



Türkler Nasıl Yemek Tarifi Verir? *How Turks Give The Recipe?*

Arş. Gör. Orhan BALDANE*

Özet

Çevresel, sosyoekonomik ve dinî nitelikli birçok faktörün etkisi altında gelişen yemek kültürü, zamanla milletlere has bir yapıya da bürünür. Türk topluluklarında da yaşanan coğrafyaların gereği olarak hayvancılığa dayalı bir yemek kültürü daha baskın olmuştur. Ayrıca, misafirperverlik olgusu Türk yemek kültürünün gelişmesi hususunda önemli katkılar sağlamıştır. Doğumdan ölüme kadarki süreçte belirli gün ve zaman dilimlerinin kutlanması ya da anılması esnasında da yemek unsuru hep ön planda olmuştur. Türk mutfağı oldukça geniş bir içeriğe sahip olmasına rağmen günümüzde farklı Türk boylarına ait yemeklerin ortak ve anlaşılır tariflerinin verildiği kaynaklara da ihtiyaç vardır. Bu çalışmada Türkiye Türkçesindeki yemek kültürü terimleri temel alınarak Azerbaycan, Kazak ve Özbek Türkçelerindeki konuyla ilgili terminoloji karşılaştırılacaktır. Böylece bu Türk gruplarının yemek tariflerindeki terimlerden kaynaklanan anlaşmazlıklar en aza indirgenmeye çalışılacaktır. Bu durum, Türk yemeklerinin hem Türk boylarının kendi aralarında, hem de dünya çapında yaygınlık kazanabilmeleri bakımından da önemlidir.

Anahtar kelimeler: *Türk mutfağı, beslenme, yemek kültürü, Türk yemekleri, tarif.*

Abstract

Food culture that develops under the influence of many environmental, socio-economic and religious factors becomes national some time later. The food culture based on live stock became more dominant in the Turkish communities because of the geographical region they live in. Also, hospitality phenomenon has contributed to the development of the Turkish food culture. Until the death from birth, the food concept is very important during the celebration or recall of certain days and time periods. Although the Turkish cuisine has a very large content, we need resources that have common and understandable recipes for Turkish tribes. In this study, the terminology related to the topic in Azerbaijani,

* Gazi Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Çağdaş Türk Lehçeleri ve Edebiyatları Bölümü, orhanbaldane@gazi.edu.tr.

Kazakh and Uzbek will be compared based on Turkish food culture terms. Thus, the conflicts caused by the terms in the recipe of these Turkish groups will be tried to be minimized. This situation is important both in the spread of Turkish food among Turkish tribes and worldwide.

Keywords: *Turkish cuisine, nourishment, food culture, Turkish foods, recipe.*

Milletlerin en önemli ortak noktalarından biri, içerik yönünden zengin olup olmadığına bakılmaksızın bir yemek kültürüne sahip olmalarıdır. İnsanın var olmasıyla birlikte başlayan yemek yeme eylemi, ilk başlarda sadece hayatta kalabilmenin bir gerekliliği olarak ortaya çıksa da zaman içinde insanoğlunun yüklemiş olduğu farklı anlamlarla kültürel bir olgu hâline gelmiştir. Coğrafya, din ve ekonomi gibi çeşitli dış faktörlerin etkisiyle gelişen yemek ve mutfak kültürü, günlük beslenmenin haricinde doğumdan ölüme kadarki birçok farklı faaliyette toplumlar tarafından işlenerek millî unsurlara çevrilmişlerdir. Günümüzde köklü geçmişli olan milletlerin hepsinin kendilerine has bir yemek kültürü vardır.

Türk toplulukları, tek tek incelendiği zaman birbirinden oldukça farklı yemek kültürlerine sahipmiş gibi görünseler de temelde birçok noktada ortaklıklara sahiptirler. Mutfağın iç mutfak ve dış mutfak olarak kullanımından, et ve süt ürünlerinin işlenip saklanmasına, sofrada adabından, merasim yemeklerine kadar birçok unsur Türk topluluklarında benzer durumdadır. Karşılaşılan farklılıklar ise büyük oranda coğrafya ve iklim kaynaklıdır. Müslüman olmayan Türk toplulukları ile görülen farklılıklarda coğrafya ve iklimin haricinde din ögesinin de yeri vardır.

