

<b>ULUSLARARASI DİL, EDEBİYAT VE KÜLTÜR ARAŞTIRMALARI DERGİSİ</b>	<i>Cilt: 4, Sayı: 1, 2021</i>
<b>UDEKAD</b>	<i>Vol: 4, Issue: 1, 2021</i>
<b>INTERNATIONAL JOURNAL OF LANGUAGE, LITERATURE AND CULTURE RESEARCHES</b>	<i>Sayfa – Page: 14-30</i>
<b>МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЖУРНАЛ ЛИНГВИСТИЧЕСКИХ, ЛИТЕРАТУРОВЕДЧЕСКИХ И КУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ</b>	<i>E-ISSN: 2667-4262</i>
	


## TARAMA SÖZLÜĞÜNDEKİ BAZI YİYECEK VE İÇECEK ADLARI ÜZERİNE DEĞERLENDİRME

EVALUATION ON SOME FOOD AND BEVERAGE NAMES IN THE SCANNING DICTIONARY

Serpil SOYDAN\*

MAKALE BİLGİSİ	ÖZET
<p> <b>Geliş:</b> 08.01.2021</p> <p> <b>Kabul:</b> 17.02.2021</p> <hr/> <p><b>Anahtar Kelimeler:</b> Tarama Sözlüğü, hububat, süt, şekerleme, kuru meyve.</p> <hr/> <p><b>Araştırma Makalesi</b></p>	<p>Bir toplumun söz varlığı içerisinde yer alan yiyecek ve içecek adlarına bakıldığında, o toplumun inanışları, gelenek ve görenekleri, alışkanlıkları, coğrafi konumu, kültür düzeyi, yetiştirdiği ürünler hakkında pek çok bilgiye ulaşılabilmektedir. Söz varlığı içerisinde yer alan bu yiyecek adlarının bölgelere, ülkelere, şehirlere, köylere göre farklı söyleyişleri ve anlamları oluşmaktadır. Bu çalışmada kaynak olarak, XIII. yüzyıldan XX. yüzyıla kadar Türkiye Türkçesiyle yazılmış iki yüz yirmi yedi eserin taranmasıyla ortaya çıkan, bugün kullanılmayan ya da anlamı, şekli değişik olarak kullanılan, Türkçe kelimelerin sözlüğü olan Tanıklarınla Tarama Sözlüğü taranmıştır. Tespit edilen bazı yiyecek ve içecek adları değerlendirilmeye çalışılmıştır. Derleme Sözlüğünde yer almadığı ve yer alıyorsa hangi farklı anlamlarda kullanıldığı tespit edilip, sayısal verilerle ortaya konulmuştur. Yapılan bu çalışmada Tarama Sözlüğünde 68 yiyecek ve içecek adı tespit edilmiştir. Tarama Sözlüğünde yiyecek adları olarak sırasıyla unlu gıdalar ve yiyecek adları (14), hububat ve baklagiller türü yiyecekler (10), süt ve süt ürünleri ile yaş meyveler (8), şekerleme ve tatlı türü yiyecekler (7), sakatat ve hayvansal gıdalar (6), kuru meyveler (5), içecek adları (3) bulunduğu görülmektedir.</p>
ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p> <b>Received:</b> 08.01.2021</p> <p> <b>Accepted:</b> 17.02.2021</p> <hr/> <p><b>Keywords:</b> Collation Glossary, grain, milk, sweets, dried fruit.</p> <hr/> <p><b>Research Article</b></p>	<p>When we look at the names of food and beverage in a society's vocabulary, it is possible to reach a lot of information about the beliefs, customs and traditions of the society, habits, geographical position, culture level and the products that it grows. There are different meanings and meanings of these food names according to regions, countries, cities and villages. As a resource in this work, written in Turkish Turkey, until the 20th century from the 13th century, the two sides emerged by scanning the two hundred and twenty-seven works today, unused or meaning, the shape is Scan Glossary with witness the dictionaries of different used Turkish words. Some of identified the food names were evaluated. If it is included in the Collation Glossary, it is tried to be determined which different meanings it is used to be determined with numerical data. In this study, sixty-eight food names were determined in the Scan Glossary. In the Search Glossary, respectively, foods and food names (fourteen), cereals and leguminous foods (ten), milk and milk products and age fruits (eight) appear as food names. Then, it is seen that confectionery and sweet-type foods (seven), offal and animal foods (six) and dried fruits (five), beverage names (three) are present.</p>

\* Doç. Dr., Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Niğde / Türkiye, E-mail: srp\_syd78@hotmail.com.

ORCID  <https://orcid.org/0000-0001-7180-8769>.

Bu makaleyi şu şekilde kaynak gösterebilirsiniz (APA):

Soydan, Serpil (2021). "Tarama Sözlüğündeki Bazı Yiyecek ve İçecek Adları Üzerine Değerlendirme". *Uluslararası Dil, Edebiyat ve Kültür Araştırmaları Dergisi (UDEKAD)*, 4 (1): 14-30. DOI: <http://dx.doi.org/10.37999/udekad.856231>.

## Extended Abstract

When we look at the names of food in a society's vocabulary, it is possible to reach a lot of information about the beliefs, customs and traditions of the society, habits, geographical position, culture level and the products that it grows. There are different meanings and meanings of these food names according to regions, countries, cities and villages.

As a resource in this work, written in Turkish Turkey, until the 20th century from the 13th century, the two sides emerged by scanning the two hundred and twenty-seven works today, unused or meaning, the shape is Scan Glossary with witness the dictionaries of different used Turkish words. Some of identified the food names were evaluated. If it is included in the Collation Glossary, it is tried to be determined which different meanings it is used to be determined with numerical data.

In the Search Glossary, respectively, foods and food names (fourteen), cereals and leguminous foods (ten), milk and milk products and age fruits (eight) appear as food names. Then, it is seen that confectionery and sweet-type foods (seven), offal and animal foods (six) and dried fruits (five) are present.

It is seen that the least number of vegetable names (one), food names (two) and names of juicy foods (three) are included in the Scan Glossary.

Apart from the meaning of the food names evaluated under ten titles in the Search Dictionary, numerical data tables indicating how many meanings are used in the Collation Glossary are also given. Rice (çeltük), chickpea (firik), flour (kavut) type legumes, honeycomb (gömeç), od görmemiş bal "honey that has not been melted on fire", white, swarm honey means "plump honeycomb honey.", manna (kudret helvası-balsara), meaning sweets,, dairy products such as yoghurt (cottage cheese), cheese (göremez), food names such as ashure soup (hedik aşı ) are used in the Compilation Dictionary, which was collected from colloquial language, except for the Scanning Dictionary, with different meanings.

The use of these food names once again reveals that we are a society that makes a living from agriculture and animal husbandry, especially cereals and bakery products from agricultural products; It shows that yoghurt and cheese type products are consumed more in livestock breeding, and besides that, beekeeping as livestock has become widespread among the people.

Words such as çetin koz "walnut", köknar içi "pine nut", pistachio are not included in the Compilation Dictionary. Only walnut "walnut" word is given as Arabic origin in the Compilation Dictionary and it is stated that it is used in Diyarbakır and Eastern Thrace.

For example, the kernel, especially "sunflower seeds", is called crocus in Manisa and in many people's mouths.

