlar birleşik yazıldı. Örneğin “*karadiken, topbaş, sivriburun, kaz ayağı*” gibi.

11- “*Yaban üzümü*”/“*yabani üzüm*” gibi terimlerin hepsi “*yabani*” şekliyle verilmiştir.”



Şekil 1

4.2.2. Sözcüklerin kökenleri ve sesletim biçimleri

Yazar Mary Işın OMS'de köken bilgisi ile ilgili şu bilgileri vermektedir:

“Ayrı bir uzmanlık ve sistematik bir çalışmayı gerektiren etimoloji konusuna eğilmek mümkün olmadı. Bu nedenle terimlerin çoğunluğunu oluşturan Türkçe, Farsça, Arapça ve Rumca terimlerin etimolojileri verilmedi fakat **pirzola** örneğinde olduğu gibi çoğunluğu 19. yüzyılda Batı dillerinden geçmiş bazı kelimelerin etimolojisi belirtildi ve bazı maddelerde konuyu aydınlatmak üzere etimolojiye değinildi. Dil bilim ışığında incelendiğinde “**pirinç suyu**” olarak yorumlanan fakat hakkında bildiklerimiz bu yorumla bağdaşmayan “**avşıla**” bunlardan biridir.”

“Sözlüğü hazırlarken doğru olmayan etimolojinin yol açabileceği yanlışlara rastlandı. Örneğin Ahmet Vefik Paşa ve Şemseddin Sami'nin sözlüklerinde “**saksı**” kelimesi için “**Saksonya**” veya “**Saxe**” kelimesinden türediğini belirtmeleridir. Halbuki Saksonya işi ortaya çıkmadan yüzlerce yıl önce “**saksı**” toprak kap anlamında kullanılmış. İngilizce okra' dan geldiği sanılarak bir kaynaktan bamya olarak yanlış yorumlanan “**ökre**” kelimesi bir başka örnektir.”

Sesletim, yazımın ses bilgisel karşılığıdır. Sözcüğün yazılı ve sözlü ortamda karşılığını veren sesletim, ele alınan sözcüğün telaffuz biçimini sunmaktadır (Jackson, 2016: 156).

OMS'de Batı kökenli sözcükler (Latince- İngilizce)'in sadece yazımı parantez içinde sunulmuştur diğer sözcükler yazıldığı gibi seslendirilmektedir.

Aktar Eczacılık malzemesi ve baharat satan. = attâr

Akya balığı (İng. Leerfish, garrick, L. Lichia amia) Akdeniz ve Ege'de yaşayan büyük balık.

Alaca Balığın iç organları.

Kâlûşe Tencere, çömlek.

Sükker-i uşer Tıpta kullanılan bir tür kudret helvası. İran, Arabistan ve Kuzey Afrika'da yetişen *Calotropis procera* ve *C. Gigantea* çalılarının yapraklarında oluşan kırmızı renkli şekerli bir madde olup *Cynip* türü bir arının kurtçuğu tarafından üretilir. > kudret helvası.

4.2.3. Sözlüğün gramer kategorileri

Sözlük biliminin geleneği olarak sözlüklerde her sözlük birimine ait sözcük sınıfları ve türleri bulunur (Jackson, 2016: 162). OMS mutfakla ilgili terimleri, bitki ve hayvan isimlerini, yemek tariflerini içerdiği için bu geleneğe uyduğu söylenemez.

Herke Bakraç, kova. = herkek, herki.

Hışır 1. Ham kavun veya karpuz. **2.** Kavun, karpuz kabuğu.

Taranga Kurutulmuş çamçak balığı. Rusya'dan ithal edilir ve İstanbul'da seyyar satıcılar tarafından “**ringa balığı**” adıyla satılırdı.

Tavukgöğsü Tavuğun göğüs eti, pirinç unu ve şekerde yapılan tatlı.

4.2.4. Kullanım etiketi

Grup ve kılavuz etiketi olarak da sınıflandırılabilen kullanım etiketinde gramer, zaman, alan, bölgesellik önemli noktalar (Kamacı, 2018: 235). OMS'de mutfak, tıp, coğrafya, tarih, kimya, botanik, zooloji gibi alanlarla ilgili pek çok terim mevcuttur. Bu terimlerin ait olduğu alana dair içerik bilgisi verilmiş olup ayrıca bir etiketleme yapılmamıştır.

