

VASAD

Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi
Sayı/Issue: 3
Sayfa / Page: 11-34,
Yaz / Summer, 2019

Geliş/Received: 05.06.2019 | Kabul/
Accepted: 02.07.2019
Makale Bilgisi / Article Info :
Araştırma Makalesi / Research Article



Dr. Öğr. Üyesi Sevda ÖZEN
ERATALAY

ORCID | 0000-0003-2236-1678



sevdaeratalay@hotmail.com



Van Yüzüncü Yıl
Üniversitesi
Edebiyat Fakültesi
Türk Dili ve Edebiyatı
Bölümü

**BATI ANADOLU YÖRÜKLERİNDE YEMEK VE MUTFAK TERİMLERİ I:
YEMEK ADLARI VE MUTFAK GEREÇLERİ | THE FOOD AND KITCHEN
TERMS IN THE NOMADS OF WEST ANATOLIAN REGION I: FOOD NAMES
AND KITCHEN TOOLS**

Öz

Anadolunun tarihsel olaylarına tanıklık eden ve Anadoluyuoluşturan halkların başında yer alan yörükler hem tarihin hem de kültürün önemli taşıyıcıları arasında yer alır.

XVI. yüzyıla kadar Oğuzların ve Oğuz dışı unsurların Anadoluya göçü, bölgenin kültürel zenginliğine katkı sağlamıştır. Özellikle 1071 Malazgirt zaferi ile bölgeye yerleşen Oğuz ve Türkmenler, önce Erzurum, Erzincan ve Sivas dolaylarında beylikler kurmuş sonra da Selçuklular zamanında Ege ve Marmara kıyılarında yurt edinmişlerdir.

Yörük- eyleminden türeyen Yörük sözcüğü Osmanlı Devleti zamanında konar-göçer Türkmenlere verilen addır. Bu konar-göçer Türkmenlerin (Yörük) çoğu bugün yerleşik hayata geçmiş olsa da gelip geçtikleri yerlerden taşıdıkları pek çok unsuru beraberinde getirerek gelenek-görenek ve sosyal yaşamın çeşitliliğine de katkı sağlamışlardır.

Batı Anadolu yörüklerinde oldukça farklı mutfak ve yemek terimleri kullanılmaktadır. Yöreğe özgü gibi duran bazı sözcüklerin farklı bölgelerde aynı anlam ve bağlamda karşımıza çıkması yine göçebe yörüklerinin taşıdığı miraslardandır. Yani farklı bölgelerde farklı kültürlere sahip olanların kullandığı aynı sözcükler belki de akrabalığın önemli kanıtları arasında yer alan yapbozun önemli parçalarındandır. Bu bağlamda çalışma daha da önem kazanmaktadır.

Çalışmada Batı Anadolu'da yer alan Manisa'nın ilçe ya da merkez köylerinde yurt edinmiş olan Yörüklerin, mutfak ve yemek ile ilgili kullandığı sözcükler ve bu sözcüklerin kültürel yaşama katkısı üzerinde durulacaktır.

Anahtar Kelimeler: Yörük ağzı, mutfak terimleri, yemek kültürü,

yemek isimleri

Abstract

Yoruks, is the top of Anatolian society witnessed Anatolian historical events, it also takes part both cultural and historical.

Until XVI. century not only Oğuz's but also except of Oğuz's Yörüks contributed cultural richness of area. Especially with 1071 Malazgirt victory Oğuz and Türkmens settled in Anatolian. First they established principalities in Erzurum, Erzincan and Sivas, after that they settled sides of Marmara and Ege regions.

Yörü word, comes from yörü- verb was given to immigrant Türkmens, in the times of the Ottoman state. These immigrant Türkmens brings many elements with themselves wherever they passed even though most of them settle resident life today. They contributed diversities of traditional and social life.

In the west Anatolian pretty much different kitchen and dishes terms are used. Some words used in the same meaning at the different areas seems belong to Yörük are heritages of lived by Yörüks. It means that actually the same words used by different region or different cultures, may be one of the important proof of relationships, included in the puzzle. In this context the work is getting much more important.

In this study, it is focused that Yörüks, settled in Manisa's district or center in west Anatolian, words used about kitchen and dishes and also these words contribution.

Keywords: The Nomad (Yoruk) dialect, kitchen terms, food culture, food names.

Giriş

Toplumunu toplum yapan ve nesiller boyunca her millete göre değişiklik gösteren kültür insanoğlu için önemli etmenlerden biridir. Bir milletin dili, dini, sanatı, gelenek-görenekleri, edebiyatı v.b. pek çok faktörün tamamı o milletin kültürünü oluşturmaktadır. Tüm bu öğeleri nesillere aktarma işi de dilin görevidir. Dil bireyden bireye pek çok önemli öğenin en güçlü taşıyıcısıdır. İlk insandan günümüze hemen her şeyin değiştii bilinen bir gerçektir. En fazla değişim gösteren unsurlardan biri de şüphesiz dildir. Dil canlı bir yapıya sahiptir. Doğar, gelişir ve ölür. Dili bu değişikliklere uğratan pek çok etken vardır. Son yıllarda dilin farklılaşması ya da yok olmasının en büyük sebeplerinden biri de bilindiği üzere teknolojidir. Teknolojik gelişmeler bağlamında etkilenen hemen her dil bazen yeni kavramları ya da sözcükleri bünyesine hemen kabul etmektedir. Bazen de bu o kadar kolay olmamaktadır. Çünkü dil, yapısına ters düşen bir öğeyi yok sayar ya da kendi kuralları içerisinde kendine dâhil eder. Bu durum Türkçede oldukça yaygındır. Hatırı sayılır geçmişe sahip olan Türkçe, bünyesine aldığı sözcüklerin Türkçe karşılıklarını bulma

noktasında oldukça başarılıdır. Türkçe, ilk Türkçe döneminden bugüne sözcük kullanımı yönünden geniş yelpazeye sahiptir. Çünkü Türkçe; sınır komşusu olan farklı milletlerle ya da ticarî- dinî bağlamda oluşturduğu ilişkilerde elde ettiği sözcük ve yapıları ya kendi bünyesinde eritmiş ya da o sözcüğü Türkçeleştirme yoluna gitmiştir. Eski Türkçeden günümüze bu yolla geçmiş pek çok sözcük bugün ölçünlü Türkiye Türkçesinde unutulmuş gibi görölse de aslı görüldüğü gibi değıldir. Bu konuda bakılması gereken en birincil yer halk ağızlarıdır. Öyle ki bugün halk ağızlarında öz Türkçe olup kullanımdan düşmüş sözcük ve yapılar oldukça fazladır. Hatta son yıllarda bazı etkenlerden ötürü Türkçeye girmiş yabancı sözcükleri Türkçeleştirme çabası önemli çalışma alanlarından biri haline gelmiştir.

Türkiye Türkçesi ağızları eski Türkçe sözcükleri saklayan önemli belgeler olduğı gibi yabancı sözcükleri Türkçeleştirme ya da Türkçeye uygun hale getirme yönünden de oldukça önem taşır. Bu değerli belgelerin yok olmaması için özellikle son dönemlerde derleme çalışmalarına ağırlık verilmekte ve ortaya çıkan bilgiler büyük bir titizlikle sunulmaktadır.

Osmanlı Devleti zamanında konar-göçer durumda yaşayan Türkmenlere“Yörük”denilmiştir.Yörü-eyleminden türeyen yörük sözcüğü XVI. yüzyıl ve daha önceki yüzyılda göçebe anlamında kullanılmıştır (Sümer, 1999:193) Bu konar-göçer Türkmenler (Yörükler) bugün daha çok Batı Anadolu ve Güney-Batı Anadolu’da yurt edinmişlerdir. XVI. yüzyıla kadar Oğuzların ya da Oğuz dışı unsurların Anadolu’ya göçü bölgenin kültürel zenginliğine katkı sağlamıştır (Korkmaz, 1995: 179). Özellikle 1071 Malazgirt zaferi ile Anadolu’ya yerleşen Oğuz ve Türkmenler, önce Erzurum, Erzincan ve Sivas dolaylarında beylikler kurmuş daha sonra da Selçuklular zamanında Ege ve Marmara kıyılarına göç etmişlerdir. (Akıncı, 1949:124.)

Batı Anadolu’nun önemli şehirlerinden ve tarihi geçmişi- dokusu ile dikkate değer merkezlerden biri olan Manisa ve çevresinde Oğuz/ Türkmen köylerine sıkça rastlanmaktadır. Manisa’nın ilçeleri arasında önemli bir yere sahip olan Alaşehir, Evliya Çelebi’de de ayrıntılı biçimde yer almaktadır. Evliya Çelebi’nin belirttiğı üzere ilçe; neftî boyası, ince pamuklu kumaşı, balı, üzümü ve armudu ile meşhur bir yerleşim yeridir (Emecen, 1989:342- 343). İlçe ve ilçeye bağlı köylerde yaşayan yerleşik Yörüklerin kullandığı pek çok sözcük farklı yapıda olup kullanılan terimler daha çok Türkçenin kurallarına uygun biçimdedir. Bu ve benzeri ağız çalışmaları belki de unutulmuş Türkçe sözcükleri gün yüzüne çıkaracak ya da yabancı bir sözcüğün Türkçe karşılığını daha kolay bulmamızı sağlayacaktır.

Her milletin kendine özgü kültürel özellikleri bulunmaktadır.

Bu Kültürel ögelerden biri de mutfak kültürüdür. Bir ülkenin beslenme biçimi aslında orada yaşayanların yaşam tarzı, ekonomik düzeyi, tarihi geçmişi gibi pek çok etkene bağlıdır. Yemek kültürü bir milletin damak zevkini ortaya koyduğu gibi o milletin sosyo-kültürel yapısı hakkında da bilgi vermektedir. Çalışmada Manisa'nın Alaşehir ilçesi ve bu ilçeye bağlı yerleşik yörüklerinde kullanılan mutfak terimleri üzerinde durulacaktır. Çünkü yapılan derlemeler neticesinde yörede kullanılan mutfak terimleri ya da yemek isimlerinin oldukça farklı olduğu gözlemlenmiştir. Yöreye özgü gibi duran bazı sözcüklerin farklı bölgelerin farklı Őehir ya da köylerinde aynı kullanımlarına rastlanmıştır. Bu bağlamda farklı kültürlere sahip olanların kullandığı ortak sözcükler belki de akrabalığın önemli kanıtları arasında yer alan yapbozun önemli parçalarındandır. Bu sebepten çalışma büyük bir titizlikle ele alınmış ve derlemeler bağlamında sözcükler tek tek değerlendirilmiştir.

