



ISSN | e-ISSN

Araştırma Makalesi * Research Article

Türk Mutfak Kültüründe Üzüm ve *Dîvânu Lugâti't-Türk*'te Üzümle İlgili Kullanımlar

Grapes in Turkish Culinary Culture and Uses of Grapes in *Dîvânu Lugâti't Türk*

Nursel DEMİRDEN

Dr., nurseldemirdenn@gmail.com

Orcid ID: 0000-0003-1127-6662

Öz: Ilıman kuşak bitkilerinden olan üzüm asması, tarih boyunca pek çok halkın çeşitli ihtiyaçlarını gidermeye yarayan önemli bir bitki olmuştur. Bu kuşakta yaşamış ve yaşamakta olan Türk kavimleri de asma bitkisine ve üzüm meyvesine ayrı bir önem vermiştir. Bitkinin kaynağını aldığı Kafkasya ve Anadolu toprakları, üzümden elde edilen pek çok ürüne ev sahipliği yapmıştır. Türkistan da benzer ürünlerin üretilip tüketildiği, üzümün baş tacı edildiği bir bölge olmuştur. Türk tarihi ve Türk dünyası için önemli bir eser olan *Dîvânu Lugâti't-Türk*'te de üzüme verilen değer ve üzümün meyve, sirke, şerbet gibi farklı şekillerde kullanım alanları bulunmaktadır. Bu kullanımlar, çalışmanın hareket noktasını oluşturmaktadır. Literatürde yer alan bilgilerin kıyaslanması ve derlenmesi, yazar tarafından gözlemlenen günlük hayattaki kullanımlarla birlikte değerlendirilmesi çalışmanın yöntemini oluşturmaktadır. Makalede, *Dîvânu Lugâti't-Türk* ekseninde üzüm asması ve üzüm meyvesinin geçmişten günümüze kullanım alanları, kültürel süreklilik bağlamında analiz edilmeye çalışılmaktadır. Çalışmada öncelikle üzüm bitkisinin biyolojik ve coğrafi özelliklerine yer verilmekte, ardından kısa tarihi hakkında bilgi verilmektedir. *Dîvânu Lugâti't-Türk*'te asma ve üzüm ile ilgili kullanımlarından hareketle, özellikle günümüzde Anadolu'da, benzer ve farklı kullanımların varlığı tespit edilmektedir. Kültürel süreklilik açısından görülen benzerlik ve değişimler makaleyle kayıt altına alınmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Türk mutfak kültürü, *Dîvânu Lugâti't-Türk*, pekmez, üzüm, asma.

Abstract: Grapevine, a temperate zone plant, has been an important plant that has served to meet various needs of many people throughout history. Turkish tribes that have lived and continue to live in this zone have also given special importance to the grapevine and grape fruit. The Caucasus and Anatolian lands, where the plant originates, have hosted many products obtained from grapes. Turkestan has also been a region where similar products are produced and consumed, and grapes are held in high regard. In *Dîvânu Lugâti't-Türk*, an important work for Turkish history and the Turkish world, there is also the value given to grapes and the areas of use of grapes in different forms such as fruit, vinegar, and sherbet. These uses constitute the starting point of the study. The comparison and compilation of information in the literature, together with the uses observed by the author in daily life, constitute the method of the study. In the article, the areas of use of grapevine and grape fruit from the past to the present within the axis of *Dîvânu Lugâti't-Türk* are tried to be analyzed in the context of cultural continuity. The study first includes the biological and geographical characteristics of the grape plant, then provides information about its brief history. Based on the uses of grapevine and grape in *Dîvânu Lugâti't-Türk*, the existence of similar and different uses, especially in Anatolia today, is determined. The similarities and changes observed in terms of cultural continuity are recorded in the article.

Keywords: Turkish culinary culture, *Dîvânu Lugâti't-Türk*, molasses, grape, vine.

Geliş Tarihi: 15.09.2024

Kabul Tarihi: 04.10.2024

Yayın Tarihi: 22.12.2024

Atıf: Demirden, N. (2024). Türk mutfak kültüründe üzüm ve *Dîvânu Lugâti't Türk*'te üzümle ilgili kullanımlar. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21(Dîvânu Lugâti't Türk'ün 950. Yıl Dönümü), 115-129. Doi: 10.33437/ksusb.1550568

GİRİŞ

Asma bitkisi ve üzüm, Türk halk kültüründe ve halkbilimi kadroları içerisinde çeşitli şekillerde değerlendirilebilmiş önemli bir motiftir. Asma dalının ya da yapraklarının, üzüm salkımının, şarabın mimaride, dokumalarda kullanıldığı gibi edebi eserlerde de kullanıldığını söylemek mümkündür. Halk kültürünün pek çok sahasında karşımıza çıkan bu motifle ilgili doğrudan ya da dolaylı şekilde, çeşitli çalışmalar kaleme alınmıştır. Bu çalışmalardan bir kısmına kısaca yer vererek makalemizin oluşturulma amacını aktarmak okuyucu açısından aydınlatıcı olacaktır.

Türk halk kültüründe üzüm konulu çalışmalardan biri, Ebru Şenocak'a aittir. Yazar, "Türk Halk Kültüründe ve Mitolojik Bağlamda Üzümün Yeri" adlı makalesinde ağırlıklı olarak Türk edebiyatında üzüm konusuyla ilgili bilgi vermiştir. Tasavvufi içerikli halk anlatılarında, manzum eserlerde, sözlü halk ürünlerinde, efsanevi ve mitolojik metinlerde üzümün sembolik değeri konusunu işlemiş, bunların yanında düğün ve evlenmeye dair geleneklerde ve rüyada üzüm motifi hakkında da bilgi vermiştir. Çalışma, edebî ağırlıklıdır (Bkz. Şenocak, 2007).

Türk kültüründe üzümle ilgili bilgi içeren bir diğer çalışma, Özlem Çalkan Sağlam ve Hayri Sağlam tarafından kaleme alınan "İnsanlık Tarihinde Üzümün Önemi" adlı makaledir. Makale üzümün ortaya çıktığı coğrafya, üzümün dünya mitolojisindeki ve Türk kültüründeki yeri hakkında bilgi vermektedir. Çalışma, kültürümüzde bağcılık ve üzüme dair menkıbe, atasözü, deyim gibi örnekler içeren bir bölüme de sahiptir. Makale, okuruna üzüm konusunda evrensel ve genel bir bakış sunmaktadır (Bkz. Çalkan Sağlam ve Sağlam, 2018).

Bir diğer çalışma, Alimcan İneyet tarafından kaleme alınan "Uygur Türklerinde Üzüm Kültürü" adlı kitap bölümüdür. Çalışmada, tarihten günümüze Uygur coğrafyasında üzümün ve üzüme bağlı ürünlerin gelişimi hakkında bilgi verilmektedir. Üzümle ilgili halk anlatıları, yazılı kaynaklarda üzümle ilgili ifadeler, üzüm çeşitleri, bağcılık ve üzümle ilgili teknik bilgiler, üzümün saklanması için kullanılan uygulamalar hakkında, görsellerle desteklenmiş bilgiler sunulmaktadır (Bkz. İneyet, 2011).

Alimcan İneyet'in yukarıda zikredilen çalışmasının da bulunduğu *Türk Kültüründe Üzüm ve İncir* adlı kitap üzüm konusunu da içeren eserlerdendir. Kitap, büyük ölçüde, daha önce basılmış makalelerin bulunduğu, editörlü bir eserdir. Eren Akçiçek ve Pınar Dönmez Fedakâr tarafından, üzüm ve incirle ilgili çalışmaların derlenerek bir araya getirilen kitap, konuyla ilgili kaynaklara toplu şekilde ulaşılması açısından yararlı olmuştur (Bkz. Akçiçek ve Dönmez Fedakâr, 2011).

Asma ve üzümle ilgili bir diğer çalışma Birhan Kunter, Nurhan Keskin ve Aysun Şehit tarafından hazırlanan "Ankara İli Turizm Hareketinde Bağcılık Kültürü ve Üzüm Ürünlerinin Rolü: Beypazarı ve Kalecik İlçeleri" adlı bildiridir. Bildiri metninde, asma bitkisi ve üzümün elde edilen geleneksel ürünlerin yanı sıra katma değere sahip şarap, üzüm suyu ve pekmez gibi ürünler sürdürülebilir tarım ve bağcılık açısından değerlendirilmekte, üretimin turizme katkısı hakkında analizler yapılmaktadır. Çalışma, bağcılık ve turizm özelindedir (Bkz. Kunter ve diğerleri, 2017).

Bir diğer çalışma, bağcılık kültürü üzerine olup Ruhan İlknur Gazioğlu Şensoy ve Ali Tutuş tarafından kaleme alınmıştır. "Tarih Boyunca Van İli ve Çevresinde Bağcılık Kültürü" adlı bu çalışma makale şeklindedir. Makalede, asma bitkisinin ve şarabın dünyada ve Anadolu'da geçirdiği tarihi dönüşüm aktarılmaktadır. Van ili ve çevresindeki gelişim de tarihi kayıtlardan yararlanılarak anlatılmakta, tarihî yazıtlardan metin örnekleri paylaşılmaktadır. Son olarak, bölgede günümüzde yapılan bağcılık faaliyetleri hakkında bilgi verilmektedir (Bkz. Gazioğlu Şensoy ve Tutuş, 2017).

Üzüm ve bağcılık üzerine yapılan bir diğer çalışma Fatma Sibel Bayraktar tarafından kaleme alınan "Kayseri'de Üzüm, Bağ ve Bağcılık" adlı makaledir. Makale, Kayseri ve çevresinde bağcılık ve üzümle ilgili kelime ve cümle bilgisi açısından oldukça zengindir. Kayseri'de yetiştirilen üzüm çeşitleriyle ilgili kullanımlar içerir. Bölgeye özgü ifadeleri anlamlarıyla veren Bayraktar, üzümün işleme süreciyle ilgili bilgiyi de bu sayede okuyucuya aktarmaktadır. Makale sözlü kültürdeki kelimelere, deyimlere ve atasözlerine dayalıdır (Bkz. Bayraktar, 2008).