İletişimin oldukça hızlı ve imkânların bol olduğu modern çağda, farklı yemek kültürlerinin birbirlerini etkilemesi daha hızlı bir şekilde gerçekleşmektedir. Örneğin, Türkiye’de son 20 yılda hızla yayılan pizza ve hamburger merkezli bir hazır yemek furçası vardır. Bunun tersine, özellikle Almanya başta olmak üzere birçok dünya ülkesinde farklı amaçlarla bulunan Türkler aracılığıyla döner ve lahmacun kültürü Türkiye dışına taşınmıştır. İnternet üzerinde yemek tariflerine hızlı erişim sağlanması da farklı kültürlerin yemeklerini denemeye ve tatmaya imkân vermektedir. Ancak, farklı coğrafyalarda yaşayan Türklerin, birbirlerinin yemeklerinin tariflerine anlaşılır bir dilde ulaşabilecekleri ortak bir kaynak bulunmamaktadır.

Bu çalışmada ilk olarak yemek ve mutfak kültürü hakkında genel bir değerlendirme yapıldıktan sonra bu konu bağlamında Türk topluluklarında ortaklık arz eden özelliklere değinilecektir. Daha sonra, Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü (Komisyon 1991) ve konu bağlamındaki yemek tarifi kitaplarından tes-

pit edilen yemeklerin hazırlanma süreci ve içerikleriyle ilgili Türkiye, Azerbaycan, Kazak ve Özbek Türkçelerindeki terimler karşılaştırılacaktır. Yani, bir Oğuz grubu lehçesi olan Türkiye Türkçesindeki yemek kültürü terminolojisi, yine bir Oğuz grubu lehçesi olan Azerbaycan Türkçesinin, bir Kıpçak grubu lehçesini olan Kazak Türkçesinin ve bir Karluk grubu lehçesi olan Özbek Türkçesinin yemek kültürü terminolojisiyle tablolar aracılığıyla mukayese edilecektir. Böylece, internet üzerinden ya da başka yollarla ulaşılan, fakat terimlerdeki farklılıklar yüzünden anlamakta zorluk çekilen yemek tariflerinin nasıl daha anlaşılır olabileceğine dikkat çekilecektir. Yemek tariflerinin bu şekilde anlaşılır duruma getirilmesi, Türk topluluklarının kendilerine özgü bazı yemeklerin yaygınlaşmasına da olanak sağlayacaktır.

1. Yemek ve Mutfak Kültürü

Bireysel ve toplumsal yönleriyle birlikte daha birçok etkileyicinin gölgesinde gelişen yemek, kültürel bir unsurdur. İnsanlar, fizyolojik yapıları dolayısıyla yemekle doğrudan ilgili olmalarının yanında sosyal yönleriyle de yaşadıkları kültürün etkisinde kalan bir yemek anlayışına sahiptir. Yani, yaşanan fiziki ve kültürel coğrafya yemek kültürünü etkiler (Beşirli 2010: 161). Bu durumu biraz daha açmak gerekirse, yemek kültürünün çeşitlilik gösterip zamanla milletlere has bir konuma gelmesinde çevre, dinsel inançlar, kültürel birikimler, sosyal ve etnik farklılıklar, eğitim düzeyleri ve damak zevkleri gibi birbirinden farklı unsurların izi vardır. Bütün bu farklı unsurların birleşmesi sonucundaysa hemen her toplum belli ritüellerle ve merasimlerle zamanının belli bir kısmını yemeğe ayırmaktadır.

Bu gibi yönleriyle yemek, toplumsal bütünleşmeye ve dayanışmaya da aracılık eden bir iletişim ağı olarak karşımızdadır. Yemeğin diğer toplumsal fonksiyonlarını ise şu şekilde sıralamak mümkündür: Yemek kültürü, bir statü simgesi ya da arkadaşlık, dostluk ve iletişim aracıdır. Bu kültür, toplumda paylaşım olgusunun gelişmesini sağladığı gibi festivaller, ziyafetler ve diğer törenlerde eğlence vasıtası şeklinde karşımıza çıkmaktadır. Bazı yiyecekler, sosyalleştirme aracı olarak kullanılmalarının yanı sıra turizm yoluyla da kültürler arası ilişkilerin oluşmasına katkı sağlamaktadır (Sağır 2016: 273; Sağır 2012: 2677).

