



KÜLTÜRLERARASI İLETİŞİM VE DİL: EDİRNE YAHUDİ MUTFAĞI SÖZ VARLIĞINDA TÜRKÇENİN ETKİSİ

Intercultural Communication and Language: The Effect of Turkish on the
Vocabulary of Edirne Jewish Cuisine

Kübra DİLAVER YILDIRIM*
Zuhal DEMİR*

ÖZ

Dil, toplumların kültürel öğelerinin başında gelmekte, bir toplumun kültürel yapısındaki hareketlilikten ve o toplumun diğer toplumlarla etkileşiminden önemli ölçüde etkilenmektedir. Bu etkileşimin ortaya çıkardığı değişiklikler göçmen toplumun ana-vatanına ait dil üzerindeki değişimle belirgin bir biçimde izlenebilmektedir. Yahudi mutfak kültürü, çerçevesi dini kurallarla çizilmiş bir kültürdür. Bu nedenle Yahudi yemekleri yeni nesil Yahudilere kimliklerini sürdürme ve onları geçmişleriyle bir araya getirme imkânı sunmakla birlikte Yahudilikteki beslenme kuralları, festivaller ve geleneksel yemekler aracılığıyla da Yahudilik inancına şekil vermektedir. Bu nedenle de değişime karşı dirençli bir yapıdan söz etmek mümkündür. Bu çalışmada, Türk mutfak kültürünün geleneksel Yahudi mutfak kültürüne etkilerini tespit ederek iki toplum arasındaki etkileşimin sonuçlarını ortaya koymak amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda, *Edirne Yahudi Yemekleri* adlı kitap temel alınarak burada geçen yemek adları incelenmiş ve dilin içindeki kullanım alanları ortaya konmaya çalışılmıştır. Analiz sonucunda Edirne’de yaşayan Yahudilerin yemeklerinin isimlerinin kimilerinin doğru-dan Türkçe kökenli olduğu, kimilerinin ise farklı diller kaynaklı olup Türkçeden Judeo-Espanyol diline geçtiği ortaya konmuş, Yahudi mutfağında Türk mutfağının izlerine rastlanmıştır.

Anahtar Sözcükler: diaspora, kültürlerarası iletişim, Yahudi yemekleri, Türk mutfak kültürü, dillerarası etkileşim.

ABSTRACT

Language is one of the cultural elements of societies; It is significantly affected by the mobility in the cultural structure of a society and the interaction of that society with other societies. The changes brought about by this interaction can be clearly

* Dr., Trakya Üniversitesi, Rektörlük Türk Dili Bölümü, Edirne/Türkiye. E-posta: kubradilaver@trakya.edu.tr. ORCID: 0000-0002-8775-2488.

* Dr., Trakya Üniversitesi, Rektörlük Basın Yayın ve Halkla İlişkiler Birimi, Edirne/Türkiye. E-posta: zuhaldemir@trakya.edu.tr. ORCID: 0000-0002-6275-3820.

followed by the change in the language of the immigrant community's homeland. Jewish culinary culture is a culture whose framework is drawn with religious rules. For this reason, Jewish food provides the new generation of Jews with the opportunity to maintain their identity and bring them together with their past, but also shapes the Jewish religious belief through the dietary rules, festivals and traditional meals in Judaism. Therefore, it is possible to talk about a structure resistant to change. In this study, it is aimed to determine the effects of Turkish culinary culture on traditional Jewish culinary culture and to reveal the results of the interaction between the two communities. In this direction, based on the book *Edirne Jewish Food*, the names of the dishes mentioned here were examined and their usage areas in the language were tried to be revealed. As a result of the analysis, it has been revealed that some of the names of the dishes of the Jews living in Edirne are of direct Turkish origin, and some of them originate from different languages and have passed from Turkish to Judeo-Spanish language, traces of Turkish cuisine were found in Jewish cuisine.

Keywords: diaspora, intercultural communication, Jewish food, Turkish culinary culture, interlingual interaction.

Giriş

İnsanoğlu binlerce yıldır göç etmektedir. Göç hareketi; ekonomik, siyasi, toplumsal nedenlerle ve özellikle de bu üç faktörle ilişkili olan savaşlar ve dini zulüm gibi çatışma ortamlarından kaynaklanmaktadır. Bu durum göçün en temel nedeninin aslında bir refah arayışı olduğunu göstermektedir. Doğu Avrupa ve Rusya'da yaşanan gelişmeler sonucu Yahudilerin etnik-dini baskıya maruz kalmaları sebebiyle göç gerçekleşmiştir. Halil İnalçık, Yahudilerin Edirne'ye yerleşmelerini şu şekilde ifade etmektedir:

İspanyol hükümdarları tarafından Gırnata Müslüman Devletinin istilasına girişilmesi (1492), oradaki Müslümanların II. Bayezid'den yardım istemelerine neden olmuş ve Bayezid, Kemal Reis idaresinde bir donanmayı İspanyollara karşı Batı Akdeniz'e göndermiştir. 1492'de İspanyolların sürdüğü yüz bine yakın İspanyol Yahudisi, sultanın izni ve himayesiyle Osmanlı ülkesine kabul edilmiş, İstanbul, Selanik, Safed ve bazı Rumeli şehirlerine yerleştirilmiştir (İnalçık, 2009: 181).

Diğer yandan Osmanlı-Yahudi bir aradalığının daha eski tarihlere dayandığı görülmektedir. 1300'lerde Orhan Bey tarafından Osmanlı'nın başkenti Bursa'da kurulan Yahudi Mahallesi bunun göstergesidir. Söz konusu mahalle düzeni Osmanlı'nın sonraki başkentleri için de bir örnek teşkil etmiştir. Balkanlardan ve Avrupa'dan aldığı göçler ve kentteki Yahudi din aka-

demisi sonraki başkent olan Edirne'nin Yahudiler açısından en çok tercih edilen merkez olmasına yol açmış, Edirne'nin Yahudiler için çekim gücü İstanbul'un başkent oluşuna kadar devam etmiştir (Dağcı, 2021: 4). Ancak Yahudilerin Osmanlı'ya göçü bunlarla sınırlı değildir. Yahudilerin 1870'li yıllarda uğradıkları zulüm nedeniyle yaşadıkları yerden göç etmeleri (Arslan, 2007) sonucu Osmanlı Devleti Yahudilerin refah aradığı ülkeler arasında yer almıştır.

1906/7 Nüfus Sayımının sonuçları Osmanlı Devleti'nde 146.000 Yahudi'nin yaşadığını göstermektedir. Bu sayı 1919'da 93.000'e, 1927 tarihli nüfus sayımına göre ise 82.000'e gerilemiştir (İçduygu vd., 2008). 2003 yılı verilerine göre ise Türkiye'deki Yahudi nüfusu 20.000-25.000 civarında tespit edilmiştir. Yıllar içerisinde Yahudi nüfusun azalmasında Türkiye'nin 1923-1948 yılları arasındaki ulus inşa süreci ve buna bağlı olarak hayata geçirdiği reformlar, 1934 Trakya Olayları ve 1942 Emlak Vergisi gibi faktörler başlıca rol oynamıştır (Toktaş, 2006). Tüm bu yaşananlara rağmen günümüzde hâlâ yaklaşık 20.000 Yahudi nüfusun Türkiye'de yaşadığı tahmin edilmektedir. Türkiye'ye göç etmiş Yahudiler -ki bunlar yoğunluklu olarak İspanya'dan gelen Sefarad Yahudileridir- Türkiye'den İsrail'e göç etmiş olanlar ve Türkiye'deki komşuları, akrabaları, dostları, birbirleriyle ilişkilerini sürdürmeye devam etmektedirler. Bu nedenle göç, sadece insanların bir ülkenin sınırları içerisinde yer değiştirmesi ya da bir ülkeden başka bir ülkeye geçişini ifade eden hareketlilikten çok daha ötesini anlatmaktadır. Göçle beraber insanlar yeni bir kültürle temas etmektedir. Göçmenlerin yerleştikleri yeni bölgeye götürdükleri kültürel sermayeleri ile gittikleri bölgenin dil ve beslenme biçimleri gibi kültürel öğeleri bir etkileşim sürecine girmekte ve bu etkileşim sayesinde dört farklı sonuçla karşılaşmaktadır. Bunlar şöyledir:

Baskın olmayan grupların bakış açısından, bireylerin kültürel kimliklerini koruma ve diğer kültürlerle günlük bağlantı arama niyetinde olmadıkları durumlarda 'asimilasyon' stratejisi olarak tanımlanmaktadır. Tersine, bireyler kendi orijinal kültürlerine bağlı kalmaya önem verdiğinde ve aynı zamanda yabancılarla ilişki kurmaktan kaçınmaya çalışıldığında, 'bölünme' alternatifi açıklanır. Kişinin hem kendi yerel kültürünü sürdürmeye hem de diğer gruplarla günlük karşılaşmalara ilgisi olduğunda, 'bütünleşme' seçeneği; burada bir dereceye kadar kültürel bütünlük korunurken aynı zamanda daha büyük sosyal ağın ayrılmaz bir üyesi olmaya çabalanır. Son olarak, kültürel korumaya yönelik çok az olasılık veya ilgi varsa (genellikle zorunlu kültürel kayıp nedeniyle) ve başkalarıyla

etkileşimde bulunmaya ilgi az olduğunda (tipik olarak dışlama veya ayrımcılık nedeniyle), o zaman “marjinalleşme” olarak tanımlanır (Berry’den akt. Ullah, 2022: 189).

Diaspora topluluklarının en önemli özellikleri anavatanlarına duydukları duygusal ve kültürel bağlılıktır. Anavatana ait olan anılar kuşaktan kuşağa aktararak kültürel kimliğin sürdürülmesine katkıda bulunur. Diasporada yaşayan toplulukların ortak kimliklerini muhafaza ederek kültürel sürekliliklerini sağlamalarının (Castillo-Villar & Merlo-Simoni, 2022) en önemli yolları arasında anavatana ait yemeklerin yapılması ve yenilmesi ile anavatana ait dilin kullanımı bulunmaktadır. Çünkü yemek, yalnızca insanoğlunun fizyolojik bir ihtiyacını karşılamamanın ötesinde derin sembolik anlamlar taşıyan, inançlar ve toplumsal temsillerle ilişkili bir unsurdur.

Yemek kültürüyle ilgili literatür incelendiğinde, konunun iletişim, sosyoloji, psikoloji, gastronomi, tarih ve antropoloji gibi çok sayıda bilim dalının inceleme alanına girdiği görülmektedir. Bu nedenle disiplinlerarası bir konu olan yemek kültürü, çalışmamızda, kültürlerarası iletişim çerçevesinde, diasporada yaşayan Yahudilerin yemek kültürü üzerindeki Türk mutfak kültürünün etkilerini ortaya koymayı amaçlamakta; bunun için de Yahudi yemek adlarının kökenlerini ve dilin içindeki kullanım alanlarını incelemektedir.