Gelberi 1. Fırıncıların ekmekleri fırından çıkarmak için kullandıkları ucu sivri demir. **2.** Ocak karıştırma demiri. **3.** Kaymak yaparken sütü karıştırmak için kullanılan ağaç çubuk. **4.** kargaburun

Kuşdili 1. (İng. rosemary L. Rosmarinus officinalis) Çam iğnesine benzer yaprakları baharat olarak kullanılan çalı.= biberiye, haselüban. **2.** Tıpta kullanılan dişbudak ağacının meyveleri. =lisânü-l asâfir.

4.2.5. Madde başı ve tanım işaretleyicileri

→ Konuyla ilgili bilginin toplandığı ana maddeyi belirtir.

= Eşanlamlı.

> Konuyla ilgili diğer maddelere gönderme.

[] Alt maddenin bağlı olduğu ana maddeyi belirtir. Örneğin “*enginar çiçeği mayası [maya]*”, “*enginar çiçeği mayası*”nın “*maya*” ana maddesi altında bulunduğunu gösterir.

() Aynı sözcüğünün iki ayrı madde başı olduğu durumlarda hangisine gönderme yapılacağını belirtir. Örneğin Çamçak⁽¹⁾ iki “Çamçak”tan birincisine gönderme yaptığını gösterir.

Kısaltmalar

İng. İngilizce / L. Latince / Var. Varyant

4.2.6. Tanımlar

OMS’de yer alan madde başları ayrıntılı olarak tanımlanmış ve kullanıldığı yerlerdeki farklı adlandırmalara, sözcüğün tarihî serüvenine, dilden dile hatta ağızdan ağıza değişen farklı kullanımlarına yer verilmiştir.

4.2.7. Tanıklama

Tanıklama, bir sınırlandırma işi olup belirli bir bağlam ile de sınırlı olduğunu göstermektedir (Jackson, 2016: 41) ve sözcüğün metin içinde diğer sözcükler ile kurmuş olduğu bağlantıyı gösteren önemli bir ölçüttür (Somuncu, 2020: 218). OMS’de yazar madde başlarıyla ilgili atasözü, deyim, bilmece gibi tanıklamaların yanı sıra hangi eserde kullanıldığını da belirtmiştir.

Bumbar = bacı, minber, mumbar, munbar, mübar **1.** Küçük ve büyükbaş hayvanların kalın bağırsağı.>semî **2.** Bumbarla yapılan dolma. Eski bir yemek olup Dîvânü Lugâti’t Türk’te *toğril* adıyla geçiyor. Hayali Katip Salih’in bir Karagöz kantosunda geçiyor: “Yağlıca bumbar, tuzluca biftek / Olsa da yesek ram ram ram.

5. Sonuç

OMS, hazırlanırken ilk olarak Osmanlı dönemine ait arşiv belgeleri, sözlükler, anı ve seyahatname gibi kaynaklar ile Cumhuriyet dönemi araştırmacılarına ait kitap ve metinlerde rastlanan Osmanlı yemek tarihi ile ilgili terim ve tanımlar taranmıştır. OMS’nin oluşmasında 500’e yakın kaynak kullanılmış ve kaynaklar eserin sonunda “Kaynakça” kısmında verilmiştir.

İkinci aşamada bu bilgiler derlenirken ortaya çıkan kaynaklardaki çelişkilerle terimlerin zaman ve mekânla değişen anlamlarının çözümlenmesi ele alınmıştır. Teorik bilginin yetersiz kaldığı alanlarda pratik bilgiye ihtiyaç duyulmuş; peynir yapan, yayık yayan, kahve kavuran, tandır kullanan insanların uygulamalarından istifade edilmiştir. Sonuç olarak bu sözlük uzun süren bir çalışma neticesinde ortaya çıkmıştır. Mutfakla ilgili metinlerde rastlanan pek çok terimin anlamının verilmesinin yanında kullanım ile ilgili açıklamalara da yer verilmiştir. Dağınık olarak pek çok kaynakta yer alan mutfak bilgileri bu kitapta bir araya getirilerek okuyucuların ve araştırmacıların işini kolaylaştıracak bilgiler sunulmuştur. Eserin *Osmanlı Mutfak Sözlüğü* olarak hazırlanmasına karşın kelimelerin sadece Latin harfleriyle yazılıp Osmanlıca yazılışlarının verilmemesi dikkat çekicidir.

8600 ana ve alt maddesi eserde incelenmiştir. Bu yönüyle OMS mutfak tarihine ilgi duyanlar ve araştırmacılar için bir başvuru kaynağı niteliğindedir. Bu alanda yapılan çalışmalara ek olarak üç dilli sözlük olması daha çok okur kitlesine hitap etmektedir.