Çalışmamızın da ana kaynağını oluşturan *Dîvânu Lugâti't-Türk* ile ilgili bir çalışma da üzümle ilgili olarak değerlendirilebilir. Berna Karaaslan tarafından hazırlanan bir yüksek lisans tezi olan bu çalışma "Dîvânu Lugâti't-Türk'teki Bitki ve Hayvan Konuları Üzerine Bir İnceleme" adını taşımaktadır. Söz

konusu çalışma, kaynak eserde yer alan bitki ve hayvan konulu kelimeleri içermekte, bunları hem terim anlamları açısından hem de Türk halk kültürü açısından analiz etmektedir. Çalışmada *Dîvânu Lugâti't-Türk*'te yer alan bağcılık ve üzümle ilgili kelimeler tespit edilmekle birlikte, bunların halkbilimsel açıdan analizi oldukça yüzeysel kalmaktadır. Tez çalışmasında üzüm, meyvelerle ilgili bahiste yer almakla birlikte detaylı olarak şekilde incelenmemektedir (Bkz. Karaaslan, 2010).

Yukarıda kısaca yer verilen çalışmalar ve buna benzer nitelikte olanlar, asma bitkisi, bağcılık ve üzüm kültürünün Türk mutfağındaki yeriyle ilgili bilgi vermemekte ya da konuya yüzeysel yaklaşmaktadır. Makalemizin yazılma nedeni, Türk kültürü ve mutfağında önemli bir yeri olan üzüm ve üzümünden elde edilen ürünlerin, Türk kültür tarihinde çok önemli bir yeri olan *Dîvânu Lugâti't-Türk* ekseninde incelenmesi, bu ürünlerin mutfak kültürümüzdeki tarihî ve geleneksel yeri hakkında bilgi verilmesidir. Konuyla ilgili detaylı akademik bir çalışma yapılmamış olması, mutfağımızda çok yönlü kullanılan üzüm meyvesinin ve bağcılığa dayanan geleneksel üretimin yeterince fark edilmediğini düşünmemize neden olmuştur. Bu nedenle yazar, elinizdeki makaleyi kaleme alma gereği duymuştur. Bu bilgilendirmenin ardından, Türk mutfağında önemli yeri olan üzümün ve kaynağını aldığı asma bitkisinin, biyolojik ve coğrafi açıdan özelliklerine yer vermekte yarar vardır.

ASMA BİTKİSİ VE ÜZÜM

Asma (*Vitaceae*), geçmişi binlerce yıl öncesine dayanan bir bitkidir. Avrupa, Asya ve Amerika'da farklı çeşitleri olan asma bitkisinin *Vitis vinifera L.* türü Avrupa ve Anadolu topraklarında yetişmektedir. *Vitis vinifera*, milyonlarca yıl öncesine dayanan (Deliorman Orhan ve diğerleri, 2011: 70), genel olarak kuzey ve güney yarımkürenin 30°-40° enlemleri arasında yetiştiği kabul edilen kadim bir bitkidir. Ancak asma bitkisinin 11°-53° enlemlerine kadar yayılım gösterebildiğine dair görüşler de mevcuttur (Anlı, 2006: 22). Anadolu topraklarında yetişen asmanın meyvesi olan üzümün çok sayıda çeşidi bulunmaktadır. Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü, ülkemizde 1459 genotip asmanın bulunduğunu tespit etmiş ve 1965'te kurulan Asma Arazi Gen Bankası'nda bu genotipler muhafaza edilmiştir (Kiracı ve diğerleri, 2024: 31). Türkiye'nin çok soğuk ve nemli bölgeleri dışında hemen her yerinde üzüm yetiştirilebilmektedir. Asma bitkisinin yıllık sıcaklık ortalaması 10°'nin üzerinde olan ve yıllık yağış ortalaması 500-600 mm olan yerlerde yetişmesi (Yüksek, 2008'den akt. Erhan, 2021: 130), bölgesel olarak değişebilmekle birlikte Anadolu topraklarında verimli üzüm hasadının yapılabilmesi, ılıman kuşak ülkesi olan Türkiye'nin bu konuda önemli bir üretici olmasını sağlamaktadır. Ülkemiz, üzüm yetiştiriciliği, sofralık ve kuru üzüm ihracatı konusunda dünyanın önde gelen ülkelerindedir. Türkiye, topraklarında bulunan bağ alanının %85'ini sofralık ve kuru üzüm üretimine ayırması dikkat çekicidir (OIV, 2013-2014). 2022 yılına ait verilere bakıldığında, ülkemizin kuru üzüm ihracatı konusunda %31,6'lık payla ilk sırada olduğu görülmektedir (Üzüm Tarım Ürünleri Piyasaları Raporu, 2024) Türkiye'de üzümün çok sayıda çeşidi bağlarda yetiştirilmektedir. Misket, Emir, Hasandede, Narince, Öküzgözü, Boğazkere, Cimin, Ata Sarısı, Kalecik Karası, Antep Karası, Kara Gevrek, Erolan, İlkeren, Yalova İncisi, Gül, Razakı, Çavuş Üzümü, Müşküle ve daha pek çok üzüm çeşidi sofralarımızda yerini almaktadır. Bu üzümlerin bir kısmı taze tüketim (sofralık) için uygun olup bir kısmı ise şıra, üzüm suyu, sirke, şarap, pekmez ve diğer ürünlerin yapımı için uygundur.

İlman iklim koşullarında dünyanın pek çok yerinde yetiştirilebilen, çok sayıda türü bulunan üzüm, Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen Türkler açısından da önemli bir ürün olmuştur. Göçebe bir halk için üzüm gibi bakım isteyen bir ürünün yetiştirilmesi ve işlenmesi oldukça şaşırtıcıdır. Victor Hehn, zeytin ve üzümün yerleşik halklara ait bitkiler olduğunu savunur. Tereyağı ve biranın göçebeler tarafından yapıldığını, zeytinyağı ve şarabın ise yerleşik halklar tarafından yapıldığını belirtir. Çünkü bu iki gıdanın bitkisi olan zeytin ağacı ve asma düzenli sulama ve bakıma muhtaçtır (Hehn, 1998: 17-32). Türklerin göçebe bir halk olduğu doğru olmakla birlikte, Türkistan'da yerleşik durumda olan toplulukların Fergana Vadisi gibi tarıma elverişli bölgelerde yerleşik hayat sürdüğü, tarıma dayalı bir ekonomiye sahip olduğu bilinmektedir (Yazıcı, 1995: 375). Amu Derya, Sırderya, Fergana gibi verimli tarım arazilerinin olduğu yerlerde üzüm üreticiliğinin olması da olağandır. Göçebe yaşam süren Türk boylarının ise ürettikleri hayvansal ürünleri tarım ürünleriyle takas ederek ihtiyaçlarını karşıladığı bilgisi mevcuttur (Berktay, 1983'ten akt. Falay, 2017: 14). Türk mutfağında hayvansal ürünler önemli bir yer tutmakla birlikte genel olarak meyvelerin ve özel olarak üzümün çeşitli şekillerde mutfağımıza katkı sağladığı söylenebilir. Bunun için, öncelikle üzümün Türk mutfağındaki yerine dair bilgileri

aktarmakta, bunu yaparken de üzümün ve üzümde elde edilen ürünlerin kısa tarihine yer vermekte yarar vardır.

ASYA VE AVRUPA'DA ÜZÜMÜN KISA TARİHİ

Türkiye Türkçesinde yer alan *üzüm* kelimesi Azerbaycan ve Türkmen Türkçesinde *üzüm*, Başkurt Türkçesinde *yözöm*, Kazak Türkçesinde *jüzim*, Kırgız Türkçesinde *cüzüm*, Özbek Türkçesinde *üzüm*, Tatar Türkçesinde *yözim* (Komisyon, 1991), Karaçay-Malkar Türkçesinde *cüzüm* (Tavkul, 2000: 164) şeklinde adlandırılmaktadır. Hehn, üzüm asmasının ana yurdunun Hazar Denizinin güneyindeki ağaçlık bölge olduğunu, Gürcistan ve Abhazya, Ağrı Dağı ve Toroslar arasında üzüm yetiştirildiğini belirtir (1998: 45). Fakat asmanın dünyanın pek çok yerinde yetişmiş olması, üzümün ilk hangi bölgede yetiştiğini tartışmalı hale getirmektedir (Anlı, 2006: 22). Arkeolojik kazılarda bulunan üzüm çekirdeklerinden hareketle asma bitkisinin M. Ö. 6000'den sonra kültüre alındığı, ancak bunun da öncesinde şarap üretiminin var olduğu ve yaklaşık 10.000 yıl önce de üzüm şarabı yapımının bilindiği tespit edilmiştir (Ağaoğlu, 1999'dan akt. Deliorman Orhan ve diğerleri, 2011: 70). Bu durum, bitkinin ıslahıyla tüketilmesi ve işlenmesi arasında doğrudan bir bağ olmadığını göstermektedir. Elbette bitkinin ıslah edilmesi, bakımının yapılarak veriminin artırılması üzüm kalitesini ve üzümde elde edilen ürün miktarını etkileyecektir. Ancak ıslah ve şarap üretimi arasındaki bu zaman farkı, üzümde elde edilen ürünlerin, yabancı üzümlerle de yapılabildiğini göstermektedir.