Çalışmamızda Edirne’de yaşayan veya Edirne kökenli Yahudi cemaatine mensup olan kişilerden derlenen bilgiler ışığında hazırlanmış olan *Edirne Yahudi Yemekleri* (EYY) kitabı temel alınarak burada geçen yemek adlarının kökenlerine inilmiş ve dilin içindeki kullanım alanları ortaya konulmaya çalışılmış, elde edilen bulgular kültürlerarası iletişim bağlamında tartışılmıştır. Aydemir Ay ve Dr. Seçim Yılmaz tarafından yazılan *Edirne Yahudi Yemekleri* adlı kitap, hamur işleri, sebze yemekleri, balık yemekleri, etli yemekler ve tatlılar olmak üzere beş bölümden oluşan yemek tarifleri kitabıdır. Söz konusu eserde, sözlü tarihe dayalı alan araştırması yapılarak Edirne Yahudilerinin yemeklerinin malzeme ve yapılaş bilgilerine yer verilmiştir. *Edirne Yahudi Yemekleri* kitabında yapıldığı için tekrar alan araştırması yapılmasına gerek duyulmamış, kitapta derlenmiş Yahudi yemekleri adları çalışmamızın örnekleme olarak ele alınmıştır. Bu nedenle, araştırmamız kapsamında yalnızca Edirne’de yaşayan Yahudilerin yemek kültürüne ait verilerin yer aldığı *Edirne Yahudi Yemekleri* adlı kitaptaki yemek isimlerinin incelenmiş olması bu çalışmanın sınırlılığını ortaya koymaktadır.

Yapılan inceleme sonucunda, Edirne’de yaşayan Yahudilere ait yemek adlarının kimilerinin doğrudan Türkçe kökenli olduğu, kimilerinin ise farklı diller kaynaklı olup Türkçeden Judeo-Espanyol diline geçtiği görülmektedir. Çalışma kapsamında öncelikle kültürlerarası iletişim ve diaspora kavramları üzerinde durulacak, ardından Yahudilikte beslenme kurallarına ve daha sonra da dil kültür etkileşimine değinilecektir. Ardından araştırma kısmında Yahudi yemek isimlerinin kökenleri ve kullanım alanları incelenecek ve analizlerden elde edilen bulgular verilecektir.

Kültürlerarası İletişim ve Diaspora

İlk kez Rum, Yahudi ve Ermeni topluluklarının dağılmasını anlatmak için kullanılan “diaspora” sözcüğü Yunanca bir kavramdır ve “kökenden saçılma” anlamına gelmektedir. Sürgüne gönderilme, toplu travma ve sürekli anavatana dönme isteği diasporik toplulukların ortak özellikleri olarak görülmektedir (Bardhan, 2011: 42). Diasporik topluluklar anavatanları hakkında kolektif bir hafızaya ve uzun yıllar boyunca sürdürülen güçlü bir etnik grup bilincine sahiptirler. Bu bilinç, farklılık duygusuna, ortak tarihe, ortak kültürel ve dinsel mirasın aktarımına ve ortak kader inancına dayanmakta; yerleşimin olduğu diğer ülkelerdeki eş-etnik üyelerle empati ve ortak sorumluluk duygusuna koşut olarak devam ettirilmektedir (Cohen, 2008: 17).

Diaspora sosyal biçim, bilinç tipi ve kültürel üretim tarzı olarak üçe ayrılmaktadır. “Sosyal form olarak diaspora”, fiziksel olarak birbirlerinden uzakta olan ancak ilişkilerini sürdüren sosyal grupların varlığı anlamına gelmektedir. Bu dağıntık gruplar, ortak bir tarih ve yer hafızası ve anavatanlarıyla var olan ilişkileri sebebiyle kolektif kimliğe sahip bir yaşam sürmektedirler. Bir “bilinç türü olarak diaspora” bir çatışmayı ifade etmektedir. Çatışmanın nedeni diasporik grupların yeni yaşam alanlarında deneyimledikleri marjinalleşme eğilimleri ile kendilerini belirli kültürel değerlerle olumlu bir şekilde özdeşleştirmelerinin aynı andalığı ile ortaya çıkmaktadır. Burada söz konusu kimliklerin yerel ötesi kolektif kimlikleri oluşturabilmek için parçalanmalarına ya da yeniden tanımlanmalarına tanık olunmaktadır. Son olarak “kültürel üretim olarak diaspora”, melez ve akıcı kültürel değerlerin ortaya çıkması ile söz konusu olur (Witteborn, 2008). Diasporik toplulukların ulus devletle özdeşleşmeleri, özdeşleşmenin ana kategorisidir. Bu özdeşleşme bireylerin eş zamanlı olarak hem anavatanda hem de diasporada olma gerilimi içerisinde gerçekleşir. Ulusal anlatılara bağlı olan diasporik topluluklar yeni yerleşim yerlerinde yaşayabilmek için ulusal zaman/mekân dışında özdeşleşmeler sürdürürler (Bardhan, 2011: 43). Bu özdeşleşmeler,

farklı ulusal kültürlerden bireylerin arasındaki iletişim olarak tanımlanan kültürlerarası iletişim temelinde gerçekleşmektedir.

Kültürlerarası iletişim, oldukça geniş bir çalışma alanıdır ve bu konuda çalışan akademisyenlerin çoğunlukla kimlik ve uyum konularına değinen araştırmalar yaptıkları görülmektedir. Bu çerçevede kültürel kimlik, bireylerin bir kültüre duygusal bağlılıklarının ve bu bağlılığın söylesel ifadesini ortaya koymakta; yaşanan kültürleşmenin ve söz konusu neslin boyutundan, kültürel ihtiyaç ve değerlerden ve çeşitli kültürel toplulukların çevrelerinden etkilenmektedir (Croucher vd., 2015: 71-73).

İlk çalışmalar, kültürleşme kavramını “göçmen grupların ev sahibi grubun kültürünü ve dilini benimsemelerinin beklendiği, tek yönlü asimilasyonun doğrusal bir süreci” (Larrañaga vd., 2016: 131) olarak görmekteydiler. Ancak ileriki zamanlarda farklı kültürel grupların teması sonucu ortaya çıkan kültürel değişimi ifade etmek için kullanılan kültürleşme kavramının söz konusu gruplar arasındaki etkileşim ve değişimin yönüne diğer bir ifadeyle tek ya da çift yönlü oluşuna bakılarak farklı şekillerde ele alındığı görülmektedir. Buna göre tek yönlü yaklaşım kültürleşmeyi bir süreklilik olarak ifade etmektedir. Burada bireylerin ya baskın kültürle ya da kendi kökenleriyle özdeşleştikleri bir süreklilik söz konusudur. Kültürleşmeden kültürlenmeye doğru bir akışın olduğu bu modelde, iki kültürlülüğü yansıtan bir ortak noktanın varlığından söz etmek mümkündür. Diğer yandan kültürleşme ve kültürlenmenin ayrı birer süreklilik olarak ele alındığı çift yönlü yaklaşıma göre ise kültürleşme bir kimlik ya da baskın kültürle bütünleşme düzeyi olarak görülmekte; kültürlenme ise azınlık kültürüyle özdeşleşme ve/veya bütünleşme düzeyi olarak görülmektedir (Reynolds, 2012). Günümüzde en çok benimsenen kültürleşme tanımı Redfield ve arkadaşlarına aittir. Onlar (1936: 149) kültürleşmenin, “farklı kültürlere sahip insan gruplarının, gruplardan birinin veya her ikisinin orijinal kültür kalıplarındaki müteakip değişikliklerle sürekli ilk elden temasa geçmesiyle sonuçlanan fenomenleri” kapsadığını belirtmektedirler.

Kültürleşme, farklı kültürden bireylerin birbirleriyle sürekli temas etmeleri sonucunda yaşam biçimleri, tutumları, kimlikleri gibi kültürel unsurlarında ortaya çıkan değişimi ve bireylerin bu değişime sağladıkları uyumu ifade etmektedir. Kültürleşme tercihleri hem çoğunluk hem de azınlık gruplarında farklı şekillerde gerçekleşebilmektedir. Nitekim birey, iş bağlamında asimilasyonu tercih edebileceği gibi sosyal ilişkiler bağlamında bütünleşme ve din bağlamında ise ayrılmayı tercih edebilmektedir (Rojas vd., 2014). Tercih biçimleri farklı olabilmekle birlikte göçmenler, ev sahibi topluma uyum sağ-

larken bir kültürleşme sürecinden geçmektedirler. Göçmenlerin göç ettikleri ülkedeki ikamet süreleri ve o ülkenin diline ait özellikler (akıcılık gibi) kültürleşmeye katkıda bulunan iki ana faktör olarak ortaya çıkmaktadır (Dharod vd., 2011).

Arends-Toth ve Van de Vijver (2009), kültürleşmeyi göçün psikolojik sonucu olarak değerlendirmekte ve kültürleşme sonucu ortaya çıkacak kültürel değerlerdeki temel değişikliklerin iki güçten etkilenmesinin olası olduğunun altını çizmektedirler. Bunların ilki, ev sahibi toplumun göçmen topluluğa değişime uğraması için baskı kurması yoluyla gerçekleşmektedir. Eğer baskının şiddeti yüksekse ve göçmen grubun söz konusu kültürel değerleri benimsemesi kendi kimliğine zarar vermeyecekse, göçmen grubun kültürel değerini değiştirme olasılığı daha yüksektir. Tam tersi bir durum söz konusu olduğunda, daha açık bir ifadeyle, ev sahibi toplum tarafından benimsenmesi istenen kültürel değer değişimi göçmen grubun kimliğinin bir parçası ise ya da değişim yönündeki baskının şiddeti düşükse, göçmen grubun kültürel değerini düşürme olasılığı da düşüktür. Araştırmacılar ikinci olarak, aile ve evlilik değerlerinin kimliğin merkezi göstergelerinden olduğunu vurgulayarak, değerlerin yalnızca kültürel kontrol altında olmadığını, bilhassa eğitim, yaş, cinsiyet gibi özelliklerin de değerler üzerinde etkiye sahip olduğunu vurgulamaktadırlar. Konu ile ilgili mevcut literatür, yüksek eğitimli, kadın ve genç insanların, erkek ve yaşlı bireylere nazaran geleneksel kültürel değerlerine daha az sahip olduklarını göstermektedir. Buna bağlı olarak diasporada uyum ya da tepki sürecinin demografik ve psikografik özelliklerle ilişkili olduğunu söylemek mümkündür.