In addition, the fruit and vegetable names "böğrek plum" are not included in the Compilation Dictionary, but "plum or geen plum" is used in Niğde and its region. Besides "plum". düğlek "raw melon", "the word kelek" "unripe watermelon." is used in Niğde and its region, Aydın, Balıkesir, Nevşehir and many other regions. The word called bride finger "finger grape" is used as "grape, finger grape" in Niğde. Therefore, such uses prove once again that the words live in different ways in local dialects.

## Giriş

Bir toplumun söz varlığı içerisinde yer alan yiyecek ve içecek adları değerlendirildiğinde, o toplumun inanışları, gelenek ve görenekleri, alışkanlıkları, coğrafi konumu, kültür düzeyi, yetiştirdiği ürünler gibi pek çok bilgiye ulaşmak mümkündür. Hatta bu yiyecek adlarının, bölgelere, ülkelere, şehirlere, köylere göre farklı söylenişler ve anlamlar yüklenerek yaşadığı da görülür.

Yiyeceklerin yüklendiği özel anlamlar, simgesel değerler ile yiyeceklere verilen değer ve saygınlığın toplumdan topluma değiştiğini gösteren örnekler şöyledir: Tezcan (2000: 2)'a göre, Türk toplumunda, kedi, köpek, yılan ya da kurbağa eti yenmezken farklı toplumlarda bu hayvanların etinden faydalanılmaktadır. Bütün rızıkların sembolü ve sofranın vazgeçilmez

unsuru olan ekmek; yere atılıp üzerine basılmayan, besmeleyle yerden alınıp öpülerek bir yere konan, hatta üzerine yemin edilen kutsal bir rızık olduğu ifade edilir. İslam inancına göre, kurban eti ve hurma da ekmek gibi değerli, kutsal sayılan yiyeceklerdendir. Aşure ise ehlişünnet inancına göre, Nuh tufanının ardından gemide bulunan malzemelerin karışımıyla yapıldığı, azı çok etmenin bir göstergesi sayıldığı ve pişirilip dağıtılması bir gelenek hâline geldiği de ifade edilir (Dinçer 2008: 142).

Ayrıca Dinçer (2008: 142), tuz, su, ekmek gibi temel gıdaların sihir, büyü aracı; kahve, çay tortusu, fasulye, nohut, pirinç tanesi gibi yiyecek ve içeceklerin falcılık malzemesi olarak kullanıldığını belirtir.

Togan (1981: 25), Orta Asya'da, Anau'da yapılan tarih öncesi kazılarda ortaya çıkan ziraat ürünleri ile sulama için kullanılan eserlerin bu bölgelerde yaşayan toplumun tarımla uğraştıklarını ortaya koyan önemli kanıtlar olduğunu açıklamaktadır.

Kafesoğlu (1991: 201), Türklerin yaşadıkları bozkır coğrafyasında otlakların bol olmasının hayvancılığın; nemli olmasının da yayla kültürünün gelişmesinde etkili olduğunu belirtir. Bu durum; toplumların beslenme tarzlarında hayvansal yiyecek ve içeceklerin de önemli bir yer tuttuğunu, özellikle etini yedikleri hayvanların sütünden ve süttten yapılan ürünlerden faydalandıklarını (Albayrak-Kılıç 2012: 711), süttten tereyağı ve kaymak imal ettiklerini (Gökalp 1976: 365), peynir ve yoğurdun başlıca besinlerinden (Kafesoğlu 1987: 106) olduğunu kanıtlar niteliktedir. Bitkisel malzemelerden hazırlanan tatlıların var olduğu ve bu tatlılara helva, kavut gibi adlar verildiği de bilinmektedir (Ögel 1991: 223, 403).

Gökalp (1976: 366), Türklerin Orta Asya'da göçebe bir hayat tarzı sürdürseler de her birinin küçük de olsa ekili-dikili bir arazilerinin olduğunu, bu hususta Çin kaynaklarında bilgiler verildiğini ve geçmişten günümüze buğday, arpa, darı, mısır, pirinç, burçak ekilip elma, üzüm, karpuz, kavun, dut yetiştirdiğini belirtir. Ögel (1991: 399-400); Güler (2010: 25) ise, Orta Asya'da yaşayan toplumların, tahıl ürünlerinden umaç, peynir, tuz, un ve kurutulmuş etten kurut, tarhana, farklı besin maddelerinden değişik çorbalar yaptıklarını da ifade ederler.

Her toplumda var olan yiyecek-içecek kültürü, toplumun beslenme alışkanlıklarını ortaya koyar ve kültürel öğelerin diğer kültürlerle taşınmasında etkili rol oynar.

Bu makalede, Tanıklarıyla Tarama Sözlüğünde tespit edilen bazı yiyecek, içecek adları değerlendirilmeye çalışılmıştır. Tespit edilen bu söz varlığının<sup>1</sup>, Derleme Sözlüğündeki farklı anlamlardaki kullanımları da tespit edilmeye çalışılmıştır. Taranan kaynaktan tespit edilen örnekler ve tasnifatı şöyledir:

## 1. Meyveler

### 1.1. Kuru Meyveler

**Aş inciri:** Küçük cins incir (TaS: 265), DS (-).

Kara üzüm, aş inciri, Akşehir helvası (TaS: 265).

<sup>1</sup> Bu söz varlığının DS'de geçtiği yerler, dergi yazım kuralına uymak ve sözcük sınırını aşmamak için il olarak verilmiş, ilçelere yer verilememiştir.

**Hayır:** Tin, incir (TaS: 1906), (İncir / hayır “*incir*” (Urfa, Gaziantep, Maraş, Ankara, DS VII). Hayır “*Susam ya da haşhaş dövülen tokmak*”(Kütahya, DS VII), Hayır “*Ölümün kırkinci günü verilen ziyafet*” (Balıkesir, DS VII), Hayır “*heyirhayır*” (Erzurum, DS VII).

Bu isimle maruf meyvedir, Türki de dahi incir dinür ve bazı diyarda hayır tabiri reside-i sâmiadır (TaS: 1906).

**Dilkü üzümü:** Köpek üzümü (TaS:1156), DS (-).

Dilkü üzümü (TaS: 1156).

**Kişniç:** Kişniş üzümü, kuş üzümü(TaS: 2588), Kişniç “*Maydanoza benzeyen bir bitki, yaban maydanozu*” (İçel, Isparta, Sakarya, Van, İçel, DS XII), “*yaban maydanozu*” (Ordu, DS VIII).

Kuru kişniç sirkede ıslanmış ve kavrulmuş ve döğölmüş elli direm arınmış sumak ve Gülнар her birinden on beş direm. (TaS: 2588)

**Kuşüzümü:** Çekirdeksiz ufak üzüm. (TaS: 2754), DS(-).

Maruftur ki kuşüzümü tabir olunur, çekirdeksiz üzümdür. (TaS: 2754).

## 1.2. Yaş Meyveler

**Bir yidim:** Alıç (TaS: 609), DS (-).

Bir yidim yemişi ve alıç (TaS: 609).

**Böğrek eriği:** Can eriği (TaS: 664), DS (-).

Can eriği ve böğrek eriği dedikleri sarıca hürde eriğe denir (TaS: 664).