Sözlükte kullanılan dil sayısı bakımından: Üç dilli bir sözlüktür, bu diller Türkçe, Latince ve İngilizcedir.

Madde başlarının sıralanışı bakımından: Alfabetik bir sözlüktür. Türk Dil Kurumu sözlüklerinde kullanan alfabetik sıralama sistemi uygulanmıştır. Buna göre madde başlarının tek, iki veya fazla kelimedenden oluştuğuna bakmaksızın sanki tek kelimeymiş gibi sıralama yapılmıştır. Örneğin “kebâbe”, “kebab dolabı”ndan sonra “kebab saati”nden önce yer alır.

Kapsamı bakımından: Ansiklopedik bir sözlüktür.

Boyutuna göre: Standart ölçülerdeki bir sözlüktür.

Yayımlanma biçimine göre: Matbu bir sözlüktür.

Kullanıcıların durumuna göre: Hedef kitlesi mutfak tarihine ilgi duyanlar, tıp tarihi araştırmacıları ve araştırmacılar olarak belirtilmiştir. Alana ilgi duyan yetişkinlerin yanı sıra son dönemlerde oldukça popüler bir alan olan gastronomi bölümü öğrencileri de OMS’nin hedef kitlesini oluşturmaktadır.

Kaynak dil ve hedef dil arasındaki ilişkiye göre: Çok yönlü bir sözlüktür: Türkçe madde başları Türkçe açıklanmış olmakla birlikte Türkçe kelimelerin İngilizce ve Latince karşılıkları verilmiştir.

Madde başlarının açıklanış biçimine göre: Madde başını tanımlayan bir sözlüktür. Madde başını tanımlayıp tanıklar sunan bir sözlüktür.

Sonuç olarak mutfak kültürüne hizmet eden ve Osmanlı Türk mutfağının zenginliğine işaret eden OMS, içeriği, amacı, hedef kitlesi, hazırlanma yöntemi, referansları, türü, düzenleniş biçimi açısından sözlükbilim tekniklerine büyük ölçüde uygunluk göstermektedir.

Kaynakça

- TDK. (2022). Ekim 5, 2023 tarihinde sozluk.gov.tr: <https://tdk.gov.tr/icerik/diger-icerikler/tumsozlukler/> adresinden alındı
- Aksan, D. (2000). Her Yönüyle Dil Ana Çizgileriyle Dilbilim. Ankara: Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu - Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Işın, P. M. (2017). Osmanlı Mutfak Sözlüğü. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Jackson, H. (2016). Sözlükbilime Giriş. (çev. Mehmet Gürlek ve Ellen Patat). İstanbul: Kesit Yayınları.
- Kahraman, M. (2016). Sözlük Bilim Kuram, İlke ve Yöntemler Üzerine. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırma Dergisi*, 3288-3312.
- Kamacı, G. (2018). TDK Türkçe Sözlükte Eskimiş Kullanım Etiketleri Üzerine. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 232-240.
- Kaynak, M. (2021). Ana Çizgileriyle Sözlük Bilimi ve Türk Sözlükçülüğü. *Kafdağı*, 79-101.
- Kerimoğlu, C. (2019). Genel Dilbilime Giriş. Ankara: Pegem Akademi Yayınları.
- Kocaman, A. (1998). Dilbilim, Sözlük ve Sözlükçülük. *Kebikeç*, 111-113.

- Meral Türkmenoğlu, T. (2019). *Ahmed Vefik Paşa'nın Lehçe-i Osmani Sözlüğünün 1876 ve 1889 Tarihli Baskıları Üzerine Sözlükbilimsel Bir Değerlendirme*. Ankara: Yüksek Lisans Tezi.
- Özcan, E. (2018). Sözlükbilim ve Sözlükçülük Terimlerinin Kullanımı Üzerine. *Yıldız Journal of Educatinoal Research*, 1-13.
- Somuncu, M. (2020). “Ötüken Türkçe Sözlük”ün Sözlükbilimi Yöntemlerine Göre İncelenmesi. *Kesit Akademi*, 204-223.
- Usta, H. (2006). Türkçe Sözlük Hazırlamada Yöntem Sorunları. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi* , 223-246.
- Ülkü, V. (1991). Yabancı Kelimeler-Yerlileşmiş Kelimeler ve Uluslararası Kelimeler. *Türk Dili Dergisi*, 81-82.