1. Yemek Adları

1.1. Bayıldan

Bilinen başlıca yemeklerden biridir. Bütün halde kıztartılmış patlıcanın domates sosu ile sulandırılıp kaynatılması sonucu elde edilen sarımsaklı sulu patlıcandır ki daha çok karnıyarık ya da imambayıldı olarak bilinir. Yemek yörede *bayıldan* olarak geçmektedir. Szcğun aynı anlam ve biçimde Ankara, Çorum, Samsun, Antalya, Isparta, Denizli ve Konya ağızlarında (DS, 2009: 579)'da kullanımına rastlanmıştır. Sözcük TDK'nın Türkçe sözlüğünde Arapça *badincan* sözcüğünden geçtiği yndedir. Nişanyan sözlüğünde sözcüğün etimolojisi ile ilgili farklı dillerdeki biçimleri verilerek açıklanmaya çalışılmıştır. Arapça *badincan*, Farsça *badingan*, Sanskritçede *vatingana*, Hintede *brincan* ve Malaycada *berincala* biçimleri verilmektedir (Nişanyan, 2009:482). *Bayıldan* sözcüğü fiilden üretilerek isimleşen hatta sıfatlaşan bir sözcüktür. Bayılmak fiilinden -t fiilden fiil yapma ekine bağlanan an- sıfat-fiili ile oluşmuş yemek ismidir. Divan Lgat-it-Türk'te patlıcan sözcüğü yalnızca bir yerde *btğe* (Atalay, 1999:127) olarak geçmektedir. Halk ağızlarında patlıcan sözcüğünün *baldırcan*, *badılcan*, *badımcan*, *baldıcan*, *batlıcan*, *bayıncan* (DS, 2009:502) biçimleri mevcuttur.

1.2. Guru/Kak

Yörenin önemli yemeklerinden biridir. Kuru biber, kuru patlıcan ve kuru kabağın suda haşlanarak salça ve yağ ile kavrulması sonucu elde edilir. zerine sarımsaklı yoğurt ve pul biber dökülür. Sebzelelerin gün ışığında kurutulmasından ötürüdür ki yemek yörede *kak/guru* biçiminde de söylenmektedir. Divn Lgti't-Türk'te *kak* sözcüğü ile ilgili; erik kayısı gibi meyvelerin kurusu ve kurutulmuş nesne başlıkları altında iki ayrı tanım

verilmektedir. Yörede meyve ve sebze kurutma geleneği oldukça eskiye dayanmakta ve devam etmektedir. Ayrıca yöredeki köylerin pek çoğunda *kak/guru* sözcüğü hem sebze kurusu için hem de sözü geçen sebzelerin kurusundan yapılan yemek ismi yerine kullanılmaktadır. Bugün Anadolu ağızlarında meyve kurusu anlamında karşımıza çıkan sözcük yörede kurutulmuş sebze anlamında daha çok telaffuz edilmektedir. Bu bağlamda sözcük Kaşgarlı'nın sözlüğünde belirtilen meyve kurusu anlamından ziyade kurutulmuş nesne tanımına daha çok uymaktadır.

1.3. Çakırlı

Özellikle Alaşehir, Sarıgöl, Salihli ve köylerinde sıkça kullanılan sözcük ısırgan otu olarak bilinen bitkinin adıdır. Yöre halkı ısırgan otunu değişik adlarla tanımlamaktadır. *Dağlayan, dağlayan, ısırgan, ısıran, çakır, çakırdikeni* bu isimlerden yalnızca birkaçıdır. ısırgan otunun birden fazla isimle anıldığı köylerin hemen hepsinde bu otlarla yapılan bir çeşit börek ve gözlemeye *çakırlı* denilmektedir. Ayrıca yörede çakır sözcüğünün yeşil göz rengi için de kullanıldığı bilinmektedir. Bu bağlamda belirtmek de yarar vardır ki; Divânü Lügâti't-Türk'te de gök gözlü, çakır gözlü, anlamına gelen sözcük *çakır* olarak belirtilmektedir. Eski Türkçe metinlerde renk olarak sıkça kullanılan çakır (Paçacıoğlu, 2016: 172.) sözcüğü Manisa ve çevresi köylerinde renk anlamında kullanılmasının yanı sıra bir çeşit böreğin de ismi olmuştur.

1.4. Kesikli

Kesik çiğ sütten yapılmış çökelek anlamındadır. Sütün kesilmesi olarak tanımlanan *kesik* sözcüğü, -li ekini alarak yufkanın içine konulan çökeleğin sac üzerinde döndürülerek gözleme misali pişirilmesi ile elde edilmektedir. Anadolu ağızlarında çökelek anlamındaki *kesik* sözcüğü; Afyon, Isparta, Amasya, Tokat, Anakara v.b illerde ve çevresinde aynı anlamda kullanılmaktadır. Ancak Derleme Sözlüğü'nde sadece Manisa'nın Alaşehir, Afşar ve Sarıgöl ilçesinin bazı köylerinde sac üzerinde pişirilen gözleme ya da börek anlamında kullanılması dikkat çekmektedir. Derleme sözlüğünde sadece Alaşehir ve Afşar'da börek anlamına geldiği bilgisi bulunmaktadır. Ancak Sarıgöl ilçesi köylerinde ve Salihli'nin bazı köylerinde de kesikli, börek ya da gözleme anlamında kullanılmaktadır. Bu bağlamda Türkiye'de hemen her bölgenin hatta en ücra yerlerin bile ağız çalışmalarına dâhil edilmesi oldukça önemlidir. Buradan hareketle denilebilir ki yapılacak her ağız araştırması dilin çözümlenmesine katkı sağlayacak önemli parçalardandır.

1.5. Çilbir/Çılbur/Çılpir

Çilbir, cılbur, cilbir, çilpir biçimlerinde de söylenen sözcük bir çeşit

yumurta yemeğidir. Kayseri, Niğde, Konya, Aydın, Denizli v.b birçok yerde aynı anlamda kullanılan yemek, yoğurtlu yumurta olarak da bilinmektedir. Türkçe sözlükte kaynamış suyun içine kırılan yumurta piştikten sonra kevgirden geçirilip üzerine sarımsaklı yoğurt ve sos dökülerek hazırlanan bir yemek türü (TS, 2011: 535) olarak tanımlanmakta ve Türkçe olduğu vurgulanmaktadır. *Çılbır*la ilgili Ziyat Akkoyunlu, geleneksel yemek vurgusu yaparak çılbır hakkında bazı bilgiler sunmuştur. Kerkük'te *cırbıl* olarak telaffuz edilen yemeğin kısaca tarifini vermiştir. Ayrıca yemeğin saray mutfağında da önemli bir yere sahip olduğunu ve 17. yüzyıl Saray Mutfağı'nda pişirildiği bilgisini vermektedir. Hatta Akkoyunlu makalesinde 2 Mayıs 1651 tarihli bir listede, padişah için yapılacak çılbır için elli adet yumurtanın alındığı kayıtlıdır (Akkoyunlu, 2012: 337-338) der. Mehmet Hazar Türkçede Fono-Semantik ve Morfo-Fonolojik Yolla Sözcük Türetme adlı makalesinde sözcüğün kökeni ile ilgili yapısal bir inceleme bağlamında açıklama yapmıştır. Hazar; *çılbır* sözcüğünün yapısını “çılbır yoğurtlu yumurta yemeğidir ve yaş “nemli, ıslak”, burada LİR/ŞAZ denklemindeki l > ş ünsüz değişmesi ve kelime başında y > c ünsüz değişmesi olmuştur. EBT ve EDT denkleği görülür. Orhon Yazıtları'nda kıl-/kış- yardımcı fiilinde olduğu gibi bu paralellik arkaik bir özellik olarak devam etmektedir.” (Hazar, 2015: 1655) olarak açıklar. Sözcüğün kökeni ile ilgili etimoloji sözlüklerinde de farklı görüşler bulunmaktadır. Hasan Eren sözcükle ilgili; “Yoğurtlu yumurta yemeği, yerel ağızlarda cılbır, çilbir olarak da kullanılır. Kökenini bilmiyoruz. Sırpça *çimbur* olan bu sözcük Türkçeden Sırpçaya geçmiştir. (Škaljić)” (Eren, 1999: 89) biçiminde açıklama yapmıştır. Sevan Nişanyan Sözlere Soyağacı adlı sözlüğünde ise Türkçe olarak ele aldığı sözcüğün aslının *çırpır* olduğunu ve çırpılmış yumurta aş anlamına geldiğini söyler. Tietze ise, *çılbır/çilbur* maddesi altında yoğurtlu yumurta yemeği olarak tanımladığı sözcüğün kökeni hakkında bazı dilcilerin sözcükle ilgili görüşlerini verir. P. Skok sözcüğün Farsça dilenci anlamına gelen *cunbul*'dan geldiği yönündeki bilgiyi reddeder. Ancak Tietze bu fikre katılmamakla birlikte mana cihetinden imkânsız değildir açıklamasını getirir. Daha sonra Tietze U. Bläsing'in görüşünü sunar. Bläsing'e göre ikinci hecedeki –bur eki bazı yemek isimlerine de eklenen ve Ermenice *abur* (aş, çorba) sözcüğünden gelen bir unsurdur (Tietze, 2002: 508). Tietze bu bağlamda sözcüğün Farsça *cunbul* sözcüğünden gelmiş olacağını fikrini savunmaktadır. Şemseddin Sami Kamûs-ı Türkî'de sözcüğün Türkçe olduğundan söz ederek yoğurtlu ve yumurtalı bir tür yemek (Sami, 2016:514) olarak tarif eder. Burhan Paçacıoğlu sözcüğü yağsız yumurta yemeği olarak açıklamakla birlikte Lehçe-i Osmanî'de (Paçacıoğlu, 2016:188) geçtiğini belirtir. Görüldüğü üzere *çılbır* sözcüğünün kökeni ile ilgili net bir şey söylemek mümkün değildir. Ancak yörede sevilen bir yemeğin adı olarak yaşayan sözcüklerdendir.