**Düğlek:** Ham kavun, kelek (TaS: 1302), (Denizli Aydın, İzmir, Manisa, Balıkesir, Çorum, Amasya, Elâzığ, Sivas, Muğla, DS IV), “*Kavun, iyi cins kavun, dülek*” (Uşak, Denizli, Aydın, Kütahya, Tokat, Ankara, Kayseri, DS IV), “*Araba tekerleğinde parmakların takıldığı tekerlek başlağı*” (Balıkesir, DS IV), “*Armut biçiminde, mor renkli, zehirli, yabanî bir bitki, ebuçehilkarpuzu*” (Çorum, DS IV).

Acı düğlekleyin baş tuttu bağı

Çü kavun bigi yuz urundu sağrı (TaS: 1302)

**Eğren:** Kızılıcık denilen meyve (TaS: 1402), “*kızılıcık.*” (Afyon, Isparta, Burdur, İzmir, Diyarbakır, Antalya, DS V), “*su çevirisi, döneğen, yağmur suları birikmiş olan çukur*” (İstanbul, Marmaris-Muğla, DS V), “*İrmak kenarlarında kum, çakıl, mil gibi birikintilerden oluşan topraklar*” (Adana, DS V), “*toplanma yeri*” (Balıkesir DS V).

Kızılıcık ağacına denir, mâruf şecer-i azimdir ki meyvesine kızılıcık tâbir olunur, ishale müfiddir, bu meyveye bazı diyarda eğren derler(TaS: 1402).

**Gelin parmağı:** Parmak üzümü denilen üzüm (TaS: 1627), DS (-).

Bir nevi' helvadır... ve parmak üzümü ve gelin parmağı ta'bir olunan üzüme dahi denir (TaS: 1627).

**Göğem:** Bir çeşit ekşi dağ eriği (TaS: 1726), (Niğde, Konya, Isparta, Kütahya, Tokat, Eskişehir, Bolu, Samsun, Gümüşhane, Sivas, DS VI). Göğem/güğem “*Hayvanlara zarar veren gök renkli*

*bir çeşit sinek ya da böcek*” (Isparta, Eskişehir, Kocaeli, Tokat; “*Yapraklanmış ekin, göğem*” (Amasya, DS VI).

Karamuk dedikleri yemiştir, göğem dahi derler. (TaS: 1726)

**Kan karpuzu:** Koyu kırmızı karpuz (TaS: 2233), DS (-).

Derununa uymazmış anın yüzü

Kabak sandığım çıktı kan karpuzu (TaS: 2233).

**Kargadüvleği:** Ebûcehil karpuzu, acıhıyar, eşek-hıyarı (TaS: 2291), (Çanakkale, Isparta, Burdur, Çankırı, Samsun, DS VIII, Çorum, DS XII).

Kargadüvleği (TaS: 2291).

## 2. Şekerleme ve Tatlı Türü Yiyecekler

**Balsıra:** Kudret helvası (TaS: 394), balsara /balsıra “Bilhassa meşe ağacında görülen bir çeşit yapışkan parazit bitki (arılar bu bitkiden bal alırlar.), (Balıkesir, DS II); “*Bostan yapraklarının ve karpuzun güneşe gelen kısmının sararması*” (Tekirdağ, DS II), “*Ormanlarda meşe ve gökçe ağaç yapraklarına geceleri inen tatlı su damlacıkları*” (Kastamonu, DS II).

Balsıra balı (TaS: 394).

**Besdil:** Pestil (TaS: 524).

Besdil ki köfter dahi derler. Bazılar besdille köfteri farkedirler(TaS: 524), (Afyon, DS XII), besdil/bestil “*Çok ezik durumda, ezik*” (Afyon, DS XII.).

**Elma aşısı:** Elma ile yapılan yemek (TaS: 1444), DS (-).

Yay günlerinde... ekşi elma aşısı kuzukulağı aşısı yiyeler, ak giyeler (TaS: 1444).

**Gömeç:** Bal peteği, petek (TaS: 1741), (Aydın, İzmir, Kocaeli, Trabzon, Gümüşhane, DS VI), Gömeç “*Mayalı ya da mayasız, yağlı ya da yağsız olarak yapılan bir çeşit kül pidesi, ekmeği*”(Samsun, Sivas, Çanakkale, DS VI), “*Yuvarlaklaşma, çöreklenme*”(Tokat, Eskişehir, Kastamonu), “*Bir çeşit erik*” (Isparta, DS VI), “*Bir çeşit papatya*” (Muğla, DS VI); “*Doğudan esen rüzgâr*” (Kayseri, Nevşehir, Niğde, Antalya, DS VI, “*Mezar, gömeç*” Kastamonu, DS VI).

Birkaç aru bal gömeçleri yapmış (TaS: 1741).

**Köfter:** Pestil, sucuk (TaS: 2691), köfter / kövter / köyter “Üzüm şırasıyla nişasta kaynatılarak yapılan ve dilim dilim kesilerek kurutulan bir çeşit tatlı, pestil.” (Yozgat, Kırşehir, Bolu, Zonguldak, Adana, Osmaniye, Denizli, Manisa, DS VIII).

Bestil ve köfter (TaS: 2691).

**Od görmemiş bal:** Ateşte eritilmemiş bal, ravak bal (TaS: 2921), DS(-).

Uşak balık kim tatlı suda avlayalar, arı topraklı, taşlı ırmakta tutalar, ak bal kim od görmemiş ravak olmuş ola(TaS: 2921).

**Oğul balı:** Beyaz, dolgun petek balı (TaS: 2934), Oğul balı “*Arıların baharda çıkardığı yavrular, oğul.*” (Isparta, Burdur, Aydın, Manisa, Balıkesir, Çanakkale, Tokat, Eskişehir, Kocaeli, Kastamonu, Çorum, Samsun, Amasya, Tokat, Ordu, Trabzon, Rize, Artvin, Malatya,

Gaziantep, Hatay, Sivas, Ankara, Kırşehir, Kayseri, Niğde, Konya, Antalya, Kırklareli, Elazığ, DS IX), “*Tahılın art arda, yavaş yavaş çıkardığı başak.*” (Malatya, Kayseri, Kırklareli, DS IX). Gömeç bal ve mumlu bal ve oğul balı (TaS: 2934).

### 3. Hububat ve Baklagiller Türü Yiyecekler

**Çavuş aş:** Birkaç türlü hububat karıştırılarak yapılan bir yemek (TaS: 845), DS (-).

Birbirine muhtelit birkaç nevi galleye denir, andan etmek yaparlar ve taam pişirirler, aş-ı şetrenci maruftur; Türkide ol aş çavuş aş derler (TaS: 845).

**Çeltük:** Kabuklu pirinç (TaS:854), çeltük “*Pirincin içinde bulunan yabancı bitki tohumları*” Kars, “*Nişasta çıkarıldıktan sonra arta kalan buğday kabuğu, suyu alınan meyvelerin posası*” (Urfa, Gaziantep DS III), “*Dokunaklı söz.*” (Kars), “*Çorabın yarısına kadar üstten dikilen meşin.*” (Malatya, DS III, “*Çoban yamağı.*” (Afyon, Uşak, Denizli, Çanakkale, Sivas, Yozgat, Kırşehir, Kayseri, Nevşehir, Niğde, Konya, Muğla, DS III), “*Kırıntılı leblebi*” (Isparta, DS III), “*Mısır patlatıldığında patlamayan mısırlar.*” (Isparta, DS III), “*Kesilmiş odun parçası.*” (Romanya göçmenleri-İstanbul, Kırklareli, DS III).