Asma, ilerleyen yüzyıllarda Aşağı Fırat bölgesine taşınmış, Samilerin alkolü damıtmayı ve şarap mayalamayı keşfetmesi sonrası bitkinin şarapla birlikte yayılım bölgesi genişlemiştir (Hehn, 1998: 45). Mezopotamya'da bulunan antik kayıtlarda *mersu* adlı "çörek" tarifinde hurma, kuru incir, kuru üzüm ve şamfıstığı gibi gıdaların olduğu, şarabın ise bu bölge mutfağında kullanılmayan bir içecek olup ithal edildiğine dair bilgiler mevcuttur (Bottéro, 2023: 32, 75-99). Bağcılığın Asur bölgesinde başarılı bir şekilde ilerlediği bilinse de ne zaman ve nasıl başladığı konusunda bilgi mevcut değildir (Bottéro, 2023: 101). Asurluların şarap ticareti yaptığı, Hatti ve Hititlerde ise bağ ve şarap kültürünün olduğu görülmektedir. Bazı Hitit yazıtlarında, bağlara ait tapu belgelerinin bulunduğu ve bağ bozumu bayramı olan *Ezen Geştin*'in ne zaman yapıldığının kayıt altına alındığı tespit edilmiştir (Anlı, 2006: 12, 106). Bazı tapu kayıtlarında, halkın üzerindeki tarla ve bağlarla ilgili bilgilere yer verilmekte, bunların yönetiminin bölge valileri tarafından gerçekleştirildiği görülmektedir (Ünal, 2007: 66-70). Yunan mutfağında da üzüm ve şarap bilinmektedir. Üzüm ve şarap Fenikeliler tarafından M. Ö. 2000'de Anadolu'dan Yunanistan'a geçmiş, daha sonra Avrupa'ya yayılmıştır (Anlı, 2006: 13). Klasik çağda Yunanlıların "mis kokulu" *muscat* (misket) üzümü, Girit'in *malvasia* olarak da bilinen "tatlı üzümü" çok konuşulmuş, şarap üretiminde standartlaşmaya gidilmiş, şarap maddi gücü ve zenginliği simgelemeye başlamıştır (Dalby, 2014: 95-101). Döneme dair kaynaklarda şarap tanrısı olarak da bilinen Dionysos, vatanını Anadolu'nun batısındaki Lidya olarak tarif etmekte, bölgenin üzüm ve şarap konusunda özel olduğunu vurgulamaktadır (Anlı, 2006: 108). Metin And, *Dionisos ve Anadolu Köylüsü* adlı eserinde, doğanın ölümü ve baharda dirilişiyle doğrudan ilgili olan bu tanrının, şarap ve sarhoşlukla birlikte düşünüldüğünü, yapılan Dionysos şenliklerine bağlı olarak anlatır (1962: 20-21). Bu şenlikler, V. yüzyıla kadar Trakya/Frigya'dan kaynağını alan, merkezinde coşkunluk ve esriklik olan yapıdadır. Bu yüzyıldan sonra "aklına başına toplayıp" edebiyata ve Atina yaşamına da dâhil edilmeye başlanmıştır (And, 1962: 22). Üzüm ve şarabın Anadolu'dan kaynağını aldığı, anavatanının Anadolu olduğu, döneme ait eserlerle de tasdik edilmektedir. Romalıların bağ ve bağcılığı korumak üzere kanunlar yaptığı, bununla bağlantılı olarak imparatorların şarabı "kutsal" kabul ettiği görülmektedir (Anlı, 2006:111). Araştırmacılar, Roma dönemine ait objelerde üzüm ve şarap motifinin sıklıkla kullanıldığı, bu motiflerin inanç boyutuyla ilgili olarak önem taşıdığı sonucuna ulaşmıştır (Kim Han, 2018: 108). Yunan kültürü açısından Dionysos ile bütünleşen ve dini boyut kazanan bağcılık ve şarap üretimi Trakya bölgesi, Makedonya, Parnassos ve Delphi'ye, ardından da tüm kıtaya yayılmıştır (Hehn, 1998: 43).

Orta Asya'da ve Uzakdoğu'da bağcılığın yüzyıllardır devam ettiği, antik kaynaklardan öğrenilmektedir. Çin kaynaklarında M. Ö. 3000'de bağcılık ve şarapçılık yapıldığı, Türklerin de aynı dönemde Semerkant ve Kaşgar gibi merkezlerde bağ ve bahçelerinin bulunduğu dair görüşler mevcuttur (Anlı, 2006: 12). Ancak bazı kaynaklar, üzümün Han Döneminde (M. Ö. 206-M. S. 220) Çin'e getirildiğini, bu zamanlarda kuzey Afganistan ve Özbekistan'da bağcılığın gelişmiş durumda olduğunu belirtmektedir (Liu, 2005: 24). Erken dönem Çin kaynaklarında hanedanların sofrasında üzüm olduğuna dair kayıtlar mevcutken, şarapla ilgili bilginin olmaması dikkat çekicidir (Kim Han, 2018: 114).

IV. yüzyılda, Turfan'da üzüm şarabı üretildiği ve bunun bir yıl bozulmadan kaldığı, sarhoş etme özelliğinin bulunduğu belirtilmektedir (İnayet, 2011: 166). Maniheist Uygurlara ait objelerde üzüm ve şarap sembolü olduğu ancak sekizinci yüzyılda Abbasilerle yaşanan savaşlar sonrası her iki figürün de daha az kullanılmaya başlandığı, şarap üretiminin zayıfladığı, bu durumun Moğol etkisi başlayana kadar devam ettiği görülmektedir (Kim Han, 2018: 118). Türkler için önemli bir tarım merkezi olan Turfan'da ise bağcılık İpek Yoluyla birlikte gelişmeye başlamıştır. Bu yolun kullanımı sonrası, tarımda suyun düzenli kullanımı ve kanal sistemi hakkında bilgi edinilmiş ve bağcılık ilerleyen yıllarda önemli ölçüde gelişmiştir (Liu, 2005: 23-24).

Antik çağlardan günümüze asma ve üzümle ilgili bilginin arttığını, üzümün kullanım alanlarının genişlediğini söylemek mümkündür. Türk tarihi açısından bakıldığında, İslamiyet'in kabul edilmesiyle şarap üretiminde ve tüketiminde azalma olduğu görülmektedir. Şarap artık fiziksel anlamda tüketilebilen, alkollü bir içki olmaktan çıkarak tasavvufi boyut kazanmaya başlamıştır. Mevlevilik ve diğer tasavvufi öğretilerde yer bulabilen şarap; Allah aşkı, ruhsal anlamda olgunlaşma gibi anlamlarda kullanılmaktadır. Mevlânâ, kişinin Allah inancında ve yaşam yolunda olgunlaşmasını anlattığı "Hamdım, piştim, yandım" felsefesini koruk, üzüm ve şarap üçlüsüyle anlatır. Koruk hamlık, üzüm pişmişlik, şarap yanmışlık hâlidir (Akarpınar, 2005: 153). İslamiyet'in kabulü ve tasavvufi akımların etkisiyle, şarap ve insan-ı kâmil olma, Allah aşkıyla kendinden geçme arasında kurulan bağ Türk şiirinde pek çok esere ilham vermiştir (Bkz. Bahadır, 2013). İslamî etkilerle, üzümde elde edilen pekmez ve diğer ürünlerin mutfaklardaki kullanımının arttığı, günümüzde Türkiye'de de aynı durumun devam ettiği, Türk halkı tarafından da müşahade edilmektedir. Yüzyıllardır süren bu durumu, Türk edebiyatının yazılı kaynaklarından olan *Dîvânu Lugâti't-Türk'te* de görmek mümkündür. Söz konusu eser, asma ve üzüm ürünleriyle ilgili tarihî gelişimi gözlemek adına iyi bir kaynaktır. Kâşgarlı Mahmud tarafından 1072-1074 yılları arasında kaleme alınan bu eser, içerisinde bağcılık ve üzüm kültürüne dair bilgiler bulundurması yönüyle önemlidir.

DÎVÂNU LUGÂTİ'T-TÜRK'TE ÜZÜMLE İLGİLİ KULLANIMLAR VE GÜNÜMÜZDEKİ KARŞILIKLARI

Kâşgarlı Mahmud tarafından XI. yüzyılda kaleme alınan *Dîvânu Lugâti't-Türk*, Türkçe'nin en eski yazılı kaynaklarından olması yönüyle önem taşımaktadır. Sözlükte yer alan kelimelerin yanı sıra, kelimelerin cümle içindeki kullanımları, bu kullanımlarla ilgili ayrıntı içeren ifadeler, sözlüğün folklorik açıdan da önemli bir kaynak olmasını sağlamaktadır. Eserde yer alan üzüm asması, üzüm ve üzümde elde edilen ürünlerle ilgili ifadeler, Türk kültüründe üzüme dair bilgi taşıması açısından önem taşımaktadır. Üzüm sadece bir bitki ya da meyve olarak değerlendirilmemelidir. Üzüm, mutfak kültürüne dair bilgi içermesinden ve bu kültürün Anadolu'ya taşınmasından, kültürün devamlılığından ötürü çok yönlü olarak değerlendirilmelidir. Aşağıda, kelimelerin *Dîvânu Lugâti't-Türk'teki* karşılıkları yer almakta, ardından da günümüzdeki kullanım, yapım teknikleriyle ilgili karşılaştırmaya yer verilmektedir:

Dîvânu Lugâti't-Türk'te asma bitkisi ve bağı ile ilgili kullanımlar şöyledir:

adaqlıq: "Üzüm bağlarında çardak yapmak için kullanılan ağaç" (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 131)

badıçlıq yığâç: "Üzüm asmalarına çardak yapmak için kullanılan ağaç" (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 166)

bâg: "Üzüm bağı" (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 166)

kösgük: "Kem gözlerden sakınmak için küçük bahçelere ve üzüm bağlarına dikilen korkuluk" "alın arslan tutâr küçün kösgük tutmâs: Hileyle aslan bile yakalanır, ama zor kullanarak korkuluk bile yakalanamaz" (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 326)

tapçân/tapçañ: Üç ayaklı, sofraya benzer nesne. Yüksekte olup erişilemeyen üzümler, bu nesneye çıkılarak toplanır (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 531)

yığaç: "Ağaç ya da çalı". "üzüm yığâçı: Üzüm asması" (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 689)