Kültürlerarası iletişimde uyum konusunda en çok atıfta bulunulan modellerden biri de Kim'in uyum modelidir. Kim uyumu, "bireylerin yeni, alışılmadık veya değiştirilmiş kültürel ortamlara yerleştikten sonra nispeten istikrarlı bir ortam oluşturduğu (veya yeniden kurduğu) ve sürdürdüğü dinamik bir süreç" olarak tanımlamaktadır (McKay-Semmler & Kim, 2014: 136). Kim, ilerleyen zamanlarda kültürleşme görüşünü "kültürlerarası kimlik" kurulmasını içerecek şekilde genişletmiştir. Kültürlerarası kimlik, bireyin orijinal kültürünün ötesine geçme ve yeni bir kültürü benimseme, bu süreçte her iki kültüre ilişkin ek içgörüler kazanma becerisini gösterir. Bu görüş, Kim'in kültürleşme anlayışının geleneksel asimilasyon kavramının ötesine geçtiğini göstermektedir (Lee, 2018: 317-318).

Toplumlar geçmişten günümüze dek yerel mutfaklarının değişimine direnç göstermektedirler. Çünkü yemek toplumsal bütünleşmenin ya da ay-

rışmanın bir aracı olduğu gibi mensubu olunan dinin özelliklerini ortaya koyan, o dine özgü kurallardan oluşan bir kültürel unsurdur.

Yahudilikte Yemek

Toplumun sosyo-kültürel yapısının belirleyici unsurlarından olan din, beslenme kültürü içinde özel bir yere sahiptir. Din; temel yeme içme kültürünü kutsal metinler, dini önderlerin davranışları, dini tarih ve mitler, mevcut beslenme uygulamalarının dini uyarlamaları olarak şekillendirmekte (Beşirli, 2017), koyduğu yasaklarla gruplararası sosyal farklılıkları ortaya koymaktadır.

Hem dini hem de etnik Yahudilikte yemek, sembolik anlamlarla yüklü bir değer olarak görülmektedir. Yahudi yemekleri ve Yahudilik inancı birbiriyle iç içe geçmiş güçlü bir bağa sahiptir. Milattan sonra ilk iki yüzyıl boyunca hahamların yemek hazırlarken ve tüketirken birçok kurala uymaya ve yemeğe kutsamalarla eşlik etmeye başlamalarıyla bu ilişkinin temeli atılmıştır. Bu nedenle günümüzde varlığını sürdüren Yahudi mutfağının merkezinde hahamların sınırlarını çizdiği teolojik bir düşüncenin mevcut olduğunu söylemek mümkündür. Bu nedenle Yahudi yemekleri yeni nesil Yahudilere kimliklerini sürdürme ve onları geçmişleriyle bir araya getirme imkânı sunmakla birlikte Yahudilikteki beslenme kuralları, festivaller ve geleneksel yemekler aracılığıyla da Yahudilik inancına şekil vermektedir (Harris-Shapiro, 2006; Piltz, 2017). Yahudilikte, eti yenen ve yenmeyen hayvanlar, pişirme ve yeme usulüyle ilgili ayrıntılı kurallar vardır. Bu kurallara “kaşrut” adı verilir. “Koşer” olan bir hayvan silahla vurularak ya da başka bir yolla öldürülerek yenilemez. Koşer kurallarına uygun şekilde kesilmesi gereklidir. Ancak “şohet” adı verilen basit bir kasap olmaktan ziyade dini açıdan uzman olan kişiler tarafından hayvanlar kesilebilir. Şohetler, Yahudilik kurallarına hâkim, “şehita” kurallarını iyi bilen, hayvan fizyolojisinden iyi anlayan, yetkili bir Bet-Din’in onayını almış kişilerdir. Şohetler, kesimden önce hayvanın “kaşeruta” uygunluğunu kontrol ettikten ve hayvanı buna uygun bulduktan sonra işleme başlamaktadır (Beşirli, 2017).

İsrail milliyetçiliğinin ve bir Yahudi devleti olarak İsrail’in inşasında da “kaşrut” önemli bir işlev görmüştür. İsrail’in kuruluşundan önce Filistin’e gelen Yahudiler, yerleştikleri topraklar ile geçmişlerine ait kültürel değerleri arasındaki bağı güçlendirmeye çalışmışlardır. Buradaki amaç, bir ulus inşasında üzerinde bulunan toprakla kendilerine ait kültürü özdeşleştirmektir. Bu nedenle Yahudiler, Filistinlilere ait “koşer” yasalarına kolayca uyarlanabilen “falafel” ve “humus” gibi yemeklerin bazılarını sahiplenmişlerdir (Am-

ram, 2022). Buna bağlı olarak, diasporada yaşayan bireylerin yiyecek tercihleri ve/veya yeme alışkanlıklarındaki değişikliklerin, sembolik olmalarının yanı sıra farklı sosyal, kültürel ve ekonomik ortamlara uyum ve tepki süreçlerinin derinden bir işlevsel unsuru (Walker, 2012) olduğunu söylemek de mümkündür. Bir toplumda o dili konuşanların yiyecek içecek adları, mutfağıyla ilgili sözcükler, o toplumun beslenme düzenini ve yabancı dillerden alınan adlar aracılığıyla da bu düzendeki yabancı etkilerini gösterir (Aksan, 2009: 66).

Dil Kültür Etkileşimi

Bir kültürü oluşturan öğelerin en başta geleni olan dil, bir ulustaki kültür hareketlerinin ve o ulusun başka toplumlarla olan kültür ilişkilerinin büyük ölçüde etkisindedir. Diller arasındaki ilişkilerde en çok alınan öğeler, sözcüklerdir. Birlikte yaşama, ticaret, siyasal, dini ilişkiler gibi çeşitli nedenlere bağlı olan bu etkileşim sözcük alışverişini doğurur (Aksan, 2009: 137; Erbay, 2012; Xhanari, 2015). Bir toplumun üyeleri tarafından kullanılan sözcükler, o toplum hakkında diğerlerine detaylı bilgi sunmaktadır.

Bir ulusun yaşayış biçimi, inançları, gelenekleri, dünya görüşü, çeşitli nitelikleri ve hatta tarih boyunca bu toplumda meydana gelen çeşitli olaylar üzerinde hiçbir bilgimiz olmasa, yalnızca dilbilim incelemeleriyle, bu dilin söz varlığının, söz hazinesinin derinliğine inerek bütün bu konularda çok değerli bilgiler ve güvenilir ipuçları edinebiliriz (Aksan, 2009: 65).

Diller arasında alışveriş ve etkilenmeler, farklı toplumların bir arada yaşamaları sonucunda dillerin çehresini değiştirecek ölçüde olur. Bir arada yaşayan toplumların dillerinde sözcükler ve gramer kuralları alışverişi olduğu gibi ses dizgelerinin ve anlatım yollarının benzerliği de görülebilir (Aksan, 2009: 139). Yemek, bireysel ve toplumsal birçok yönü olan kültürel bir olgudur. İnsan, fizyolojik bir ihtiyaç sebebiyle yemekle doğrudan ilgili olmakla birlikte yaşadığı topluma göre şekillenen bir yemek kültürüne sahiptir. Yemek paylaşımımız toplumsal simgeler temelinde sosyalleşme sürecindeki kazanımımızdır. Bu kazanım toplumların kültürel kimliğinin önemli bir göstergesidir (Beşirli, 2010).

Edirne’de uzun yıllar birlikte yaşayan Sefarad Yahudileri ve Türkler birlikte yaşama kültürü içerisinde birbirine pek çok tat ve yemeği ödünç vermişlerdir. Bu çalışma farklı beslenme kurallarına sahip iki farklı din ve etnik kökene sahip grubun bir arada yaşamaları sonucu etkileşime girmeleri ile göçmen toplumun ev sahibi toplumdan etkilendiğini ve bu etkileri önemli

kültürel göstergelerden biri olan yemek isimleriyle ortaya koyduğunu savunmaktadır.

Judeo-Espanyol Dili ve Türkçe ile Etkileşimi

Judeo-Espanyol, Yahudice veya Ladino olarak adlandırılan bu dil, İspanyolcanın Katalan lehçelerindedir. İspanya'dan dünyanın çeşitli bölgelerine yayılan Sefaradlar, Katalan İspanyolcasını konuşmaktaydılar. Dünyanın farklı ülkelerine yerleşen Sefaradlar o ülkenin ulusuna karışıp dillerini terk ettiler. Ancak Osmanlı'ya 1492 göçüyle birlikte gelen 90 bin civarındaki Yahudi burada daha önceki dönemlerden itibaren yaşayan Bizans Yahudileriyle karşılaştılar. Onlar Rumca konuşuyorlardı. Örneğin “piron” (çatal) sözcüğü bu Bizans Yahudilerine özgü bir sözcük olup sadece onlar tarafından kullanılırdı. Dünyanın değişik bölgelerine dağılan Sefaradlar bu sözcüğü kullanmamaktadırlar. Piron sözcüğü sadece Türkiye'den göç edenler tarafından bilinen bir sözcük olma özelliğine sahiptir. O tarihlerde bu sözcüğe karşılık “tenedor” kullanılmaktaydı. Bunun gibi ayırt edici sözcüklerden mutfak ve yemek kültürüne ait olanlar: “avramila” (erik), “armi” (bir tür yemek), “pita” (pide). 1492'de Osmanlı'ya gelen Yahudiler; çoğunlukla Selanik, Edirne, İstanbul, Kırklareli, Çorlu, Gelibolu gibi şehirlere yerleştiler. Ancak Osmanlıca'yı konuşamadılar. Burada yerleşik olan Bizans Yahudilerinin dilleri Rumca'yı ikinci dil olarak öğrendiler. Bu sebeple kendi ana dillerini uzun yüzyıllar boyu kullanmaya devam ettiler. Böylece Sefaradlar yüzyıllar boyu Katalan İspanyolcasını kullandılar. Ancak zamanla bu dili konuşan genç sayısının azlığı Ladino'yu ölmekte olan diller sınıfına sokmaktadır (Bardavit, 2007: 120).

Osmanlı devlet sistemi içinde millet olarak kabul edilen Yahudiler uzun yıllar kendi dillerini, dinlerini, kültürlerini yaşayabilme ve yaşatabilme imkânına sahip oldular. Bu sayede uzun yıllar boyunca Gayrimüslim toplulukların birbirleriyle ve Müslümanlarla karışmadan bir arada ama içlerine kapanık şekilde yaşayabilmeleri durumu ortaya çıkmıştı. Bu sebeple Ladino'yu besleyen yegâne kaynak dini dilleri İbranice olmuştur. Tanzimat Dönemiyle birlikte okullaşmanın artması özellikle misyoner okullarının etkisi ile Yahudi cemaati için tehdit unsuru olmuştur. Buna karşılık Fransız okullarına gönderilen Yahudiler Türkçeden önce Fransızca'yı öğrenmeye başladılar (Eriş, 2011).

