

KİTÂBÜ'L-İDRÂK'TA YIYECEK VE İÇECEK İSİMLERİ

Esra POYRAZ*

Öz

Beslenmek, insanın yaşamını devam ettirebilmesi için ihtiyaç duyduğu önemli olgulardan biridir. Bu ihtiyaç, yeme-içme kültürü olarak toplumdan topluma farklılık gösterir. Bu farklılıkların oluşmasında bölgenin bitki örtüsü, coğrafi özellikleri, toplumun ekonomik düzeyi etkili olmaktadır. Zamanla toplumun yapısında meydana gelen farklılıklar, o toplumun yeme-içme anlayışına da etki etmektedir. Bu çalışmada, bozkır hayatından gelmiş Türklerin önemli geçim kaynağı olan hayvancılık ile bu yaşam koşullarına uygun olarak yaptıkları tarımın onların yeme ve içme kültürüne etkileri ortaya konulacaktır. Türklerin temel besin kaynağını, bozkır yaşamının da etkisiyle et ve etten yapılan yiyecekler oluşturmaktadır. “Tutmaç, yahni” en sevilen yemekleri arasında yer almaktadır. Bunun yanı sıra süt ve süt ürünlerinden yapılan peynir ve çeşitleri de önemli besin kaynakları arasındadır. Hayvancılık için bereketli otlakları tercih eden Türkler, buralarda tarımla da uğraşmışlardır. Bundan dolayı tarıma dayalı yeme-içme kültürü de göze çarpmaktadır. Un ile yapılan hamur işleri ve yemeklerin yanı sıra buğday ve diğer tahıl ürünleri ile yapılan yiyecek ile içecekler de Türklerin beslenme alışkanlıkları içerisinde önemli bir yer tutmaktadır. Beslenme alışkanlıkları; o toplumun yaşam tarzını, kültürünü ortaya koyan önemli unsurlardan biridir. Kıpçak Türklerinin beslenme alışkanlıklarının tespiti; onların günlük yaşamı, kültürleri, farklı topluluklarla etkileşimi konusunda bilgiler vermesi bakımından değerli ipuçlarıdır. Bu çalışmada da XIV. yüzyılda kaleme alınmış olan ve Kıpçak Türkçesi ile ilgili önemli sözlük ve gramer kitaplarından biri olan “Kitâbü'l-İdrâk” adlı eserde yer alan yiyecek ve içecek adları tespit edilip etimolojisi yapılarak Kıpçak Türklerinin beslenme anlayışı ortaya konulmaya çalışılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Kıpçak Türkçesi, Yiyecek, İçecek, Beslenme, Kültür.

Geliş Tarihi: 28 Ekim 2021 - Kabul Tarihi: 03 Şubat 2022.

Atf Bilgisi: Esra Poyraz, “Kitâbü'l-İdrâk'te Yiyecek ve İçecek İsimleri”, *Türk Dünyası Araştırmaları*, Cilt: 130, Sayı: 257, İstanbul 2022, s. 309-322. doi: 10.55773/tda.1015910

* Dr, İstanbul / Türkiye, poyrazesra@hotmail.com, ORCID ID: 0000-0002-6392-1101.

Food And Beverage Names In Kitâbü'l-İdrâk

Abstract

Nutrition is one of the important facts that a person needs in order to survive. This need differs from society to society as a food and beverage culture. The vegetation cover of the region, geographical features, economic level of the society are effective in the formation of these differences. The differences that occur in the structure of the society over time also affect the eating and drinking understanding of that society. In this study, the effects of animal husbandry, which is an important source of livelihood of Turks who came from the steppe life, and their agriculture in accordance with these living conditions on their eating and drinking culture will be revealed. The main food source of the Turks is meat and foods made from meat with the influence of steppe life. "Tutmaç, yahni" is one of the most popular dishes. In addition to this, cheese and its varieties made from milk and dairy products are among the important nutritional sources. The Turks, who preferred fertile pastures for livestock, also engaged in agriculture here. For this reason, the food and beverage culture based on agriculture is also striking. In addition to pastries and meals made with flour, food and beverages made with wheat and other grain products have an important place in the dietary habits of the Turks. Nutrition habits is one of the important elements that reveal the lifestyle and culture of that society. The determination of the dietary habits of the Kıpçak Turks are valuable clues in terms of giving information about their daily life, culture and interaction with different communities. In this study, the names of food and drink in the work called "Kitâbü'l-İdrâk", one of the important dictionaries and grammar books about Kıpçak Turkish, which was written in the 14th century, will be determined, their etymology will be made and the understanding of nutrition of the Kıpçak Turks will be revealed.

Keywords: Kıpçak Turkish, Food, Beverage, Nutrition, Culture.

1. Giriş

Kültür, genel olarak, toplumun maddi ve manevi değerler bütünü olarak tanımlanmaktadır. TDK Güncel Türkçe Sözlük'te kültür, "*tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmeye kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü*"¹ olarak ifade edilmektedir. Maddi değerler içerisine giyim-kuşam, beslenme anlayışı vb. dâhil edilebilir.

Beslenme anlayışı ya da yeme-içme kültürü toplumlara özgü farklılıklar göstermektedir. Bu farklılıkların oluşmasında, toplumun yerleştiği bölgenin bitki örtüsü, coğrafi özellikleri, toplumun ekonomik durumunun da etkisi bulunmaktadır. Örneğin; denize kıyısı olan yerlerde, deniz ürünlerinin pişirilmesinde ve deniz ürünlü yemeklerde çeşitlilik söz konusudur. Buna karşılık, tahıl ve bakliyatın bol olduğu yerlerde de bu ürünlerle yapılan yemeklerde çeşitlilik bulunmaktadır.

*"Beslenme, coğrafya kadar ekonomik hayatla da ilgili olduğu için, kültürlerin tasvirinde önemli bir ölçü olagelmıştır. Bozkırın güneyindeki Asya'nın ve Orta Doğu'nun ana beslenme kaynağı tahıl ve ekmeğin, bozkır halklarının ana beslenme kaynağı ise, süt ve süt ürünleridir."*²

¹ Genel Türkçe Sözlük, (Çevrimiçi) <https://sozluk.gov.tr/>, 5 Kasım 2020.

² Günay Karaağaç, "Türkçenin Süt Ürünleriyle İlgili Sözlere Üzerine", *Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi*, Sayı: 4, Güz 1997, s. 164.