Yukarıda yer alan *adaqlıq* kelimesinin günümüz Türkiye Türkçesindeki karşılığı *ayaklık* şeklindedir. Fiziki açıdan bir şeye destek olan, yükseltmeyi sağlayan gereç gibi anlamlar taşımaktadır. Üzüm bağında kullanılan *ayaklık* adlı ağaç, günümüzde bağlarda kullanılan çardak sisteminde kullanılan

bir malzemedir. Söz konusu ağaç ile Anadolu'da kullanılan *ayaklık* arasında anlam yakınlığı bulunmaktadır. Anadolu'da "aralıksız kısa iskemle, dokuma tezgahı pedalı, merdiven basamağı, çocukların ya da cambazların boylarını yükseltmek için kullandığı sırık, kağı durduğu zaman öküzlerin boynu ağrımaması için boyunduruğa konan çatal destek" (TDK SÖZLÜK) anlamlarında ve daha farklı anlamlarda kullanılmaktadır. Keza *bağıçlıq yığāç* da aynı malzemeyi anlatmak için kullanılmaktadır. Fakat burada kullanılan *bağıç* kelimesi günümüzde, Anadolu topraklarında bakla, fasulye gibi taze sebzelerin kabuğunu ve baklaya benzer meyveyi karşılamaktadır (TDK SÖZLÜK). Ülkemizde üzüm bağı ve çardak sistemiyle ilgili olarak *bağıç* kelimesinin yaygın olarak kullanılmadığını yahut kullanılmadığını söylemek mümkündür.

bāg kelimesi günümüzde kullanılmaya devam edilmekte, bağ şeklinde Türkiye Türkçesinde varlığını korumaktadır. *kōsgük* kelimesi günümüzde kullanılmamakla birlikte "korkuluk/bostan korkuluğu" olarak adlandırılan korkuluklar, bitkileri kuşlardan ve zararlı hayvanlardan korumak için varlığını korumaya devam etmektedir.

tapçān/tapçaŋ kelimesi günümüz Türkiye Türkçesinde kullanılmamakla birlikte, anlamı itibarıyla "taban" kelimesiyle yakınlık göstermesi mümkündür. İskemle, tabure benzeri bir alet olması, kişinin buna çıkararak taban yükseltisini artırması, yukarıya ulaşmasını kolaylaştırması bize bu ihtimali düşündürmüştür. Günümüzde boyu 2-2,5 metre arasında kurulan çardak terbiye sistemlerinde üretilen üzümlerin toplanması sırasında, makine yardımıyla toplama yapılmıyorsa, bu tür yükseltilerden yararlanılmaktadır (Bkz. Çiftçi TV, 2019).

yıgaç kelimesi günümüzde ağaç şeklinde Türkiye Türkçesinde varlığını korumaktadır. *üzüm yığācı* kullanımına karşılık gelen "üzüm ağacı" şeklinde kullanımın bulunmadığı, bunun yerine "üzüm asma" hatta doğrudan "asma" kelimesinin de kullanıldığını söylemek mümkündür (TDK SÖZLÜK).

Dīvānu Lugāti't-Türk'te üzüm ile ilgili kullanımlar şöyledir:

banzı: Bağbozumundan sonra asma çubuklarında kalan artıklar (Kençek lehçesi)" (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 169)

büşinçek: "Üzüm salkımı (Kençek lehçesi)" (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 214)

tıqma üzüm: Üzüm tanelerinin sık ve sıkışık olduğu üzüm salkımı (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 564)

üzüm: üzüm (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 643)

üzümlendi: [asmanın üzüm vermesi, üzümle kaplanmak]. "*bağıç üzümlendi*: Asma çardağı üzümlerle kaplandı" (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 643)

üzümlenür, üzümlenmēk (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 643)

üzüşdi: [1. İp koparmak. 2. Üzüm toplama işinde yarışmak]

üzüşür, üzüşmēk

"ol maña üzüm *üzüşdi*: O, bana üzüm toplama işinde yardım etti" (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 643)

banzı kelimesi günümüz Türkiye Türkçesinde bulunmamakla birlikte, Şanlıurfa ve Kahramanmaraş bölgelerinde "çürük üzüm, asmada kalan üzüm" anlamına gelen "teh" kelimesi kullanılmaktadır (TDK SÖZLÜK). Maraş yöresinde bu üzümlerden "ravanda şerbeti" yapılmaktadır. Şerbet, "Maraş Ravanda Şerbeti" adıyla, mahreç işareti olarak tescillenmiştir (Bkz. Maraş Ravanda Şerbeti).

büşinçek kelimesi Türkiye Türkçesinde "üzüm salkımı, salkım" şeklinde kullanılmaktadır. Yerel ağzılarda bu kelimenin kullanımı tespit edilememiştir.

üzüm kelimesinin varlığını koruduğu ve aynı şekilde kullanılmaya devam edildiği görülmektedir. *Dīvānu Lugāti't-Türk'te* yer alan ve "üzüm"den türeyen *üzümlen-*, *üzüş-* gibi kelimelerin *üz-* fiilinden gelmesi ihtimal dâhilindedir. Nişanyan Etimolojik Sözlük, *üzüm* kelimesinin kökünün *üz-* fiili olduğunu, bunun ise "koparmak" anlamına geldiğini iddia etmektedir (NİŞANYAN SÖZLÜK). Karaçay-Malkar Türkçesinde üzüm kelimesi "kısım, bölüm, parça, fragman" anlamlarına gelmektedir (Tavkul, 2000:

425). Yani Nişanyan sözlüğündeki gibi üzümün koparmak, bölmek anlamı ile benzerlik söz konusudur. Kâşgarlı Mahmud'un sözlüğünde yer verdiği *üzümlen-*, *üzüş-* kelimeleri anlam açısından bu iddiayla örtüşmektedir. “-Im/-Um” fiilden isim türeten ekiyle birleşen *üz-* kökünün, “dalından koparılan” anlamında üzüm kelimesini oluşturması makul görünmektedir. Günümüzde Türkiye Türkçesinde *üzüm* kelimesinden türeyen *üzümlen-* kelimesi yaygın olarak kullanılmamaktadır, *üzüş-* fiilinin kullanımı ise tarafımızca tespit edilememiştir.

Üzüm, Selçuklu ve Osmanlı mutfağında sofraya konularak, yemeklerin yanında tüketildiği gibi yemeklere katılarak da tüketilmiştir. Taze üzüm ya da bu üzümün suyuyla yapılan et yemekleri, dolmalar mevcuttur. Pilavlarda kuş üzümü ya da üzüm kullanıldığı bilinmektedir (Mehmed Kâmil, 2023: 68, 74, 127-131).

Dîvânu Lugâti't-Türk'te üzümünden yapılan ürünlerle ilgili kullanımlar şöyledir:

bekmes: “Pekmez (Oğuz lehçesi)” (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 181)

bör: Şarap. “bör bolmâdıp sirke bolma: Şarap olmadan sirke olma. Bu atasözü, yaşlı bir adammış gibi davranan çocuğu anlatmak için kullanılır” (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 195)

buldunı: Kuru ya da taze üzümle yapılan tatlı (Kençek lehçesi) (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 205). Kuru üzüm ya da üzüm katılarak yenen yoğurdun adı (Kâşgarlı Mahmud, 2015: 216)

çaxşâq: Kurutulmuş kayısı ya da üzüm (Qarluq lehçesi) (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 226)

çağır: 1. Meyve suyu, şıra. 2. Şarap. (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 217)

çağırlâdı: [Üzüm suyu, şıra ya da şarap yaptı anlamında]. “ol üzümni çağırlâdı: O üzümü şıra yaptı” (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 217)

çağırlâr, çağırlâmâq. “Biri şıra içtiği zaman da bu sözcük kullanılır” (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 217)

er çağırlandı: “Adam şarap ya da şıra sahibi oldu” (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 217)

çağırılır er: “Şırası olan adam” (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 217)

mandu: Türk sirkesi. Bir küpe konulup mayalandırılan üzüm şırasına sek şarap eklenmesiyle yapılan sirke türü. (Kâşgarlı Mahmud, bu sirkenin en güzel sirke olduğunu vurgulamıştır) (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 341)

sirke: Sirke (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 497)

sirkelâdı: [sirke katmak anlamında] “ol süwug sirkelâdı” (O, su ve sirke ya da başka bir şeyi karıştırdı) (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 497)

süçig: 1. Tatlı olan herhangi bir şey. 2. Şarap. Yagma-Tuxsı-Çigil kavimlerinde *qızıl süçig*, kızıl içki olarak adlandırılır (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 513) “(içürge.n) bu er ol telim süçig içürge.n” (Bu adamın insana çok şarap içirme adeti vardır) (Kâşgarlı Mahmud, 2015: 80). “*süçig suwsı.dı* (Şarap, su özelliğini aldı, suyu çoğaldı)” (Kâşgarlı Mahmud, 2015: 125).

üskebeç: “Kuru üzüm” (Mahmûd el-Kâşgarî, 2007: 640)

bekmes kelimesi günümüzde “pekmez” şeklinde, Anadolu’da yaygın olarak kullanılmaktadır. Üzüm suyunun kaynatılması ile elde edilen pekmez yöreden yöreye değişebilen yapımlar şekillerine sahiptir. Örnek olarak Zile Pekmezi; üzüm suyu, pekmez toprağı, yumurta akı ya da çöven suyu ve pektin birleşimi ile yapılırken (Bkz. Zile Pekmezi); Senirkent Üzüm Pekmezi sadece üzüm suyu ve pekmez toprağı ile hazırlanır (Bkz. Senirkent Üzüm Pekmezi). Sıvı ya da katı pekmez türleri, dut ya da başka meyvelerden üretilen pekmez türleri de mevcuttur.