1.6. Sāma/Sarma

Türkiye'nin hemen her yerinde yapılan ve bilinen sarma, yörede bağıcılığın ön planda olması ile birlikte oldukça tüketilen bir yemek türüdür. Ancak halk yaprak sarması anlamında *sāmā* sözcüğünü kullanır. Onun dışında sarılan herhangi bir yaprağı o sebzenin ya da bitkinin adıyla anmaktadır. Örneğın lahana, pazı ya da diğeri sebzeler sarıldığında yemeğın adı kendi isimleriyle birlikte sarma sözcüğünün de eklenmesiyle anılır. Lahana sarması olarak *ilāna/ilānı/inahlı sāmāsı* kullanımı tercih edilirken; pazı için *pazu/pazıh/pazı sāmāsı* denilmektedir. Bu bağlamda burada ağızların Türkçeleştirme çabasına da değinmek gerekmektedir. Türkçede sözcükler “I” sesi ile başlamaz kuralından hareketle; yörede lahana sözcüğünün yukarıdaki biçimlerde kullanıldığına dikkat çekmek yerinde olacaktır. Alaşehir'in -hatta Türkiye'de çoğu bölgenin- hemen her köyünde bu ve buna benzer yabancı sözcük başına “i” ya da “ı” sesini alarak Türkçenin kuralına uydurulmaktadır. Bu, halkın özellikle yaptığı bir değışim değıil doğıal yoldan ve kendiliğinden gelişen bir durumdur. Yörede *sāmā* kullanımı sadece yaprak sarmasının adı olarak kabul edilmektedir. Sarmak eyleminden +ma ekinin isimleştirmesiyle oluşmuş olan sözcük köken itibarıyla Türkçedir.

1.7. Kapama

Özellikle Alaşehir'de çokça bilinen ancak sadece yerel lokantalarda çıkartılan bir yemektir. Yörede oldukça meşhur olan bu yemek aslında pek çok yörede mantı olarak bilinen yemeğın büyükçe biçimidir. Mantı sözcüğünü etimolojik olarak değinmek gerekirse; Sevan Nişanyan, sözcüğün Moğolca “*mantu*” sözcüğünden geldiğini belirtir. Türk Dil Kurumunun sözlüğünde de sözcüğün Çince olduğu yönündedir. Derleme Sözlüğünde kapama/kapıma olarak geçen yemek sarımsaklı az sulu et yemeğı, tepside pişirilen etli pilav, etli patates, bir çeşit tatlı, un-yağ-ayranla yapılan bir çeşit börek, dolma ya da taze fasulye ile yapılan bulgur pilavı (DS, 2009: 2630-2631) gibi pek çok tanımı yapılmaktadır. Ancak Alaşehir'de bu yemek yukarıdaki yemek türlerinden oldukça farklıdır. Büyükçe bir hamurun içerisine yerleştirilen kıymanın ağızı büzülerek kapatılıp ters çevrilmesi sonucu tereyağında kızartılarak yapılmaktadır. Kızartılan kıymalı hamurun üzerine dökülen pul biberli kızgın yağ ve maydanoz ile servis edilmektedir. Hamurun içine malzeme konularak kapatılmasından dolayı *kapama* diye adlandırılmakta ve kap isminden -a ekiyle eylemleşen sözcük +ma ekiyle isimleşmektedir. Bu bağlamda da sözcük yöre ağızında Türkçenin kurallarına uygun bir yemek adı olarak yaşamaktadır.

1.8. Keşkek/Dövmeş

Keşkek sözcüğü TDK'nın Türkçe sözlüğünde, iyice dövülmüş buğdayın etle birlikte uzun süre kaynatılmasıyla yapılan bir yemek (TS, 2011: 1402) olarak tanımlanmaktadır. Eren, sözcüğün kökeni ile ilgili Farsça *kaşkak* (Eren, 1999: 235)'tan gelmiş olabileceği yönünde bilgiler vermektedir. Paçacığolu *keşk* (Paçacıoğlu, 2016: 371) sözcüğünü Farsça yoğurt kuru su anlamında vermektedir. Ancak Devellioğlu sözcüğün Arapça olduğunu belirtmekte ve unla birlikte dövülen et ve buğdaydan pişen bir yemek olarak tanımlamaktadır. Devellioğlu Paçacıoğlu'nun aksine yoğurt kuru su ve kurut anlamına gelen bu sözcüğü Arapça kökene bağlamaktadır. şemseddin Sami sözcüğün *keşk*'ten geldiğini belirterek dövülmüş buğday ve etten yapılan bir çeşit yemek olarak tanımlar. Ayrıca Sami etimolojik bağlamda sözcüğü Arapça (Sami, 2016:1169) olarak açıklamaktadır. Yörede özellikle düğün yemeğinin baş tacı olarak tarif edilen yemek, et suyunda bekletilen buğdayın devamlı karıştırılması ve ezilmesi ile elde edilmektedir. Bazen tavuk suyunda bekletilen buğdayın saatlerce odun ateşinde karıştırılması sonucu ile de pişirilen keşkek yemeğinin adı yörede farklı bir anlamda da kullanılmaktadır. Aşırı yorgunluk ya da dayak yeme anlamlarında *keşKeK* sözcüğü kullanılır. Ayrıca yörede yemeğe keşkek dışında *dövmeş/dövmeş aşı* da denilmektedir. Buğdayın bir kazanda sürekli karıştırılmasıyla buğdayın dövülmesi olarak nitelenen yemeğin *dövmeş* ismiyle kullanılıyor olması yine halk ağızlarında yabancı kökenli bir sözcüğün Türkçe karşılık bulması bakımından oldukça önemlidir. Sözcüğün yapısına değinmek gerekirse; burada -meç (-mAç ekinden benzeşme yoluyla ç>ř olmuştur.) eki gözümüze çarpmaktadır. Bu bağlamda Ercilasun'un makalesine değinmek yerinde olacaktır. Ercilasun'a göre -mAç ekinin kökeni hakkında net bir şey söylemek doğru değildir. Ekle ilgili "doğramaç" ve "döğmeç" örneklerinden hareketle bilgiler sunan Ercilasun, ekin yemek adı yapma eki olduğunu belirtir ve bu ekin yemeğin yapılış biçimiyle ilgili olduğunun da altını çizer. Daha sonra Ercilasun örnekler doğrultusunda -mAç ekinin kökeni ile ilgili; -mAç eki -mA fiilden isim yapma eki ile "aş" sözcüğünün birleşmesi neticesinde ek halinde kaynaşmıştır yargısına ulaşır. Ayrıca bu eki yemek ismi yapma eki olarak kabul eder ve bu bağlamda ekle kurulmuş pek çok yemek ismi verir (Ercilasun, 2012: 83-88.). Muharrem Ergin -mAç eki ile ilgili işlek olmayan eklerdendir ve bula-maç, yırt-maç, bazla-maç, çığırt-maç örneklerini verir (Ergin, 2011: 197). Zeynep Korkmaz -mAç ekini farklı iki alt başlık altında ele almıştır. -mAç<mA aş başlığı altında ekin çoğunlukla yemek isimleri yaptığından söz eder. Yapı bağlamında sözcüğü, fiilden isim türeten ve -mA ekinin *aş* sözcüğü ile birleşmesi sonucu sıfat tamlaması olduşturduğunu belirtir (Korkmaz, 2014, :161). Burada ekle

ilgili farklı bir bakış açısıyla değinmek gerekirse fiilden isim yapan -mA ekinin Uygur Türkçesinde nadir olarak kullanılan +ş isimden isim yapma eki (Eraslan, 2012: 102) ile birleşmesi ihtimalini de akla getirmektedir. Elbette ek ile ilgili genel olarak aynı görüşler çerçevesinde hemfikir olmak en doğrusudur. Ancak burada bir sözcüğü oluşturan ekleri en küçük birime ayırmak fikrini de unutmamak gerekmektedir. İsimden isim yapma eki olarak sadece Uygur sahasında karşımıza çıkan +ş sesi Türkçenin herhangi bir döneminde karşımıza çıkmamıştır. Ancak Türkçenin ekleri konusunda da şimdiye kadar elde bulunan ve Türkçenin her dönemine ait olan hemen her eserin ek bağlamında detaylı incelemeye tabi olması gerektiğini de burada eklemek gerekmektedir. Bu sebeple bu ek belki de unutulmuş bir isimden isim yapma ekinin ağızlarda kalan küçük bir tortusudur. Bu bağlamda ağız çalışmalarının önemi bir kez daha önem kazanmaktadır. Çünkü ağızlar sadece unutulmaya yüz tutmuş eski sözcükleri değil belki de ekleri de içinde saklayan gizli hazinelerdir ve bu ağız incelemeleri sayesinde yeni ekler ya da unutulmuş eklere de ulaşmış olunacaktır.

1.9. Tarhana Çorbası

Domates, biber, soğan nane, yoğurt, un v.b gibi malzemelerin kaynatılarak un ile harmanlanması sonucu elde edilen hamurdur. Bu hamur yaklaşık iki hafta bekletilir ve serilerek kurutulur. Kurutulduktan sonra öğütülerek toz haline gelir. Yörenin en meşhur çorbasıdır. Sözcük yörede tarhana yerine *tāni*, *tāna*, *tarna*, *tarnı* biçiminde söylenmektedir. Bu bağlamda sözcüğün etimolojisi üzerine değinmek gerekirse, Clauson, Etimolojik sözlüğünde sözcüğün tanımıyla ilgili Kıpçak, Moğol, Hakaniye, Yakut sahasında “*tar*” olarak kullanıldığını ve özetle kurutulmuş süt çeşidi olduğunu belirtir. Ayrıca Clauson sözcüğü İran sahasında *tarxwana* biçiminde kurutulmuş hazır yiyecek olarak açıklamaktadır (Clauson, 1972: 528). Eyuboğlu eserinde, sözcüğün Farsça *terhâne* sözcüğünden geldiğini ve buğdayın süt ya da yoğurt ile karıştırılarak elde edilen hamur karışımı çorba türü olduğunu belirtmektedir (Eyuboğlu, 2004:643) .Gülensoy, Köken Bilgisi Sözlüğü’nde sözcüğün Türkçe olduğunu belirterek bunu da şöyle açıklamaktadır. Sözcük, *tan-* (*tança-/tançı-/tınça-/tunçı-/tunçı-*) eyleminden +a ünlüsü ile adlaşmış ve +r türeme ünsüzü ile *tarna* biçimine dönüşmüştür (Gülensoy, 2011:861).Güncel Türkçe sözlükte tarhana sözcüğü Farsça *terhâne* olarak belirtilmiştir. İçine domates, biber, soğan, kokulu otlar, süt veya yoğurt katılan, bulgur, mayalanmış ve kurutulmuş ufalanmış hamurdan elde edilen bir çorba çeşidi olarak da açıklama getirilmiştir. Tarhana sözcüğünün yöredeki kullanımına bakmak gerekirse; yöre halkı tarhana çorbası tamlamasının yerine aş sözcüğü ile tamlama oluşturmakta ya da sözcüğü sade biçimde kullanmaktadır. Yani yöre halkı tarhana çorbası yerine *tāni aşı* ya da *tāna*, *tāni*, *tarna*, *tarnı* biçimini tercih

etmektedir. Burada tarhananın yörede nasıl oluşturulduğunu söylemek yerinde olacaktır. Yörede pişirilen sebzelerin un ve yoğurt ile karıştırılıp bekletilmesi sonucunda elde edilen hamurun yöre halkınca *pirsimek* olarak adlandırılması Divânü Lügâti't-Türk'te geçen *tança-*, *tinça-*, *tınçı-*, *tunçı-* (Atalay, 1999: 569) anlamına gelen bozulmak anlamının tam karşılığıdır. Ancak burada sözcüğün *tança-* eyleminden ziyade, yine Divânü Lügâti't-Türk'te geçen ve yağ tortusu anlamına gelen *tar* sözcüğünden üretilmiş olabileceği fikri daha muhtemeldir.