Cumhuriyet dönemiyle birlikte Türkçenin Ladino dili üzerindeki etkisi günden güne artmaya başladı. Yeni Cumhuriyet'in ilk anayasasının 2. maddesi uyarınca Türkçe artık “devletin dili” olarak kabul edilmişti. Bu da doğ-

rudan “millet” olmaktan çıkıp “vatandaş” olunduğunun göstergesiydi (Doğan, 2002’den akt. Eriş, 2011: 554). Bundan sonra Yahudiler artık Türkçe konuşacaklar ve Türk toplumsal hayatının bir parçası olacaklardı. Judeo Espanyol eserler İberya’da ve Osmanlı topraklarında Raşi harfleriyle yazılmıştır. Türkiye’de yaşayan Sefaradlar Harf Devrimi’yle birlikte Judeo Espanyolcanın fonetik sistemine uyarlanan yeni Latin harflerine geçmişlerdir (Koen-Sarano, 1999: 17-18).

Avram Galanti, 2300 civarında Türkçeden Judeo-Espanyolcaya geçmiş sözcüğün bulunduğunu ifade etmiştir (Avram Galanti, 1948’den akt. Eriş, 2011: 558). Ladino; modernleşen Türkçenin geride bıraktığı sözcükleri de yaşatmaya devam etmektedir. Türk toplum hayatındaki ortak kavramların adlarını Yahudilerin kullanmaları, Türklere has olan hayvancılık, tarım gibi alanların haricinde Rumlara has olan denizcilik ve balıkçılığa dair kavram adlarının da Türkçe üzerinden Judeo Espanyolcaya geçtiği görülmüştür. Eriş, Ladino’nun genel anlamda bir Osmanlı dili olduğunu; bunun Osmanlı millet sisteminin bir sonucu olduğunu belirtmektedir (Eriş, 2011: 559). Örneğin Türkçeden Ladino’ya geçen bazı kök ve ekler vardır. Türkçe mastar eki -mak Ladino’da -ear olarak etkileşime girmiştir. Örneğin; “boyadear” (boya-“mak”), “enbenear” (bin-“mek”), “karishtiriar” (karıştır-“mak”). (Koen-Sarano, 1999: 12). Türkçe çokluk eki +lar; Ladino’da +s olarak karşılık bulmuştur. Örneğin, “damlas” (drops) (Koen-Sarano, 1999: 96; Perahya, 2012: 19-20).

Araştırma Yöntemi

Bu çalışmada, Aydemir Ay ve Dr. Yılmaz Seçim tarafından hazırlanan *Edirne Yahudi Yemekleri* adlı kitapta yer alan Edirne Yahudilerinin yemek adları incelenmiştir. Eserdeki bilgilerden yola çıkılarak Edirne Yahudilerinin sosyo-kültürel hayatındaki mutfak ve yemek kültürüne ait Türkçe yemek adları dikkat çekicidir. Bu sebeple eserdeki yemek adlarının kültür dilbilimsel boyuttan incelenmesi önemli bir noktaya ışık tutacaktır. Bu kitapta yapılan sözlü tarih çalışmasına dâhil edilen kişilerle yapılan görüşmelerden elde edilen ve esere alınan veriler araştırmanın korpusunu oluşturmaktadır. Bu eserde Türkçe yemek adları tespit edilmiş, bu Türkçe yemek adları tematik sistemde dizilme yoluna gidilmiş ve sözcüklerin sinonimleri bir araya getirilerek incelenmiştir. Araştırmada Edirne Yahudilerinin günlük hayata dair mutfak ve yemek kültürü ile ilgili söz varlığına geçen Türkçe yemek adları, yapı ve anlam açısından değerlendirilmeye çalışılmıştır. Bu sözcükler, Türkçenin söz varlığını tespitte yarayan etimolojik sözlükler ışığında incelenmiştir. Araştırma sürecinde konuyla ilgili literatür taranmış ve Edirne Yahudileri-

nin mutfak kültüründe Türk etkileri değerlendirilmiştir. Bunun için de ilgili dil malzemesi artzamanlı ve eşzamanlı süreçte karşılaştırmalı dilbilimi metodu kullanılarak ele alınmıştır.

Bulgular

Bu çalışmada; Türk toplum hayatının Judeo Espanyol dili üzerindeki etkisini, Edirne Yahudilerinin mutfak ve yemek söz varlığı içindeki kullanımları sınırlılığında ele alınmaktadır. Osmanlı'dan devralınan ortak kültür mirası, ortak coğrafya, müşterek tarih ve birlikte yaşama kültürü Edirne Sefarad mutfağına etki etmiştir. Bu etki günümüzde de muhafazakâr mutfak kültürü içinde yaşamaya devam etmektedir. Mutfak ve yemek kültürü özellikle toplumsal kültür mirasının yaşatıcısı olan kadınların temelinde şekillenen ve sürdürülen bir yapıya sahiptir. Bu etki ile annenin vatan kabul edilmesi ve annenin evladına bıraktığı en önemli miraslardan biri olan mutfak kültürünün sadece yemek tarifleriyle değil, yemek adları ile de toplumsal belleğin bir göstergesi olduğu göz önünde bulundurulmalıdır. Edirne Sefarad Yahudilerinin mutfak sözlüğüne baktığımızda kullandıkları Türkçe sözcüklerin de Türkçe-Judeo-Espanyol etkileşimine işaret ettiği görülmektedir. Bunlar:

Sebze ve Meyveler:

balkaba (Judeo-Espanyol) = balkabağı (Türkçe) (EYY: 121),
bamyā (Judeo-Espanyol) = bamyā (Türkçe) (EYY: 121),
bizelya (Judeo-Espanyol) = bezelye (Türkçe) (EYY: 121),
endjinara (Judeo-Espanyol) = enginar (Türkçe) (EYY: 121),
espinaka (Judeo-Espanyol) = ıspanak (Türkçe) (EYY: 122),
fasulya (Judeo-Espanyol) = fasulye (Türkçe) (EYY: 122),
karpuz (Judeo-Espanyol) = karpuz (Türkçe) (EYY: 123),
kastanya (Judeo-Espanyol) = kestane (Türkçe) (EYY: 123),
kayisi (Judeo-Espanyol) = kayısı (Türkçe) (EYY: 123),
limon (Judeo-Espanyol) = limon (Türkçe) (EYY: 124),
portakal (Judeo-Espanyol) = portakal (Türkçe) (EYY: 125),
prasa (Judeo-Espanyol) = pırasa (Türkçe) (EYY: 125),
shoftili (Judeo-Espanyol) = şeftali (Türkçe) (EYY: 126),
susam (Judeo-Espanyol) = susam (Türkçe) (EYY: 126),
tereot (Judeo-Espanyol) = dereotu (Türkçe) (EYY: 126),
vishna (Judeo-Espanyol) = vişne (Türkçe) (EYY: 127),

zarzavat (Judeo-Espanyol) = zarzavat (Türkçe) (EYY: 127).

Hamur İşleri:

borekita (Judeo-Espanyol) = küçük börek (Türkçe) (EYY: 121),

borekitas de alhashu (Judeo-Espanyol) = cevizli börek (Türkçe) (EYY: 121).

Mutfak Araç Gereçleri:

findjan (Judeo-Espanyol) = fincan (Türkçe) (EYY: 122),

findjan de kave (Judeo-Espanyol) = kahve fincanı (Türkçe) (EYY: 122),

kavanoz (Judeo-Espanyol) = kavanoz (Türkçe) (EYY: 123),

tifsin (Judeo-Espanyol) = tepsi (Türkçe) (EYY: 126).

Tatlılar:

halva (Judeo-Espanyol) = helva (Türkçe) (EYY: 122),

revani (Judeo-Espanyol) = revani (Türkçe) (EYY: 125).

İçecekler:

kafe (Judeo-Espanyol) = kahve (Türkçe) (EYY: 122),

shurup (Judeo-Espanyol) = şurup (Türkçe) (EYY: 126).

Yemekler:

dolma (Judeo-Espanyol) = dolma (Türkçe) (EYY: 121),

kebab de papel (Judeo-Espanyol) = kağıt kebabı (Türkçe) (EYY: 123),

keftes (Judeo-Espanyol) = köfte (Türkçe) (EYY: 123),

koftes (Judeo-Espanyol) = köfte (Türkçe) (EYY: 123),

teshpişti (Judeo-Espanyol) = tezpişti (Türkçe) (EYY: 126),

trushi (Judeo-Espanyol) = turşu (Türkçe) (EYY: 127),

turlu (Judeo-Espanyol) = türlü (Türkçe) (EYY: 127),

yaprakitos (Judeo-Espanyol) = yalancı dolma (Türkçe)(EYY: 127),

yoğurt (Judeo-Espanyol) = yoğurt (Türkçe) (EYY: 127).

Yemek Adları

Edirne Yahudi yemek adlarına baktığımızda hamur işlerinde Türkçe “börek” adının ağırlıklı olarak geçtiğini görürüz. Bunun yanında “boyos, fro-jolda, kezadikas, tapada” diğer hamur işi ürünlerdir.

borekita (Judeo-Espanyol) = küçük börek (Türkçe) (EYY: 121), borekitas de alhashu (Judeo-Espanyol) = cevizli börek (Türkçe) (EYY: 121), borekitas de Berendjena (Judeo-Espanyol) = patlıcanlı börek (EYY: 22), borekitas de Patata (Judeo-Espanyol) = patatesli börek (EYY: 23), borek de Ojas de

Pandjar (Judeo-Espanyol) = pancar yapraklı börek (EYY: 26), ıspanak böreği (Türkçe) = ıspanaklı börek (EYY: 28), saraylı böreği (Türkçe) = Kaşarlı kol böreği denilebilir (EYY: 31).

“Börek” sözcüğü, Türkçe kökenli bir sözcüktür. Türkçede bür-ek yapı-sındadır. Börek “a stuffed pancake” Clauson ve Tietze sözcüğün bür- “bü-rümek, sarmak, toplamak“ fiilinden -k somut ad yapan yapım eki alarak türetilmiş olduğunu belirtmiştir (EDPT: 362a; TİETZE I: 381; VEWT: 84). Türki-ye Türkçesinde *börek* “açılmış hamurun veya yufkanın arasına, peynir, kıy-ma, ıspanak vb. konularak çeşitli biçimlerde pişirilen hamur işi.” (TüSl.: 399) olarak geçer. Edirne Yahudilerinin yemek adlarında “borekita” olarak sözcüğün yer alması bu yemek adının komşu kültürleri etkilediğini ve bu kültü-rün içinde kendine yer bulduğunu bize gösterir. Özellikle de “börek” sözcü-ğünün Judeo-Espanyol dilinden giren eklerle “börek” sözcüğünden türetil-miş müştaklarının kullanılması bu hamur işi türünün yaygınlığını ve kültüre adaptasyonunu da gösterir. “Ispanak böreği, saraylı böreği” yapıları doğru-dan Türkçeden alıntı olarak kullanılmıştır. Ayrıca Türkçeden Ladino’ya ge-çen *börek* sözcüğü Ladino çokluk eki olan +s takısını alarak “borekitas” şek-linde kullanılmıştır. borekitas de alhashu (Judeo-Espanyol) = cevizli börek (Türkçe) (EYY: 121), borekitas de Berendjena (Judeo-Espanyol) = patlıcanlı börek (EYY: 22), borekitas de Patata (Judeo-Espanyol) = patatesli börek (EYY: 23), borek de Ojas de Pandjar (Judeo-Espanyol) = pancar yapraklı börek (EYY: 26), örnekleri de Judeo-Espanyolcasındaki “de” edatıyla kurul-muş Türkçe Ladino karışımı bir yapıyı bize gösterir (Koen-Sarano, 1999: 10).