Bozkır hayatı yaşayan Türklerin en önemli geçim kaynağı hayvancılıktı. Bu nedenle de Türklerin temel besin kaynağını et ve etten yapılan yiyecekler oluşturmaktaydı. En sevdikleri yemekler “yahni” ve “tutmaç” olan Türkler, sofralarında etle yapılan yemekler bulundururdu. Etin uzun süre dayanması için, konserve yapmayı öğrenen Türkler bunları Çin’e de ihraç etmekteydi³. Hayvancılık önemli bir ekonomik kaynak olduğundan süt ve süt ürünleri de besin olarak tüketilmekteydi. Hayvancılığın yanı sıra tahıl da Türkler için önemli beslenme kaynakları arasında yer almaktadır. Buğday unu ile yapılan yemek ve börek çeşitlerinin adları da Türklerde tahıl yetiştiriciliğinin önemini göstermektedir. Öyle ki Türkler, komşularına et ve süt ürünleriyle ilgili yiyecek adlarının yanı sıra tahıl kaynaklı yiyecek adlarını da vermiştir.⁴

Beslenme kültürü ile günlük yaşam arasında da yakın ilgi bulunmaktadır. “Günlük hayat ve ekonomik zorluklar, Türklerin yemek gelenekleri ile yemek çeşitlerini doğuran ve en başta gelen bir tesirdir.”⁵ Kıpçak Türklerinde yiyecek ve içecek adları, onların günlük yaşamı ve beslenme kültürü ile ilgili bilgiler verecektir. Önemli sözlük ve gramer kitaplarından biri olan ve XIV. yüzyılda kaleme alınan *Kitâbü'l-İdrâk* adlı eserde geçen yiyecek ve içecek adlarını konu alan bu çalışmada, o zamanın beslenme kültürü ortaya konmaya çalışılacaktır.

Tam adı *Kitâbü'l-İdrâk li Lisâni'l-Etrâk* olan eser, Memlûk Devleti'nde 1312 yılında Berberî asıllı Arap dilcisi Ebu Hayyân tarafından kaleme alınmış sözlük ve gramer kitabıdır. Eser, Mısır'da konuşulan Türkçenin teorik gramerini ortaya koyan en eski tarihli eserlerden biridir.⁶ İki bölüm olan eserde, Türkçe-Arapça sözlük kısmı ile gramer bölümü bulunmaktadır. 2200 kelimenin bulunduğu sözlük bölümünde, isimler ile fiiller karışık olarak ve Arap alfabesine göre verilmiştir. Gramer kısmında da Arapçanın nahiv ve tarif kurallarına uyularak adeta “*Türkçenin Arapça ile boy ölçüşecek kadar zengin bir dil*” olduğu ortaya konulmuştur.⁷ Ebu Hayyân, eserini kaleme alırken daha önceki eserler ile Kahire ve çevresinde yaşayan Türklerin sözlü varlıklarından yararlanmışır.

Eserin iki nüshası bulunmaktadır. Beyazıt Yazma Eserler Kütüphanesi'nde bulunan nüsha, eserin yazılışından 23 yıl sonra istinsah edilmiştir. 65 varaktan oluşan eserin nerede istinsah edildiği bilinmemektedir. İkinci nüsha, İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi Arapça yazmalar bölümündedir. 97 varaktan oluşan bu nüsha, 1402 yılında Lazkiye'de Ahmed El-Şafi'i tarafından istinsah edilmiştir.

Bu çalışma ile devrinin en büyük dil bilimcilerinden biri olarak kabul edilen Ebu Hayyân'ın bu eserinde yer alan içecek ve yiyecek isimleri tespit edilip kelimelerin etimolojik incelemesi yapılmış ve dönemin yeme-içme kültürü

³ İbrahim Kafesoğlu, *Türk Millî Kültürü*, Ötüken Yayınları, 16. Baskı, İstanbul 1997, s. 318.

⁴ Günay Karaağaç, “Türkçenin Komşularına Verdiği Beslenme Kültürüyle İlgili Kelimeler”, *Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi*, C. II, Aralık 1998, s. 477.

⁵ Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1978, s. 73.

⁶ Hayati Develi, “*Kitâbü'l-İdrâk*”, *TDV İslam Ansiklopedisi*, C. 26, Ankara 2002, s. 108.

⁷ A. Melek Özyetgin, “14. Yüzyılda Ünlü Arap Filolog Ebu Hayyan'ın Bilgisi Dahilindeki Türk Dünyası”, *Türkoloji Dergisi*, Cilt: 16, Sayı: 2, 2003, s. 37.

ile ilgili veriler göz önüne serilmeye çalışılmıştır. Bunun için Ahmet Caferoğlu'nun bu eserle ilgili çalışması esas alınmıştır.

2. İçecek İsimleri

ayran: < ayır-an+ Ø “yoğurttan yapılan içki” (Kİ, 1931: 8)

Bu kelimeye, DLT'de de *ayran*⁸ biçimiyle rastlanmaktadır. Kelimenin kökünü, Clauson⁹ ve Gülensoy¹⁰ “ayır-” fiilinden getirmektedir. Kaçalın ise kelimenin “ayra-” eyleminden geldiğini ifade etmektedir.¹¹

gülaf: < Far. **gül+ab** “Farisicenin ‘gül+ab’ından muhareftir. Türkler ‘b’ harfini ‘f’ olarak telaffuz ettiklerinden ‘gülaf’ olmuştur.” (Kİ, 1931: 43)

Bu kelimenin anlamı “gül, gül suyu” olarak da verilmektedir.¹²

kayırtamak: “süt” (Kİ, 1931: 74)

Bu kelime, sadece Kİ’de yer almaktadır.

kımız: < *kımır (T. Tekin) kımız (at ve deve sütü) (Kİ, 1931: 75)

Clauson, kelimenin anlamını verirken etimolojisine değinmemektedir.¹³ Gülensoy, kelimenin etimolojisini “<*kım ‘ekşilik bildiren sözcük’ + (t)z <*kımır” olarak vermektedir.¹⁴ T. Tekin, kelimenin “<*kımır” ile bağlantılı olduğunu söylerken¹⁵ Kaçalın ise kelimenin “ekşili” anlamındaki Arapça “humız / hamıza”dan alıntı olduğunu belirtmektedir.¹⁶

mengü su: “abu hayat” (Kİ, 1931: 58)

sarı: “şarap” (Kİ, 1931: 87)

Bu kelime verilen anlamıyla sadece Kİ’de geçmektedir.

sirke: < Far. **sirke** “salatalara, yemeklere ekşilik vermek için kullanılan ekşimiş üzüm, elma, limon vb suyu” (Kİ, 1931: 90)

Clauson ve Eren, kelimenin Farsçadan alıntı olduğunu belirtmektedir.¹⁷ Gülensoy ise kelimenin “<Moğ. Sereke” ile bağlantılı olduğunu ifade etmektedir.¹⁸

sorma: < sor-ma+Ø “boza” (Kİ, 1931: 92)

Eski Uyurca Sözlüğü’nde “surma” biçiminde geçen kelimenin anlamının “şarap” olduğu belirtilmektedir.¹⁹ “sor-” eylemi, DLT’de “emmek, sormak” an-

⁸ Besim Atalay, *Divanü Lûgat-it-Türk Dizini*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1986, s. 55.

⁹ Gerard Clauson, *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*, Oxford University Press, London 1972, s. 276.

¹⁰ Tuncer Gülensoy, *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*, TDK Yayınları, 2. Baskı, Ankara 2011, s. 95.

¹¹ Mustafa Kaçalın, *Oğuzların Diliyle Dedem Korkudun Kitabı*, TDK Yayınları, Ankara 2017, s. 728.

¹² Recep Toparlı - Hanifi Vural - Recep Karaatlı, *Kıpçak Türkçesi Sözlüğü*, TDK Yayınları, 2. Baskı, Ankara 2007, s. 88.