İnsanın temel yönlendiricilerinden biri olan yemek yeme isteğinin iletişim bakımından birçok fırsatlar yarattığına değinen Goode, insan gruplarının doğadan çiğ besini seçtikten sonra o besine mutfakta farklı şekiller vererek yemekler yaptığını, sezon ve ömür evrelerini noktalamak için çeşitli yemekler yaratıp yemek performansları için geçerli olacak etik ilkelerini yarattığını belirtir (2005: 176).

Doğada bulunan bütün canlı varlıklar yaşamlarını idame ettirebilmek için çeşitli besinlere ihtiyaç duyarlar. Buna bağlı olarak insanlar yiyecek bulmak amacıyla uzun ve zorlu mücadelelere girişmiş, daha fazla ürün elde edebilmek için uygun toprak arama telaşına girmişlerdir. Böylece, eski çağlarda yaşamlarını sürdürebilmek için doğada bulunan hayvanları avlamak ve bitkileri toplamak zorunda olan insan, zaman içinde hayvan ve bitkileri kendi yetiştirmeye ve yetiştirdiklerini muhafaza etmeye çalışmıştır. Bunun yanı sıra pişirme yoluyla daha lezzetli bir hâle getirmeyi de öğrenmiştir (Şanlıer vd. 2012: 153).

Sağır, alışkanlıkların ve üretimin şekillendirmesiyle bir karın doyurma uğraşısı olan yemek yeme eyleminin bir sonraki aşamada topluluğun kendini diğer toplumlardan farklılaştırmasına olanak sağlayan sosyolojik bir boyuta ulaştığını belirtir. Bu süreçte yemek, kendisine dayanılan, tarihsel geçmişi yansıtan ve nesiller arası bağlantıları sürdüren kültürel bir hafızaya dönüşür. Yani yemek, kültürel bir inşa süreci olarak var olur ve tarih boyunca toplumlara “üretici” bir nitelik kazandırır (2016: 281).

Kemaloğlu, mutfak kültürü ile kastedilenin beslenmeyi sağlayan her türlü yiyecek ve içecek türleri ile bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme süreçlerini kapsadığını belirtir. Buna bağlı olarak da mekân ve ekipmanı, yeme içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapıya da işaret eder. Bu sebeple, mutfaklarının çeşit bakımından çok zengin olması da bir uygarlık ölçütü olarak kabul edilmektedir (2011: 416).

Mutfak, temel bir kültür ögesi olduğu için kalıcı değişimler geçirmesi zaman alır. Festivaller, törenler ve eğlencelerde uygulanan yeme içme ritüelleri bu noktada oldukça önemlidir. Çünkü bunlar, bir mutfağın kimlikle ilişkisini de yansıtır. Beslenme kültürü ise daha alt bir düzeyi ifade eder ve sosyoekonomik durumlarla da yakından alakalı olduğu için daha kolay değişebilir niteliklere sahiptir (Sağır 2016: 276).

Dünyadaki bütün mutfakların, birçok temel özellikleri vardır. Bu özellikler, herhangi bir mutfağı, diğerlerinden ayırıcı niteliktedir. Şavkay, bunların genellikle din ve inanışların kısıtlamalarıyla ve bölgeye özgü hayvan ve bitki varlığıyla sınırlı olduğunu ifade etmektedir (2000: 11). Bununla birlikte toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekil verdiği günlük hayat uygulamaları da mutfak kültürünün temel belirleyici unsurlarındandır. Beşirli'ye göre topluluğun yaşam tarzı ve yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleri doğal olarak beslenme kültürünü ve yiyecekleri tüketilebilir hâle getirme şeklini de belirlemektedir (2010: 160).

İnsanların beslenme ve yemek konusundaki düşünceleri ve algıları tarih boyunca sürekli değişmiştir. Geleneksel toplumlarda gündelik hayat içinde sadece

ihtiyaç olarak değerlendirilen, festival ve törenlerde bir paylaşımaya dönüşen yeme eylemi, günümüz dünyasında insanların estetik kaygılarla yaklaştığı ve tasarladığı bir seremoniye dönüşme sürecindedir (Sağır 2016: 277).

2. Türklerde Yemek ve Mutfak Kültürü

Bu kısımda genel olarak Türk kültüründeki yemek ve mutfak kültürüyle ilgili bazı önemli noktalara değinilecektir. Türk topluluklarının yeme içme alışkanlıklarına genel olarak bakıldığında, yukarıda da değinilen unsurlardan olan yaşanan coğrafyanın, yaşam şeklinin ve sosyoekonomik düzeylerin oldukça etkili olduğu görülmektedir (Güler 2010: 26).