Üzüm şerbeti ve pekmez, Osmanlı mutfağında uzun yıllar tatlandırıcı olarak kullanılmıştır. Fatih Sultan Mehmet döneminde saray mutfağında “pekmezli yoğurt tatlısı” yapıldığı bilgisi mevcuttur. Bu ve bunun gibi pekmezli ve üzümlü reçeteler halk mutfağında da yer almaktadır (Ceyhun Sezgin ve Durmaz,

2019: 1502-1509). Üzüm şerbeti ve pekmezinin uygun fiyatlı ve çok miktarda mevcut olması, saray mutfağı tarafından şenliklerde ya da toplantılarda sunulan zerde gibi tatlılar ve şerbet türlerinde bu gıdanın kullanılmasını sağlamıştır. Saray için yapılan zerdede bal kullanılırken halk için yapılan zerdede üzüm şerbeti kullanılmıştır (Faroqhi, 2016: 279).

bōr kelimesi şarap anlamında kullanılmıştır. Hüseyin Namık Orkun, bu kelimenin Codex Cumanicus ve Uygur metinlerinde aynı şekilde bulunduğunu, anlamının şarap olduğunu belirtir. Hatta *borçı* kelimesinin bu kelimedenden türediğini, “şarap içen” anlamına geldiğini, bazı Uygur kaynaklarında ise “bağ vergisi toplayan” anlamında kullanıldığını belirtir (1943: 18). *bōr* kelimesi bugün Türkiye Türkçesinde şarap anlamıyla kullanılmamaktadır. Ancak *bar* sözcüğünün anlam açısından yakın olabileceği düşünülebilir. Üzüm ve başka meyvelerin sirkesi yapılırken ya da turşu yapılırken, suyun yüzeyinde oluşan beyaz küf tabakasına *bar* denir. Kelime, Ermeni dilinde de benzer olup *p’ar* şeklindedir (Eren, 1999: 39). Şarabın, sirke ve turşu yapımındaki gibi mayalandırılması, üzerinde bar oluşması bu kelimenin kaynağı hakkında bilgi verebilir. Burada kuvvetli bir iddiamız bulunmamakta olup konuyu Türk dili uzmanlarına bırakmakta yarar vardır.

buldunı kelimesi günümüz Türkiye Türkçesinde kullanılmamaktadır. Üzüm içeren tatlı ya da yoğurt için özel bir kelime kullanılmamakta, üzümlü yoğurt gibi ifadeler tercih edilmektedir.

çaşşāq kelimesi Anadolu’da *çağşak* olarak kullanılmaktadır. Ancak kelimenin üzümle bir bağı olmayıp bazı yörelerde çakıl taşı, taşlık alan anlamları vardır. Çorum’da kelimenin “taş yığını, şelale” anlamlarının olduğu (Gösterir, 2002: 102), aynı zamanda Kayseri, Nevşehir, Bolu, Çorum, Osmaniye ile Yalova’da (ölü yerleşim) *Çağşak* adında yerleşim yerlerinin bulunduğu tespit edilmiştir (NİŞANYAN YERADLARI).

çagır kelimesi günümüz Türkiye Türkçesinde sıra ya da şarap anlamında kullanılmamakla birlikte, yarı sarhoş olmak anlamındaki *çakırkeyif* sözcüğüyle (TDK SÖZLÜK) bir bağı olması muhtemeldir. *çagırlıq*, *çagırlār*, *çagırlāmāq* kelimelerinin şarap içen ve bunun sonucu olarak sarhoş olan kişi için kullanılması, *çakırkeyif* kelimesinin yapısı ve anlamının uyduğunu göstermektedir. Şarap anlamı kullanılsa da Anadolu’da yarı sarhoş kişi için aynı kökten gelen bir kelimenin (*çakırkeyif*) kullanılmaya devam ettiğini söylemek mümkündür.

mandu kelimesi günümüz Türkiye Türkçesinde kullanılmamaktadır. *mandu* adlı sirke yapılırken önce üzüm suyu ekşitilir ve daha sonra bu suya şarap katılarak sirkeleşme gerçekleşir. Ülkemizde “kırmızı/beyaz şarap sirkesi” adıyla anılan, şarabın çeşitli işlemler sonucu sirkeye dönüştürülmesiyle elde edilen ürünler mevcuttur (YEMEK.COM). Her iki sirke üretiminde benzer ürünler kullanılmakla birlikte yöntemler ve elde edilen son ürün arasında farklılık bulunmaktadır.

sirke kelimesi günümüz Türkiye Türkçesinde de aynı şekilde kullanılmaktadır. Üzüm ve başka meyvelerden elde edilen (alıç, armut, dut vd.) sirke türleri mevcuttur. Burada dikkat çekici olan *sirkelē-* sözcüğüdür. Karışıma sirke katmak anlamında kullanılan bu kelimenin Anadolu’da kullanımı tespit edilememiştir, ancak “sula-, limonla-, biberle-” gibi kelimelerle aynı yapıda olduğu aşikârdır. Sirkeye dönüşmek anlamın *sirkeleş-* kelimesi ise günümüzde kullanılmaya devam edilmektedir. Sirke, Osmanlı mutfağında tatlandırıcı ya da aroma verici olarak kullanılmıştır (Bilgin ve Samancı 2008’den akt. Ceyhun Sezgin ve Durmaz, 2019: 1504). Günümüzde aynı işlevini korumaya devam etmektedir. Çorba ve salatalarda kullanılan sirkenin anti bakteriyel ve antioksidan bir ürün olduğuna dair bilimsel çalışmalar (Bkz. Yücel Şengün ve Kılıç, 2019), son yıllarda Türk halkı ve dünya tarafından daha çok tüketilmesini sağlamıştır (Bkz. AA).

sūçig kelimesinin kökü *sūçī*’dir. *sūçī* “tatlanmak ve güzelleşmek” anlamına gelmektedir (Kâşgarlı Mahmud, 2015: 839). Şarap anlamında kullanılan *sūçig* kelimesi bugün Türkiye Türkçesinde kullanılmamaktadır. Şekerli su anlamındaki “şire, şıra” manasıyla da *sūçig* kelimesinin kullanılmadığını söylemek mümkündür.

Yukarıda yer alan ifadelerde üzüm bağında kullanılan araç gereçten üzüm meyvesinden elde edilen ürünlere kadar geniş bir yelpazede kelimelerin kullanıldığı görülmektedir. Kaşgarlı Mahmud, cümle örnekleriyle kelimelerin kullanımını, anlamını pekiştirmiştir. Sözlükte yer verilen “üzüm, sirke, bekmes” gıdalarının günümüzde de aynı şekilde kullanılmaya devam edildiği, bunlara ek olarak asma

bitkisinden ve üzümden elde edilen başka ürünlerin de olduğu bilinmektedir. Peki Kaşgarlı döneminden günümüze gelen ve yeni yöntemlerle zenginleştirilen bu geleneksel gıdalar nelerdir?

KAŞGARLI MAHMUD ZAMANINDAN GÜNÜMÜZE ÜZÜMDEN ÜRETİLEN GELENEKSEL GIDALAR

Dîvânu Lugâti't-Türk'ün kaleme alındığı XI. yüzyıldan günümüze Türklerin yaşadığı coğrafyada değişiklikler olmuş, yapılan yeni fetihler yoluyla, Orta Asya'dan Anadolu'ya, Afrika'ya ve Avrupa'ya yayılan geniş bir alanda Türk hâkimiyeti kurulmuştur. Anadolu topraklarına gelen Türklerin burada karşısına çıkan en önemli gıdalardan biri üzüm olmuştur. Anadolu'nun hemen her yerinde yetişen asma bitkisi ve üzüm meyvesi, çok sayıda çeşidiyle Türk mutfağına renk ve lezzet katmıştır. Anadolu topraklarında iklimsel açıdan farklılıkların olması, "erken" (haziran-temmuz döneminde), orta (ağustos-eylül ortası döneminde) ve geç dönem (eylül sonu-ekim döneminde)" üzüm hasadı yapılması, taze (sofralık) üzümün yıl boyunca uzun süre tüketilmesine imkân sağlamıştır. XVI. yüzyılda, Osmanlı sarayına misafir gelen Avrupalıların, kasım ayında bağdan üzüm koparılarak sofraya konduğunu söylemesi, burada her mevsim üzüm yetiştirilebildiğine dair hayretle ifade ettikleri düşünceleri, Osmanlı İmparatorluğu zamanında da sofralarda her mevsim üzüm olduğunu göstermektedir (Boyar ve Fleet, 2014: 247). Günümüzde de üzüm hasat mevsimi erken-orta-geç dönemlere göre devam etmekte, örtü altı bağcılığıyla birlikte dayanıklı üzüm türleri kasım ayına kadar dalında muhafaza edilebilmektedir.