...Beğbazarı enharı **çeltüğünüñ** her sene tevziê olunduğu üzre... (TaS: 854).

**Düğü:** Pirinç ufağı, bulgur ufağı (TaS: 1305), düğü / dügül/ dücük /dügücük/ düvülcük/ düyürcük “*Elendikten sonra geriye kalan en ince bulgur.*” (Sivas, Gümüşhane,\*İskilip-Çorum, Tokat, Elâzığ, Malatya, Sivas), “*Bulgur unu, düğü.*” (Amasya, Kayseri), “*Değirmende çekilerek kırılmış mısırdöğü*” (Samsun, Kayseri, Niğde, Konya, DS IV).

...Zerre-i erzendir, lûgat-i Alâüddin-ül- Karahisarîde mezkûrdur ki Türkîsi düğüdür (TaS: 1305).

**Düvülcük<sup>2</sup>:** Küçük bulgur tanesi (TaS: 1362), düvülcük “*Nazarlık takımı mahfazası*” (Çanakkale, DS IV).

Misk yiye ya zağfiran ya helilerden yiye ya taze badem ya küçük düvülcük ya buğday yiye... (TaS: 1362).

**Firik:** Kabuğuyla ateşe atılarak kavrulmuş taze buğday başağı ve nohut (TaS: 1608), “*olgunlaşmaya başlayan tahıl*” (Eskişehir, Tokat, Elâzığ, Malatya, Urfa, Gaziantep, Maraş, Hatay, Sivas, Yozgat, Ankara, Kırşehir, Kayseri, Niğde, Konya, Adana, DS V), “*çerez olarak yenen tahıl kavurgası*” (Mardin, Malatya, Urfa, Hatay, Sivas, Ankara, Niğde, Adana, Mersin DS V), “*daha ötmeye başlamamış horoz*” (Afyon, Isparta, Ankara, Konya, Antalya, DS V), “*gelin*” (Kırşehir, DS V), “*nemini kaybetmiş tarla*” (Elazığ, DS V), “*olgunlaşmamış meyve*” (Afyon, DS V), “*buğday başaklarının olgunlaşmamış hâli*” (Malatya, DS V), “*sabun ufağı*” (Kırşehir, Kayseri, DS V), “*ortak, kuma, ikinci karı*” (Kayseri, DS V), “*turfanda*” (Urfa, Adana, DS V).

Taze buğday ve nohut makulesi galledir ki ateşte ütüp pilav pişirirler, Türkide firik ve ütme dahi derler (TaS: 1608).

<sup>2</sup> bkz. Bu kelimenin DS'deki anlamları ve kelimenin konuşulduğu yerler “düğü” başlığı altında verildiği için tekrara düşmemek için bu başlık altında verilmemiştir.

**Karamuk:** Tarlada buğday aralarında biten, anasona benzer, söbüce siyah ve acı bir tohum (TaS: 2268), karamuk “*vücutta siyah kabarcıklar çıkararak bir hastalık*” (Ankara, Isparta, Samsun, Ordu, DS VIII), “*bir çeşit koyun hastalığı*” (Adana, DS VIII), “*bir çeşit ekin hastalığı*” (Tekirdağ) “*içi boş, çürük, gelişmemiş fındık*” (Giresun, Trabzon, DS VIII), “*iri ve kahverengi göz için*”(Çorum, DS XII).

Karamuk ki buğday içinde bulunur, siyahça tanelerdir(TaS: 2268).

**Karışık:** Mahlût, birbirine karıştırılmış hububat(TaS: 2308), DS (-).

Karışık kaza savar (TaS: 2308).

**Kavurga:** Kavrulmuş buğday, mısır, nohut gibi şeyler (TaS: 2363), kavurga “*ateşte kavrulmuş tahıl*”(Isparta, Burdur, Denizli, Eskişehir, İstanbul, Zonguldak, Kastamonu, Çorum, Tokat, Trabzon, Gümüşhane, Artvin, Erzurum, Erzincan, Van, Bitlis, Diyarbakır, Malatya, Gaziantep, Maraş, Sivas, Ankara, Kayseri, Niğde, Nevşehir, Konya, Adana, Muğla, Tekirdağ, Afyon, Yozgat, Kırşehir), “*kabuğu alınmış ve dövülmüş buğdaydan yapılan yiyecek*” (Erzurum, DS VIII), “*kurutulmuş ekmek*” İstanbul, DS VIII), “*bostan bitkilerinin yapraklarını buruşturan, küçük bir çeşit böcek*”(Tekirdağ, DS VIII).

Ateşte kavrulmuş tahıl.

Kavurga karın doyurmaz (TaS: 2363).

**Kavut:** Kavrulmuş hububat unu (TaS: 2363), “*kavrulmuş ve dövülmüş tahıl ununun şeker ya da tatlı yemişle karışımı, helva*” (Afyon, Denizli, Burdur, Bursa, Kütahya, Bolu, Kastamonu, Samsun, Tokat, Ordu, Gümüşhane, Artvin, Trabzon, Erzurum, Erzincan, Van, Ağrı, Diyarbakır, Tunceli, Gaziantep, Maraş, Sivas, Yozgat, Kırşehir, Ankara, Niğde, Konya, Adana, Antalya, Kerkük, DS VIII) “*kurutulmuş armuttan çekilerek elde edilen un*” (Artvin), “*kavrulmuş buğday*”(İzmir, İstanbul, Sinop, Samsun), “*bulgur kepeği*” (Konya, DS VIII), “*ilaç olarak kullanılan kaynatılmış çiçek ya da bitki kökü suyu*”(İzmir, DS VIII), “*kavrulmuş un, bu undan yapılan çorba*”(Artvin, DS VIII).

Arınmış sumak otuz direm, arpa kavudu ve kuru beksumat onar direm(TaS: 2363).

**Keşdür:** Keşkek (TaS: 2456), keşdür “*dövülmüş buğday ve etle pişirilen bir çeşit yemek, lâpa*”(Afyon, Isparta, Burdur, Denizli, Aydın, İzmir, Manisa, Balıkesir, Çanakkale, Bursa, Bilecik, Eskişehir, Kocaeli, Sakarya, Çorum, Sinop, Samsun, Amasya, Tokat, Ordu, Artvin, Erzincan, Bitlis, Elâzığ, Malatya, Gaziantep, Maraş, Sivas, Ankara, Kırşehir, Kayseri, Niğde, Konya, Adana, İçel, Antalya, Kırklareli, Tekirdağ, DS VIII), “*kaynamış buğday*” (Uşak, DS XII).

Ve hamurlu ve erişte ve dane birinç ve keşdür ve şalgam şorvası... (TaS: 2456).

#### 4. Sakatat ve Hayvansal Gıdalar

**Basdırma:** Pastırma (TaS: 406), “*kurutulmuş tuzlu et, pastırma*” (Isparta, Samsun, Tokat, Sivas, Yozgat, Kayseri, Niğde, DS II), “*sucuk, bumber, basdırma*” (Burdur, DS II), “*kabak veya patatesi etle pişirerek yapılan musakka*” (Denizli, Trabzon, Gaziantep, Maraş, DS II), “*odun yığını, basdırma*”(Yozgat, DS II).