1.10. Borana/Borani

Pirinç, bulgur ve ıspanakla yapılan bir çeşit yemek türüdür. Hemen her yerde sözcüğün kökeninin Farsça *burâni* (TS, 2011:378; Sami, 2016:308; Özden, 2017:118) sözcüğünden geldiği ileri sürülmektedir. Yörede borana ve borani biçiminde kullanılan sözcük Türkiye'nin hemen her yöresinde farklı biçimlerde *-borani*, *borana*, *boranı*, *borannı-* (DS, 2009: 739) telaffuz edilmektedir. Türkçe sözlükte pirinçli, yumurtalı, yoğurtlu ıspanak v.b yemeği olarak tanımlanmaktadır. Farklı yörelerde farklı biçimlerde yapılan yemeğin ana maddesi yoğurttur. Bu yemek bazen yumurtanın kızartılması ya da haşlanması ile elde edilen yemeğin üzerine dökülen sarımsaklı yoğurt olarak tanımlanırken -Isparta, Eskişehir, Burdur, Balıkesir, Zonguldak, Kastamonu, Çorum- (DS, 2009: 738) bazen de kışın yenmek üzere kurutulmuş olan taze fasulye ya da sadece ıspanak (DS, 2009: 738) olarak karşımıza çıkar (Bolu). Niğde-Bor taraflarında sözcük, kurutulmuş ekşi meyvelerden et ve pekmezle yapılan suyu bolca tatlımsı yemek anlamına gelmektedir. Yemek Muğla yöresinde haşlanmış semizotu üzerine sarımsaklı yoğurt ve yağ dökülmesi ile elde edilen yemek olarak tanımlanır. Sözcüğe Derleme sözlüğünde genişçe yer verilmekte ve hemen her yörede nasıl bir yemek olduğu üzerine de geniş açıklamalar bulunmaktadır (DS, 2009: 738-739).

1.11. Kübelek/Göbele

Yörede *kübelek* ya da *göbele* olarak kullanılan bu sözcük *mantar* anlamına gelmektedir. Mantar Türkçe sözlükte Rumca (TS, 2011: 1622) kökene dayandırılmaktadır. Zeynep Korkmaz mantar sözcüğünün Türkçeye Yunanca *amanitari*'den geldiğini belirtmektedir (Korkmaz, 1995: 846). Yöre ağızlarında *mantar* sözcüğünün *mantā* olarak da telaffuz edildiği görülmektedir. Ancak yöre halkı *mantā* sözcüğünden çok *kübelek/göbele* biçimli söyleyişleri tercih etmektedir. Bu bağlamda burada *köbelek/göbele* sözcükleri üzerinde durulacaktır. Clauson sözlüğünde *köbölök*, *kepilek*, *kepile*, *köpelek*, *kabalak*, *gübelek*, *köpelek*, *kübelek*, *kelebek*, *kebelek*, *köpelek* v.b pek çok biçimde Türkçenin farklı devirlerinde ya da şivelerinde kullanıldığına dair açıklama bulunmaktadır

(Clauson, 1972:689). Ancak burada sözcük kelebek olarak adlandırdığımız kanatlı bir hayvan olarak tanımlanmaktadır. Tietze, “yenilen bir çeşit mantar” açıklamasını getirmekte ve sözcüğün Azericedeki biçimi ile karşılaştırmasını yapmaktadır (Tietze, 2009: 166). Eren, *göbelek* maddesi altında etli ve güzel tatlı bir çeşit mantar açıklamasını yapmış ve bazı Türk lehçelerindeki biçimlerine de değinmiştir. Ayrıca Eren sözcüğün J. Deny tarafından gök kökünden gelmiş olabileceği fikrini de sözcüğün son maddesinde ara açıklama olarak belirtmiştir (Eren, 1999: 157). Derleme sözlüğünde *göbelek* ve *köbelek* maddelerinin karşısında yenilen bir çeşit mantar açıklaması yer almaktadır (DS, 2009: 2115-2947). Bugün halk ağızlarında *köbelek*, *kübelek* ya da *göbelek* biçimlerinin hem mantar hem de kelebek anlamlarında kullanıldığı bilinmektedir. Kökeni Rum, Yunan, Fars ve Divânü Lügâti't-Türk'te de geçmesinden ötürü Sanskritçeden Türkçeye geçmiş olduğu yönünde üzerine değişik tartışmaların olduğu mantar sözcüğü (Güner, 2014: 54-61) Alaşehir'in bazı köylerinde *kübelek* olarak adlandırılmaktadır. Bugün Türk lehçelerinde de *kübelek* sözcüğünün farklı biçimlere bürünerek mantar anlamında kullanıldığı bilinmektedir. Örneğin Azericede *göbäläk*, Başkurt ve Tatar Türkçesinde *kübäläk* ve Türkmen Türkçesinde *kömelek* mantar anlamında kullanılan örneklerdendir (TDK, 2018).

1.12. Poğaç

Türk Dil Kurumu Sözlüğü'nde, (2011:1935), Nişanyan Sözlüğü'nde (2009:497) ve İsmet Zeki Eyuboğlu Sözlüğü'nde (2004:558) İtalyanca *focaccia* sözcüğünden geldiği söylenen poğaç sözcüğü pişmiş küçük hamur ya da küldede pişen hamur biçiminde tanımlanmaktadır. Sözcüğün kökeni ile ilgili çoğunluğun kabul ettiği şey İtalyanca olması üzerinedir. Nitekim Kartallıoğlu sözcükle ve sözcüğün kökeni ile ilgili olarak; “Poğaç kelimesi önce İtalyanca aslına yakın olarak Osmanlı Türkçesinde fogaça biçiminde telaffuz edilmiştir: fogaça (Meninski 1680: 733); fogaça foghatchia (Bianchi 1843: II, 17). Sonra ön seste /f/'nin /b/'ye değişmesi ile boğaç ara biçimi oluşur: *boğaç boghacia* (Molino 1641: 74); *boğaç boghaccia* (Carradori 1650: 85). Türkçeleşmiş biçim ilk olarak Meninski'de görülür. Meninski'ye göre kelime uzun süre ön seste hem /b/ hem de /p/ ile telaffuz edilmiştir: *bogaça, pogaça, fogaça* (Meninski 1680: 447, 733); *poğaç poghatja* (Viguiet 1790: 387); *boğaç, poğaç boghatja, poghatja* (Hindoğlu 1838: 132); *bogaça, pogaça bogaça, pogaça* (Zenker 1866: 221), *bogaça bogaça* (Manissadjian 1893: 108). Kelimenin Osmanlı Türkçesi döneminde telaffuz edilmiş olan bir ara biçimi vardır: *bog/ğaç a*. Kelimenin Türkçeleşme süreci şöyle kurulabilir: *Tü. poğaç < bog/ğaç < fogaça < İt. focaccia*” (Kartallıoğlu, 2016:56-57) biçiminde ayrıntılı bilgiler vermiştir. Tietze sözlüğünde -p- sesi bulunmadığı için