Dîvânu Lugâti't-Türk'te de bahsi geçen taze üzüm, kuru üzüm, sirke, şarap, pekmez gıdalarının yanı sıra Türk mutfağında asma bitkisinden, üzümden elde edilen farklı ürünler de mevcuttur. Bu ürünler Selçuklu ve Osmanlı mutfaklarında çokça kullanılmıştır. Bu ürünlerden ilki taze ve kuru üzümden yapılan şerbetlerdir. Türk mutfağında şerbet, serinletici bir içecek olmanın yanı sıra çeşitli dini ve geleneksel ritüellerin de vazgeçilmezi olmuştur. XVI. yüzyıl padişah sofralarının vazgeçilmezleri arasında olan şerbetlerin soğuk içildiği, bunların soğutulması için Uludağ'dan kar ve iri buz parçaları getirildiği kayıtlarda mevcuttur (Obuz, 2024: 260). Saray mutfağında halka da dağıtılacak şekilde üretilen, içerisinde tatlandırıcı olarak üzüm de bulunan şerbetler, özel günlerde, merasimlerin öncesi ya da sonrasında dağıtılarak ağızlar tatlandırılmıştır. Mevlid-i Şerif okunmasının ardından dağıtılan şerbetler bu merasimlere örnek verilebilir (Obuz, 2024: 261-262). Tekkelerde ayın öncesi ya da sonrasında ikram edilen şerbetlerin, ağız tatlandırıcı özelliğinin yanında ritüeli tamamlayıcı özelliği de vardır (Soysal, 2007: 88). Üzümlle tatlandırılan ya da doğrudan sadece üzüm ihtiva eden şerbetler günümüzde de üretilmeye devam edilmektedir. İçerisinde üzüm koruğu, şeker ve su bulunan Koruk Şerbeti (Ayla, 2011: 45), bunlara ek olarak ıtır otu da bulunduran ve yapıldığı İzmir/Bademli mahallesinden adını alan, coğrafi işaretli Bademli Koruk Şerbeti (Bkz. Bademli Koruk Şerbeti) örnek verilebilir. Yukarıda da yapıyı verilen Maraş Ravanda Şerbeti, taze üzümlle yapılan şerbetlerden olup günümüzde de yapılmaya devam edilmektedir.

Dîvânu Lugâti't-Türk'te çağır olarak adlandırılan içeceğin şıra ve şarap anlamları vardır. Türk mutfağının alkolsüz içeceklerinden olan şıra, geçmişte olduğu gibi günümüzde de üretilmeye devam etmektedir. Taze ya da kuru üzümün ezilmesi, sulandırılması ve mayalandırılması sonucu elde edilen şıranın ülkemizde çeşitli türleri vardır. Bursa'da İskender kebabının yanında sunulan kuru üzüm şırası oldukça ünlüdür. Bu şıra, "Bursa Üzüm Şırası" adıyla coğrafi işaret almıştır (Bkz. Bursa Üzüm Şırası). Söz konusu şıranın fabrikasyon şekildeki üretimi az sayıdaki işletme tarafından yapılmaktadır. Evlerde kısa süreli tüketim için yapılabildiği gibi kebab dükkânlarında müşteri oranına göre daha kısıtlı miktarlarda da üretim de devam etmektedir. Kuru üzümlle yapılan ve "Düzce Şırası" adıyla coğrafi işaret alan başka bir şıra çeşidi daha bulunmaktadır. Bu şıra, özellikle Güneydoğu Anadolu'dan getirilen, şeker seviyesi yüksek kuru üzümlerle yapılmaktadır. Düzce şırasının üretici sayısı, Bursa Üzüm Şırası'ndan daha azdır (Bkz. Düzce Şırası). Bu şıraların dışında, Kırklareli ile özdeşleşmiş bir şıra çeşidi olan hardaliye vardır. "Kırklareli Hardaliyesi" adıyla coğrafi işaret alan hardaliye, taze üzümün ezilerek suyunun sıkılması, üzüm cibresine (posasına) hardal otu ve vişne yaprağı eklenerek kazanlarda dinlendirilmesi yoluyla elde edilir (Bkz. Kırklareli Hardaliyesi). Halk arasında, hardaliyenin kalp ve damar hastalıklarına iyi geldiğine ve şifalı olduğuna dair düşünceler kuvvetli olup Mustafa Kemal Atatürk tarafından da "millî içeceğimiz" olmaya aday bir içecek olarak tanımlanması (Bayındır ve Öncel, 2019: 1868-1871), hardaliyenin ön plana çıkmasını ve tanınırlığının artmasını sağlamıştır. Hardaliye, Balkanlar'da da bilinen, Osmanlı zamanında keşfedilmiş bir tat olduğu tahmin edilmektedir (Bayındır ve Öncel, 2019: 1871).

Türkiye’de üzümden elde edilen bir diğer şerbet sirkencübüdür. Bu şerbet “Mevlana Şerbeti” olarak da adlandırılır (yy. 2017: 54). Mevlevilikte bu şerbetin özel bir yeri vardır. Mesnevî’de “ballı sirke”, “sirkengebin” şeklinde geçen bu şerbete dair çeşitli ifadeler mevcuttur. Şükretmenin anlatıldığı bir bahiste, “Sirkenin çiğere yol bulup gitmesi lazımsa, ona şekerle sirkengebin ol, de” (Mevlânâ Celâleddin-i Rûmî, 2015: 87) ifadesi yer alırken; zalimlerle ilgili bir hususta “Dünya ve dinde sen balsın, bizse sirke. Bu safrayı ancak ballı sirke giderir” (Mevlânâ Celâleddin-i Rûmî, 2015: 240) ifadesi yer alır. Mevlevi mutfağında sirkencübün, yemeğe başlarken içilen bir şerbet olup günümüzde Konya’da bulunan bazı restoranlarda çorba servisi öncesinde ya da ana yemek servisinden önce ikram edilmektedir (Ertaş ve diğerleri, 2017: 57-63). Söz konusu şerbet coğrafi işaretlidir. Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından “Sirkencübün/Sirkengebin” adıyla tescil edilmiştir. Bu tescile göre sirkencübün elma veya üzüm sirkesine bal ve su ilave edilerek yapılmaktadır (Bkz. Sirkencübün). Hardaliye gibi bu şerbetin de sağlığa çok yararlı olduğu düşünülmektedir. Bu şerbetin tarihi Osmanlı dönemine dayanmakta olup susuzluğu gidermek ve hastalıkları tedavi etmek amaçlı kullanılmıştır (Tezcan, 2000’den akt. Ceyhun Sezgin ve Durmaz, 2019: 1508). 15.-16.yüzyılda, İbrahim bin Abdullah tarafından kaleme alınan *Alâ'im-i Cerrâhîn (Cerrâh-nâme)* adlı eserde, aza incinmelerinde, kafa ve vücut kemiğinde meydana gelen kırılma ve incinmelerde sirkencübün şerbetinin ilaç olarak kullanıldığı görülmektedir (2016: 84). Yine aynı eserde, kulaktan irin akmasında, susuzluğun giderilmesinde ve sarı beniz hastalığının tedavisinde, safra ve balgam atılmasında ve daha pek çok hastalıkta bu şerbetin tüketilmesi tavsiye edilmektedir (İbrahim bin Abdullah, 2016: 197, 200-201, 212).

Türk mutfağının üzümle yapılan bir diğer içeceği hoşaftır. Hoşaf, Osmanlı mutfağı için hem serinletici, tatlı bir ürün hem de yemeklere eşlik eden bir içecektir. Tekke sofralarında pilavın yanında katık olarak vişne, kızılıcak, kuru üzüm gibi yemişlerden yapılan hoşaf lar sunulur (Soysal, 2007: 88). Hoşaf yapma geleneği günümüzde de sürdürülmektedir. Kuru kayısı, kuru üzüm ve vişne gibi meyvelerle yapılan hoşaf, özellikle Ramazan ayında tercih edilen tatlı ve hafif bir içecek olarak sofralarda yerini almaktadır. Taze üzümle yapılan hoşaf lar da mevcuttur. Kara Üzüm Hoşafı, salkım üzümüne şeker ve su ilavesiyle yapılan (Ayla, 2011: 106), Anadolu’ya özgü içeceklerdendir.

Dîvânu Lugâti't-Türk'te bekmes olarak anılan ürünün bugün de yapılmaya devam edildiğini yukarıda belirtmiştik. Pekmez, Osmanlı mutfağında tatlandırıcı olarak kullanılan, yiyecek ve içecekler tatlılık veren çok kullanışlı bir gıda olmuştur. Pekmez Anadolu’da yüzyıllardır üretilmeye devam etmektedir. Üzüm pekmezi sade şekliyle tüketilebildiği gibi muhallebi gibi tatlılara katılabilmektedir. Bunun yanında pekmeze benzer şekilde kaynatılan üzüm suyu köfter, pestil (bastık), pekmez sucuğu (cevizli/badem/Antep fıstığı sucuğu) şeklinde işlenmekte, kış ayları için enerjisi yüksek atıştırmalıklar olarak hazırlanmaktadır (Mermer Özsabuncuoğlu ve Özsabuncuoğlu, 2022). Pestil (bastık), içerisine un ya da nişasta katılarak koyu kıvama getirilen üzüm suyunun, bezlere serilerek kurutulmasıyla yapılır. “Gercüş Mezrunne Üzümü Pestili”, “Hasenik Pestili” gibi kendi bölgelerine özel üzümlerden yapılan pestiller Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret verilerek tescillenmektedir (TÜRK PATENT). Bu gelişme, kültürel sürekliliğin devamı ve kültürel mirasın tescillenmesi açısından oldukça önemlidir. Bu ve diğer ürünler, üzüm suyunun değerlendirilmesini sağlayan, yapılış şekli yüzyıllar öncesinden bugüne büyük ölçüde korunmuş olan, Türk kültürüne özgü gıdalardır.

Dîvânu Lugâti't-Türk'te yer almayan fakat Osmanlı mutfağında yeri olan, üzümde elde edilen gıdalar da vardır. Bunlardan biri koruk suyu ve ekşisidir. Üzüm kuruğunun suyunun çıkarılmasıyla elde edilen ekşi su, Osmanlı döneminde tıpta kullanılmıştır. Cerrâh-nâme’de bu suyun, kanla ilgili hastalıkların tedavisinde kullanıldığı anlatılmaktadır. Kanın renginin normalden farklı olması, yüzde kanla ilgili sorunların olması, kan dolaşımında bozukluk olması gibi sorunlarda koruk sulu karışımlar hazırlanır (İbrahim bin Abdullah, 2016: 100, 110, 147). Koruk ve koruk suyu, şerbetlerde tatlandırıcı ve aroma verici olarak kullanılır (Obuz, 2024). Koruk suyunun kaynatılmasıyla elde edilen ekşi, yemeklerde ve tatlılarda kullanılır. Kırmızı et ve balık yemeklerinde, dolmalarda koruk suyu kullanıldığı, “Kaba Koruk Tatlısı”nın da doğrudan koruk kullanılarak yapıldığı görülmektedir (Mehmed Kâmil, 2023: 33-139). Günümüzde bu tat, Türk mutfağında varlığını sürdürmektedir. “Gaziantep Koruk Ekşisi” adıyla tescillenen koruk ekşisi sıvı ve toz şeklinde üretilmektedir. Koruk suyunun kaynatılmasıyla ya da kurutulmuş kuruğun toz haline getirilmesiyle üretilmektedir (Bkz. Gaziantep Koruk Ekşisi).