Rast geldiklerin kimin basdırma, kimin keşkek ve kimin eşki aş idüp... (TaS: 406).

**Bilüç:** Piliç (TaS: 572), “*piliç / bülüç*” (Denizli, Bolu, Sivas, Yozgat, Kayseri, Afyon, Burdur, Denizli, Aydın, İzmir, Bolu, Ordu, Konya, İçel, Antalya, Muğla, DS II).

Lâtif gıdâ yeyeler, tavuk ve bilüç eti gibi (TaS: 572).

**Çevirme:** Şişe saplanarak kızartılmış kuzu, tavuk vb (TaS: 873), “*ızgara et.*” (Antalya, DS III), “*taştan yapılan bir kapta pişirilen ekmek*” (Rize, DS III), “*etrafı duvarla veya çitle çevrilmiş küçük bahçe*” (Çorum, Tokat, Trabzon, Gümüşhane, Rize, Artvin, Erzurum, Erzincan, Diyarbakır, Sivas, Kayseri, DS III), “*ekin desteleri yığın yapılırken konan birinci sıra*” (Çankırı, DS III), “*kozayı tozundan ayırmak için kullanılan dolap*” (Adana, DS III).

Tavuk çevirmesin beyaz kül ile bişirdi (TaS: 873).

**Domalan:** Arap mantarı, keme (TaS: 1208), “*patatese benzeyen ve yenilebilen bir çeşit mantar*” (Isparta, Denizli, Bursa, Kütahya, Tokat, Eskişehir, Amasya, Urfa, Ankara, Niğde, Konya, Adana, Muğla, Afyon, Isparta, Denizli, Aydın, Manisa, Eskişehir, Çorum, Konya, İçel, Muğla, Kıbrıs, DS IV), “*yastık*” (Aydın, DS IV), “*yerelması*” (Afyon, Eskişehir, Malatya, Sivas, İçel, Kütahya, Balıkesir, DS IV), “*zehir*” (Manisa, Balıkesir, Antalya, DS IV), “*Mısırlara dadanan ve yumurcak da denilen bir hastalık*” (Kütahya, DS IV), “*Çıkıntı yapan*” (Denizli, DS IV).

Hintten gelür bir ottur kurumuş domalana benzer (TaS: 1208).

**Kereyağı:** Tereyağı (TaS: 2441), (Kars, Erzincan, Van, Malatya, Hatay, Sivas, Kars, Kerkük DS XII).

Böğrek ağrısı için su ile ve kereyağıyla kaynadalar, vereler (TaS: 2441).

**Mumbar:** Bumbar (TaS: 2810), “*sığır, koyun, keçi vb. hayvanların kalın bağırsağı, mumbar*” (Samsun, Amasya, Artvin, Van, Diyarbakır, Gaziantep, Hatay, Sivas, Niğde, Adana, DS IX), “*kalın bağırsağa, kıyma, ciğer, pirinç, soğan doldurarak yapılan bir çeşit yemek*” (Manisa, Samsun, Amasya, Giresun, Artvin, Erzurum, Van, Diyarbakır, Gaziantep, Hatay, Sivas, Ankara, Niğde, Konya, Adana, Kerkük, Çorum, Giresun, Kars, Gaziantep, Yozgat, DS IX, DS XII).

mumbar (TaS: 2810).

## 5. Unlu Gıdalar ve Yiyecekler

**Bişi:** Yağda kızartılmış çörek (TaS: 611), “*mayalı hamuru kızgın yağa kaşıkla döküp kızartarak yapılan bir çeşit yiyecek*” (Burdur, Denizli, İzmir, Kastamonu, Çorum, Samsun, Amasya, Giresun, Sivas, Ankara, Afyon, Burdur, İzmir ve çevresi, Manisa ve çevresi, Balıkesir DS IX), “*yağda kızartılmış peynirli börek*” (Manisa, DS IX), “*gözleme*” (Kütahya, Kars, Erzurum, Sivas, DS IX), “*unu pekmezele yoğurup, zeytinyağda kızartarak yapılan bir çeşit tatlı, pişi*” (Aydın, DS IX).

Bişi ki yağ içinde bişürürler (TaS: 611).

**Çakıl pidesi:** Çakıl taşları üzerinde pişirilen bir çeşit ekmek (TaS: 800), DS (-).

Beş mânası var... Bir kısım ekmektir ki çakıl taşları üzerinde pişirirler, çakıl pidesi tâbir olunur (TaS: 800).



**Çörek:** Değirmi ekmek (TaS: 955), “*sürülmekte olan harman, çörek*” (Afyon, Mersin DS III), “*ekmek, yemek, çörek*” (Kars, DS III).

Kimi dâne diler kimisi zerde

Kimi çörek diler kimisi kirde (TaS: 955)

**Helise:** Buğdaydan yapılmış bir cins yemek (TaS: 1910), “*buğday yarmasından yapılan bir çeşit etli yemek, keşkek, helise*”(Gümüşhane, Kars, Erzurum, Bitlis, Kayseri, Niğde, Konya, Balıkesir, DS VII), “*tarçın, şeker ve nişasta kaynatılarak yapılan, baş dönmesine iyi gelen bir çeşit ilâç*” (Erzurum, DS VII).

Sütlü ile tek helise olaydı

Tavuk kızartması sahna dolaydı (TaS: 1910).

**Hoşmeri:** Höşmerim, yani sulu kaymak veya taze peynire un karıştırılarak yapılan bir yemek (TaS: 1926), “*kaymak ve mısır unundan yapılan bir çeşit yiyecek, peynir helvası*” (Trabzon, Rize, Kırşehir, DS VII).

Hoşmeri dedikleri taam (TaS: 1927).

**İşgeve:** Saç üzerinde pişirilen mayasız ekmek (TaS: 2114), “*fırında ekmek pişirildikten sonra, tekne kazıntısından yapılan sert ekmek, aşgeve, işgeve*”(Sivas, DS I), “*açılmış yufka*” (Kayseri, DS VII, Samsun, Amasya, Tokat, Giresun, Kayseri, DS VII).

Hamırsız etmek ki saç üzerinde pişer. Bazı yerlerde işgeve ve bazı yerlerde katlak derler (TaS: 2114).

**Katlak:** Saç üzerinde pişirilen mayasız ekmek(TaS: 2351), “*kadar*” (Ankara, Adana, DS VIII).

Hamırsız etmek ki saç üzerinde pişer. Bazı yerlerde işgeve ve bazı yerlerde katlak derler (TaS: 2351).

**Kete:** Külde pişmiş çörek; şekerli çörek (TaS: 2457), “*yağlı, mayalı ya da mayasız hamurdan yapıp külde pişirilen çörek, kete*” (Denizli, Samsun, Amasya, Sinop, Tokat, Giresun, Trabzon, Gümüşhane, Artvin, Bayburt, Kars, Erzurum, Erzincan, Van, Maraş, Kastamonu, Samsun, Giresun, DS VIII), “*düğün armağanı*” (Sinop, DS VIII), “*kat kat yağlanmış yufkalardan yapılan, arasına iç denilen yiyecek konup katlandıktan sonra fırında ya da tandırda pişirilen bir çeşit çörek, kete*” (Afyon, Kars, Yozgat, DS XII), “*yumurta ve yağ ile hamurdan yapılarak özel kaplarda pişirilen bir çeşit börek*”(Çorum, DS XII), “*içi kaymak vb.li ekmek kete*” (Artvin).