Türk toplumlarının büyük bir kısmı tarih boyunca hayvancılıkla geçimlerini sağladıkları için ana yemeklerinin önemli bir kısmı hayvansal ürünlerden ve gıdalardan oluşmuştur. Bu gıdalar genellikle et, süt, kımız, tereyağı, kuru peynir ve sarı peynir gibi besinlerdir (Doğan 2007: 35).

Türklerde toplu olarak yemek yeme geleneği de oldukça dikkat çekicidir. Türk mutfak kültürüyle ilgili gelenek ve uygulamaların birçoğu günümüzde Türk topluluklarında yaşatılmaktadır. Doğumdan ölüme kadar geçen zaman içinde, insanların özel günleriyle ilgili törenlerde, dinsel veya toplumsal kökenli bayramlarda ikram edilen yiyecek ve içeceklerle ilgili ritüeller sanki bir kurala bağlanmışçasına uygulanmaktadır (Güler 2010: 29).

Türk mutfak kültürünün zenginleşmesinde geleneksel Türk misafirperverliğinin oldukça önemli bir yeri vardır. Türkler için misafirler önemli kişilerdir. Misafirlere mutlaka yemek ikram edilir. Çayın yanında muhakkak yörelere göre değişen tatlı ya da tuzlu börek ya da kurabiye tarzı yiyecekler de sunulur (Güler 2010: 28). Türklerde misafirperverlik ve davetler bazen o kadar önemsenir ki, ev sahibi ziyafetten sonra eşini ve çocuklarını alıp otağından çıkar, konuklar da ziyafet sahibinin eşyalarını ve mallarını yağma ederdi. Böylelikle, Türkler arasında toy ve şölenler sayesinde fazla fakirlik görülmez, insanlar güzel giyinir ve güzel yerlerdi (Doğan 2007: 28).

Türkistan olarak adlandırılan geniş coğrafyada yaşayan Türkler basit olarak tarım ve hayvancılıkla uğraştıkları için tükettikleri gıdalar buğday unuyla yoğrulmuş hamur işleri, süt ve süt mamulleri, at ve koyun eti ağırlıklı olup, içecekleri ise genel olarak kısrak sütünden hazırlanan kımızdır. İklim gereği meyve ve sebze çeşitleri yönünden imkânlar sınırlıdır (Şanlı vd. 2012: 154).

Anadolu'daki Türkler, Mezopotamyalıların baharatlı ve çiğ etli lezzetlerini Asya'da görüp öğrendikleri malzemeye birleştirmiş, Anadolu coğrafyasının binlerce çeşit bitkisini, Doğu ve Karadeniz kıyılarının hayvansal ürünlerini de ekleyerek çok zengin bir yemek kültürü oluşturmuşlardır. Türk yemekleri, başka

toplumların yemeklerinden etkilenmiş ve onları da etkilemiştir. Bu ilişki, tarih boyunca hep karşılıklı olmuştur (Arlı vd. 2007: 146).

Türk töresinde yemeğin yeri ve önemi oldukça dikkate değerdir. Bu nedenle sosyal hayatın neredeyse her aşamasında, sosyal münasebetlerin birçoğunda yemek olgusu karşımızdadır. Doğum, sünnet düğünleri, düğünler, bayramlar, imece toplantıları, yaş ve ölüm olaylarında geleneğe göre sofralar hazırlanır, yemekler çıkarılır, bütün davetliler birlikte yer veya birlikte acıyı paylaşır (Eröz 1983: 106).

Türk topluluklarında yemek kültürüyle ilgili önemli durumlardan biri de tuz-ekmek hakkı olarak adlandırılan olgudur. Koca'ya göre bu deyim, dostluk, bağlılık, minnettarlık, şükran, vefa, samimiyet, fedakârlık, mertlik, dürüstlük, cömertlik ve misafirperverliğin sembolleşmiş bir ifadesidir (1977: 60).

Kösoğlu, modern toplumun gereği olarak Türk yemek kültürünün de zamanla yapısal bazı değişikliklere uğradığını belirtmektedir. Örneğin yer sofralarından yemek masalarına geçiş bu sürecin ürünlerindedir. Ancak bu yapısal değişimler temel nitelikteki bazı unsurları değiştirmemektedir. Nasıl ki Fransız toplumunda kruvasan, Arap toplumunda kebab, Amerikan toplumunda fast-food, İtalyan toplumunda da pizza, ulusal kimlik ile özdeşleşmişse, hamurlu tatlılar da Türk toplumuyla özdeşleşmiştir (1992: 48).