Dolma (Judeo-Espanyol) = dolma (Türkçe) (EYY: 121), dolmas de ka-lavasa kon karne (Judeo-Espanyol) = etli kabak dolması (EYY: 56), dolmas de ispinaka/yaprakitos (Judeo-Espanyol) = ıspanak dolması (EYY: 65, 71); yaprakitos (Judeo-Espanyol) = yalancı dolma (Türkçe)(EYY: 127), dolmas de kol (Judeo-Espanyol) = lahana dolması (EYY: 73), dolmayikas Frenkes (Judeo-Espanyol) = Frenk dolması (EYY: 75).

Dolma “1. Dolma işi, 2. Tavuk, kuzu gibi hayvanların veya biber, doma-tes vb. sebzelerin içine pirinç ve başka şeyler doldurularak pişirilen yemek, 3. Doldurularak yapılan...” (TüSl.: 701). “dolma ’dolmuş, doldurulmuş’” < dol- + fiilden sıfat ve dolayısıyla isim yapan -ma eki”. (TİETZE I: 641). Os-manlı Dönemi tarihi metinlerinde *Tarama Sözlüğü*’nde de “dolmaç”, “dol-muş, doldurulmuş” anlamı verilerek geçmektedir (TS II: 1204). Türk yemek adlarının büyük bir bölümünde -mA eki ile türetilmiş yapılar mevcuttur. “Dolma” sözcüğü, dol- fiiline getirilen -ma eki yapılmış bir addir. Osmanlı Devleti’nin en ihtişamlı dönemine ait (1539 Kasım ayının ikinci yarısında 14

gün süren) sünnet düğünü belgesinde geçen “kabak tolması” ve “bâtlincân tolması” örneklerini görürüz. Edirne’de gerçekleşen bu sünnet düğünü Şehzade Bayezid için düzenlenmiştir (Tezcan, 1998). Edirne’de köklü bir Osmanlı saray mutfağı geleneği olduğunu bu belgeye istinaden söylememiz mümkündür. Türk mutfak kültüründe çok yaygın bir kullanıma sahip olan dolma, çeşitli malzemelerle (kabak, biber, patlıcan, soğan vb.) yapılır. Bu yaygın kullanım sebebiyle komşu kültürleri etkilemiştir. Karaağaç’ın *Türkçe Verintiler Sözlüğü*’ne bakarsak Türkçeden Farsçaya, Urduçaya, Arapçaya, Rusçaya, Ermeniceye, Macarcaya, Romenceye, Bulgarçaya, Sırpçaya, Arnavutçaya, Makedoncaya, Yunancaya, Almançaya geçmiş olduğunu görürüz (TVT, 2008). Osmanlı Döneminden itibaren birlikte yaşama kültürüne sahip olan Yahudiler ve Türkler bu yemek adını kullanmaktadırlar. “Dolma” sözcüğü Edirne Yahudilerince müştakları ile birlikte önemli bir yemek kavram alanını oluşturmuştur: Dolma; “dolmas de kalavasa kon karne, dolmas de ispinaka, dolmas de kol, dolmayikas Frenkes” gibi yeni ad tamlamaları içinde kullanılmıştır. Bu ad tamlamaları Türkçe-Judeo-Espanyolca karışık bir yapıyı bize gösterir. Türkçe dolma sözcüğü ile Judeo-Espanyolca bir edat olan “de” yapısı birlikte kullanılmıştır (Koen-Sarano, 1999: 10): “Dolmas de kalavasa kon karne (Judeo-Espanyol) = etli kabak dolması (EYY: 56), dolmas de ispinaka/yaprakitos (Judeo-Espanyol) = ispanak dolması (EYY: 65, 71); dolmas de kol (Judeo-Espanyol) = lahana dolması (EYY: 73).

Kebap de papel (Judeo-Espanyol) = kağıt kebabı (Türkçe) (EYY: 123).

Kebap “Ar. Kebāb 1. Doğrudan doğruya ateşte veya kap içinde susuz olarak pişirilmiş et. 2. Kızartma, çevirme veya kavurma yoluyla hazırlanan her türlü yiyecek. 3. Kavrulmuş, kızarmış. 4. Yanmış, yanık.” (TüSl.: 1375). Eski Türklerden itibaren Türk toplumu temel besin kaynakları et ve süt ürünlerine dayanan bir beslenme kültürüne sahiptir. Hayvancılık ekseninde gelişen bu beslenme kültürü et ürünlerinin ekmekten çok tüketilmesi ile karşımıza çıkar. Eski Türklerde kebab karşılığında “söglünçü et” kavramı kullanılırken Arap kültürünün etkisiyle “kebab” sözcüğü bu sözcüğün yerini almıştır. Räsänen ve Tietze sözcüğün dilimize Arapça “kabāp”tan geçtiğini belirtir. (VEWT: 244), kebāb/kebab “< Ar. Izagara et.” (TİETZE IV: 197). “Gügercin kebābı, kız kebābı, koyun kebābı, keklik kebābı, kıza kebābı, ördek kebābı, pıldırçın kebābı, sığır kebābı, tavuk kebābı, tāvus kebābı” gibi örneklerin bulunması Osmanlı’nın 16. yüzyıldaki Edirne saray mutfağının yemek geleneklerini gösterir (Tezcan, 1998). Bunun halka da yansımış olması kaçınılmazdır. Çünkü Trakya bölgesindeki avlanma geleneği temelinde şekillenen eski ve köklü bir av hayvanlarından yapılan yemek kültürü hâlâ yaşa-

tilmektedir. Edirne Yahudi mutfak kültüründeki “kebab de papel” yapısı Türkçeden geçen “kebab” sözcüğü ve İspanyolcadan gelen “de” edatı ile birleşip Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan “kağıt kebabı” karşılığında kullanılmaktadır.

Keftes (Judeo-Espanyol) = köfte (Türkçe) (EYY: 123), koftes (Judeo-Espanyol) = köfte (Türkçe) (EYY: 123), köftes de prasa (Judeo-Espanyol)= ekşili köftesi (EYY: 55), agristada de köftes (Judeo-Espanyol)= pırasa köftesi (EYY: 55).

Köfte “Far. küfte. Genellikle çekilmiş etten, bazen de tavuk, balık veya patatesten yapılan, türlü biçimlerde pişirilen yemek.” (TÜAİSL.:1494). Köfte “et yemeği < Far. köfta” (TİETZE IV: 389). Köfte “kıyılmış etten türlü biçimlerde pişirilen yemek” şeklinde açıklayan Eren, bunun dilimize Farsçadan geldiğini ve diğer dillere özellikle de Balkan dillerine Türkçeden geçtiğini belirtmiştir (EREN: 255). Räsänen de Eren ile aynı görüşte olup Farsçadan < köf-tan şeklinden geçtiğini belirtir (VEWT: 286). Türk mutfak kültüründe köftenin çeşitli tipleri mevcuttur. Fars kültürünün etkisiyle mutfağımıza girmiş olan köfte hemen hemen her bölgenin kendine has pişirme ve hazırlama farklılıklarıyla zenginleşmiştir. Bugün Türkiye’nin çeşitli il ve ilçelerinin kendilerine has köfteleri meşhurdur. Bu köfte kültürünün yüzlerce yıllık geçmişi vardır. Temel besin maddesi olan etin kıyılmış halinden elde edilen ürün çeşitli büyüklükte, farklı baharatlarla, değişik pişirme teknikleriyle özel şekillerde sunumları yapılan ürünlere dönüşmüşlerdir. Edirne de kıvırcık kuzu ve dana etinden yapılan köftesiyle meşhurdur. Edirne Türk mutfak Kültüründe Saray Mutfağı geleneğiyle lezzetli köftesini bir marka değer olarak yaşatmaya devam etmektedir. Türkçe-Judeo-Espanyolca karışık bir kullanım olarak “köftes de prasa” (Judeo-Espanyol)= ekşili köftesi (EYY: 55), “agristada de köftes” (Judeo-Espanyol)= pırasa köftesi (EYY: 55) köfte sözcüğü ile Judeo-Espanyolca bir edat olan “de” yapısı birlikte kullanılmıştır (Koen-Sarano, 1999: 10). Türkçeden Ladino’ya geçen “köfte” sözcüğü Ladino çokluk eki olan +s takısını alarak “köftes” şeklinde kullanılmıştır. Edirne Yahudi mutfağında köfte kültürü mevcut olup “köftes, keftes” gibi seslik değerlerle kullanılmaktadır.

Turlu (Judeo-Espanyol) = türlü (Türkçe) (EYY: 127).

Türlü “1. Çok çeşitli özellikleri olan, çeşit çeşit, muhtelif. 2. Çeşitli sebzelerle pişirilen yemek.”(TüSl.: 2402). Türkler yaşadıkları coğrafyanın elverdiği ölçüde çeşitli sebzelerle farklı türlerde yemekler yapmayı bilmişlerdir. Bu deneme yanılma yöntemiyle mevcut durumdaki eldeki tüm sebzeleri

birlikte pişirme tekniğini kullandıkları yemek çeşidine türlü adını vermişlerdir. Bu bir yemek pişirme tekniği olarak duruma göre değişiklik gösteren içeriğe sahiptir. Genellikle Akdeniz mutfağının özelliklerinin ön plana çıktığı patlıcan, biber, kabak gibi çeşitli sebzeler ağırlıklı olmak üzere kullanılır. Edirne mutfağındaki bu yemek türü de ekonomik ve işlevsel olmanın yanı sıra lezzetli bir sebze yemeği olarak yaygın olarak sınıfsal farklılık gözetilmeksizin evlerde pişirilen bir yemektir. Edirne Yahudi Mutfak kültürüne Türkçe bir yemek adı olarak geçmesi de kullanımdaki yaygınlığından kaynaklanmaktadır.

Trushi (Judeo-Espanyol) = turşu (Türkçe) (EYY: 127).

Türklerin bir yaşam tarzı olarak, bol ve bereketli yaz aylarından kış ve kurak kış aylarına geçiş sürecinde ihtiyaçları olacak yiyecek malzemelerini bolluk döneminde özellikle tuz ve sirke kullanarak saklama metotları hayata bir uyum sağlama yöntemiymiş. Bu açıdan bakıldığında sözcük olarak her ne kadar Farsçadan alıntı olsa da kullanım yönü bakımından Türklerin yaşadıkları coğrafya ve iklim koşullarına uyum sağlama süreçlerine çok uygun bir saklama yöntemi ve ürünü olarak *turşu* kullanılmıştır. Tarihi Türk dili sahasında ilk defa Memlûk-Kıpçak sahasında TZ'de geçen *turçı* "turşu" (TZ: 265), Çağdaş Türk dili sahasından yaygın bir biçimde kullanılan, yemeklere eşlik eden bir yiyecek malzemesinin adıdır (Dilaver Yıldırım, 2020: 66).