Düketme nânını ansuzda gafil

Keşiş yindek kete yimez hazer kıl (TaS: 2457).

**Kirde:** Tandır ekmeği, pide (TaS: 2573),“*tabaklanan derilerde palamuttan olan beyaz dalgalar*” (Çanakkale, DS VIII), “*mayasız hamurdan yapılan içi haşhaşlı ya da peynirli pide*” (Kütahya, DS VIII), “*usta, eli işe yatkın*” (Muğla, DS VIII).

Kirde etmeği gıdâsı azraktır ve dükeli ekmeklerden yeynirektir (TaS: 2573).

**Kolaç:** Bir türlü börek (TaS: 2610),“*mayalı, mayasız hamurdan çeşitli biçimlerde yapılan küçük ekmek*” (Edirne, Kırklareli, DS VIII), “*lokma*” (Çanakkale, DS VIII), “*fırında pişen*

*küçük ekmek*”(Eskişehir, DS XII), “*iki yana açılmış kollar arasındaki uzaklık*”(Kerkük, DS XII).

Dün ü gün kulluk ile kim acığıp ola kul aç

Gelir açlıkla ana küflü somun yağlı kolaç (TaS: 2610)

**Köz etmeği:** Yağlı yufka, gözleme (TaS: 2709), DS (-).

Köz etmeği ve etmek (TaS: 2709).

**Kuşdili:** Erişte gibi bir hamur yemeği (TaS: 2752), “*Karaağaç ağacının meyvesi, rosmarinus, labiatae*” (Çanakkale, Antalya, DS VIII).

Kuş dili dedikleri tutmaç aş (TaS: 2752).

**Küke:** Küçük ekmek (TaS: 2767), DS(-).

Baykuşa derler ve Türkiide süt karındaşa ve küçük etmek kursuna küke derler (TaS: 2767).

**Külçe:** Külde pişirilen çörek (TaS: 2769), *külçe / külür* “*külde, tepside, saçta pişen, mayasız çörek, mısır ekmeği*” (Hatay, DS VIII), “*saç ya da taş üzerinde pişirilen bazlama gibi ufak ekmek*”(Bilecik, DS VIII),(Balıkesir, Bursa, Muğla, Kırklareli, DS VIII), “*simit biçiminde adak ekmeği*” (Ankara, DS VIII), “*çocuklara yapılan çörek*” (Ankara, DS VIII), “*bir çeşit tepsi böreği*” (Hatay, DS XII), “*bir çeşit cevizli pasta*” (Kerkük, DS XII), *küçe / külçe* (Güney-Batı Anadolu, DS XII).

Bir tane çörek ve külçe ve bazlamaç (TaS: 2769).

## 6. Kuruyemiş Türü Yiyecekler

**Çekürdek:** Çekirdek (TaS: 852), çekirdek (Rize, Diyarbakır, DS).

Ol ağaç taze yemişler vermiş idi gayet şirin ve çekürdeği hergiz yoğudu (TaS: 852).

**Çetin koz:** Kırılması, ayıklanması güç ceviz (TaS: 871), DS (-), DS’de ceviz şeklindedir. (Diyarbakır, Doğu Trakya, DS).

Çetin koz (TaS: 871).

**Fıstık:** Fıstık (TaS: 1606), DS(-).

Kimnun ve şam fıstığını taş kabı (TaS: 1606).

**Kök nar içi:** Çam fıstığı (TaS: 2691), DS (-).

Kök nar içini döğeler, balla karıştırırlar, günde üç direm yidürelere(TaS: 2691).

## 7. Sulu Yiyecekler

**Bozca aş (bozca aşı):** Yoğurtlu çorba (TaS: 658), DS (-).

Yoğurt aşdır ki bozca aş ve toğa dahi derler (TaS: 659).

**Çopra:** Çorba. (TaS: 942), çorba (Zonguldak, Bartın, Karabük, Artvin, Diyarbakır, DS).

Kar üzerinde oturup baharlı ıssı şerbetler ve ıssı çoprular yeyip yattık (TaS: 942).

**Hedik aş:** Aşure çorbası (TaS: 1908), Hedik “*aşure*” (Çorum, Amasya, DS VII), “*haşlanmış buğday, bulgur, mısır, nohut vb. şeyler*” (Afyon, Isparta, Manisa, Çanakkale, Bursa, Tokat,

Eskişehir, Bolu, Kastamonu, Çankırı, Çorum, Sinop, Samsun, Amasya, Tokat, Ordu, Giresun, Gümüşhane, Artvin, Kars, Erzurum, Erzincan, Van, Mardin, Malatya, Urfa, Gaziantep, Maraş, Hatay, Sivas, Yozgat, Kırıkkale, Ankara, Kırşehir, Kayseri, Nevşehir, Niğde, Konya, Adana, Mersin, İçel, Antalya, DS VII), “*bulgur*” (Isparta, Ankara, Konya, DS 7), “*çerez*” (Konya, DS VII), “*kalın, kısa başlıklı ve kırmızı taneli iyi cins buğday*” (Van, DS VII), “*çocukların ilk dişlerinin çıktığı zaman yapılan mısır haşlaması*” (Erzurum, DS VII), “*taze fasulye*” (Erzincan, Sivas, DS VII), hetik / hedik / hidik “*kara batmamak için ayağa giyilen, altı şerit şeklinde kesilmiş gönlerle kaplı, yuvarlak bir çeşit kar ayakkabısı*” (Ordu, Giresun, Trabzon, Rize, Artvin, Erzincan, Diyarbakır, Malatya, Adana, DS VII), “*örme terlik*” (İstanbul, Ordu, DS VII), “*çocuk ayakkabısı, patik*” (Niğde, DS VII).

Hedik aşu ki aşure aşu dahi derler (TaS: 1908).

### 8. Sebze Adları

**Çükündür:** Pancar (TaS:960), (Denizli, Manisa, Balıkesir, Çanakkale, Bursa, Kütahya, Eskişehir, Kocaeli, Bolu, Zonguldak, Kastamonu, Çankırı, Samsun, Tokat, Erzurum, Van, Urfa, Diyarbakır, Gaziantep, Ankara, Konya, Edirne, Kırklareli, Kerkük, Bulgaristan, DS III), “*havuç*” (Manisa, Kütahya, Bolu, Diyarbakır, Kütahya, DS III), “*şalgam*” (Amasra, Zonguldak, Diyarbakır, Urfa, DS III), “*lahana*” (Kırşehir, DS III), “*kırmızı pancar*” (Kütahya, Çorum, Gaziantep, DSXII).

Sirke ile turp ve hardallu çükündür turşusu gibi; bunları bile yiyeler (TaS: 960).

### 9. Yemek Adları

**Eğe:** Kazanda pişirilmiş kaburga yemeği (TaS: 1388), eye / eya / eyeği “*kaburga kemiği*” (Isparta, Tokat, Eskişehir, Ankara, Niğde, Antalya, Muğla, Çorum, İzmir, Kütahya, Kastamonu, Samsun, Malatya, Gaziantep, Maraş, Hatay, Sivas, Adana, DS V).