¹³ Clauson, *a.g.e.*, s. 629.

¹⁴ Gülensoy, *a.g.e.*, s. 509.

¹⁵ Talat Tekin, *Makaleler I-II*, Haz. Emine Yılmaz - Nurettin Demir, TDK Yayınları, Ankara 2013, s. 25.

¹⁶ Kaçalın, *a.g.e.*, s. 558.

¹⁷ Clauson, *a.g.e.*, s. 850; Eren, *a.g.e.*, s. 370.

¹⁸ Gülensoy, *a.g.e.*, s. 785.

¹⁹ Ahmet Caferoğlu, *Eski Uyurca Sözlüğü*, TDK Yayınları, Ankara 1968, s. 212.

lamındadır.²⁰ Clauson²¹ ve Erdal,²² kelimenin “sor-” eyleminden geldiğini ifade etmektedir.

süt: < sū+t+Ø “kadınların ve memeli dişi hayvanların yavrularını besledikleri, memelerinden gelen, besin değeri yüksek beyaz sıvı” (Kİ, 1931: 95)

Eren, bilimsel yayınlarda kelimenin sonundaki “+t”nin çokluk eki olarak verildiği ve ekin, Moğolca olduğunu belirtmektedir.²³ Gülensoy da kelimenin sonunda çokluk eki bulunduğunu söylemektedir.²⁴

3. Yiyecek İsimleri

bal: “bal” (Kİ, 1931: 14)

Bal kelimesi TDK Güncel Türkçe Sözlük'te “bal arılarının bitki ve çiçeklerden topladıkları bal özünden yapıp kovanlarındaki petek gözlerine doldurdıkları, rengi beyazdan esmere kadar değişen tatlı, koyu, sıvı madde” olarak açıklanmaktadır.²⁵

Clauson, bal kelimesinin Hint-Avrupa dillerinden alıntı olduğunu belirtmektedir.²⁶ Eren, Ramstedt'in bal'ın “Korece pal ‘arı’ (= Japonca hachi ‘arı’)” biçimleri göz önüne alındığında doğudan alındığı görüşünü verdikten sonra Hint-Avrupa dillerinden alınmış olabileceğini ifade etmektedir. Eren'e göre en yakın karşılık olarak Latince mel kullanımı örnek verilebilir.²⁷

Gülensoy, bal kelimesinin “Çince *pat, Korece pal, Japonca hachi, Latince mel, Sanskritçe mādhu” kelimelerinden alıntı olabileceği görüşüne karşı çıkmakta ve bal'ın Türkçenin en eski kelimelerinden biri olduğunu belirtmektedir.²⁸

bişi: < biş-i+Ø “yufka, hamurdan yapılmış ve yağda pişmiş bir nevi çörek” (Kİ, 1931: 19)

Clauson²⁹ ve Tietze,³⁰ kelimenin “pişmek” anlamındaki “biş-” eylemine “-i” ekinin eklenmesiyle oluştuğunu dile getirmektedir.

börek: < bür-ek+Ø “içerisine et doldurulmuş hamur parçaları” (Kİ, 1931: 22)

DLT'de “büzmek” anlamında verilen “bür-” eylemine “-ak” ekinin getirilmesiyle oluşturulmuştur.³¹ Clauson,³² Tietze³³ ve Gülensoy³⁴ da kelimenin etimolojisini verirken “-ak” ekinin varlığını belirtmiştir.

²⁰ Atalay, a.g.e., s. 530.

²¹ Clauson, a.g.e., s. 852.

²² Marcel Erdal, *Old Turkic Word Formation (I - II)*, Otto Harrassowitz, Wiesbaden 1991, s. 319.

²³ Hasan Eren, *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*, Bizim Büro Basımevi, 2. Baskı, Ankara 1999, s. 380.

²⁴ Gülensoy, a.g.e., s. 829.

²⁵ *Genel Türkçe Sözlük*, (Çevrimiçi) <https://sozluk.gov.tr/>, 25 Ocak 2022.

²⁶ Clauson, a.g.e., s. 330.

²⁷ Eren, a.g.e., s. 34-35.

²⁸ Gülensoy, a.g.e., s. 107.

²⁹ Clauson, a.g.e., s. 378.

³⁰ Andreas Tietze, *Tarih ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı (Birinci Cilt: A - E)*, Simurg Yayınları, İstanbul 2002, s. 356.

³¹ Atalay, a.g.e., s. 125.

³² Clauson, a.g.e., s. 362.

³³ Tietze, a.g.e., s. 381.

³⁴ Gülensoy, a.g.e., s. 173.

çeker börek: “şekerli börek” (Kİ, 1931: 27)

Bu kelime sadece Kİ’de geçmektedir.

şiş börek: “hamurdan parça parça yapılan maruf börek (yemek)” (Kİ, 1931: 96)

bulgamaç: <bulga-maç+Ø bulamaç (Kİ, 1931: 22)

DLT’de “bulandırmak, bulanıp kusayazmak, öfkelenmek” anlamına gelen “bulga-” eylemine yemek adları yapma işlevinde bulunan “-maç” yapım ekinin eklenmesiyle oluşmuştur.³⁵ Korkmaz, ekin yemek ve yiyecek adları yapmak için kullanıldığını belirtmiş ve ekin “-ma” ekine “aş” adının eklenmesiyle oluşturulduğunu belirtmiştir.³⁶ Tietze, kelimenin etimolojisini “<bulama+aş” olarak yaparken³⁷ Gülensoy ise “<*bula-ma+aş” biçiminde göstermektedir.³⁸

çekirdek: < çekirde-k+Ø “çekirdek” (Kİ, 1931: 27)

Etimoloji sözlüklerinde kelimenin “çekirdek çignenirken çıkan ses”ten türediği ifade edilmektedir. Clauson, “çatla- (çatıla-)” kelimesi ile bağlantılı olduğunu söylerken³⁹ Tietze “*çekirde-” kelimesine “-k” ekinin eklenmesiyle türediğini açıklamaktadır.⁴⁰ Gülensoy ise “ekmek içerisinde taş kırıntıları olduğu zaman dişin ezemeyerek çıkardığı ses” anlamına gelen “şigir” kelimesinden türediğini belirtmektedir: <şigir+de-k.⁴¹

çiet: peynir (Kİ, 1931: 28)

TDK’nin Genel Ağ sitesinde yayınlanan Tarama ve Derleme Sözlüğü’nde bu kelimeye rastlanmamıştır. Eren, Kıpçakçada “çiyüt” olarak yer alan kelimenin Osetçeden geldiğini ifade etmektedir.⁴²

çirkeme: İçine kıyma konulmuş ve yağda kızartılmış hamur (Kİ, 1931: 29).