Bununla birlikte Türk topluluklarının bazılarıyla özdeşleşmiş yemekler de mevcuttur. Özbek Türklerinde samsa, Uygur Türklerinde Türkistan pilavı, Kazak Türklerinde beşparmak ve Azerbaycan Türklerinde piti, genel itibarıyla bahsi geçen Türk topluluklarıyla anıldıkları için bu bakımdan kayda değer yemek örnekleridir.

3. Yemek Terimlerinin Mukayesesi

Bu bölümde, yemek tariflerinde adları geçen ve günlük hayatta sıklıkla kullanılan mutfak kültürü kelimeleri, Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü (Komisyon 1991) ile Türkiye, Azerbaycan, Kazak ve Özbek Türkçeleriyle yazılmış yemek tarifi kitapları temel alınarak karşılaştırılacaktır (Ehmedov 2011; Kasimanov 1992; Mahmudov 1977). Karşılaştırmalar; genel mutfak kültürü terimleri, mutfakta kullanılan araç gereçler, meyveler ve sebzeler, tahıllar ve baklagiller, hayvansal gıdalar, hamur işleri, çerez ve kuruyemişler, içecekler, yağlar, lezzet verici ek gıdalar, yemek hazırlama sırasında kullanılan fiiller, miktar ve nitelik bildiren sıfatlar olmak üzere 12 başlık altında ve tablolar vasıtasıyla yapılacaktır.

3.1. Genel Mutfak Kültürü Terimleri

| <i>TÜRKİYE</i> | <i>AZERBAYCAN</i> | <i>KAZAKİSTAN</i> | <i>ÖZBEKİSTAN</i> |
|----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| aş | aş | as | âvkat |
| aşçı | aşpaz | aspaz | âşpez |
| ateş | od | ot | ot |
| besin | qida | azık | âzık-âvkat |
| erzak | ərzaq | azık-tülik | âzık-âvkat |
| karışım | qarışıq | kospa | âreleşme |
| mutfak | mətbəx | asüy | âşhânâ |
| öğün | öynə | mezgil | âvkatleniş vakti |
| yemek | yemək | as | âvkat |
| yemekhane | yeməxana | ashana | âşhânâ |
| yiyecek | yeyəcək | azık | âzık-âvkat |

3.2. Mutfakta Kullanılan Araç Gereçler

| <i>TÜRKİYE</i> | <i>AZERBAYCAN</i> | <i>KAZAKİSTAN</i> | <i>ÖZBEKİSTAN</i> |
|----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| bardak | stəkan | şını ayak | steken |
| bıçak | bıçaq | pışak | piçäk |
| çanak | kasa | şanak | sâpâltâvâk |
| çatal | çəngəl | şanışkı | sençkı |
| çaydanlık | çaynik | şaynek | çâynek |
| demlik | dəmlik | demdegış | çâynek |
| huni | ağızlıq | sorğalatkış | voronke |
| kadeh | qədəh | ryumka | kadeh |
| kalbur | xalbir | elek | ğalvir |
| kap | qab | ıdıs | idiş |
| kaşık | qaşiq | kasık | kâşık |
| kepçe | çömçə | şömis | çömiç |
| kevgir | kəfkir | kekpir | kekpir |
| leğen | ləyən | legen | leğen |
| ocak | ocaq | oşak | oçäk |
| oklava | ohlov | oktav | oklâv |

| | | | |
|---------|---------|---------|---------|
| rende | rəndə | ükkiş | rende |
| süzgeç | aşsüzən | süzgiş | süzgiç |
| tabak | boşqab | tabak | tāvāk |
| tas | tas | tegene | tās |
| tava | tava | taba | tāve |
| tencere | qazança | kastrul | kâzânçe |