Edirne Yahudi mutfak kültürüne geçen turşu adı, Farsça kökenli olmakla birlikte Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu açıdan uzun yıllar birlikte yaşama kültürüne sahip olan toplumların bu yaşam tarzına ait unsurunu alıp kullanmaları kaçınılmaz olmuştur. Yemeklerin yanına eşlik eden bol çeşidi olan turşu, Edirne Yahudi Mutfak kültürü söz varlığına Türkçeden geçmiş olmalıdır.

Tatlı Adları

Borekitas de alhashu (Judeo-Espanyol) = cevizli börek (Türkçe) (EYY: 121).

Hamurlu tatlılara örnektir. Ayrıntılı bilgi için bk. börek. Adını börek kökeninden almış olsa da tuzlu değil tatlı bir tür olarak karşımıza çıkar. Bu kullanım akıllara Memlûk-Kıpçak Türkçesindeki Türk mutfak kültüründen Arap mutfak kültürüne geçen ve bugün hâlen kullanılmaya devam eden *Kitābu'l-İdrāk li Lisāni'l-Etrāk* (1312) çeker börek "şekerli börek" (Kİ: 27), *Kitābu Bulğatu'l Muştāk fī*

Luġati't-Türk ve'l Kıfçak (15. yy.) çeker börek “ciasto slodkie, ciastka” (BM: 16) örnekleri hatırlara getirmektedir (Dilaver Yıldırım, 2020: 208).

17. yüzyılın ikinci yarısında yazıldığı düşünölen Osmanlı sahasındaki tıp ve hekimlik eseri olan *Lisânü'l-Etibbâ* adlı eserde geçen “şeker börek”in tarifi “İçi akide şekeri, badem ve Antep fıstığı ile doldurulmuş bir çeşit çörek.” şeklinde yapılmıştır (Kaya, 2018: 486). “Bu kullanım şekli ölkemizde yaygın olarak karşımıza çıkar. Çeşitli hamur işi şerbetli tatlılar (kalburabastı, kurabiye vb.) bu türde olup bazıları da yine hamurun açılıp katlanması yoluyla oluşturulmuş içi dolgulu börek çeşitleridir” (Dilaver Yıldırım 2020: 208). Edirne Yahudi Mutfağındaki “borekitas de alhashu” da içi ceviz veya bademle doldurulmuş bir hamurlu şerbetli tatlı örneği olup Türk mutfak kültüründen bir örnek olma özelliği taşımaktadır.

Halva (Judeo-Espanyol) = helva (Türkçe) (EYY: 122), irmik helvası (Türkçe) = (EYY: 103).

Helva “Ar. ħalvā. Şeker, yağ, un veya irmikle yapılan tatlı.” (TüSl.: 1081). Halva/helva “çeşitli şekilleri olan tatlı < Ar. ħalwā” (TİETZE III: 372). “Helva” sözcüğü Arapçada şirin ve güzel anlamlarına gelen “hulv” kelimesinden türemiş olarak Türk kültürüne Arap toplumundan geçmiştir. Araplar genel olarak tatlılar için “halaviyyat” sözcüğünü kullanırlarken Türk kültüründeki helvanın karşılığı olarak hem “helva” hem de “basbusa” sözcüklerini kullanırlar. Helva, dünyada ilk olarak Ortadoğu ve Balkan ölkelerinde yapılmıştır. Türk, Arap ve Yahudi toplumlarının yaşadıkları her yerde helva görmek mümkündür (Tufan, 2008).

Anadolu'ya göç, yerleşik hayata geçiş ve İslam'ı kabul ile birlikte Selçuklu ve özellikle Osmanlı toplumunda helvayı çeşitli tarifleri, toplumda taşıdığı sembolik değeri, törensel anlamları ve her kesimin kabulü ile görmüş oluruz (Gündüzöz, 2012). Helva sadece bir besin maddesi olmasının dışında etrafında güçlü, etkili bir sosyal ortam oluşturan kendi içindeki zengin çeşitliliğiyle önemli bir kültür ögesidir. Helva, Türk kültüründe sevilen ve birleştiricilik görevi bulunan bir yiyecektir. Doğum, ölüm, işe başlama, ayrılık, dönüş, hacca gidiş-dönüş, asker uğurlaması, sünnet, düğün, yeni ev alımı gibi insan hayatındaki sevinçte ve hüzünde helva pişirilip yenilir. Dilimize Orta Türkçe döneminde Arapçadan giren helva tatlısı ve geleneği Türklerin en eski ürünlerin bir tanesidir. Tarihi Türk Dili alanında Memlûk-Kıpçak Sahasında yazılan *Ed-Dürretü'l-Mudiyye f'l-Luġati't-Türkiyye*, adlı eserde geçen “ħalvā”, “Ar. Helva” (bk. DM: 84) ve türevleri “ħalvāçı”, “Ar. T.

Helvacı” (bk. DM: 84) “koz halvası”, “ceviz helvası” (bk. DM: 94) bu tatlı türünün yaygınlığını gösterir. Kültürün içinde çok özel bir yeri olan helva, Türklere daha eski dönemlerde aynı işlevde kullanılan tatlı olarak “kavut” adıyla mevcuttu. Yaygın bir geleneğe sahip olan “kavut”, unun yağ ile kavulmasından sonra bal, şeker veya pekmez ile tatlandırılması işlemine dayanırdı. Loğusa kadınlara sütünü arttırmak için yedirilen “darı helvası” vardır (Ögel, 1978).

Revani (Judeo-Espanyol) = revani (Türkçe) (EYY: 125).

Revani “Far. revgāni. Yumurta ve irmikle yapılan, fırında kabarıp piştikten sonra üzerine şerbet dökülen bir tatlı türü, revani tatlısı.” (TüSl.: 1977). Tietze bu sözcüğün dilimize Farsçadan girdiğini dile getirir ve “revāni”, “irmik, un, yumurtayla yapıp pişirildikten sonra üzerine şerbet dökülen bir tatlı” açıklamasıyla verir (TİETZE VI: 490). Türkçeye Farsçadan girmiş olan revani sözcüğü, bir tatlı adı olarak kullanılmaktadır. Türk mutfak kültüründen Edirne Yahudi mutfak kültürüne geçmiş olan bu yemek, bir Osmanlı geleneği olan şerbetli tatlılara bir örnektir.

Teshpişti (Judeo-Espanyol) = tezipişti (Türkçe) (EYY: 126).

< tez + piş-ti birleşik yapısı ile oluşmuş bir yemek adıdır. “Tez” sözcüğü dilimize Farsçadan girmiş bir sözcüktür. Eren bu sözcüğün < Far. tēz “swift, prompt” şeklinde Türkçeye geçtiğini belirtmiştir (EREN: 406); Räsäsen de “tēz” sözcüğünün “schnell, eilig, flink” anlamlarında olup “< pers. tīz, tēz” şeklinden geçtiğini söyler (VEWT: 477). Türkçe biş- fiili ile kurulmuş olan “tezipişti” yemek adı, *Derleme Sözlüğü*’nde “tezipişen, tezipişti” olarak yer almaktadır. *Derleme Sözlüğü*’nde yer alan sözcük, bir çeşit hamur tatlısının adı olup Anadolu’nun çeşitli yörelerinde kullanılır (Konya, Tokat, Afyon-Sandıklı, Lüleburgaz, Kırklareli) (DS, C.X: 3907). Sözcüğün Edirne Yahudilerinin mutfak söz varlığına Türkçeden girmiş olduğu görülür.

Şurup de Vijna (Judeo-Espanyol) = vişne şurubu (EYY: 94).

Şurup “Ar. şurūb. 1. Çok kaynatılarak koyulaştırılmış şerbet. 2. Çeşitli meyve özleri ve şekerin kaynatılmasıyla elde edilen içecek. 3. İçinde çok miktarda şeker bulunan koyu sıvı kıvamda olan ilaç.” (TüSl.: 2232). Şurup “Ar. şurūb. 1. Çok kaynatılarak koyulaştırılmış şerbet. 2. İçinde çok miktarda şeker bulunan koyu sıvı kıvamda olan ilaç.” (TüAlSl.: 760). Şurup “1. Kaynatılarak koyulaştırılmış şerbet. 2. İçinde çok miktarda şeker bulunan koyu sıvı kıvamda olan ilaç. Türkçeden Ermeniceye, Macarcaya, Romenceye, Bulgarcaya, Sırpçaya, Arnavutçaya, Makedoncaya, Yunancaya geçmiştir.” (TVT.: 798). Türkçeden çeşitli yabancı dillere geçen şurup sözcüğü köklü saray

mutfağının başlıca içeceklerinden biridir. Osmanlı Saray mutfağında helva-hanelerde şurup ve şerbetler yapılırdı. Osmanlı saray mutfağında helvahanelere “şerbethâne” denildiği de bilinir. Türk mutfak kültüründe, mevsiminde toplanıp hazırlanan çeşitli meyve veya besinlerin kaynatılarak kışa hazırlanmış şekline şurup denir. Uzun süre saklanabilen konsantre ürünler kışın tüketilmeye hazırdı. Özellikle vişne, kayısı gibi meyvelerin şurupları kaynatılarak hazır hâle getirilirdi. Türk mutfak kültüründe çok yaygın bir kullanıma sahip olan şurup geleneğinin Edirne Yahudi mutfak kültürü söz varlığına geçmiş olması da buna örnektir.

Edirne Yahudi mutfak kültüründe sebze yemeklerinin adları Judeo-Espanyol dilinde yer almaktadır. Ancak bu yemeklere malzeme olan sebze ve meyvelerin adlarının Türkçe kullanıldıklarını görürüz. Örneğin sebzeler: balkaba (Judeo-Espanyol) = balkabağı (Türkçe) (EYY: 121), bamya (Judeo-Espanyol) = bamya (Türkçe) (EYY: 121), bizelya (Judeo-Espanyol) = bezelye (Türkçe) (EYY: 121), endjinara (Judeo-Espanyol) = enginar (Türkçe) (EYY: 121), espinaka (Judeo-Espanyol) = ıspanak (Türkçe) (EYY: 122), fasulya (Judeo-Espanyol) = fasulye (Türkçe) (EYY: 122), karpuz (Judeo-Espanyol) = karpuz (Türkçe) (EYY: 123), prasa (Judeo-Espanyol) = pırasa (Türkçe) (EYY: 125), tereot (Judeo-Espanyol) = dereotu (Türkçe) (EYY: 126); meyveler: kastanya (Judeo-Espanyol) = kestane (Türkçe) (EYY: 123), kayisi (Judeo-Espanyol) = kayısı (Türkçe) (EYY: 123), limon (Judeo-Espanyol) = limon (Türkçe) (EYY: 124), portakal (Judeo-Espanyol) = portakal (Türkçe) (EYY: 125), shoftili (Judeo-Espanyol) = şeftali (Türkçe) (EYY: 126), vishna (Judeo-Espanyol) = vişne (Türkçe) (EYY: 127). Bu sözcüklerin Türkçeden Judeo-Espanyol kültürüne geçmiş verinti sözcükler olması kuvvetle muhtemeldir. Ayrıca bu durum sadece sözcük alışverişiyle kalmamış fiil alışverişine de yansımıştır. Örneğin; “karishtereyar-karishtreyar-karishtrear” (Judeo-Espanyol) = karıştırmak (Türkçe) (EYY: 122), Türkçe bir fiil olan karıştırmayısının Judeo-Espanyol dilindeki kullanımına örnektir.