Bu kelime sadece Kİ’de geçmektedir. TDK’nin Genel Ağ sitesinde yayınlanan Tarama ve Derleme Sözlüğü’nde bu kelimeye rastlanmamıştır. Kelime genel olarak “çiğ börek” karşılığı olarak düşünülmektedir. DLT’de çir kelimesi “yağ” anlamında verilmektedir.⁴³

çörek: 1. Ekmek 2. Küçük ekmek, peksimet (Kİ, 1931: 31)

Eren, kelimenin kökünün bilinmediğini ancak Türkçe bir türev olduğunu belirtmektedir.⁴⁴ Gülensoy ise kelimenin etimolojisini “<*çö(ü)r+e-k” biçiminde yapmaktadır.⁴⁵

çugrat: < yogur-t+Ø yoğurt (Kİ, 1931: 31)

Bu kelime sadece Kİ’de geçmektedir.

³⁵ Atalay, a.g.e., s. 114.

³⁶ Zeynep Korkmaz, *Türkiye Türkçesi Grameri Şekil Bilgisi*, TDK Yayınları, 4. Baskı, Ankara 2014, s. 161.

³⁷ Tietze, a.g.e., s. 391.

³⁸ Gülensoy, a.g.e., s. 180.

³⁹ Clauson, a.g.e., s. 867-868.

⁴⁰ Tietze, a.g.e., s. 491.

⁴¹ Gülensoy, a.g.e., s. 228.

⁴² Eren, a.g.e., s. 456.

⁴³ Atalay, a.g.e., s. 153.

⁴⁴ Eren, a.g.e., s. 101.

⁴⁵ Gülensoy, a.g.e., s. 255.

eleşke: Et ile beraber haşlanmış yufka, hamur parçası (Kİ, 1931: 10).

Bu kelime sadece Kİ'de geçmektedir.

et: İnsanlarda, hayvanlarda deri ile kemik arasındaki kas ve yağdan oluşan tabaka (Kİ, 1931: 12)

étmek: < it-mek+Ø “ekmek” (Kİ, 1931: 12)

kara etmek: kara ekmek (Kİ, 1931: 70)

Kelimenin “et-” eylemine “-mek” ekinin getirilmesiyle oluştuğu ifade edilmektedir. Tietze, kelime içerisinde “/t/→/k/ değişimi” olduğunu belirtmektedir.⁴⁶ Öner de Tat. *ikmek* biçiminde kullanılan kelimenin sonunda “-mek” ekinin bulunduğunu söylemektedir.⁴⁷ Kaçalın, Türkçedeki “ét-”, “düzenlemek, tanzim ve tertip etmek” eylemi ile “ekmek” kelimesi arasında yapı ve anlam bakımından ilgi kurulamayacağını dile getirmektedir. Kaçalın'e göre kelime, “yumuşak” anlamındaki “et” sözcüğüne “+mek” ekinin getirilmesiyle oluşturulmuştur.⁴⁸

kak: “pastırma” (Kİ, 1931: 71)

TDK Güncel Türkçe Sözlük'te “kak” kelimesi, “elma, armut vb. meyvelerin kurutulmuşu” olarak verilirken Tarama Sözlük'te “kurutulmuş et” anlamında yer almaktadır (Erişim: 25.10.2020).

katık: < kat-ık+Ø “Ekmekle beraber yenilen süt, yoğurt gibi şeyler” (Kİ, 1931: 72)

Ebu Hayyan, Kİ'de, kelimenin kökünün “kat-” eylemi olduğunu belirtmektedir. “kat-” kelimesi, DLT'de “katmak, ilave etmek, karıştırmak” anlamında verilmektedir.⁴⁹ Etimoloji sözlüklerinde de kelimenin “kat-” eylemine “-ık” ekinin getirilmesiyle oluştuğu belirtilmektedir.⁵⁰

kavurga: < kavur-ga+Ø “kavurulmuş hububat” (Kİ, 1931: 73)

DLT'de “kawurmaç” olarak geçen kelimenin anlamı “kavurulmuş buğday” olarak verilmektedir.⁵¹ Bu kelimenin “kavurmak” anlamındaki “kagur-” eyleminden türediği belirtilmektedir.⁵² Gülensoy ise kelimenin etimolojisini “<*kak+ur-ga” biçiminde yapmaktadır.⁵³

kavurma: < kavur-ma+Ø “yağda kızartılmış et parçası” (Kİ, 1931: 73)

Eski Türkçede “kagur-” biçiminde geçen “kavur-” eylemine “-ma” yapım ekinin getirilmesiyle oluşturulmuştur. Gülensoy kelimenin etimolojisini “<kav(kak)+ur-ma” olarak yaparken⁵⁴ Kaçalın ise “<*kag-ur-ma” biçiminde göstermektedir.⁵⁵

kavut: <kak+ut+Ø “kavurulmuş buğday -bir nevi yemek-” (Kİ, 1931: 73)

⁴⁶ Tietze, *a.g.e.*, s. 750.

⁴⁷ Mustafa Öner, *Bugünkü Kıpçak Türkçesi*, TDK Yayınları, 2. Baskı, Ankara 2013, s. 78.

⁴⁸ Kaçalın, *a.g.e.*, s. 598-599.

⁴⁹ Ahmet B. Ercilasun - Ziya Akkoyunlu, *Dîvânu Lugâti't-Türk (Giriş-Metin-Çeviri-Notlar-Dizin)*, TDK Yayınları, 2. Baskı, Ankara 2015, s. 692.

⁵⁰ Clauson, *a.g.e.*, s. 598; Eren, *a.g.e.*, s. 217-218; Gülensoy, *a.g.e.*, s. 475.

⁵¹ Atalay, *a.g.e.*, s. 283.

⁵² Clauson, *a.g.e.*, s. 613; Erdal, *a.g.e.*, s. 319.

⁵³ Gülensoy, *a.g.e.*, s. 480.

⁵⁴ Gülensoy, *a.g.e.*, s. 480.

⁵⁵ Kaçalın, *a.g.e.*, s. 810.

DLT'de “*kagut*” olarak yer alan kelime, “*kavut, darıdan yapılan bir yemek*” anlamındadır.⁵⁶ Erdal, kelimenin “*kagur-*” kelimesi ile bağlantılı olduğunu ve “-*t*” yapım eki aldığını belirtmektedir.⁵⁷ Clauson, “**kag-*” kökünden geldiğini söylemektedir.⁵⁸ Gülensoy ise kelimenin etimolojisini “<**kak* ‘kurutulmuş nesne’ +(-*ut*)” biçiminde yapmaktadır.⁵⁹

kaymak: < ***kanak** (T. Tekin) “*kaymak*” (Kİ, 1931: 74)

Kelime, DLT'de “*kaymak*” anlamıyla “*kayak*” olarak geçmektedir.⁶⁰ Clauson, kelimenin “**kaṅ-*” eyleminden geldiğini belirtmektedir.⁶¹ Talat Tekin, “<*kānak*” ile bağlantılı olduğunu ifade etmektedir.⁶² Gülensoy da kelimenin etimolojisini yaparken Tekin’in görüşünü vermektedir.⁶³

kete: “*Bir nevi ekmek. Azerbaycan’da mevcuttur, pirinç unundan yapılmış bir nevi pasta.*” (Kİ, 1931: 46)