3.3. Meyveler ve Sebzeler

| <i>TÜRKİYE</i> | <i>AZERBAJCAN</i> | <i>KAZAKİSTAN</i> | <i>ÖZBEKİSTAN</i> |
|----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| armut | armut | almurt | almurut |
| ayva | həyva | ayva | behi |
| bitki | bitki | ösimdik | ösimlik |
| domates | pomidor | pomidor | pomidor |
| fasulye | lobya | ürmeburşak | loviye |
| kabak | qabaq | askabak | âşkâvâk |
| karpuz | qarpız | karbız | tervuz |
| kavun | yemiş | kavın | kāvun |
| kayısı | ərik | örük | örük |
| kiraz | gilas | kızılsiye | gilâs |
| lahana | kələm | kapusta | kerem |
| limon | limon | limon | limon |
| meyve | meyvə | jemis-jidek | mive |
| patates | kartof | kartop | kertoşke |
| patlıcan | badımcan | baklajan | baklecân |
| portakal | portağal | apelsin | epelsin |
| salatalık | xıyar | kıyar | bâdring |
| sebze | səbzə | kökönis | zebzevât |
| soğan | soğan | piyaz | piyâz |

3.4. Tahıllar ve Baklagiller

| <i>TÜRKİYE</i> | <i>AZERBAJCAN</i> | <i>KAZAKİSTAN</i> | <i>ÖZBEKİSTAN</i> |
|----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| arpa | arpa | arpa | arpa |
| buğday | buğda | biyday | buğdây |

Türkler Nasıl Yemek Tarifi Verir?

| | | | |
|----------|-----------|---------|-------------|
| ekmek | çörək | nan | nân |
| mercimek | mərçi | jasımık | yesmık |
| mısır | qarğıdalı | jügeri | mekkecuħârı |
| nohut | noxud | nokat | noħât |
| pirinç | düyü | küriş | kürüç |
| un | un | un | un |

3.5. Hayvansal Gıdalar

| <i>TÜRKİYE</i> | <i>AZERBAJCAN</i> | <i>KAZAKİSTAN</i> | <i>ÖZBEKİSTAN</i> |
|----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| bal | bal | bal | bal |
| balık | balıq | balık | balık |
| et | ət | et | göşt |
| kaşar | qoyunpəndiri | koysütiirimşiği | koypişlâğı |
| kıyma | qıymə | tartılğan et | kıyme |
| kurut | qurut | kurt | kurut |
| pastırma | basdırma | sür et | bâstime |
| peynir | pəndir | irimşik | pişlâk |
| salam | kolbasa | kolbasa | kolbasa |
| sucuk | sucuk | şujik | kolbese |
| tavuk | toyuq | tavık | tâvuk |
| yoğurt | qatıq | katık | katık |
| yumurta | yumurta | jumırtka | tuhum |

3.6. Hamur İşleri

| <i>TÜRKİYE</i> | <i>AZERBAJCAN</i> | <i>KAZAKİSTAN</i> | <i>ÖZBEKİSTAN</i> |
|----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| çörek | yağlıçörək | külşe | külçe |
| maya | maya | aşitki | açitki |
| pide | yağlıçörək | jukanan | yâğlinân |
| pişi | pişi | bavırsak | boğırsâk |
| yufka | yuxa | oktavlanğankamır | yupka |

3.7. Çerez ve Kuruyemişler

| <i>TÜRKİYE</i> | <i>AZERBAJCAN</i> | <i>KAZAKİSTAN</i> | <i>ÖZBEKİSTAN</i> |
|----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| ceviz | qoz | janğak | yângâk |
| çerez | çərəz | as aldı | yengilâvkat |
| fındık | fındıq | maydajanğak | yeryângâk |
| leblebi | ləbləbi | kuvırılğanburşak | kâvurilgennohât |

3.8. İçecekler

| <i>TÜRKİYE</i> | <i>AZERBAJCAN</i> | <i>KAZAKİSTAN</i> | <i>ÖZBEKİSTAN</i> |
|----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| ayran | ayran | ayran | eyrân |
| cacık | dogramac | şalap-köje | çeleb |
| kahve | qəhvə | kofe | kahve |
| komposto | kompot | kompot | mive şerbeti |
| maden suyu | mineral suyu | arasunsuv | mineralsuv |
| su | su | suv | suv |

3.9. Yağlar

| <i>TÜRKİYE</i> | <i>AZERBAJCAN</i> | <i>KAZAKİSTAN</i> | <i>ÖZBEKİSTAN</i> |
|----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| kuyruk yağı | quyruq yağı | kuyrukmayı | dumba yağı |
| sade yağı | kərə yağı | sarımay | seriyâğ |
| sıvı yağ | duru yağ | suyıkmay | suyukyâğ |
| susam | küncüt | künjit | küncüt |
| tere yağı | kərə yağı | sarımay | seriyâğ |
| yağ | yağ | jav | yâğ |
| zeytin yağı | zəytun yağı | zeytünmayı | zeytunyâğı |