Dîvânu Lugâti't-Türk'te yer almayan fakat Osmanlı mutfağında olan ve bugün de varlığını koruyan bir diğer ürün asma yaprağı ve yaprak sarmasıdır. Anadolu’da asma bitkisinin ve üzümün her şeyinden

yararlanılmasına çok iyi bir örnektir. Bitkinin üzüm vermeden önce, yaprakları tazeyken budanmasıyla elde edilen asma yaprağı, pirinçten yapılan bir iç harcı konularak sarılıp, üzerine yağ ya da farklı soslar dökülerek pişirilir. Bu tat, günümüz Türk mutfağının yanı sıra Yunan, Fars, Arap, Doğu Avrupa mutfaklarında da yer almaktadır. Osmanlı İmparatorluğunun hâkim olduğu yerlerde yaygın olarak bilinmesi ve yapılmaya devam edilmesi, yaprak sarmasının Osmanlı döneminde ortaya çıktığı düşüncesini kuvvetlendirmektedir. Yaprak sarmasının, 15.-16. yüzyılda “Yalancı Dolma, Âdi Yaprak Dolması” adlarıyla saray mutfağında yer almaktadır (Mehmed Kâmil, 2023: 122-124). Günümüzde bu yemek yapılmaya devam edilmektedir. Narince, Yapıncak, Manisa, Tekirdağ gibi asma yaprağı türleri ile Beypazarı, Hatay, Konya, Malatya Tevek yaprak sarması yemekleri coğrafi işaret olarak tescillenmiştir (TÜRK PATENT). Yemeklerin yanı sıra asma yaprağının Anadolu halk hekimliğinde de kullanıldığı, baharat ve başka doğal ürünlerin eklenmesiyle tedavi edici özelliğinden yararlandığı bilinmektedir (Aça, 2011: 144).

Dîvânu Lugâti't-Türk'te yer almayan, geleneksel olmayan fakat yakın geçmişte “fark edilmeye” başlanan asma ve üzümün üretilen gıdalar da vardır. Üzüm suyu, üzüm çekirdeği yağı, üzüm çekirdeği tozu bunlardandır. Üzüm suyu, Amerika’da ve Avrupa ülkelerinde çokça tüketilmekte olup Türkiye’de henüz yaygın olarak tüketilmeyen bir içecektir. Ülkemiz, üzüm suyu tüketen ve üreten ülkeler içerisinde henüz dünya sıralamalarına girememiştir (OIV, 2013-2014). Ancak bu sektörün ülkemizde yavaş da olsa geliştiği, ihracat yoluyla da dünya üzüm suyu pazarına girmeye çalıştığı tespit edilmiştir. Bu tespitimizde bölgesel kalkınma ajansları ve belediyeler tarafından yapılan “üzüm suyu fizibilite” çalışmaları, ihracata yönelik meyve suyu üreten yerli firmaların çalışmaları etkili olmuştur (Bkz. Fırat Kalkınma Ajansı; FOREKS). Üzüm çekirdeği yağı ve bu çekirdekten elde edilen toz, üzüm özütü (ekstraktı) gıda takviyesi olarak, pastacılık sektöründe ve kozmetik ürünlerinde kullanılmaktadır. Bu ürünlerin tatlandırıcı işlevinin yanında, hücre yenileyici, gençleştirici, kalp ve damar sağlığını korumada yararlı, travmaların tedavisinde etkili olduğuna dair görüşler olup bunların doğruluğunun tespitine yönelik çalışmalar yapılmıştır ve yapılmaya devam edilmektedir (Bkz. Buran ve diğerleri, 2022; Bkz. Görüş, 2015). Dünyada üzüm çekirdeğine bağlı toz ve özütlerin kullanımı artış göstermektedir (GMI, 2021). Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü ve benzeri kurumlar, konuyla ilgili çalışmalarını ve kısıtlı da olsa üretimlerini sürdürmektedir. Bu nedenle, Türkiye’de zamanla bu tür ürünlerin tüketiminin artacağını düşünmek mümkündür.

SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Çalışmada, öncelikle Türk kültüründe bağcılık ve üzümle ilgili literatürde yer alan bazı çalışmalarla ilgili kısa bilgi verilmiş, makalenin bu çalışmalardan farkı ortaya konulmuştur. Ardından, üzüm bitkisinin yetişme koşulları, iklim açısından uygun olduğu coğrafyalar hakkında bilgi verilmiştir. Ilıman kuşak bitkisi olan asmanın, dünyanın pek çok yerinde yetiştiği, geçmişinin tam olarak tayin edilemediği, bitkinin yüzyıllar içerisinde yayılım gösterdiği, kaynaklarla desteklenerek anlatılmıştır. Kafkasya’dan Anadolu’ya, Orta Doğu’dan Avrupa’ya ve Orta Asya’ya üzümün tarihi serüveni verilmiş, Anadolu’nun üzüm ve üzüme bağlı ürünlerin üretiminde kadim bir bölge olduğu tarihsel kaynaklara bağlı kalınarak yorumlanmıştır. Türk mutfağında üzümün tarihiyle ilgili bilgi verilirken, Türkler için çok önemli ve tarihi bir kaynak olan *Dîvânu Lugâti't-Türk'e* başvurulmuştur. Söz konusu eserde “bağ, bağ aletleri, üzüm, üzüm suyu, şıra, şarap, sirke, tatlı” ile ilgili kavramların bulunduğu tespit edilmiştir. Eserde, üzüm, sirke ve sarhoş olmayla ilgili fiillerin var olduğu, bu fiillerin bir kısmının günümüzde kullanılmaya devam ederken, bir kısmının kullanımının son bulduğu detaylı açıklamalarla anlatılmış, yazarın kişisel yorumları da bu anlatımlara eklenmiştir. Makalede, Türk mutfağında var olan üzüm hammaddeli gıdaların *Dîvânu Lugâti't-Türk'teki* kullanımları verilirken, söz konusu gıdaların günümüzde Anadolu mutfağındaki karşılıkları verilmeye çalışılmıştır. Bu sayede, XI. yüzyıldan beri mutfağımızda bulunan üzüme dayalı geleneksel tatların, Osmanlı İmparatorluğu zamanında ve günümüzde büyük ölçüde varlığını koruduğu tespit edilmiştir. Türk mutfağında asma ve üzümün yararlanılarak üretilen gıdaların geçmişte daha kısıtlı iken günümüzde daha çok çeşide ulaştığı, bu açıdan bir gelişme gösterdiği, üretilen yeni ürünlerin özellikleriyle ilgili bilgi verilerek okuyucuya sunulmuştur. Asma bitkisi ve üzümün değerlendirilmesi, Türkiye’nin coğrafi açıdan bağcılığa çok uygun bir ülke olması, bu konuyla ilgili tarımsal araştırmaların yanında kültürel araştırmaların da artırılması, asma bitkisinin ve üzümün Türk kültürüyle özdeş yönlerinin ve kültürümüzdeki anlamlarının daha detaylı ele alınması elzemdir. Mutfağımız, kültürümüzün ve düşünce tarzımızın bir yansımasıdır. Zor koşullarda hayatta kalmayı bilen, mütevazı denilebilecek derecede su ve sıcaklık isteği bulunan asma

bitkisinin bereketli üzümü, bu üzümün çok yönlü şekilde değerlendirilmesi, Türk düşünce yapısıyla ortak yönleri açısından ele alınabilir. Türk mutfağının küresel gelişmelerden etkilenmesiyle sofralarda yer almaya başlayan sağlıklı yiyecek ve içecekler için alternatif olarak üzüm ve üzümden üretilen ürünlerin nasıl daha tercih edilebilir hale getirilebileceği, üzerinde çalışılması gereken bir başka konudur. Bu ve benzeri konular üzerine yapılan akademik çalışmalar, asma ve üzüme dair yeni fikirlerin ortaya çıkmasını, bunların kültürel açıdan değerine dair bilincin artmasını sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

AA (2019, 11 Ocak). *Niğde'den 4 kıtaya organik sirke ihracatı*. <https://www.aa.com.tr/tr/ekonomi/nigdeden-4-kitaya-organik-sirke-ihracati/1361871>

Aça, M. (2011). Türk halk inanış ve uygulamalarında incir ve üzüm. İçinde E. Akçiçek ve P. Dönmez Fedakâr (Eds), *Türk Kültüründe Üzüm ve İncir* (ss. 135-148). Egetan Bas. Yay.

Akarpınar, B. (2005). Mevlâna Celâleddin Rûmî'nin Mesnevi ve Rubâiyyat'ında "meyve" ve "üzüm" sembolleri. *bilig*, (32): 145-164.

Akçiçek, E. ve Dönmez Fedakâr, P. (Ed)(2011). *Türk kültüründe üzüm ve incir*. Egetan Bas. Yay.

And, M. (1962). *Dionisos ve anadolu köylüsü*. Elif Yayınları.

Anlı, E. (2006). *Bağlar güzeli: Üzüm ve üzüm kültürü*. Yapı Kredi Kültür Yayınları.

Ayla, E. (2011). *Şerbet ve hoşaf* (2. Baskı). Hayykitap.