TDK'nin Güncel Türkçe Sözlük'ünde “*kete*”nin anlamı “*yağlı, mayalı veya mayasız hamurdan yapılan çörek*” olarak verilmektedir.⁶⁴ Eren, ağızlarda karşılığının “*kül pidesi*” anlamındaki “*gömme* (> *gömbe*)” olduğunu söylemekte ve kelimenin “<*Erm. Gat'ay* ‘a type of cake’” bağlantılı olduğunu ifade etmektedir.⁶⁵ Gülensoy, Eren’in yorumuna karşı çıkmakta ve kelimenin etimolojisini “*külde pişirilen çörek*” anlamından dolayı “<*köb-* (*köm-*) + *et-e* (> *köbete*) **köb-te* > **köte* > *kete*” olarak yapmaktadır.⁶⁶

kezen: “*keven, kudret helvası, havadan yere yağın yumuşak bir madde ki helvaya benzer.*” (Kİ, 1931: 48)

Bu kelime, sadece Kİ'de geçmektedir. TDK'nin Güncel Türkçe Sözlük'ünde “*keven*” kelimesinin anlamı “*geven, bir çeşit bitki (geven; baklagillerden, çok yıllık, bazı türlerinden kitre denilen zamlık çıkarılan, dikenli bir çalı, keven)*” olarak verilmektedir.⁶⁷

kıyma: < **kıy-ma+Ø** “*kıyma*” (Kİ, 1931: 77)

Etimoloji sözlüklerinde “*çekilmiş et*” olarak tanımlanan “*kıyma*” kelimesinin “-*ma*” yapım ekiyle türetildiği ifade edilmektedir.⁶⁸

kurut: < **kuru-t+Ø** “*kurutulmuş yoğurt, bir tür peynir*” (Kİ, 1931: 83)

kara kurut: siyah peynir (Kİ, 1931: 70)

⁵⁶ Atalay, *a.g.e.*, s. 251.

⁵⁷ Erdal, *a.g.e.*, s. 311.

⁵⁸ Clauson, *a.g.e.*, s. 610.

⁵⁹ Gülensoy, *a.g.e.*, s. 481.

⁶⁰ Atalay, *a.g.e.*, s. 284.

⁶¹ Clauson, *a.g.e.*, s. 636.

⁶² Talat Tekin, *Türk Dillerinde Birincil Uzun Ünlüler*, Kültür Bakanlığı Simurg Yayınları, Ankara 1995, s. 173.

⁶³ Gülensoy, *a.g.e.*, s. 484.

⁶⁴ Erişim: 30.10.2020

⁶⁵ Eren, *a.g.e.*, s. 235.

⁶⁶ Gülensoy, *a.g.e.*, s. 504.

⁶⁷ Erişim: 24.10.2020.

⁶⁸ Clauson, *a.g.e.*, s. 677; Erdal, *a.g.e.*, s. 319; Gülensoy, *a.g.e.*, s. 521.

Etimoloji sözlüklerinde kelimenin “*kuru-*” fiiline “-*t*” yapım ekinin getirilmesiyle oluşturulduğu belirtilmektedir.⁶⁹

kuymak: < **kuy-mak+Ø** “1. Un ve süt ile yağda pişirilmiş bulamaç, 2. Bir nevi helva” (Kİ, 1931: 84)

DLT’de *kuyma* olarak geçen kelime “bir çeşit yağlı ekmek” olarak verilmektedir ve karşılığında da “bir nevi helva” anlamında olan “*kuymak*” kelimesi yer almaktadır.⁷⁰ Bu kelimenin kökünün “*kuy-*” olduğu ve “-*mak*” ekini aldığı belirtilmektedir.⁷¹ Öner de Kzk. *kuymak* “*krep, kıymak çöreği*” olarak geçen kelimenin “-*mak*” ekiyle türetildiğini ifade etmektedir.⁷²

lor: < **Far. lor** “keçi veya koyun doğurduktan sonra üç gün zarfında onun sütünden yapılan peynir” (Kİ, 1931: 57)

munat çeker: “şeker nebatı, bir nevi şeker” (Kİ, 1931: 59)

penir: < **Far. penir** “peynir” (Kİ, 1931: 67)

sağ yağ: “sade yağ, yani süttten çıkan yağ” (Kİ, 1931: 85)

Bu kelime DLT’de “sade yağ” anlamında verilmekte⁷³ iken *Eski Uygur Türkçesi Sözlüğü*’nde “*tereyağ*” anlamında yer almaktadır.⁷⁴

suçuk: “koyun sucuğu” (Kİ, 1931: 93)

Eren, kelimenin anlamını “şişirilip kurutulmuş bağırsak içine baharatlı et kıyması doldurularak yapılan bir çeşit yiyecek” olarak verirken etimolojisini yapmamaktadır.⁷⁵ Gülensoy ise kelimenin etimolojisini “*sucuk = süçük, süçük <süçü(i)- ‘tatlılaştırmak’ + -k*” olarak vermektedir.⁷⁶

süçi: < **süçi-(g)+Ø** “1. Tatlı, 2. Şarap” (Kİ, 1931: 94)

“*süçi-*” eyleminin anlamı “*tatlılanmak ve güzelleşmek*” olarak verilmektedir.⁷⁷ Clauson, kelimenin kökünü “*süçi-*” olarak vermektedir.⁷⁸ Gülensoy da kelimenin “*süçi-*” eylemine “-*k*” yapım ekinin getirilmesiyle türetildiğini belirtmektedir.⁷⁹ Erdal, kelimenin etimolojisini “< **süt+sig*” olarak⁸⁰ Kaçalın ise “< **süt+si-g*” biçiminde yapmaktadır.⁸¹

süzme: < **süz-me+Ø** “süzülmüş yoğurt” (Kİ, 1931: 95)

DLT’de “*süzme*” kelimesinin anlamı, “keş denilen yağsız kuru peynir, ayrıran süzmesi” olarak verilmektedir.⁸² Clauson ve Gülensoy, kelimenin “*süz-*”

⁶⁹ Clauson, *a.g.e.*, s. 648; Erdal, *a.g.e.*, s. 308-309; Eren, *a.g.e.*, s. 270; Gülensoy, *a.g.e.*, s. 578.

⁷⁰ Atalay, *a.g.e.*, s. 390.

⁷¹ Clauson, *a.g.e.*, s. 677; Erdal, *a.g.e.*, s. 318; Gülensoy, *a.g.e.*, s. 583.

⁷² Öner, *a.g.e.*, s. 78.

⁷³ Atalay, *a.g.e.*, s. 480.

⁷⁴ Caferoğlu, *a.g.e.*, s. 193.

⁷⁵ Eren, *a.g.e.*, s. 376.

⁷⁶ Gülensoy, *a.g.e.*, s. 812.

⁷⁷ Atalay, *a.g.e.*, s. 547.

⁷⁸ Clauson, *a.g.e.*, s. 796-797.

⁷⁹ Gülensoy, *a.g.e.*, s. 818.

⁸⁰ Erdal, *a.g.e.*, s. 204.

⁸¹ Kaçalın, *a.g.e.*, s. 616.