3.10. Lezzet Verici Ek Gıdalar

| <i>TÜRKİYE</i> | <i>AZERBAJCAN</i> | <i>KAZAKİSTAN</i> | <i>ÖZBEKİSTAN</i> |
|----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| kırmızı biber | qırmızıbibər | kızılburış | kızıl murç |
| nane | nanə | jalbız | yalpiz |
| salça | tomatşirəsi | tomatezbesi | tomatpastasi |
| sarımsak | sarımsaq | sarımsak | serimsák |

Türkler Nasıl Yemek Tarifi Verir?

| | | | |
|-------|-------|-------|-------|
| sirke | sirkə | sirke | sirke |
| şeker | şəkər | kant | kent |
| tuz | duz | tuz | tuz |

3.11. Yemek Hazırlama Sırasında Kullanılan Fiiller

| <i>TÜRKİYE</i> | <i>AZERBAYCAN</i> | <i>KAZAKİSTAN</i> | <i>ÖZBEKİSTAN</i> |
|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| (yumurta) çırp- | çarp- | bulğa- | çeyka- |
| (ekmek) dilimle- | dilimlə- | til- | tilimle- |
| (soğan) doğra- | doğra- | tuvra- | toğre- |
| (su) ılıştır- | ılıqlaşdır- | ilit- | ilit- |
| (salça) kat- | qat- | kat- | koş- |
| (salatalık) kes- | kəs- | kes- | kes- |
| (patates) közle- | közlə- | şoktatamak | korda pişir- |
| (köfte) ovala- | sürt- | uvkala- | ukle- |
| (havuç) rendeley- | rəndələ- | ıskıla- | rendeley- |
| (un) serp- | səp- | serp- | serp- |
| (deri) sıyır- | sıyır- | sıdır- | sidir- |
| (elma) soy- | soy- | soy- | sil- |
| (ekmek) ufala- | xırdala- | uvat- | meydeley- |
| (hamur) yoğur- | yoğur- | iyile- | yuğur- |

3.12. Miktar ve Nitelik Bildiren Sıfatlar

| <i>TÜRKİYE</i> | <i>AZERBAYCAN</i> | <i>KAZAKİSTAN</i> | <i>ÖZBEKİSTAN</i> |
|----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| bayat | bayat | eski | eski |
| çimdik | çimdik | şımşuv | çimçileş |
| dilim | dilim | tilim | tilim |
| ılık | ılıq | jılı | ılık |
| nefis | nəfis | ötejaksı | nefis |
| pişkin | yaxşıbişmiş | pisken | yahşıpişgen |
| serin | sərin | salkın | selkın |
| sıcak | isti | ıstık | issık |
| temiz | təmiz | taza | tâze |

Sonuç

Türk yemek kültürü her ne kadar çok zengin olsa da, birbirinden uzakta yaşayan Türk boyları arasında kendilerine has yemeklerin yaygınlığı çok fazla değildir. Birbirine çok yakın mesafelerde bulunan Türkiye ve Azerbaycan, Tataristan ve Başkurdistan, Kazakistan ve Kırgızistan Türklerinin mutfakları genel olarak daha çok benzerlik göstermektedir. Ancak, birbirinden uzak mesafede bulunan Türk topluluklarının mutfakları arasında temel benzerlikler olsa da içerik yönünden önemli farklılıklar göze çarpmaktadır.

Türk yemeklerinin bazıları dünya çapında bilinirliğe sahiptir. İletişim kaynaklarının son derece güçlü olduğu günümüz dünyasında başka kültürlerden etkilenmemek neredeyse mümkün değildir. Burada Türk topluluklarına düşen görev, bu kültür kuşatması ve baskısı altında kendi öz kimliklerini ve kültürlerini de muhafaza etmeye çalışmaktır. Hatta bununla da yetinmeyip kendi kültürlerinin tanıtımını da etkili bir şekilde gerçekleştirmek de görevler arasındadır. Bu konudaki en etkili adımlardan biri yemek kültürü üzerine yapılacak çalışmalardır. Örneğin, İtalyanlar pizza ve spagetti, Japonlar ise suşi vasıtasıyla dünya çapında oldukça büyük ve pozitif bir algı yaratmışlardır.