Mutfak pratiklerinin uygulanmasında hazırlık veya pişirme sürecine hizmet eden mutfak araç gereçleri kullanıldıkları malzeme ve üretime katkılarında dolayı mutfak kültüründe önemli bir sözvarlığını göstermekte, yiyecek ve içeceklerin hazırlığı ve sunumu için yerel üretim özelliklerini yansıtmaktadırlar. Aynı zamanda bölgenin ekonomik düzeyi hakkında bilgi vermektedirler. Kullanılan malzemenin hammaddesi çevrenin bitki örtüsü, toprak yapısı, ekonomik yapısı, ticari hareketliliğini yansıtmaktadır. Bu malzemeler, ahşaptan, topraktan, çeşitli madenlerden üretilmiş olabilmekte birlikte, yiyeceğe veya içeceğe kendine has tat ve koku vererek damak tadına

katkıda bulunmaktadır. Bu sebeple değişmeden yüzyıllardır süregelen mutfak kültürü lezzet anlayışına dair bulguları bünyelerinde taşırlar. Edirne Yahudi Mutfak gereçlerinin adlarına baktığımızda Türkçeden geçen sözcükler olduğu görülmektedir. Osmanlı Saray mutfağında porselen kaplar, bakır kaplar, cam şişeler, gümüş ve bakır tepsiler hem saklama gereci olarak hem de sunum aleti olarak sıklıkla kullanılmıştır. Bunlara örnek olarak, “findjan” (Judeo-Espanyol) = fincan (Türkçe) (EYY: 122), “findjan de kave” (Judeo-Espanyol) = kahve fincanı (Türkçe) (EYY: 122) fincan sözcüğü Türkçeden Arapçaya, Ermeniceye, Macarcaya, Romenceye, Bulgarcaya, Sırpçaya, Arnavutçaya, Makedoncaya, Yunancaya, İngilizceye geçmiş olması verilebilir. Benzer şekilde (TVT.: 304), kavanoz (Judeo-Espanyol) = kavanoz (Türkçe) (EYY: 123) sözcüğü Türkçeden Ermeniceye, Romenceye, Bulgarcaya, Sırpçaya, Arnavutçaya, Yunancaya, Makedoncaya geçmiştir (TVT.: 461-462). Kupa (Judeo-Espanyol) = kupa Türkçe) (EYY: 124) Türkçeden Arapçaya ve Ermeniceye geçmiştir (TVT.: 546), “Tifsin” (Judeo-Espanyol) = tepsi (Türkçe) (EYY: 126) Clauson, Doerfer ve Räsänen sözcüğün Çince alıntı olduğu, bunun Farsçada, Türkçede ve Moğolcada da bulunduğu konusunda aynı görüşe sahiptirler (EDPT: 445b-446a; TMEN: 123; VEWT: 468). Eren de “tepsi”nin Çince alıntı olduğunu belirtir. Eren, Moğolcaya Türkçeden “tepsi” şeklinde geçtiğini ifade etmiştir. Kâşgarlı Mahmud’un tanıklığına göre, Türkçeye “tewsi” olarak geçmiştir. (EREN: 403). Sözcük, Türkçeden çeşitli Avrupa dillerine de etkileşim yolu ile geçmiştir. Doerfer sözcüğün iki bölümden oluştuğunu ilk bölümün Çince “d’iap > d’iep > tie”, “tablet” şeklinde olduğunu ikinci kısmın izahının ise mümkün olmadığını açıklamıştır (TMEN: 123). Türkçeden Arapçaya, Ermeniceye, Macarcaya, Romenceye, Bulgarcaya, Sırpçaya, İtalyancaya, Arnavutçaya, Makedoncaya, Yunancaya geçmiştir (TVT.: 836).

Mutfak kültürünün içinde araç gereç adları ve bunların kullanım alanları; coğrafi, ekonomik ve ticari hayatın göstergesi olmaları bakımından önemli bilgiler içerir. Bu araç gereçlerin adları, yakın coğrafi bölgelerde yaşayan toplulukları veya çeşitli sebeplerle etkileşimde bulunan insan gruplarının iletişim yöntemini de gösterir. Mutfak kültüründe saklama, taşıma, hazırlama, pişirme gibi sebeplerle ihtiyaç duyulan malzemenin temin edilmesi yoluna gidildiğinde alışveriş malzemeleri ortaya çıkar. Birlikte yaşama kültüründe malzeme alışverişi de etkili bir durumdur. Türkçeden Edirne Yahudilerinin söz varlığında “tepsi, fincan, kupa, kavanoz” gibi sözcüklerin günlük hayatta ortak kullanılan malzemeler olduğunu gösterir.

Sonuç

Bu makalenin amacı Edirne Yahudilerinin yemek adlarının Türk mutfağından etkilenip etkilenmediğini dilbilimsel alan araştırması ile ortaya koymaktı. “Edirne’deki Sefarad Yahudilerinin kültürlerarası iletişim sonucu Türk mutfak kültüründen etkilendikleri ve bunu yemek isimleri ile ortaya koydukları” hipotezinden yola çıkılarak hazırlanan araştırmamızın elde ettiği sonuçların beklentimizle uyumlu olduğu görülmektedir. Göçmen grupların anavatanlarına ait yemekleri diasporada pişirmeleri ve yemeleri “eve” ait anılarını ve duygularını hiç şüphesiz ki harekete geçirmektedir. Çünkü yemek, çalışmanın literatür kısmında değinildiği gibi insanoğlunun fizyolojik ihtiyacını gidermenin ötesinde olup adeta belirli bir yere ait olma duygusunu oluşturan bir bağlantı aracıdır. Genel olarak baktığımızda dünya üzerinde geçmişten günümüze dek süren göç hareketlerinin, kültürel ve dini çeşitliliğin hep var olduğu ve var olacağı bir yaşam alanı sunduğuna tanık olunmaktadır. Bu bağlamda, kültürleşme sürecinin kültürel ve dini çeşitliliğin bulunduğu toplumsal yaşamda bir nevi birleştirici ve bütünleştirici bir süreç olduğunu söylemek mümkündür. Azınlıklar ve ev sahibi toplumun bulunduğu her yerde karşılıklı kültürel değerlerin benimsenme düzeyleri farklı olmakla birlikte bu sürecin aidiyet duygusunu arttırdığı düşünülmektedir. Bu çalışma diasporada etnik yemek yapmanın göçmen grubun diğerlerinden farkını ortaya koyan bir unsur olmasına rağmen kültürleşme ile toplumlar arasındaki farklılıklara dair sınırların daha esnek hale geldiğini göstermektedir. Nitekim yüzyıllardır çok uluslu bir yapıya sahip olan, içinde yaşayan grupların birbirini etkilediği ve bunun sonucunda zengin bir mutfak ve yemek kültürüne ev sahipliği yapan Edirne, Yahudi toplumu ile de yoğun bir etkileşimde bulunmuştur. Yahudi toplumunun Türk mutfağı üzerindeki etkileri bu çalışmanın kapsamı dışındadır. Ancak Türk mutfağının Yahudi mutfağı üzerinde etkiye sahip olduğu ve bu kültürleşme sürecinin Yahudi toplumu için birleştirici bir güç olarak yüzyıllardır varlığını sürdürdüğü görülmektedir. Bu etkiyi Edirne Yahudilerinin yemek adlarındaki Judeo-Espanyol sözcüklerden ve eklerden görmek mümkündür. Ancak Türkçe yemek adlarının benimsenmesi ve bu eskicil eklerle yaşatılmaya çalışılması da kültürel uyumu gösteren (borekita, köftes de prasa vb.) bir başka kanıttır. Örneğin, çeşitli sebzelerin içinin doldurulması ile yapılan bir yemek tekniği olan dolma, Edirne Yahudi mutfak kültürü söz varlığına Türkçeden geçmiş olmakla birlikte sadece çeşitli adlarla bu kültürü zenginleştirmiştir. Sadece tekniğin ödünçlenmesi değil aynı zamanda yemek adının da kültüre aktarımı söz konusu olmuştur; Türk mutfak kültüründe köklü ve yaygın bir geleneğe sahip hamur

işi ürünü olan börek, Edirne Yahudilerinin mutfak kültüründe benimsenerek uygulanmıştır. Bu yiyecek türü çeşitli adlarla söz varlığı içinde kullanılmaktadır; beslenme ürünü olmasının ötesinde çeşitli sosyo-kültürel işlevleri olan helva ve şurup geleneği Türk mutfak kültürünün içinde ayrıcalıklı bir konuma sahiptir. Bu geleneksel ürünler köklü saray geleneği ve Türk sosyal hayatı içerisinde çok geniş bir alanda kullanımda olması ile toplumun içinde yaşayan çeşitli etnik grupları da etkisi altına almıştır. Edirne Yahudi mutfak kültürüne de bu ürünlerin ve adlarının kültürleşme yolu ile geçtiğini görmekteyiz. Bu araştırma Edirne Yahudilerinin köken kültürlerine bağlı kalmakla birlikte bir uyum sürecine de dâhil olduklarını, diasporada aidiyet hissini yaşamamanın bir yolu olarak ev sahibi toplumun bazı kültürel değerlerini benimsediklerini yemek kültürü özelinde göstermektedir. Çalışmanın kültürlerarası iletişim ve yemek kültürü alanındaki yeni araştırmalara katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Edirne Sefarad mutfağı; İspanya'dan getirilen, yüzyıllar boyu yaşatılan geleneksel mutfak ile yüzyıllar boyu birlikte yaşamın getirdiği iletişimle bu eski geleneklere eklenen Türk mutfağının sentezidir. Bu sentezden ortaya çıkan tatları ve bu birlikte yaşama kültürünün izlerini toplumsal belleğin koruyucusu dilin içinde bulmak mümkündür.