⁸² Atalay, *a.g.e.*, s. 555.

eylemine “-me” ekinin getirilmesiyle oluştuğunu ifade etmektedir.⁸³ Öner de Tat. *sözme* “bir yemek türü”, Kzk. *süzbe* “çökelek”, Kırg. *süzmö* “peynir” olarak geçen kelimenin sonunda “-me” ekinin bulunduğunu belirtmektedir.⁸⁴

tatlu: < **tatıg+lu+Ø** “tatlı” (Kİ, 1931: 100)

Tatıg kelimesi “tat, lezzet” ve *tatıgıg* da “tatlı” olarak verilmektedir.⁸⁵ Clauson ve Erdal, *tatıg* kelimesinin “tatı-” kelimesinden geldiğini belirtmektedir.⁸⁶ Gülensoy ve Eraslan, “*tatıg*” kelimesine “+ıg” ekinin getirilmesiyle kelimenin türetildiğini ifade etmektedir.⁸⁷

turak: < **tar+ak+Ø** “lor, koyulaşmış süt” (Kİ, 1931: 107)

“tar” kelimesi DLT’de “yağ tortusu, yazdan kış için toplanıp saklanan bir çeşit yoğurt” anlamıyla yer almaktadır.⁸⁸ TDK Güncel Türkçe Sözlük’te “*torak*” olarak geçen kelimenin anlamı “çökelek” olarak verilmektedir.⁸⁹ Clauson, “sığınak” anlamındaki “*turuk*” kelimesini açıklarken bazı dillerde “lor” anlamına geldiğini belirterek kelimenin “tur-” eyleminden türetildiğini ifade etmektedir.⁹⁰ Eren ise kelimenin Farsçadan gelen bir alıntı kelime olduğunu dile getirmektedir.⁹¹ Kanaatimizce Kİ’de “lor” anlamıyla geçen “*turak*” kelimesi, “tar” ismine yiyecek isimleri yapma işlevinde kullanılan “+ak” ekinin getirilmesiyle oluşturulmuştur.

tutmaç: < **tut-maç+Ø** “et suyuna atılan hamur parçaları” (Kİ, 1931: 108)

DLT’de, “herkesçe bilinen bir Türk yemeği” anlamında “*tutma aç*” ve “*tutmaç*” kelimeleri verilmektedir.⁹² Ağzılarda “ince ince kesilen hamurdan yapılmış çorba” anlamıyla “*dutmaç*” olarak geçmektedir.⁹³ Doerfer, Clauson ve Eren; kelime “-maç” ekinin varlığından söz etmektedir.⁹⁴ Tietze, kelimenin “*dutma/tutma+aş*” biçiminde oluştuğunu belirtmektedir.⁹⁵ Gülensoy ise kelimenin oluşumunu “<*tut-maç* <**tut-ma+aş*” biçiminde göstermektedir.⁹⁶

un: < **uw-n+Ø** “un” (Kİ, 1931: 112)

Eren, “un” kelimesinin bilimsel yayınlarda Türkçe bir türev olduğu ve “oğ-, ov-, uğ-, uv-” kökünden getirildiğini ifade etmekte ve Türkmençe “*uvin*” biçiminin bu açıklamayı doğrulayan bir kullanım olduğunu belirtmektedir.⁹⁷ Gülen-

⁸³ Clauson, *a.g.e.*, s. 864; Gülensoy, *a.g.e.*, s. 833.

⁸⁴ Öner, *a.g.e.*, s. 73.

⁸⁵ Atalay, *a.g.e.*, s. 584.

⁸⁶ Clauson, *a.g.e.*, s. 452; Erdal, *a.g.e.*, s. 207.

⁸⁷ Gülensoy, *a.g.e.*, s. 869; Kemal Eraslan, *Eski Uygur Türkçesi Grameri*, TDK Yayınları, Ankara 2012, s. 606.

⁸⁸ Atalay, *a.g.e.*, s. 576.

⁸⁹ www.tdk.gov.tr Erişim: 22.03.2020.

⁹⁰ Clauson, *a.g.e.*, s. 538-539.

⁹¹ Eren, *a.g.e.*, s. 413.

⁹² Atalay, *a.g.e.*, s. 661.

⁹³ TDK Derleme Sözlüğü Erişim: 29.10.2020.

⁹⁴ Clauson, *a.g.e.*, s. 457; Eren, *a.g.e.*, s. 419; Gerhard Doerfer, *Türkische und Mongolische Elemente Im Neupersischen Band: II*, Franz Steiner Verlag GMBH, Wiesbaden 1965, s. 1010.

⁹⁵ Tietze, *a.g.e.*, s. 666.

⁹⁶ Gülensoy, *a.g.e.*, s. 937.

⁹⁷ Eren, *a.g.e.*, s. 423.

soy da kelimenin etimolojisini “<*û-/<uw-/ + -n” olarak yapmaktadır.⁹⁸ “uw-” kelimesinin anlamı “*ufalamak*” olarak verilmektedir.⁹⁹

yağ: < ***ya-g+Ø** “*yağ*” (Kİ, 1931: 117)

Doerfer, “*yağ*” kelimesinin “*tulumda dövmek*” anlamına gelen “*ya-*” eyleminden türediğini belirtmektedir.¹⁰⁰ Eren, Doerfer’in bu görüşüne karşı çıkmakta ve Türkçede “*yay-*” kelimesinin “*yayıkta dövmek*” anlamında kullanıldığını ifade etmektedir.¹⁰¹ Clauson kelimenin etimolojisini yapmazken Ş. Tekin ve Gülensoy, kelimenin “<*yâ-ğ*” biçiminde türediğini söylemektedir.¹⁰² Z. Turan ise “*yağ*” kelimesinin “*yâ-, yaymak*” kelimesinden, “*yayıkta yayılarak yapılmış mamül, yağ*” anlamıyla türemiş bir kelime olmasının kesinlik derecesinde bir ihtimal olduğunu belirtmektedir.

yagurt: < **yogur-t+Ø** “*yoğurt*” (Kİ, 1931: 117)

Doerfer, Kıpçakçadaki bu kullanımdan dolayı “*yağ*” kelimesi ile ilgisi olabileceğini söylemektedir.¹⁰³ Erdal, kelimenin “*yoğur-*” eyleminden türetildiğini belirtmektedir.¹⁰⁴ T. Tekin, Erdal’ın görüşüne süt ya da yoğurtun yoğrularak yapılamayacağı için karşı çıkmaktadır.¹⁰⁵ Öte yandan kelimenin Erdal’ın da belirttiği gibi “*yoğun*” sözcüğü ile köktaş olabileceğini ifade etmektedir. Clauson ve Eren, kelimenin “*yoğur-*” eylemine “-t” yapım eki getirilmesiyle oluştuğunu belirtmektedir.¹⁰⁶ Gülensoy ise kelimenin etimolojisini “<**yu-ğ-* ‘*yoğunlaştırmak*’ +-(*u*)- +-(*u*)t” biçiminde yapmaktadır.¹⁰⁷

yakni: < **Far. yaḥnī** “*yahni, bir tür et yemeği*” (Kİ, 1931: 120)

yamurtuga: < **yumurt-ga+Ø** “*yumurta*” (Kİ, 1931: 118)

Clauson kelimenin “**yumurt-*” eyleminden türediğini belirtirken¹⁰⁸ Öner ise kelimenin sonunda “-ga” ekinin bulunduğunu söylemektedir.¹⁰⁹ Gülensoy, kelimenin etimolojisini “<*yum-(u)r-t-[k/g]a*” biçiminde yapmaktadır.¹¹⁰

yem: < **ye-m+Ø** “*yem*” Kİ, 1931: 124)

Kelime “*ye-*” eylemine “-m” ekinin getirilmesiyle türetilmiştir.¹¹¹ Öner, bugünkü Kıpçak Türkçesinde yer alan Tat. *cim* ve Kırg. *cem* kelimelerinin sonunda “-m” ekinin bulunduğunu ifade etmektedir.¹¹²

⁹⁸ Gülensoy, *a.g.e.*, s. 968.