Bademli koruk şerbeti (2023). Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 1352 numarasıyla mahreç işareti almıştır. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/1dc98d58-9cae-47e8-be60-9d6919783d9e.pdf>

Bahadır, S. C. (2013). *Divan edebiyatında şarap ve şarapla ilgili unsurlar*. Kitabevi Yayınları.

Bayındır, M. S. & Önçel, S. (2019). Gastronomide kültürel miras bakış açısıyla kırklareli hardaliesi'nin geleneksel üretiminin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3): 1867-1886.

Bayraktar, F. S. (2008). Kayseri'de üzüm, bağ ve bağcılık. *Turkish Studies*, 3(5): 712-720.

Bottéro, J. (2023). *Dünyanın en eski mutfağı* (Çev. N. Ç. Tezel). Yapı Kredi Kültür Yayınları.

Boyar, E. & Fleet, K. (2014). *Osmanlı İstanbul'unun toplumsal tarihi* (Çev. S. Çağlayan). Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Buran, A., Topdemir, A. & Öztürk, R. (2022, 10-13 September/). Üzüm çekirdeği, çörek otu ve keten tohumu ve tozlarının antioksidan, fenolik ve flavonoid madde miktarları. *1st International Conference on Innovative Academic Studies (ICIAS)*, Konya.

Bursa Üzüm Şırası (2021). Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 838 numarasıyla mahreç işareti almıştır. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cogرافي-isaretler/detay/3197>

Ceyhun Sezgin, A. & Durmaz, P. (2019). Osmanlı mutfak kültüründe şerbetlerin yeri ve tüketimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2): 1499-1518.

Çalkan Sağlam, Ö. & Sağlam, H. (2018). İnsanlık tarihinde üzümün önemi. *Journal of Agriculture*, 1(2): 1-10.

Çiftçi Tv (2019, 26 Eylül). *Çardak terbiye sistemi ve üzüm yetiştiriciliği* [Video]. https://www.youtube.com/watch?v=ZNZ857_bFdg

Dalby, A. (2014). *Bizans'ın damak tadı* (Çev. A. Özdamar). Alfa Basım Yayım.

Deliorman Orhan, D., Ergun F. & Orhan, N. (2011). Anadolu medeniyetlerinde asma (*Vitis vinifera* L.). *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 30(50): 69-80. https://doi.org/10.1501/Tarar_0000000494

Düzce Şırası (2020). Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 586 numarasıyla mahreç işareti almıştır. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/38396>

Eren, H. (1999). *Türk dilinin etimolojik sözlüğü*. Bizim Büro Basımevi.

Erhan, K. (2021). Tekirdağ ilinde bağcılık ve bağ turizmi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 26(45): 125-138.

Ertaş, M., Bulut Solak, B. & Kılınç, C. Ç. (2017). Konya'da Mevlevi mutfağı yiyeceklerinin gastronomi turizminde canlandırılması. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, (1): 52-70.

Falay, N. (2017). Asya'da eski Türklerin ortaçağdaki sosyo-ekonomik yapıları ve yaşamları. *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Maliye Araştırma Merkezi Konferansları 62. Seri*, 1-42.

Faroqhi, S. (2016). *Osmanlılar kültürel tarih* (Çev. Ç. Sümer). Akılçelen Kitaplar.

Fırat Kalkınma Ajansı (2011). *Üzüm suyu konsantresi üretim tesisi fizibilite raporu*. Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası. <https://124.im/xz167a>

FOREKS (2024, 17 Mart). *Türkiye'nin meyve suyu ihracatı 500 milyon dolara yaklaştı*. <https://124.im/WaIH9>

Gaziantep Koruk Ekşisi (2022). Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 1072 numarasıyla mahreç işareti almıştır. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/3487>

Gazioğlu Şensoy, R. İ. & Tutuş, A. (2017). Tarih boyunca Van ili ve çevresinde bağcılık kültürü. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 22(1): 56-63.

GMI (Global Market Insights) (2021). *Grape seed extracts market size*. <https://www.gminsights.com/industry-analysis/grape-seed-extracts-market>

Görüş, E. (2015). *Üzüm çekirdeği yağı ve deksametozunun akustik travma uygulanan ratların kokleası üzerine etkilerinin elektrofizyolojik olarak değerlendirilmesi (deneysel çalışma)*, [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Başkent Üniversitesi.

Gösterir, İ. (2022). *Çorum yöresi ağızları sözlüğü* (5. Baskı). Çorum Belediyesi Kültür Yayını.

Hehn, V. (1998). *Zeytin, Üzüm ve İncir* (Çev. N. Aça). Dost Kitabevi.

İbrahim bin Abdullah (2016). *Alâ'im-i Cerrâhîn (Cerrâh-nâme)*. Türkiye Yazma Eserler Kurumu Yayınları.

İnayet, A. (2011). Uygur Türklerinde üzüm kültürü. İçinde E. Akçiçek ve P. Dönmez Fedakâr (Eds), *Türk Kültüründe Üzüm ve İncir* (ss. 165-172). Egetan Bas. Yay.

Karaaslan, B. (2010). *Dîvânu Lugâti't-Türk'teki bitki ve hayvan konuları üzerine bir inceleme*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Sakarya Üniversitesi.

Kâşgarlı Mahmud (2015). *Dîvânu Lugâti't-Türk* (Haz. A. B. Ercilasun ve Z. Akkoyunlu) (2. Baskı). Türk Dil Kurumu Yayınları.

Kırklareli Hardaliyesi (2017). Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 278 numarasıyla mahreç işareti almıştır. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/38092>

Kim Han, In-Sung (2018). The journey to the East: The motif of grapes and grapevines along the Silk Roads. *Acta Via Serica*, 3(2): 107-134. <https://doi.org/10.22679/avs.2018.3.2.006>

Kıracı, M. A., Şenol, M. A. & Yiğiter, B. (2024). Anadolu'da bağcılık. *Viticulture Studies (VIS)*, 4(2): 21-33. <https://doi.org/10.52001/vis.2024.25.21.33>

Komisyon (Bşk. Ercilasun, A. B.). (1991). *Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü I*. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Kunter, B. , Keskin, N. & Şehit, A. (2017, 28 September-01 October). *Ankara ili turizm hareketinde bağcılık kültürü ve üzüm ürünlerinin rolü: Beypazarı ve Kalecik ilçeleri*. Iwact'17 International West Asia Congress of Tourism Research, Van/Turkey. <https://124.im/VNrAu6>

Liu, X. (2005). Viticulture and viniculture in the Turfan Region. *Recherches*, 58(64): 23-27.

Mahmûd el-Kâşgarî (2007). *Dîvânü Lugâti't Türk* (Haz. R. Dankoff ve J. Kelly) (Çev. S. T. Yurteser ve S. Erdi) Kabalcı Yayınevi.

Maraş Ravanda Şerbeti (2022). Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 1079 numarasıyla mahreç işareti almıştır. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/2943>

Mehmed Kâmil (2023). *Melceü't-tabbâhîn (Aşçıların sığınağı)* (Haz. G. Kut- T. Kut). Türkiye Yazma Eserler Kurumu Yayınları.

Mermer Özsabuncuoğlu, Ö. & Özsabuncuoğlu, İ. H. (2022). *UNESCO gastronomi şehri Gaziantep'te üzümün 40 hâli şire yapma*. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.

Mevlânâ Celâleddin-i Rûmî (2015). *Mesnevî'i Ma'nevî*. Türkiye Yazma Eserler Kurumu Yayınları.

Nişanyan Sözlük. <https://www.nisanyansozluk.com/kelime/%C3%BCz%C3%BCm>

Nişanyan Yeradları. <https://www.nisanyanyeradlari.com/?y=%C3%87a%C4%9F%C5%9Fak&ul=&o=c&s=1&n=0>

Obuz, M. (2024). Osmanlı mutfak kültüründe şerbet. *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(46): 255-266.

OIV World viticultural statistics 2013-2014. <https://www.oiv.int/sites/default/files/2022-09/oiv-world-viticultural-statistics-2013-2014-en.pdf>

Orkun, H. N. (1943). Eski Türklerde üzüm içkileri. *Ziraat Dergisi*, (36): 18-23.

Senirken Üzüm Pekmezi (2022). Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 1051 numarasıyla mahreç işareti almıştır. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/1624>

Sirkencübin (2024). Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından G7 numarasıyla geleneksel ürün adı tescillenmiştir. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/11042>

Soysal, S. (2007). *Derviş sofraları/Tasavvufta yeme içme kültürü ve sofrada adabı*. Doğan Kitap.

Şenocak, E. (2007). Türk halk kültüründe ve mitolojik bağlamda üzümün yeri. *Millî Folklor*, 19(76): 164-172.

Tavkul, U. (2000). *Karaçay-Malkar Türkçesi sözlüğü*. Türk Dil Kurumu.

Tdk Sözlük. <https://sozluk.gov.tr/>

Türk Patent. *Türk Patent ve Marka Kurumu*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>

Ünal, A. (2007). *Anadolu'nun en eski yemekleri/ Hititler ve çağdaş toplumlarda mutfak kültürü*. Homer Kitabevi.

Üzüm Tarım Ürünleri Piyasaları Raporu (Temmuz 2024). (Haz. Zeliha Yasan Ataseven). <https://124.im/tVGTR>

Y.y. (2017). *Osmanlı şerbetleri*. İzmir Olgunlaşma Enstitüsü.

Yazıcı, T. (1995). Fergana. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, Cilt 12: 375-377.

yemek.com (2015, 9 Aralık). *Kırmızı şarap sirkesi*. <https://yemek.com/sozluk/kirmizi-sarap-sirkesi/>

Yücel Şengün, İ. & Kılıç, G. (2019). Farklı sirke çeşitlerinin mikroflorası, biyoaktif bileşenleri ve sağlık üzerine etkileri. *Akademik Gıda*, 17(1): 89-101.

Zile Pekmezi (2009). Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 118 numarasıyla mahreç işareti almıştır. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/118.pdf>