Kaynakça

- Aksan, Doğan (2009). *Her Yönüyle Dil, Ana Çizgileriyle Dilbilim*. Ankara: TDK Yayınları.
- Amram, Azri (2022). “Fifty Shades of Kosher: Negotiating Kashrut in Palestinian Food Spaces in Israel”. *Food, Culture & Society*, 25(4): 658-669.
- Arends-Tóth, Judit & van de Vijver, Fons JR (2009). “Cultural Differences in Family, Marital and Gender-Role Values among Immigrants and Majority Members in The Netherlands”. *International Journal of Psychology*, 44(3): 161-169.
- Arslan, Ali (2007). “Avrupa'dan Türkiye'ye Yahudi Göçünün Stratejik Olarak Kullanılması (1880-1920)”. *Güvenlik Stratejileri Dergisi*, 3(5): 7-40.
- Bardavit, Beki (2007). *Judeo-Espanyol Atasözlerinde 1850-1950 Arası Çorlu Musevilerinin Günlük Yaşamı*. Doktora Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bardhan, Nilanjana (2011). “Slumdog Millionaire Meets ‘India Shining’: (Trans)national Narrations of Identity in South Asian Diaspora”. *Journal of International and Intercultural Communication*, 4(1): 42-61.

- Beşirli, Hayati (2010). “Yemek, Kültür, Kimlik.” *Milli Folklor*, 22(87):159-169.
- Beşirli, Hayati (2017). *Yemek Sosyolojisi*. Ankara: Phoenix Yayınları.
- Castillo-Villar, Fernando Rey & Georgina Merlo-Simoni (2022). “Locals’ Perspectives on The Role of Tourism in the Preservation of a Diaspora Language: The Case of Veneto in Mexico”. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 20(4): 516-529.
- Cohen, Robin (2008). *Global Diasporas: An Introduction*. London: Routledge Press.
- Croucher, Sommier, et al. (2015). “Intercultural Communication: Where We’ve Been, Where We’re Going, Issues We Face”. *Communication Research and Practice*, 1(1): 71-87.
- Dağcı, Ömer Faruk (2021). *Akdeniz Yahudileri, Sefaradlar, Ladino Dili ve Kültürü: Nasreddin Hoca ve Djoha Üzerine Mukayeseli Bir Çalışma*. Yüksek Lisans Tezi. Antalya: Akdeniz Üniversitesi Akdeniz Uygarlıkları Araştırma Enstitüsü.
- Dharod, Croom, et al. (2011). “Dietary Intake, Food Security, and Acculturation Among Somali Refugees in the United States: Results of a Pilot Study”. *Journal of Immigrant & Refugee Studies*, 9(1): 82-97.
- Erbay, Fatih (2012). “Türkçe-Ermenice Kelime Alışverişi ve Tapan Kelimesi Üzerine”. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 48: 9-16.
- Eriş, Mahir Ünsal (2011). “Türk Toplumsal Yaşantısının Ladino Üzerindeki Etkileri”. *38. ICANAS Dil Bilimi, Dil Bilgisi ve Dil Eğitimi, I*. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, 549-560.
- Gündüzöz, Güldane (2012). *Bektaşî Kültüründe Yemek Motifi*. Yüksek Lisans Tezi. Samsun: Ondokuzmayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Harris-Shapiro, Carol (2006). “Bloody Shankbones and Braided Bread: The Food Voice and the Fashioning of American Jewish Identities”. *Food & Foodways*, 14(2): 67-90.
- İçduygu, Toktas, et al. (2008). “The Politics of Population in a Nation-Building Process: Emigration of Non-Muslims from Turkey”. *Ethnic and Racial Studies*, 31(2): 358-389.
- İnalçık, Halil (2009). *Devlet-i Aliyye: Osmanlı İmparatorluğu Üzerine Araştırmalar-I*. İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.

- Kaya, Fatih (2018). *Lisânü'l-Etibbâ (Tabiplerin Dili): Giriş-Çeviri Yazılı Me-tin-Söz Varlığı-Madde Başları Dizini*. İstanbul: Hiper Yayın.
- Koén-Sarano, Matilda (1999). *Kurso de Djudeo-Espanyol (Ladino) Para Prinsipiantes for Beginners*. Beer Şeva: The J.R. Elyachar Center.
- Larrañaga, Garcia, et al. (2016). "Identity and Acculturation: Interethnic Relations in The Basque Autonomous Community". *Journal of Multilin-gual and Multicultural Development*, 37(2): 131-149.
- Lee, Sun Kyong (2018). "Refining a Theory of Cross-Cultural Adaptation: An Exploration of a New Methodological Approach to Institutional Com-pleteness". *Asian Journal of Communication*, 28(3): 315-334.
- McKay-Semmler, Kelly & Young Yun Kim (2014). "Cross-Cultural Adapta-tion of Hispanic Youth: A Study of Communication Patterns, Functional Fitness, and Psychological Health". *Communication Monographs*, 81(2): 133-156.
- Ögel, Bahaeddin (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş IV: Türklerde Yemek Kül-türü (Göktürklerden Osmanlılara)*. İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Perahya, Klara (2012). *Diksyonaryo Judeo-Espanyol Turko Ladino Türkçe Sözlük*. İstanbul: Gözlem Yayınevi.
- Pilz, Sonja K. (2017). "The Earth is the Eternal's and the Fullness Thereof: Jewish Food Culture and the Blessings before Eating". *Liturgy*, 32(2): 14-23.
- Redfield, Linton, et al. (1936). "Memorandum for the Study of Accultura-tion". *American Anthropologist*, 38(1): 149-152.
- Reynolds, Sodano, et al. (2012). "Dimensions of Acculturation in Native American College Students". *Measurement and Evaluation in Counsel-ing and Development*, 45(2): 101-112.
- Rojas, Navas, et al. (2014). "Acculturation Preference Profiles of Spaniards and Romanian Immigrants: The Role of Prejudice and Public and Private Acculturation Areas". *The Journal of Social Psychology*, 154(4): 339-351.
- Tezcan, Semih (1998). *Bir Ziyafet Defteri*. İstanbul: Simurg Yayınları.
- Toktaş, Şule (2006). "Turkey's Jews and Their Immigration to Israel". *Middle Eastern Studies*, 42(3): 505-519.

- Tufan, Ömür (2008). “Helvahane ve Osmanlı’da Helva Kültürü”. *Türk Mutfağı*. Ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 125-135.
- Ullah, AKM Ahsan (2022). “The Culture of Migration in Southeast Asia: Acculturation, Enculturation and Deculturation.” *Journal for Cultural Research*, 26(2): 184-199.
- Walker, Lain (2012). “Ntsambu, the Foul Smell of Home: Food, Commensality and Identity in the Comoros and in the Diaspora”. *Food and Foodways*, 20(3-4): 187-210.
- Witteborn, Saskia (2008). “Identity Mobilization Practices of Refugees: The Case of Iraqis in the United States and the War in Iraq”. *Journal of International and Intercultural Communication*, 1(3): 202-220.
- Xhanari, Lindita Latifi (2015). *Balkan Dillerindeki Ortak Türkizmalar Sözlüğü* 30. Denizli: Pamukkale Üniversitesi Yayınları.
- Yıldırım, Kübra Dilaver (2020). *Memlûk-Kıpçak Türkçesi Söz Varlığı İncelemesi: Mutfak ve Yemek Kültürüne Ait İsimler*. Doktora Tezi. İstanbul: Yıldız Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Kısaltmalar

- BM: Zajaczkowski, Ananiasz (1958). *Vocabulaire Arabe-Kiptchak de l'époque de l'Etat Mamelouk, Bulğat al-Muştaq fî luğat at-Turk wa'l Qıfçaq. II-ére partie Le nom*. Warszawa: Polska Akademia Nauk Komitet Orientalistyczny.
- DM: Toparlı, Recep (2003). *Ed-Dürretü'l-Mudiyye Fî'l-Lügatî't-Türkiyye*. Ankara: TDK.
- DS: *Türkiye’de Halk Ağzından Derlemeler Sözlüğü* (1968). XI. Ankara: TDK.
- EDPT: Clouston, Sir Gerard (1972). *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*. Oxford: Clarendon Press.
- EREN: Eren, Hasan (1999). *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*. Ankara: Bizim Büro Basımevi.
- EYY: Ay, Aydemir ve Yılmaz Seçim (2021). *Edirne Yahudi Yemekleri*. Edirne: Edirne Belediye Başkanlığı Yayınları.
- Kİ: Caferoğlu, Ahmet (1931). *Abû Hayyân Kitâb al-İdrâk li-Lisân al-Atrâk*. İstanbul: Evkaf Matbaası.

- TİETZE I: Tietze, Andreas (2002). *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lügati (Spracheschichtliches und Etymologisches Wörterbuch Des Türkei Türkischen) Cilt1, A-E*. İstanbul-Wien: Simurg Yayınları.
- TİETZE III: Tietze, Andreas (2016a). *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lügati Cilt 3, F-J*. TÜBA Yayını Editörü: Semih Tezcan. Ankara: TÜBA.
- TİETZE IV: Tietze, Andreas (2016b). *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lügati Cilt 4, K-L*. TÜBA Yayını Editörü: Semih Tezcan. Ankara: TÜBA
- TİETZE VI: Tietze, Andreas (2018). *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lügati Cilt 6, O-R*. TÜBA Yayını Editörleri: Nurettin Demir ve Emine Yılmaz. Ankara: TÜBA.
- TMEN: Doerfer, Gerhard (1963-75). *Türkische und Mongolische Elemente im Neupersischen, I-IV*. Wiesbaden: Frans Steiner Verlag GMBH.
- TS: *Tarama Sözlüğü* (1983). Cilt 6. Ankara: TDK.
- TüAlSl.: Karaağaç, Günay (2015). *Türkçenin Alıntılar Sözlüğü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- TüSl.: *Türkçe Sözlük* (2011). Ankara: TDK.
- TVT: Karaağaç, Günay (2008). *Türkçe Verintiler Sözlüğü*. Ankara: TDK.
- TZ: Atalay, Besim (1945). *Ettuhfet-üz Zekiyye fil-Lûgat-it-Türkiyye*. İstanbul: TDK.
- VEWT: Räsänen, Martti (1969). *Versuch eines etymologischen Wörterbuchs der Türksprachen*. Helsinki: Suomalais-Ugrilainen Seura.

“COPE-Dergi Editörleri İçin Davranış Kuralları ve En İyi Uygulama İlkeleri” çerçevesinde aşağıdaki beyanlara yer verilmiştir:

Etik Kurul Belgesi: Bu çalışma için etik kurul belgesi gerekmemektedir.

Çıkar Çatışması Beyanı: Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarların potansiyel bir çıkar çatışması yoktur.

Katkı Oranı Beyanı: Yazarlar makaleye eşit oranda katkı sunmuşlardır.

The following statements are made in the framework of “COPE-Code of Conduct and Best Practices Guidelines for Journal Editors”:

Ethics Committee Approval: *Ethics committee approval is not required for this study.*

Declaration of Conflicting Interests: *The authors have no potential conflict of interest regarding research, authorship or publication of this article.*

Author-Contributions Statement: *The authors contributed equally to the article.*