⁹⁹ Ercilasun, Akkoyunlu, *a.g.e.*, s. 926.

¹⁰⁰ Gerhard Doerfer, “Zur Stellung des Chaladsch im Kreise der Türksprachen”, *Rocznik Orientalistyczny* C. 39/2, 1978, s. 28.

¹⁰¹ Eren, *a.g.e.*, s. 437.

¹⁰² Clauson, *a.g.e.*, s. 895; Gülensoy, *a.g.e.*, s. 1024-1025; Şinasi Tekin, *İştikakçının Köşesi*, Simurg Yayınları, İstanbul 2001, s. 70.

¹⁰³ Doerfer, *a.g.e.*, s. 603.

¹⁰⁴ Erdal, *a.g.e.*, s. 313.

¹⁰⁵ T. Tekin, *Makaleler I-II*, s. 360-361.

¹⁰⁶ Clauson, *a.g.e.*, s. 905; Eren, *a.g.e.*, s. 455.

¹⁰⁷ Gülensoy, *a.g.e.*, s. 1152.

¹⁰⁸ Clauson, *a.g.e.*, s. 938.

¹⁰⁹ Öner, *a.g.e.*, s. 94.

¹¹⁰ Gülensoy, *a.g.e.*, s. 1177.

¹¹¹ Erdal, *a.g.e.*, s. 290; Gülensoy, *a.g.e.*, s. 1117.

¹¹² Öner, *a.g.e.*, s. 73.

yinçi: < **yinçge** (<**yinç-ge+Ø**) “hamur” (Kİ, 1931: 125)

Yinçge kelimesi “ince” anlamında kullanılmaktadır.¹¹³ Gülensoy, “ince” kelimesi hakkında bilgi verirken kelimenin “*Yuka (TatK), yupka (Uyg)*” olarak yer aldığını belirtmektedir.¹¹⁴ Bu açıklamadan yola çıkarak “*yinçi*” kelimesinin “*ince hamur, yufka*” olarak değerlendirilebileceği düşünülebilir. Clauson ve Erdal, “*yinçge*” kelimesinin sonunda “-ge” ekinin bulunduğunu belirtmektedir.¹¹⁵

4. Sonuç

Kahire, eserin yazıldığı dönemlerde önemli bir kültür merkezi idi ve Memlûklar sayesinde dönemin önemli bilginlerinin bulunduğu bir yer hâline gelmişti. Kıpçak-Türkmenlerin ağırlıklı olarak yaşadığı bu bölgede, eserde yer alan kelimeler aracılığıyla dönemin yeme-içme kültürü ile ilgili de bilgi sahibi olunmaktadır. Hayvancılığın önemli olduğu Türklerde, “*eleşke, kak, kavurma, kıyma, sucuk, yaknı*” gibi yemek adları Türklerin et ve etle yapılan yiyeceklerle beslendiğini ortaya koymaktadır. Hayvansal bir gıda olan süt ve sütle yapılan yiyecek ve içeceklerin çeşitliliği de dikkat çekmektedir. “*çiet, kurut, lor, penir, turak*” gibi peynir çeşitleri bunu göstermektedir. Bozırk Türklerinin tarımla uğraştığı bilinmektedir. Buğday unu önemli besin kaynağını oluşturmaktadır. “*Ekme*” ve çeşitlerinin yanı sıra buğday unundan yapılan “*bişi, börek, çirkeme, çörek, kete*” gibi yiyecekler de Türklerin sofrasında bulunan gıdalar arasında yer almaktadır. Çalışmamızda “*çeker börek, çirkeme, çugrat, eleşke, kezen*” gibi yemek adlarının sadece bu eserde yer aldığı görülmüştür. Bunun yanı sıra “-An+, -mA+, +(I)t” eklerinin içecek ismi yapma işlevinde kullanıldığı tespit edilirken “-Ak+, -(I)g+, -gA+, -I+, -(I)k+, -(I)m+, -mA+, -mAç+, -mAk+, -(I)n+, -(I)t+; +Ak, +I” eklerinin ise yiyecek ismi yapma işlevinin olduğu belirlenmiştir.

Kaynaklar

- ATALAY, Besim: *Divanü Lûgat-it-Türk Dizini*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1986.
- CAFEROĞLU, Ahmet: *Kitâbü'l-İdrâk li Lisâni'l-Etrâk*, Evkâf Matbaası, İstanbul 1931.
- CAFEROĞLU, Ahmet: *Eski Uygur Türkçesi Sözlüğü*, TDK Yayınları, Ankara 1968.
- CLAUSON, Gerard: *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*, Oxford University Press, London 1972.
- DEVELİ, Hayati: “Kitâbü'l-İdrâk”, *TDV İslam Ansiklopedisi*, C. 26, Ankara 2002.
- DOERFER, Gerhard: *Türkische und Mongolische Elemente Im Neupersischen Band: I*, Franz Steiner Verlag GMBH, Wiesbaden 1963.
- DOERFER, Gerhard: *Türkische und Mongolische Elemente Im Neupersischen Band:*

¹¹³ Atalay, *a.g.e.*, s. 792.

¹¹⁴ Gülensoy, *a.g.e.*, s. 435.

¹¹⁵ Clauson, *a.g.e.*, s. 945; Erdal, *a.g.e.*, s. 381-382.