Öğlene eğe de akşama kuzu

Sabaha kaymaklı bal ister gönül (TaS: 1388).

**Elma aşu:** Elma ile yapılan yemek (TaS: 1444), elma /alma “*elma*” (Diyarbakır, Erzurum, Kütahya ve yöresi, Uşak, DS).

Yay günlerinde... ekşi elma aşu kuzukulağı aşu yiyeler, ak giyeler (TaS: 1444).

### 10. Süt ve süt ürünleri

**Çökek:** Tuz ve süt katılmış yoğurt, bir çeşit çökelek (TaS: 945), Çökek “*bataklık, su kenarı, balçık*” (Isparta, Denizli, Tokat, Eskişehir, Kocaeli, Bolu, Sakarya, İstanbul, Çorum, Sinop, Samsun, Amasya, Gaziantep, Maraş, Sivas, Yozgat), “*Fakı ekinciliği*” (Kayseri, Adana, Mersin, İçel, DS III), “*çukur yer*” (Denizli, Bolu, Sakarya, Çankırı, Samsun, Amasya, Gümüşhane, Artvin, Kars, Elâzığ, Malatya, Hatay, Yozgat, Artvin, Niğde, Kars, Adana, İçel, Edirne, Denizli, Bolu, Sakarya, Çankırı, Samsun, Amasya, Gümüşhane, Artvin, Kars, Elâzığ, Malatya, Hatay, Yozgat, Artvin, Niğde, Kars, Adana, İçel, Edirne, DS III), “*tortu, çökek*” (Çanakkale, Kocaeli, DS III), “*yerde sürünen, kötürüm*” (Muğla, DS III), “*çadır yanında deve çöktürülen yer*” (İçel, DS III), “*çok yaşlı, eli ayağı tutmayan*” (Muğla, DS XII).

Süt ve tuz katılmış yoğurttur ki çökek tâbir olunur (TaS: 945).

**Göremez:** Ekşimiş süte tazesini katılarak yapılan peynir gibi yiyecek (TaS: 1774), “*yeni doğurmuş hayvanın ilk sütü*” (Kastamonu, DS VI), “*merkep sırtındaki tulumda çalkanan çiğ süttten elde edilen yağ, göremez*” (Eskişehir, DS VI), “*ekmekle yenen, taze sütle, ekşi süttün yoğurt kıvamındaki karışımı*” (Eskişehir, DS VI), “*ekmeklik ve tohumluk olarak kullanılan, buğday ve arpa karışığı*” (Konya, DS VI).

Çoban bir kavataya göremez koyup verdi (TaS: 1774).

**Kara keş:** Kara kurut (TaS: 2263), DS (-).

Yoğurdu kaynatıp sıktıktan sonra galızına ki keş tabir olunur, anın suyuna denir ki bir defa dahi kaynatıp sıkırlar. Türkler kara kurut ve *kara keş* tabir ederler (TaS: 2263).

**Kara kurut:** Yoğurdun ikinci defa kaynamasından yapılan gıda (TaS: 2265), DS (-).

Ruhbin [Fa.]: Ve *kara kurut* ki Arabide masl derler yoğurdu kaynatıp sıkırlar galızını keş düzerler ve suyunu galiz olunca bir defa dahi kaynatırlar gayette hâmız ve bârid olur (TaS: 2265).

**Keş:** Yoğurt kurusu, ekşimik (TaS: 2455), keşi “*Yağsız, kuru peynir, keşi*” (Afyon, DS XII).

Keşi yağa karıştırmak (TaS: 2455).

**Kurut:** Kaynatılıp suyu alınan ayran kurusu, yoğurt kurusu, keş (TaS: 2749), “*kurutulmuş süzme yoğurt*” (Bolu, Kastamonu, Giresun, Samsun, Amasya, Trabzon, Rize, Artvin, Erzurum, Erzincan, Elâzığ, Malatya, Urfa, Sivas, Kayseri, DS VIII), “*çökelek*” (Giresun, Rize, Diyarbakır, Elâzığ, DS VIII), “*parça parça kurutulmuş süzme yoğurt, tarhana*” (Kars, DS XII), “*yağsız ve kuru lor peyniri*” Artvin DS XII).

Kurut ki keşk dahi derler (TaS: 2749).

**Lor:** Peynir suyuna süt veya yoğurt katarak kaynatılmakla yapılan yiyecek (TaS: 2790), (lor “*şıranın tortusundan yapılan bir çeşit koyu pekmez, reçel*” (Kırşehir, DS IX), “*kaymağı alınmış süttten yapılan yağsız peynir, lor*” (Afyon, Isparta, Kütahya, Trabzon, Kars, Van, Mersin, İçel, Elâzığ DS IX), “*eriyip çok yumuşak duruma gelmiş, parçalanmış peynir, lor*” (Urfa, Gaziantep, DS IX), “*Peynir suyu, lor*” (Sivas, DS IX).

Lor dedikleri nesne ki peynir suyuna süt veya yoğurt katıp kaynatırlar (TaS: 2790).

**Torak:** Süzölmüş yoğurt, çökelek (TaS: 1219), “*yoğurt ve kaymaktan yapılan bir çeşit yağlı peynir*” (Erzincan, Sivas, DS IV), “*yağı alınmış süttten yapılan peynir*” (Artvin, DS III), “*yumşak taştan yapılan ve yoğurt süzmekte kullanılan bir çeşit süzgeç*” (Kayseri, Niğde, DS IV), “*dereotu*” (Çorum, Samsun, DS IV), “*kekik*” (Afyon, DS IV).

Keş ve torak ve süzölmüş yoğurt ve kurumuş yoğurt (TaS: 1219).

## Sonuç

Tarama Sözlüğünde tespit edilen yiyecek ve içecek adlarının Derleme Sözlüğündeki anlamları ve sayısal verilerine ilişkin tablolar aşağıda verilmiştir:

Tablo 1. Tarama sözlüğünde kuru, yaş sebze ve meyve adları

<b>Kuru Meyve Adları</b>	<b>DS (TaS dışındaki anlamların s.v.)</b>
Aş inciri	-
Hayır	3
Dilkü üzümü	-
Kışniç	1
Kuş üzümü	-
<b>Yaş Meyve Adları</b>	
Bir yidim	-
Böğrek eriği	-
Düğlek	2
Eğren	3
Gelin parmağı	-
Göğem	2
Kan karpuzu	-
Kargadüvleği	-
<b>Sebze Adları</b>	
Çükündür	4

Tablo 2. Tarama sözlüğünde hububat-baklagiller, hayvansal gıdalar

<b>Hububat-Baklagiller</b>	<b>DS (TaS dışındaki anlamların s.v.)</b>
Çavuş aşı	-
Çeltük	6
Düğü	2
Düvülcük	3
Firik	10
Karamuk	5
Karışık	-
Kavurga	4
Kavut	6
Keşdür	1
<b>Hayvansal Gıdalar</b>	
Basdırma	-
Bilüç	-
Çevirme	4
Domalan	5
Kereyağı	-
Mumbar	-