b maddesine bakılarak yorum yapılmıştır- boçça/bohça şeklinde Farsça -ça kúçültme ekinin de birleşmesiyle “giysi sarmaya yarayan kumaş parçası” biçiminde tanım yapmaktadır (2002:365). Hasan Eren sözcüğün halk ağızlarında kendiliğinden bohça yapısına bürünmüş olabileceğini belirtmektedir. Bir tür çörek olarak açıkladığı sözcüğün Balkan dillerinden alındığını ve Güney Slav dillerinden de Macarcaya geçtiğini, Slav dillerine de Venedik İtalyancasından geldiği yönünde bilgiler vermektedir. Diđer yandan Günay Karaağaç farklı bir bakış açısıyla sözcüğün ancak Türkçeden farklı dillere geçmiş olabileceğini kabul etmektedir. Türkçe İtalyanca ilişkileri üzerine siyasi çerçevede bilgiler veren Karaağaç bu bağlamda pek çok sözcüğün (baldıran, baraka, çapa, poğaça, tapa...) İtalyancadan Türkçeye geçmiş olabileceği fikrine de karşı çıkmaktadır (Karaağaç, 2008:L). Sözcük Divânü Lügâti’t Türk’te bođ gövdesinden bohça, bođ, eřya konan heybe olarak tanımlanmaktadır (Atalay, 1999:98) şemseddin Sami Kamûs-ı Türkî Sözlüğü’nde *boğaça* maddesinde sözcüğü Türkçe kabul etmekte ve bir cins börek olarak tanımlamaktadır (2016:315). Zeynep Korkmaz sözcüğü, dilimize yerleşmiş olan Slav kökenli sözcüklerin bazılarının Osmanlı Devleti sınırları içerisinde konuşulan Bulgarca, Makedonca ve Sırpça aracılığıyla geçen kelimeler olarak verir. Daha sonra Balkanlardaki Türk hâkimiyetinin nihayete ermesiyle bu tür kelimelerin gittikçe kaybolduğuna değinir. Slavcadan yazı diline geçmiş sözcüklerin hala yaşadığını belirten Korkmaz, bu sözcükler içerisinde boğaça (poğaça) örneğine de değinir (1995: 846-847). Türkiye’nin pek çok yöresinde hamur içine hapsedilen kıyma, peynir, ispanak v.b malzemelerin pişirilmesi sonucu elde edilen poğaça çalışma bölgesinde ve köylerinde daha çok Divânü Lügâti’t Türk’teki biçimiyle karşımıza çıkmaktadır. Yani yöre halkı tarafından sözcük bohça, böça, bohça, boçça biçiminde telaffuz edilmektedir. Anlamsal bağlamda içerisine eřya konan ya da saklanan kumaş değil; bir çeşit börek olarak hemen her yörede pek çok biçimiyle karşılaştığımız sözcüğü etimolojik çerçevede kesin bir tavırla ifade etmek oldukça güçtür. Sözcüğün köken açısından İtalyancaya dayandıran ve o bölgeden geldiği üzerine görüşler bulunurken tam tersine öz Türkçe olduğuna dair açıklamalar da bulunmaktadır. Bu sebeple poğaça sözcüğü özellikle etimolojik bağlamda tartışmalara meydan verebilecek niteliktedir. Tüm bunlardan hareketle; sözcük pek çok yörede ağzı tıpkı bohça gibi içine bir şeylerin konularak boğumlanarak ağzının kapatılmasıyla oluşan bohça gibi düşünölmüş ve İtalyanca olduğu söylenen sözcük Türkçeye uydurularak Türkçede aynı anlamda kullanılan başka bir sözcüğe dönüşmüş olabilir. Yani ağızlar poğaça gibi yabancı bir sözcüğü benzetme yaparak yerli yerinde bir kullanım ve adlandırma ile Türkçeye hem de Türkçede bulunan bir sözcikle yeni bir anlam kazandırmış olabilirler.

1.13. Ebe

Batı Anadolu'da çokça tüketilen çorbaların başında tarhana orbası gelmektedir. Tarhananın özünü oluşturan domates, kırmızıbiber, yeşilbiber, soğan ve yeşil nanenin güveçte kaynatılması sonucu elde edilen bu karışıma daha çok Alaşehir, Sarıgöl, Salihli ve çevresi köylerinde *ebe* denilmektedir. Bu karışım yöre halkı tarafından üzerine yoğurt konmak suretiyle tüketilmektedir. Daha sonra geri kalan karışım unla yoğrularak iki haftaya yakın süre bekletilir daha sonra mayalanmış olan bu karışım sofra bezi üzerine küçük parçalar kopartılarak serilir ve kurutulur. Belli bir zaman sonra kuruyan küçük hamur parçaları ufalanarak tarhana elde edilmiş olur. Tarhananın zellikle Batı Anadolu'da ve bazı yörelerde turuncu olmasının sebebi ebe denilen ilk özünün içindeki malzemelerin (kırmızıbiber, domates) kırmızı renginden gelmektedir.

Ebe sözcüğü Türkçede pek çok anlamda kullanılmaktadır. Türkçe sözlükte; doğum yaptırın kadın, bykannenine, ocuk oyunlarında baş olan ve diğer ocuk ya da gruplara karşı cezasını çekmek ve tek başına sorumluluk alan oyun ebesi olarak tanımlanmaktadır (2011: 751). Derleme szlğinde oldukça karşılığı bulunan sözcük farklı anlamlarıyla verilmektedir. Daha çok bykannenine, nine anlamına gelen sözcüğün; boy, soy, bir çeşit mantar adı, küçük çocukları korkutmak adına söylenen bir çeşit sözcük, ocuk oyununda elebaşı çocuğa verilen isim, dişi koyun, budanmış asma dallarının belirli bir sürede uzamış kısımları, şaşma bildiren nlem, şarap sirke turşu v.b Őeylerin üzerinde biriken tortu... gibi pek çok tanımla sözlükte yer aldėı görülmektedir (2009: 1649-1651). Clauson szlğinde; aba/apa/ebe/epe maddeleri altında aldėı sözcük kısaca ata, cet kavramlarıyla açıklamaktadır. Ancak bu sözlükte üzerinde durulması gereken asıl konu Clauson'un *evin* sözcüğünün karşılığı olarak tane, çekirdek kavramlarını vermiş olmasıdır (1972: 5,14). Aynı Şekilde Divān Lėātī't Türk'te de *ewin* ve *ebin* sözcüklerinin karşılığı olarak tane ve çekirdek sözcükleri verilmektedir (Atalay, 1999: 207). Tietze'nin szlğinde *evin* sözcüğü; olgun buğday tanesi, çekirdek ve öz kavramlarıyla açıklanmaktadır (2002: 754). Eren de etimoloji szlğinde bu sözcükle ilgili Türkologların görüşlerine yer vererek buğdayın ii, özü ve çekirdek anlamına geldiğini belirtir (1999: 141). Tüm bunlardan hareketle yörede tarhananın özü anlamına gelen *ebe*'nin unla karıştırılarak tanelenmesi ve ufalanması olayı *evin/ebin* sözcüğü ile bir bağının olduğu ihtimalini akıllara getirirse de bu konu üzerine net bir Şey söylemek Őimdilik imkānsızdır. Bu bağlamda sözcükle ilgili bir ihtimal daha vardır ki o da tarhananın özü, atısı olan ebe açıklamasıdır. Belki de halk, tarhanayı oluşturan, meydana getiren öz olarak ata anlamına gelen ebe sözcüğünü özellikle kullanılmaktan çekinmemiştir. Çalışmada pek çok Türkçe eser

taranmış ve derleme sözlüğüne bakılmıştır; ancak *ebe* sözcüğünün yemek anlamına gelen herhangi bir olguyla karşılaşılmamıştır. Bu anlamda kullanılan -Batı Anadolu dışında- yerler mutlak suretle bulunmaktadır. Ancak her an dile getirildiği üzere, bu sözcüğün de açıklığa kavuşması ve kökeni hakkında net bir Şey söylenmesi için henüz ulaşılmamış köylerin ya da yörelerin ağız çalışmalarına ihtiyaç duyulmaktadır.

Ebe sözcüğünün Manisa'nın Salihli ve Alaşehir ilçesine bağlı bazı köylerinde "avcar" ya da "abur/abur aşı" isimleriyle de anılmaktadır. "Avcar" biçimi Isparta'ya bağlı Senirkent ve çevresinde; ezilmiş, parçalanmış anlamlarına gelmektedir. İstanbul ve Konya çevresinde de tane anlamına gelen avcar; Kars, Gaziantep, Kahramanmaraş, Hatay, Yozgat, Kayseri, Niğde, Konya ve Adana çevrelerinde de pastırma ve sucuğa konulan baharat anlamında kullanılmaktadır. Niğde'de daha farklı bir kullanımla karşımıza çıkan sözcük burada tat anlamına gelmektedir. Sivas ve çevresinde de kış yiyeceği tanımıyla karşımıza çıkan avcar'ın Kırşehir ve çevresinde sebze bahçesi anlamında kullanıldığı bilinmektedir (DS, 2009: 378-379).

Tarhananın özünü oluşturan ebe sözcüğünün Batı Anadolu'nun bazı yerlerinde "avcar" ve "abur" sözcükleriyle karřılandđını belirtmiştik. Bu sözcüklerden avcar, Türkiye Türkçesi ağızlarında oldukça farklı kullanımlarla karşımıza çıkmaktadır. Aynı Şekilde "abur" sözcüğünün de pek çok anlamı bulunmaktadır. Ancak; tarhananın özü anlamında Batı Anadolu'nun bazı yerlerinde yaygın olarak kullanılan sözcüğün Türkiye Türkçesi ağızlarında tarhana ya da tarhananın özü ile ilgisi bulunmamaktadır.

1.14. Tefek

Batı Anadolu'nun geçim kaynakları içinde en önemli yeri tutan Şüphesiz zm bağlarıdır. Yöre halkı bu sayede kuru ve yaş üzüm pazarlamakta ya da yaprak ihracatına katkıda bulunmaktadır. Yörede zm bağları çerçevesinde oldukça farklı terimler kullanılmaktadır. Örneğin zm asmalarına *okak*, baharda taze bağ kollarının yanında çıkan yeniz filizlere *palatır/paladı* denilmektedir. Çalışmada asıl konu yemek isimleri ve mutfak terimleri olduğundan üzüm bağı bağlamında üzerinde duracağımız sözcük *tefek* sözcüğü olacaktır.

Derleme sözlüğü *teğ*, *teğe* sözcüklerinin özellikle Mersin ve çevresinde asma, bitki dalları anlamına geldiğinden söz eder. Burada sözcüğün kökü *teğ* ise -ek isimden isim yapma ekine bağlanarak bitkinin kolları ya da kısımları anlamına gelen bir sözcük oluşturduğu fikri önem kazanmaktadır. Sözcük XII. Yüzyıl Harezmi sahasının önemli eserlerinden olan Mukaddimetü'l-Edeb'de de "budadı *tegni* attı iki kz arasını..."

biçiminde asmasını budadı... Anlamında kullanılmıştır (Yüce, 2014: 43-184). Derleme sözlüğünde asma, asmanın koruk olacak çiçekleri, yaprak, çalı süpürgelerini bağlamada yardımcı olan asma çubuğu, ebegümececinin kalın ya da kartlaşmış yaprakları ya da tavana asılmış mısır hevengi olarak tanımlanan tefek (2009: 3860) sözcüğü yörede asmanın en ucunda yer alan taze dal olarak bilinmektedir. Bahar aylarında yenice filizlenen bu dalların tuzlanarak yendiği hatta bazı yörelerde turşu katkısı olarak kullanıldığı da bilinmektedir. Batı Anadolu'nun bazı yerlerinde yoğurtlu yemeği de yapılan bu ekşimsi dallar çoğunlukla *tefek* olarak telaffuz edilir. Sözcük *tevek* biçimiyle ve üzüm çubuğunun taze dalı anlamıyla Kıpçak Türkçesinde de bulunmaktadır (Toparlı, Vural ve Karaatlı, 2007:272). Eren sözcüğün eski kaynaklarda *teğek*, *değek*, *tevek* ve *devek* olarak bulunduğunu dile getirerek asma ve karpuz gibi bitkilerin dalı, yaprağı olarak tanımlamaktadır. Ayrıca Eren Dankoff'un sözcüğü *tanak* sözcüğünden "vine" sözcüğüne bağlamasını da eleştirmekte ve doğru olmadığını ileri sürmektedir (1999: 405-406).