Türk yemek kültürünün de bu derece yaygınlaşması için öncelikle Türk topluluklarının kendi yemeklerini iyi bilmesi ve bu yemeklerin tariflerini uygulayabilmesi gerekmektedir. Ancak bu konuda karşılaştırmalı çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır. Anlaşılamayan tarifler, yemek kültürünün yaygınlaşmasına da engel olmaktadır.

Bu durum göz önünde tutularak karşılaştırmalı Türk yemek kültürü terimleri çalışmalarına örnek teşkil edecek bir tasnif ve metot geliştirilen bu çalışmada:

1. Genel mutfak kültürüyle ilgili 11,
2. Mutfakta kullanılan araç gereçlerle ilgili 22,
3. Meyveler ve sebzelerle ilgili 19,
4. Tahıllar ve baklagillerle ilgili 8,
5. Hayvansal gıdalarla ilgili 13,
6. Hamur işleriyle ilgili 5,
7. Çerez ve kuruyemişlerle ilgili 4,
8. İçeceklerle ilgili 6,
9. Yağlarla ilgili 7,
10. Lezzet verici ek gıdalarla ilgili 7,
11. Yemek hazırlama sırasında kullanılan fiillerle ilgili 14,

12. Miktar ve nitelik bildiren sıfatlarla ilgili 9 olmak üzere, toplam 125 terim, Türkiye, Azerbaycan, Kazak ve Özbek Türkçelerindeki kullanımlarıyla karşılaştırmalı olarak verilmiştir.

Bu çalışmada, yemek kültürü içindeki kullanım sıklığı fazla olan terimlere yer verilmeye çalışılmıştır. Daha ince detayların göz önünde tutulmasıyla yapılacak bir inceleme sonucunda yemek kültürüne ait binlerce terim tespit edilebilir. Bu yönde yapılacak daha geniş kapsamlı ve karşılaştırmalı çalışmalar hem Türkçenin söz varlığına yeni katkılar yapacak, hem de Türk topluluklarının yemek kültürünün yaygınlaşmasına hizmet edecektir.

KAYNAKÇA

- 📖 Arlı, M., ve Gümüş H. "Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar." 38. *ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Bildirileri Kitabı 1*. (2007): 143-158.
- 📖 Beşirli, Hayati. "Yemek, Kültür ve Kimlik." *Millî Folklor* 22. 87 (2010): 159-169.
- 📖 Doğan Cihangir. "Kazak Türklerinde Konukseverlik ve Konuk Ağır lama." *Sosyoloji Konferansları Dergisi* 36 (2007): 27-44.
- 📖 Ehmedov, Ehmed Cabir. *Novruz Sürfesi*. Bakü: Azereşir, 2011.
- 📖 Eröz, Mehmet. *Milli Kültürümüz ve Meseleleri*. İstanbul: Doğuş, 1983.
- 📖 Goode, Judith. "Yemek." Çev. Fatih Mormenekşe. *Millî Folklor* 17. 67 (2005): 172-176.
- 📖 Güler, Sibel. "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlığı." *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 26. (2010): 24-30.
- 📖 *Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü*. Komisyon Başkanı: A. Bican Ercilasun. Ankara: Kültür Bakanlığı, 1991.
- 📖 Kasimanov, Sadık. *Kazaktın Ultık Tağamdarı*. Akt. Ertuğrul Yaman. Ankara: Kültür Bakanlığı HAGEM, 1992.
- 📖 Kemaloğlu, Muhammet. "Terekeme-Karapapak Türkleri ve Yemek Kültürü (Muş-Bulanık Çevresinde)." *EÜSBED* 2. (2011): 415-38.
- 📖 Koca, Salim. "Tuz ve Ekmek." *Türk Milli Kültür Dergisi*. (1977): 57-61.
- 📖 Kösoğlu, Nevzat. *Milli Kültür ve Kimlik*. İstanbul: Ötüken, 1992.
- 📖 Mahmudov, Kerim. *Özbek Taâmleri*. Taşkent: Özbekistan, 1977.
- 📖 Sağır, Adem. "Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Olarak Tokat Örneği." *Turkish Studies* 7. 4 (2012): 2675-2695.

- 📖 -----. "Ölüm Sosyolojisi Bağlamında Yemek, Cenaze ve Ölümün Sofra Pratikleri Üzerine." *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi* 20. 1 (2016): 271-98.
- 📖 Şanlıer, N, M. Cömert, ve F. Özkaya Durlu. "Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı." *Millî Folklor* 24. 94 (2012):152-161.
- 📖 Şavkay, Tuğrul. *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank, 2000.