Tablo 3. Unlu gıdalar ve yiyecekler

Unlu Gıdalar - Yiyecekler	DS (TaS dışındaki anlamların s.v.)
Bişi	2
Çakıl pidesi	-
Çörek	2
Helise	1
Öoşmerim	1
İşgeve	1
Katlak	2
Kete	-
Kirde	3
Kolaç	2
Köz etmeği	-
Kuşdili	1
Küke	-
Külçe	1

Tablo 4. Şekerleme ve tatlı türü yiyecekler

Şekerleme-Tatlılar	DS (TS dışındaki anlamların s.v.)
Balsara	3
Besdil	1
Elma aşı	-
Gömeç	5
Köfter	-
Od görmemiş bal	-
Oğul balı	2
<b>Kuruyemişler</b>	
Çekürdek	-
Çetin koz	-
Fıstık	-
Köknar içi	-

Tablo 5. Süt ve süt ürünleri, sulu yiyecekler, yemek adları

Süt - Süt Ürünleri	DS (TaS dışındaki anlamların s.v.)
Çökek	6
Dorak	4
Göremez	4
Kara keş	-
Kara kurut	-
Keş	-
Kurut	2
Lor	1
<b>Sulu Yiyecekler</b>	
Bozca aş	-
Çopra	-
Hedik aş	9
<b>Yemek Adları</b>	
Ege	1
Elma aş	-

Tablo 6. Yiyecek-içecek adlarındaki anlamlar

SÖZCÜKLER	ANLAMLAR
hayır	incir; susam; ziyafet
kişniç	üzüm; maydanoz
düğlek	kavun; tekerlek
eğren	kızılçık; çukur; toplanma yeri
göğem	dağ eriği; sinek; böcek; ekin
balsıra	kudret helvası; parazit bitki; yapraklardaki tatlı su damlacıkları
besdil	pestil; ezik
gömeç	bal peteği; pide; erik; papatya; rüzgâr; mezar
oğul balı	bal; başak
çeltük	pirinç; çoban yamağı; dokunaklı söz; kırıntılı leblebi; mısır; kesilmiş odun parçası
düğü	bulgur; un
firik	tahıl; horoz; meyve; kuma; sabun ufağı
karamuk	bitki; koyun; ekin hastalığı; fındık; iri kahverengi göz
kavurga	tahıl; yiyecek; ekmek; böcek
kavut	un; helva; buğday; çorba; çiçek
çevirme	tavuk; et; ekmek; bahçe; koza dolabı; ekin destesi
domalan	mantar; yastık; yer elması; zehir; hastalık
bişi	çörek; börek; gözleme; tatlı;
helise	yemek; ilâç
katlak	ekmek; kadar
kirde	pide; usta
kete	çörek; düğün armağanı; börek
hedik aşı	aşure; bulgur; çerez; taze fasulye; terlik; patik; kar ayakkabısı
çükündür	pancar; havuç; şalgam; lahana; kırmızı pancar
çökek	çökelek; balçık; fakı ekinciliği; çukur yer; kötürüm; çok yaşlı
göremez	peynir; süt; yağ; buğday; arpa karışığı
lor	peynir; pekmez; reçel
torak	peynir; süzgeç; dere otu

Baklagillerden, çeltük, firik, kavut türü; şekerlemelerden, gömeç, od görmemiş bal, balsara; süt ürünlerinden, çökek, göremez; sulu yiyeceklerden, hedik aşı gibi sözcüklerin DS'de farklı anlamlarla da olsa yaşadığı görülmektedir. Sözlüklerde bu yiyecek ve içecek adlarına ilişkin sözvarlığıyla karşılaştırılması, tarım ürünleri ve hayvansal gıdalardan beslenen bir toplum olduğumuzu, özellikle tarım ürünlerinden, hububat türü ile unlu gıdaların; hayvansal gıdalardan, yoğurt ve peynir türü ürünlerin daha çok tüketildiği gerçeğini bir kez daha gözler önüne sermektedir.

Çetin koz, köknar içi, fıstık gibi kuruyemiş türü yiyeceklerin DS’de yer almadığı görülür. Ancak DS’de çetin koz yerine ceviz sözcüğü yer almaktadır. Ayrıca bu söz varlıklarının ağızlarda farklı adlarla yaşadığını söylemek yanlış olmasa gerek. Örneğin, çekirdeğe özellikle “ay çekirdeğine” Manisa’da ve diğer bölge ağızlarında çiğdem; meyve ve sebze adlarından “böğrek eriği”ne DS’de rastlanmamasına rağmen, Niğde ve yöresinde “erik, can eriği”, “düğlek” sözcüğüne Aydın, Balıkesir, Amasya, Muğla, Niğde, Nevşehir ve pek çok bölge ağızında “kelek”, gelin parmağı “parmak üzümü” adı verilen meyvenin Niğde’de “üzüm, parmak üzümü olarak adlandırılması gibi. Bu sonuç, sözlüklerde yer almayan ya da sözlüklere alınması unutulmuş bu sözvarlıklarının hâlâ halk dilinde yaşamını devam ettirdiği gerçeğini gözler önüne sermektedir.

### Etik Beyan

Yazar beyanına göre, “Tarama Sözlüğündeki Bazı Yiyecek ve İçecek Adları Üzerine Değerlendirme” adlı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; ULAKBİM TR Dizin ölçütlerine göre çalışmada etik kurul onayını gerektiren herhangi bir veri toplama ihtiyacı duyulmamıştır.

### Kısaltmalar

**TaS** Tarama Sözlüğü

**DS** Derleme Sözlüğü

### Kaynakça

- Dinçer, Aslıhan (2009). Divânü Lûgati’t-Türk’teki yemek adları üzerine. 2. *Uluslararası Türkiyat Araştırmaları Bilgi Şöleni Bildirileri- Kaşgarlı Mahmud ve Dönemi*. 28-30 Mayıs 2008. Ankara: TDK Yayınları. 141-152.
- Güler, Sibel (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26: 24-30.
- Gökbalp, Ziya (1976). *Türk Medeniyeti Tarihi*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Kafesoğlu, İbrahim (1987). *Türk Bozkır Kültürü*. Ankara: Türk Kültürü Araştırmaları Enstitüsü.
- Kafesoğlu, İbrahim (1991). *Türk Milli Kültürü*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Kılıç, Sami-Ali Albayrak (2012). “İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler”, *Turkish Studies- International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. Sayı: 7 (2): 707-716.
- Ögel, Bahaeddin (1982). Türk mutfagının gelişmesi ve Türk tarihî gelenekleri. *Türk Mutfacı Sempozyumu Bildirileri*. 31 Ekim-1 Kasım 1981. Ankara: Ankara Üniversitesi, Basımevi. 15-18.
- Ögel, Bahaeddin (1988). *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Ögel, Bahaeddin (1991). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. C. IV, Ankara: Başbakanlık Basımevi.



XIII. Yüzyıldan Beri Türkiye Türkçesiyle Yazılmış Kitaplardan Toplanan Tanıklarıyla Tarama Sözlüğü (1996). Ankara: Ankara Üniversitesi, Basımevi.

Tezcan, Mahmut (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Togan, Zeki Velidi (1981). *Umumi Türk Tarihine Giriş*. İstanbul: İş Bankası Yayınları.

Türk Dil Kurumu (2019). *Derleme Sözlüğü-Türkiye Türkçesi Ağzları Sözlüğü*, sozluk.gov.tr, [02.01.2019, 28.10.2019].