Sözcüğün kökeni ile ilgili kesin bir yargıya varmak için elde edilen kaynakla elbette yetersizdir. Ancak XII. Yüzyılda kaleme alınan Türkçe bir eserde kullanılmış olan sözcüğün Anadolu ağızlarında yaşıyor olması dil bağlamında oldukça dikkat çekicidir. Çünkü halk ağızları herhangi bir yabancı kendi bünyesine almakta oldukça zorlanmaktadır. Hatta yabancı bir sözcüğü kullanmak yerine unutulmaya yüz tutmuş Eski Türkçe bir sözcüğü farkında olmadan kendi içinde yaşatmaktadır. Bu bağlamda *tefek* olarak asma anlamında yörede kullanılan bu sözcükle ilgili Türkçenin kurallarına uyan Türkçe bir sözcüktür denilebilir. Ancak yukarıda da belirtildiği üzere kesin yargıya varmak için Türkçenin tüm dönemlerine ait metinlerden elde edilen sözcüklerin yapı ve anlam bağlamında iyice taranarak sözcüğün kökeni hakkında söz söyleyebilecek düzeye gelmesi gerekmektedir.

2. Mutfak Aletleri

2.1. Senit

Ekmek tahtası, hamur tahtası ya da et tahtası anlamlarına gelen sözcüğün halk ağızlarında farklı biçimlerde kullanıldığını görmekteyiz. Derleme Sözlüğü'nden hareketle bu farklı biçimlere değinmek gerekirse; sözcük *sement*, *sekmen*, *semen*, *semet*, *senedi*, *senet*, *seyit* biçimleriyle aynı anlamda halk ağızlarında sıkça kullanılmaktadır (2009:3584). Hasan Eren'in *Anadolu Ağızlarında Rumca, İslavca ve Arapça Kelimeler* adlı makalesinde sözcükle ilgili oldukça bilgiler vermektedir. Eren'e göre sözcük halk ağızlarında oldukça farklı yapılarda karşımıza çıkmaktadır. Örneğin *sevit*, *seben*, *sebet*, *sebit*, *sebent* biçimiyle de halk ağızlarında

hamur tahtası olarak kullanılan sözcüğün derleme sözlüğünde bulunmayan biçimleri üzerinde durmuştur. Sözcüğün bazı biçimlerinin fonetik yapısı üzerinde duran ve bu bağlamda sözcükle ilgili bilgiler sunan Eren, sonuç olarak Kıpçakçada sözcüğün kullanıldığını hatırlatarak senit ya da senet biçiminde okunabileceğini belirtmektedir (TDK, 2018:313-315). Eren başka bir makalesinde yine sözcükle ilgili bilgiler vermiştir. Kıbrıs'ta Türkler ve Türk Dili adlı bu makalesinde de senit sözcüğünün Tietze'nin belirttiği üzere Rumcadan geldiğini ve Kıbrıs'ta kullanılan hamur tahtası anlamında kullanılan senit sözcüğünün de Rumca olduğunu vurgulamıştır. Ancak Eren burada sözcükle ilgili kesin ve net bir çerçeve çizmemekle birlikte; sözcüğün Anadolu'dan mı yoksa Kıbrıs Rumcasından mı geldiği yönündeki şüphesini de dile getirmektedir (1963: 37-50). Sözcüğün kökeni ile ilgili farklı bir görüş de Bozkır (Konya) Ağzından Derleme Sözlüğüne Katkılar adlı makaledir ki burada sözcüğün Arapçadan geldiği üzerine bilgi yer alır. Fatih Numan Küçükballı'ya göre Arapça *mesned* kökünden gelen senit Konya'da da üzerinde yufka açılan tahta olarak tanımlanmaktadır (2016:649). Türkçe Sözlükte mesnet dayanak ve mevki, makam olarak tanımlanmaktadır (2011:1162). *Mesnet* sözcüğünün dayanak anlamı senit sözcüğü ile ilişkilendirilebilir. Çünkü hamur açma eylemi dayanak olmadan yapılabilecek bir eylem değildir. Bu bağlamda hamur ya da et tahtası anlamına gelen senit aslında bir dayanaktır denilebilir. Osman Erciyas Dil Etkileşimleri Bağlamında Kıbrıs'taki Tarihî Alet İsimleri başlıklı makalesinde sözcüğün kökeni ile ilgili birkaç bilgi vermektedir. Erciyas, Orhan Kabataş'ın Kıbrıs Türkçesinin Etimolojik Sözlüğü adlı eserinden de yola çıkarak Rumca *sanidi* sözcüğünden geldiği ve üzerinde yufka açılan tahta olarak belirtir ve şöyle devam eder; "Rumcada kullanılan biçim, sözcüğün Kıbrıs'a Anadolu'dan taşındığını gösterir" (2012:241). Senit sözcüğü Alaşehir'in çevresi ve hemen bütün köylerinde hamur açma tahtası olarak sıklıkla karşımıza çıkan sözcüklerdendir. Hemen tüm Anadolu ağızlarında anlamsal çerçevede kendini koruyan sözcük Kıbrıs'ta da aynı anlam ve biçimde kullanılmaktadır. Bu sözcükle bir kez daha anlaşılmıştır ki köken araştırmaları oldukça önemlidir. Türkiye'de pek çok sözcüğün Türkçe olup olmadığı üzerine farklı tartışmalar bulunmaktadır ve bu tartışmalar henüz net bir bilgi üzerine kurulamamıştır. Bu bağlamda Anadolu ağızlarında da kökeninin ne olduğu üzerine binlerce sözcük bulunmaktadır.

2.2. Isıran

Hamur tekneleri ya da ellere bulaşan hamur artıklarını kazımda kullanılan demirden yapılmış gereçtir. Yörede *ıskıran*, *ıstıran* gibi kullanımları bulunan sözcük kullanım alanı en geniş sözcüklerdendir. Derleme Sözlüğü'nde *ısgıran*, *ıskıran*, *ıksıran*, *ısranı*, *ıstıranı*, *insıran*,

iyseran, iysiran... gibi pek çok biçimde Anadolu'nun değişik yerlerinde telaffuz edilen sözcük; teknelerdeki hamuru kazımaya yarayan alet, fırında ekmek ve çeşitli çörekleri çevirmeye yarayan kürek, ateş küreği ve hamur kesmeye yarayan demir araç gibi tanımlarla yer almaktadır. Nergis Biray Denizli Ağzından Derleme Sözlüğü'ne Katkılar başlıklı makalesinde sözcüğün yörede söylenilen biçime dönüşmesini bazı evrelerle anlatmaktadır. Biray burada aş kar-an sözcüğünden *as karan, iskaran, istaran, ısıran, ısran'a* dönüşen sözcüğün biçimsel bağlamda daralan yapısını göstermektedir (Biray, 2009:757). Bugün pek çok mutfakta bu aletten spatula olarak söz edilmektedir. İtalyancadan gelen ve söylenmesi oldukça zor olan bu sözcüğün Anadolu'nun pek çok yöresinde Türkçeye uygun pek çok biçimde kullanılıyor olması elbette şaşırtıcı değildir. Çünkü halk pek çok sözcükte olduğu gibi burada da spatula gibi farklı bir dilden alıntı yapmaktansa bunun yerine Türkçe kökenli bir sözcük olan *ısıran*'ı ve türevlerini kullanmayı tercih etmektedir.

2.3. Adıla

Türkler tarih boyunca toprak, deri, tahta ya da farklı maddelerden yapılma kap kacak kullanmışlardır. Ve bu kap kacaklar Türkçenin dönemleri içerisinde farklı isimlerle karşımıza çıkmaktadır. Türk Dil Kurumu Sözlüğü'nde çömlek ve güveç sözcükleri toprak kap ya da içinde yemek pişirilen toprak kap biçiminde açıklanmaktadır. Divânü Lügâti't Türk'te, çömlek sözcüğünün karşılığı olarak *bukaç* (Atalay, 1999:112), *közeç/ közüç* (Atalay, 1999, 372), *olma* (Atalay, 1999:438) ve *çeşkel* (Atalay, 1999:143) sözcükleri verilmektedir. Ayrıca *eşiç, aşıç ve aşış* (Atalay, 1999:112) sözcükleri de tencere ve çömlek biçiminde tanımlanmaktadır. Eski Türkçede özellikle Uygur sahasında *isiç* sözcüğü tencere, ya da kazan olarak kullanılmıştır (Eraslan, 2012:574). Clauson Türklerin hangi dönemlerde hangi isimlendirmelerle ne tür kap kacak kullandığını geniş bilgiler vererek değinmiştir. Clauson'un sözlüğünde bu sözcükler şu şekilde belirtilmektedir. *Kaç* kap” (1972:590),” *könek* “süt sağma kovası, deriden yapılma kap, küçük sepet” (1972:731), *eşiç* “topraktan yapılmış pişirme tenceresi” (1972:257), *küveç/küvec/güvec* “düz ve topraktan hamur pişirme tenceresi” (1972:687). *Sanaç*, “özellikle Uygur sahasında pişirme kabı olarak aktarılan sözcük genel anlamda deri kap olarak açıklanmıştır” (1972:835). *Bukaç*, “çamur pişirme kabı ya da kavanozu” (1972:312), *çeşkel* “tencere, tava. Topraktan ve ya taştan yapılma pişirme tenceresi ya da bu çömleklerin parçaları” (1972:431), *küzeç* “testi ya da herhangi bir kap” (1972:688) ve *çanak* “sözlükte sözcüğün kap anlamına gelen örnekleri sıralanmıştır. Bunlar; fasulye kabı, pamuk kozası, un değirmeni haznesi v.b biçiminde açıklanmıştır. Ancak burada önemli olan bulgulardan biri Clauson *çanak* sözcüğünün Kıpçak ve Osmanlı sahalarında toprak

kap anlamında kullanılmış olduğunu s3yler. (1972:425). G3r3ld3đ3 3zere farklı biçime b3r3nm3ř olan ve toprak kap anlamına gelen ç3mlek ya da g3veç s3zc3đ3 T3rkler arasında oldukça yaygın kullanım alanına sahiptir. Belki de bu kullanımları dışında T3rkçenin farklı d3nemlerinde değişik biçimde s3yleyişleri de mevcuttur. Ancak bu, b3y3k bir titizlikle ve ayrınıtı gerektiren ağız araştırmalarına bağlıdır. Elbette yeni s3zc3kler ya da ekler ağız araştırmalarının detaylı araştırmaları sonucu elde edilecek 3nemli bulgulardandır. Y3re ağzında s3zc3k farklı bir biçim ve telaffuzla karşımıza çıkmaktadır.