- II, Franz Steiner Verlag GMBH, Wiesbaden 1965.
- DOERFER, Gerhard: *Türkische und Mongolische Elemente Im Neupersischen Band: III*, Franz Steiner Verlag GMBH, Wiesbaden 1967.
- DOERFER, Gerhard: “Zur Stellung des Chaladsch im Kreise der Türksprachen”, *Rocznik Orientalistyczny*, C. 39/2, 15-31, 1978.
- ERDAL, Marcel: *Old Turkic Word Formation (I-II)*, Otto Harrassowitz, Wiesbaden 1991.
- ERASLAN, Kemal: *Eski Uygur Türkçesi Grameri*, TDK Yayınları, Ankara 2012.
- ERCİLASUN, Ahmet B. - AKKOYUNLU, Ziya: *Divânü Lugâti't-Türk (Giriş- Metin-Çeviri-Notlar-Dizin)*, TDK Yayınları, 2. Baskı, Ankara 2015.
- EREN, Hasan: *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*, Bizim Büro Basımevi, 2. Bas-kı, Ankara 1999.
- GABAIN, A. Von: *Eski Türkçenin Grameri*, Çev: Mehmet Akalın, TDK Yayınları, 5. Baskı, Ankara 2007.
- GÜLENSOY, Tuncer: *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*, TDK Yayınları, 2. Baskı, Ankara 2011.
- KAÇALIN, Mustafa: *Oğuzların Diliyle Dedem Korkudun Kitabı*, TDK Yayınları, Ankara 2017.
- KAFESOĞLU, İbrahim: *Türk Millî Kültürü*, Ötüken Yayınları, 16. baskı, İstanbul 1997.
- KARAAĞAÇ, Günay: “Türkçenin Süt Ürünleriyle İlgili Sözlere Üzerine”, *Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi*, Sayı: 4, Güz 1997.
- KARAAĞAÇ, Günay: “Türkçenin Komşularına Verdiği Beslenme Kültürüyle İlgili Kelimeler”, *Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi*, C. II, Aralık 1998.
- KORKMAZ, Zeynep: *Türkiye Türkçesi Grameri Şekil Bilgisi*, TDK Yayınları, 4. Bas-kı, Ankara 2014.
- ÖGEL, Bahaeddin: *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1978.
- ÖNER, Mustafa: *Bugünkü Kıpçak Türkçesi*, TDK Yayınları, 2. Baskı, Ankara 2013.
- ÖZYETGİN, Melek: “14. Yüzyılda Ünlü Arap Filolog Ebu Hayyân'ın Bilgisi Dahilindeki Türk Dünyası”, *Türkoloji Dergisi*, C. 16, S. 2, 2003.
- TEKİN, Şinasi: *İştikakçının Köşesi*, Simurg Yayınları, İstanbul 2001.
- TEKİN, Talat: *Türk Dillerinde Birincil Uzun Ünlüler*, Simurg Yayınları, Ankara 1995.
- TEKİN, Talat: *Makaleler I-II*, Haz. Emine Yılmaz - Nurettin Demir, TDK Yayınları, Ankara 2013.
- TEZCAN, Semih: “Kutadgu Bilig Dizini Üzerine”, *Türk Tarih Kurumu Belleten* 45, S. 178, TDK Yayınları, Ankara 1981.
- TIETZE, Andreas: *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı (Birinci Cilt: A-E)*, Simurg Yayınları, İstanbul 2002.
- TIETZE, Andreas: *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı (İkinci Cilt: F-J)*, Simurg Yayınları, İstanbul 2009.
- TOPARLI, Recep - VURAL, Hanifi - KARAATLI, Recep: *Kıpçak Türkçesi Sözlüğü*, TDK Yayınları, 2. Baskı, Ankara 2007.

Extended Abstract

Food And Beverage Names In Kitâbü'l-İdrâk

Culture refers to values specific to society. Nutrition is also important in terms of revealing differences specific to the society. Because the vegetation of the region where the society is settled, its geographical characteristics and even the economic situation of that society show itself in the understanding of nutrition, that is, in the culture of eating and drinking. E.g; In coastal areas, there is diversity in cooking seafood and seafood dishes. On the other hand, there is diversity in the dishes made with these products in places where grains and legumes are abundant.

The most important livelihood of the Turks living in the steppe life is animal husbandry. For this reason, the main food source of the Turks was meat and foods made from meat. The Turks, whose favorite dishes were “yahni” and “tutmaç”, had dishes made with meat on their tables. Since livestock is an important economic resource, milk and dairy products were also consumed as food. In addition, grain is among the important nutritional sources for Turks. The names of the dishes and pastries made with wheat flour also show the importance of grain cultivation in the Turks.

There is also a close relationship between nutrition culture and daily life. The necessities of daily life necessitate the regulation of the society's understanding of nutrition accordingly. The names of food and drink in Kipchak Turks will give information about their daily life and nutrition culture. One of the important dictionaries and grammar books and XIV. In the work called Kitâbü'l-İdrâk written in the 19th century, In this study, which is about the names of food and beverage, it will be tried to reveal the nutrition culture of that time.

The work, whose full name is Kitâbü'l-İdrâk li Lisani'l-Etrak, is a dictionary and grammar book written by the Berber-born Arab linguist Ebu Hayyân in the Mamluk State in 1312. The work, which has two parts, has a Turkish-Arabic dictionary part and a grammar part. In the dictionary section, which contains 2200 words, nouns and verbs are given in a mixed form and according to the Arabic alphabet. While writing his work, Ebu Hayyân benefited from the previous works and the oral assets of the Turks living in and around Cairo.

There are two copies of the work. The copy in the Beyazıt Manuscripts Library was copied 23 years after the work was written. It is not known where the work, which consists of 65 leaves, was copied. The second copy is in the Arabic manuscripts section of the Istanbul University Library. This 97-leaf copy was copied by Ahmed El-Shafi'î in Latakia in 1402.

Hayyân, who is considered to be one of the greatest linguists of his time, were determined, the etymological analysis of the words was made and the data about the eating and drinking culture of the period were tried to be revealed. For this, Ahmet Caferoğlu's work on this work was taken as a basis.

In the study, the words expressing the eating and drinking culture were examined under two headings as “beverage names” and “food names”. In the “beverage names” part, the words “ayran, gūlaf, kayırtamak, kımız, mengü su, sarı, sirke, sorma, süt” are discussed. In the “food names” part, the “bal, bişi, börek, çeker börek, şış börek, bulgamaç, çekirdek, çiet, çirkeme, çörek, çugrat, eleşke, et, étmek, kara etmek, kak, katık, kavurğa, kavurma, kavut, kaymak, kete, kezen, kıyma, kurut, kara kurut, kuymak, lor, munat çeker, penir, sağ yağ, sucuk, süci, süzme, tatlu, turak, tutmaç, un, yağ, yagurt, yaknu, yamurtuga, yem, yinçi” words are included. In the aforementioned sections, etymological analyzes of these words have been made.

Cairo was an important cultural center during the period when the work was written, and thanks to the Mamluks, it became a place where the important scholars of the period were located. In this region, where the Kipchak-Turkmen predominantly live, information about the eating and drinking culture of the period is obtained through the words in the work. In Turks, where animal husbandry is important, food names such as “eleşke, kak, kavurma, kıyma, sucuk, yaknu” reveal that Turks are fed with meat and foods made with meat. The diversity of foods and beverages made with milk and milk, which is an animal food, also draws attention. Cheese varieties such as “çiet, kurut, lor, penir, turak” show this.

It is known that the steppe Turks were engaged in agriculture. Wheat flour is an important food source. In addition to “ekmek” and its varieties, foods such as “bişi, börek, çirkeme, çörek, kete” made from wheat flour are also among the foods on the table of Turks.

This study, has been seen that food names such as “çeker börek, çirkeme, çugrat, eleşke, kezen” are only included in this work. It is striking that these words were not used in other works of that period.

As a result of the etymological examination of the words we identified in the work, “-An+, -mA+; +(l)t” while it is seen that the suffixes are used in the function of making a beverage name, “-Ak+, -(l)g+, -gA+, -I+, -(l)k+, -(l)m+, -mA+, -mAç+, -mAk+, -(l)n+, -(l)t+; +Ak, +l” has been determined that the suffixes have the function of making a food name.