Alaşehir'in bazı k3ylerinde g3veç ya da ç3mlek s3zc3đ3n3n *adıla* biçiminde anıldığı tespit edilmiştir. S3zc3kle ilgili derin araştırma sonrasında bazı bulgulara ulaşılmıştır. S3zc3k biçimsel bağlamda ele alındığında Kırız, Tuva, Hakas sahasında da benzer kullanımlara rastlanılmıştır. Kırız sahasında *atala* adı verilen ve suya un, s3t eklenerek yapılan bir yemek çeşidi bulunmaktadır (Seydakmatov, 1988:254). Tabi burada biçimsel anlamda oldukça benzerlik g3steren s3zc3đ3n yemek konulan kap olarak değil yemeğin adı olarak geçmesi oldukça dikkat çekmektedir. Yudahin'in S3zl3đ3'nde aynı s3zc3đ3n çiğ undan yapılmış bir yemek olarak tanımlanmış olduğu g3r3lmektedir. Ayrıca Yudahin S3zl3đ3'nde bir de *atalgı* s3zc3đ3nden bahsetmektedir. S3zc3đ3n hem bir çeşit fincan yapımında kullanılan keser aleti olduğunu hem de boza s3zmede kullanılan yumru saplı, başında k3ç3k ağaç geçirilen alet biçiminde tanımlamaktadır (1998:37). *Atala* ya da *atalgı* s3zc3kleri biçimsel bağlamda *adıla* s3zc3đ3ne benzemektedir. Ancak anlamsal bağlamda y3redeki g3veç anlamından uzak gibi g3r3nmektedir. Ekrem Arıkoğlu'nun hazırlamış olduğu Hakasça s3zl3kte *adılđa* (2005:28) s3zc3đ3nden bahsedilmektedir ki burada da yine anlamsal bağlamda bir uzaklık s3z konusudur. Ancak Arıkoğlu'nun Tuva T3rkçesi s3zl3đ3nde *ottular* (2003:84) biçiminde verilen s3zc3đ3n yakmak anlamına geldiği belirtilmektedir. Y3rede ateş 3zerine oturtulan toprak kabın *adıla* biçiminde telaffuz edilmesi *ottular* s3zc3đ3 ile yakın bağ kurmamızı sağlamıştır. Ayrıca Hasan Oraltay, Nuri Y3ce ve Saadet Pınar'ın birlikte hazırladıkları Kazak T3rkçesi S3zl3đ3'nde de *otalav* (1984, 213) s3zc3đ3 ateşlenmek ve tutuşmak anlamlarında verilmiştir. Bu s3zc3k de y3redeki *adıla* s3zc3đ3ne biçimsel ve anlamsal bağlamda oldukça yakındır. *Ottular* ve *otalav* s3zc3klerinin *adıla* s3zc3đ3ne oldukça yakın olduğu g3r3lmektedir. G3veç ya da ç3mlek s3zc3klerinin ateşte pişen toprak kap anlamına geldiğini daha 3nce belirtmiştik. Bu bağlamda s3zc3k bize ad/od değişimini akla getirmektedir. S3zc3đ3n ateşle bağlantısı olduğu ağıkça hissedilmektedir. Ancak bu konu hakkında detaylı bilgiye sahip değiliz. S3zc3kle ilgili yapılmış olan çalışmalar dikkatli biçimde irdelenir ve s3zc3k 3zerinde kapsamlı bir araştırma yapılırsa farklı pek çok

bilgiye de ulaşılabilir.

2.4. Dığan

Tava anlamında kullanılan bu sözcük Afyon, Isparta, Denizli ve bu illerin ilçe ve köylerinde; İzmir, Manisa, Balıkesir, Çanakkale, Kütahya, Ankara, Kırşehir, Konya, Adana ve Antalya’da (TDK, 2018) yağ tavası anlamlarına gelen sözcük yörede de tava anlamında kullanılmaktadır. Sözcükle ilgili olarak Clauson tekne sözcüğünden hareketle Türk lehçelerinde Türkçenin dönemleri içerisinde sözcüğü vermeye çalışmıştır. Türk lehçelerinde (Kazakça, Özbekçe, Kıpçakça v.b) *tegene*, *tegana*, *tekene* olarak hamur yoğurma kabı ya da bir şeyleri yıkamak için kullanılan kap olarak tanımlanmaktadır. Ayrıca sözcüğün Osmanlı Türkçesi döneminde de tekne olarak kullanıldığı bilgisini de vermektedir (1972:484). Karaçay-Malkar Türkçesinde sözcük *tegene* olarak oluk ve tekne anlamlarına gelmektedir. Ayrıca sözcük tamlamalar yolu ile hamur teknesi, su oluşu ya da farklı anlamlarda kullanılan kap anlamlarına da gelmektedir (Tavkul, 2000:388). Çuvaş Türkçesinde sözcük *tagan* biçiminde sacayağı anlamına gelmektedir (Arıkoğlu ve Kuular, 2003:105). Ayrıca Eren’in sözlüğünde yine Çuvaşçada *takana* olarak uzun ve geniş kap anlamına da gelen sözcük pek çok Türk lehçelerinde aynı anlamda ve bazı biçimsel farklılıklarla (*tegene*: Karaçay-Balkar ve Kazak Türkçelerinde, *tegana*: Özbek Türkçesinde gibi) kullanılmaktadır (1999:400). Örnekler ve elde edilen bilgiler doğrultusunda yörede tava anlamına gelen *dığan* sözcüğü ile ilgili; Türkçede en sık ses değişmelerinden olan t-d değişikliğinden hareketle yine kap anlamına gelen mutfak eşyası niteliğindedir denilebilir. Pek çok yerde tekne anlamında kullanılan sözcük bazen demirden yapılma bazen de ağaçtan oyulma geniş ve uzunca kap anlamına gelmektedir. Alaşehir ve bazı köylerinde yağ tavası anlamına gelen sözcük bu bağlamda yukarıda verilen örneklerle aynı kullanım alanına sahiptir.

2.5. Gumäre

Yörede sürahi anlamında kullanılan sözcük *humara* ve *gumara* biçiminde de telaffuz edilmektedir. Sözcük Türk dilinin dönemleri içerisinde detaylı biçimde incelenmiş ve yörede kullanıldığı biçim bağlamında bazı bilgilere ulaşılmıştır. Eski Türkçe döneminde sürahi sözcüğüne karşılık gelebilecek sıvı taşıma kaplarına bakıldığında; kadeh ve bardak anlamına gelen *idiş* (Orkun, 2011:803) sözcüğü ile karşılaşılır. Bu sözcük Türkçenin farklı dönemleri içerisinde içecek kabı anlamına gelen sözcüklerden sadece bir tanesidir. Orta Türkçe döneminin önemli eserlerinden Divân-ı Lügati’t-Türk’te *senğek* (Atalay, 1999:505) sözcüğü su içilen testi ve ağaçtan oyulmuş su kabı anlamında kullanılırken *sarnıç* (Atalay,1999:495)sözcüğü de deve derisinden yapılma su tulumu, ağaçtan

oyulmuş kap anlamına gelmektedir. Aynı zamanda *susık* ve *susgak* (Atalay, 1999:543) sözcükleri de sözlükte bulunan ve su kabı anlamında kullanılan diğere sözcüklerdendir. Kaşgarlı ayrıca kova anlamına gelen *aftabı* (Atalay, 1999:8) sözcüğünü de sözlüğe eklemiş ve bu sözcüğün Farsça *aftâbe*'den geldiğini belirtmiştir. *Kumgan* sözcüğünün kova, ibrik, güğüm ve gül şişesi anlamlarında kullanıldığını belirten Kaşgarlı *kum* (Atalay: 1999:377) sözcüğünü de dalga, su dalgası olarak vermiştir. Burada konu ile ilgili önemli olan kısım, Kaşgarlı'nın sözcükleri içerisinde yer alan *kum* sözcüğüdür. Çünkü *kum* gövdesi yörede sürahi anlamına gelen *gumare* sözcüğündeki *gum* köküne bağlanabilir. Yörede testi, suluk, got v.b pek çok sözcük, içerisine su konulan nesnelere dir. *Gumare* Anadolu ağızlarında da ve yine Alaşehir'in bazı köylerinde de sık rastladığımız sözcüklerden değildir. Ancak sözcükle ilgili Türk lehçelerine de başvurduğumuzda bazı benzerliklere rastladık. Örneğin Kırgız Türkçesinde *kumura* (TDK, 2018) sözcüğü çömlek anlamına gelirken aynı sözcük Türkiye Türkçesinde testi, Azeri Türkçesinde bardak anlamında kullanılmaktadır. Aynı şekilde Kazak Türkçesinde *kumıra* (TDK,2018) sözcüğü çömlek ve tencere anlamlarına gelirken, Azeri Türkçesinde kova ve Türkiye Türkçesinde ibrik anlamındadır. Kumuk ve Balkar Türkçesinde *kumngan* (Nemeth, 1990:34) sözcüğünün testi anlamına gelmesi de bu bağlamda önemlidir. Kıpçak Türkçesinde Kaşgarlı'nın sözlüğünde aynı anlamda ve biçimde yer alan *kumgan* (Toparlı, Vural ve Karaatlı, 2007:162) sözcüğü *ibrik* anlamına gelmekte ve bu bağlamda aynı anlam ve biçimle yaşadığına dair önem arz etmektedir. Sonuç olarak yöredeki kullanımı itibariyle *gumare* sözcüğü ile ilgili denilebilir ki; sözcük Kaşgarlı'nın belirttiği üzere dalga ve su dalgası anlamına gelen kum kökünden gelmektedir. Belli ki yöre halkı bazı ses değişiklikleri ile sözcüğü kendi içerisinde aynı anlamlar çerçevesinde yaşatmaya devam etmektedir

Sonuç

Türk dili oldukça köklü bir geçmişe sahiptir. Bu köklü geçmiş anlayabilmek ve çözebilmek için o dili oluşturan öğelere bakmak gerekir. Bu öğeler sesler, ekler, sözcükler, yapı-anlam vb. unsurlardan meydana gelmektedir. Dildeki ses özellikleri, değişiklikleri ya da farklılıkları bize dilin özelliği ve bu özellik bağlamında da geçmiş hakkında az da olsa bilgi sunar. Ses özelliklerine ek olarak; bir dilde sözcük, yapı, köken ve anlam gibi pek çok alanda derin araştırmalar yapmak o dilin çözümlenememiş sırrı ya da ulaşılamamış geçmiş hakkında önemli sonuçlara ulaşmamızı sağlayacaktır.

Çalışmada dilin önemli unsurları arasında sayabileceğimiz sözcük/anlam/köken ilişkisi üzerinde durulmuştur. Bu bağlamda

Manisa'nın Alaşehir İlçesi'ne bağlı köylerinden derlemeler yapılmıştır. Metinlerden elde edilen sözcükler yemek ve mutfak terimleri çerçevesinde sınırlandırılmıştır. Ağız araştırmaları kapsamında yemek isimleri ve mutfak terimleri incelemeye özgü çalışma alanlarından biridir. Çünkü Türklerde yemek ve mutfak kültürü oldukça önemlidir. Türklerin göçebe hayattan yerleşik hayata geçiş süresinde meydana gelen önemli değişiklikler yemek ya da mutfak alanında da hatırı sayılır derecededir. Bir toplumun eski geleneklerini devam ettirdiğini ya da bin yıl önce kullanılan sözcüğü hala yaşattığını anlamak için o toplumun diline bakmak yeterli olacaktır. Yörede kullanılan yemek isimleri ya da mutfak terimleri bu düşünceden hareketle incelenmiştir.

Çalışma bölgesi Alaşehir ve köylerinde kullanılan farklı yemek isimleri o yemeğin tarifi ile birlikte belirtilmiştir. Sözcüğün söylenme biçimleri ve söylemdeki değişiklikler aktarılarak Türkiye Türkçesindeki ağızlarda da kullanılıp kullanılmadığına değinilmiştir. Daha sonra sözcüğün Eski Türkçede yaşayıp yaşamadığı araştırılmış ve hangi biçim ve anlamda yaşıyorsa örnekleriyle birlikte aktarılmıştır. Ayrıca çalışmadaki sözcüklerin hemen tamamının Türk lehçelerindeki bağlantıları üzerinde durulmuştur. Yemek isimlerinin bu geniş çaplı araştırmasının ardından aynı yol mutfak terimlerinde de izlenmiştir.

Çalışma derleme çalışmalarının ne denli önemli olduğunu bir kez daha hatırlatmaktadır. Eski Türkçede kullanılan herhangi bir sözcüğün sadece bir yörede bile olsa hala yaşıyor olması oldukça heyecan vericidir. Derleme çalışmalarına daha fazla dikkatin verilmesi bugün pek çok dil sorununu da çözecektir.

Kökenini bilemediğimiz herhangi bir sözcük, ölçünlü Türkçede kullanımdan düşmüş olabilir. Hatta Eski Türkçe bir sözcüğün/ekin varlığı ya da yabancı kökenli bir sözcüğün Türkçenin kurallarına uydurularak Türkçeleştirilmeye çalışılması ağız çalışmalarının hızlandırılmasıyla elde edilecek sonuçlardan sadece birkaçıdır. Özetle; Ziya Gökalp'in Türkçülüğün Esasları adlı eserinde de değindiği üzere Türkçeyi yabancı sözcüklerden arındırmanın yollarından biri de belki de Anadolu ağızlarına başvurmaktır.

Kaynakça

- Akıncı, R. (1949). *Eski Philedelphia, Bugünkü Alaşehir*, İzmir: Ticaret Basımevi.
- Akkoyunlu, Z. (2012). "Türk Mutfağından Kaybolan Kerkük Yemekleri", *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, Balkan Özel Sayısı-II:337-338.

- Arikoğlu E. (2005). *Örnekli Hakasça Türkçe Sözlük*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- Arikoğlu E. ve Kuular, K. (2003) *Tuva Türkçesi Sözlüğü*, Ankara: TDK Yay.
- Atalay, B. (1999). *Divanü Lûgat-it-Türk Dizini "Endeks"*, Ankara: TTK Basımevi.
- Banguoğlu, T. (2015). *Türkçenin Grameri*, Ankara: TDK Yay.
- Biray, N. (2009). "Denizli Ağzından Derleme Sözlüğü'ne Katkılar", *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 4(8):757.
- Clauson, S. G. (1972). *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*, London: Oxford University Press.
- Emecen, F. (1989). "TDVA", içinde: *Alaşehir*, c2, 342-343.
- Emecen, F. (2003). "TDVA", içinde: *Manisa*, c27, 577-583.
- Eraslan, K. (2012). *Eski Uygur Türkçesi Grameri*, Ankara: TDK Yay.
- Ercilasun, A. B. (2012). -maç/-meç Eki Üzerine, *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi*, 21(0),
- Erciyas, O. (2012). "Dil Etkileşimleri Bağlamında Kıbrıs'taki Tarihî Alet İsimleri", *Millî Folklor*, 24(94): 241.
- Eren, H. (1960). "Anadolu ağızlarında Rumca, İslâvca ve Arapça Kelimeler", *Türk Dili Araştırmaları Yıllığı-Belleten*, 295-371.
- Eren, H. (1963). "Kıbrıs'ta Türkler ve Türk Dili", *Türk Dil Kurultayında Okunan Bilimsel Bildiriler*, 10:37-50.
- Eren, H. (1999). *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*, Ankara: Bizim Büro Basımevi.
- Eyuboğlu, İ. Z. (2004). *Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü*, İstanbul: Sosyal Yayınlar.
- Gülensoy, T. (2011). Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü, Ankara: TDK Yay.
- Güner, G. (2014). "Divânü Lügâti't-Türk'te Oğuzca Olarak Geçen mandâr ve mandârlan- Kelimelerinin Kökeni Üzerine", *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, S3/2: 54-61.
- Hasan Oraltay, Nuri Yüce, Saadet Pınar, Kazak Türkçesi Sözlüğü, Türk Dünyası Araştırmaları Yayını, İstanbul, 1984, s.213.

- Hazar, M. (2015). “Türkçede Fono-Semantik ve Morfo-Fonolojik Yolla Sözcük Türetme”, *International Journal of Languages' Education and Teaching*, 2198-4999:1655.
- İlhan, N. (2009). “Türkçede Ek+Kök / Kök+Ek Kaynaşmasıyla Ortaya Çıkan Ekler”, *Electronic Turkish Studies*, 4(8):1545.
- Karaağaç, G. (2008). *Türkçe Verintiler Sözlüğü*, Ankara: TDK Yay.
- Kartallıoğlu, Y. (2016). “Osmanlı Türkçesinde Ara Biçim-II: Batı Kökenli Kelimeler”, *Dil Araştırmaları*, 19:56-57.
- Korkmaz, Z. (1992). *Gramer Terimleri Sözlüğü*, Ankara: TDK Yay.
- Korkmaz, Z. (1995). “Batı Kaynaklı Yabancı Kelimeler ve Dilimiz Üzerindeki Etkileri”, *Türk Dili*, 524:846.
- Korkmaz, Z. (1995). *Türk Dili Üzerine Araştırmalar*, C.2, Ankara: TDK Yay.
- Küçükbalı, F.N. (2016). “Bozkır (Konya) Ağzından Derleme Sözlüğüne Katkılar”, *Uluslararası Sempozyum: Geçmişten Günümüze Bozkır Bildiri Kitabı*: 649.
- Nemeth G. (1990). *Kumuk ve Balkar Lehçeleri Sözlüğü*, (çev.Prof. Dr. Kemal Aytaç), Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Nişanyan, a.g.e., s.482.
- Nişanyan, S. (2009). *Sözlerin Soyağacı: Çağdaş Türkçenin Etimolojik Sözlüğü*, İstanbul: Everest Yayınları.
- Orkun H. N. (2011). *Eski Türk Yazıtları*, Ankara: TDK Yay.
- Özden M. (2017). “Trakya Ağızlarında Kullanılan Yemek Adları”, *International Journal of Social Science* Doi number:<http://dx.doi.org/10.9761/JASSS7111> 59(1):113-118.
- Paçacıoğlu, B. (2016). *Türkçenin VIII.-XVI. Yüzyıllar Arasında Sözcük Dağarcığı*, İstanbul: Kesit Yayınları.
- Sami, Ş. (2016). *Kamûs-ı Türkî*, İstanbul: Yeditepe Yayınevi.
- Seydakmatov, K. (1988). *Kırgız Tilinin Kıskaca Etimolojikalık Sözlüğü*, Kırgızistan: Kırgız SSR İlimler Akademiyası İlim Basması.
- Sümer, F. (1999). *Oğuzlar (Türkmenler)*, 5. baskı. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- Tavkul U. (2000). *Karaçay-Malkar Türkçesi Sözlüğü*, Ankara: TDK Yay.
- TDK. (2009). *Derleme Sözlüğü I*, Ankara: TDK Yay.

- TDK. (2009). *Derleme Sözlüğü III*, Ankara: TDK Yay.
- TDK. (2009). *Derleme Sözlüğü IV*, Ankara: TDK Yay.
- TDK. (2011). *Türkçe Sözlük*, Ankara: TDK Yay.
- Tietze, A. (2002). *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lügati Cilt 1*, İstanbul: Verlag der Österreichische Akademie der Wissenschaften.
- Tietze, A. (2009). *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lügati Cilt 2*, İstanbul: Verlag der Österreichische Akademie der Wissenschaften.
- Toparlı R., Vural H. ve Karaatlı R. (2007). *Kıpçak Türkçesi Sözlüğü*, Ankara: TDK Yay.
- Türk Dil Kurumu (2018). “Türk Lehçeleri Sözlüğü”, http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_lehceler&arama=lehceler&guid=TDK.LHC.5ab4cdd0708f01.54052435 (Erişim Tarihi: 10.04.2018).
- Yudahin, K.K. (1998). *Kırgız Türkçesi Sözlüğü*, Ankara: TDK Yay.
- Yüce, N. (2014). *Mukaddimetü'l-Edeb*, Ankara: TDK Yay.