



DİVANÜ LÜGATİ’T TÜRK’TEKİ YEME-İÇME KÜLTÜRÜNÜN KOCAELİ MANAV TÜRKMENLERİNDEKİ YANSIMALARI

AYŞE DUVARCI*

Yiyecek içecekler hayatın devamlılığını sağlamanın yanında, kimliği, aidiyeti ve tarihi süreç içinde milletlerin birbiriyle ilişkilerini belirlemenin de göstergelerinden biridir. İnsanların yaşadıkları coğrafya ve iklime uygun olarak yüzyıllardır yiyip içtikleri arasında bazı besinler önem kazanıp ön plana çıkar. Bu besinlerin mitolojik ve sembolik değerlerinin yanı sıra bazılarınin etrafında çeşitli ritüeller oluşur, hatta bazılarıyla ilgili edebi malzemeler teşekkül eder. Bunlar yeme içme kültürünün ne kadar önemli olduğunun belirtileridir.

Bu önemi dikkate alarak bildirimizin konusu Kocaeli Manav Türkmenlerinde yeme içme alışkanlıkları olarak seçilmiş, amaç ise; sözü edilen konu ile XI.yy.ın bir ansiklopedi niteliğindeki eseri sayabileceğimiz Divanü Lügati’t Türk’te yer alan yeme içme geleneğindeki kültürel malzemenin karşılaştırılarak tarihi süreç içinde bu konudaki ürünlerin gösterdiği değişiklikler ya da aynılıkları ortaya koymak, bu sürecin hangi tarihi katmanların izlerini barındırdığını anlamaya çalışmak, özgün Kocaeli mutfağının ortaya çıkarılmasına katkı sağlamak olarak düşünülmüştür.

Bilindiği gibi Kocaeli ve civarında kendilerine manav adı verilen bir grup yerleşik Türkmen bulunmaktadır. Batı Anadolu, iç Ege, batı Karadeniz, Diyarbakır ve Mersin civarlarında rastlanan bu grup üzerinde çeşitli tartışmalar yapılmakta aidiyetleri sorgulanmaktadır.

Farklı kaynaklarda manav kelimesi kısmen benzer ifadelerle aşağıdaki anlamlara gelebilecek şekilde kullanılmıştır.

1. “Batı Anadolu’ya dışarıdan gelen (göçmen-muhacir) ve göçebelikle yerleşmiş (yörük) nüfus dışında eskiden yerleşmiş köylere, köylülere verilen ad”¹
2. “Türkçe dışında dil bilmeyen”²
3. “Bir yere sonradan gelenleri yerleşik olanlardan ayırt etmek için kullanılan” bir kavram.³

* Yrd. Doç. Dr. Başkent Üniversitesi, Fen Ed. Fak. TDE Böl. aduvarci@baskent.edu.tr

1 Hilmi Ziya, Ülken, *Sosyoloji Sözlüğü*, İstanbul, 1969, s.193.

2 Orhan, Türkdöğün, *Etnik Sosyoloji*, Timaş Yay. İstanbul, 1997, s.332-334.

3 Orhan Türkdöğün, *Etnik sosyoloji*, Akyazı Kırançları, İstanbul, 2006, s.532.

4. "Osmanlı döneminde İstanbul saraylarının sebze, meyve, et, süt yoğurt gibi ihtiyaçlarını karşılayan yerleşik yöre insanı"⁴

5. "Yerli halk, yerleşik Türk, yerli olan, muhacir olmayan"⁵

Bunlardan başka "manavlu, manavlar perakendesini," şeklinde kullanımlar da karşımıza çıkmaktadır.⁶

Malazgirt savaşı sonrası Anadolu, Türkler tarafından fethedilmiş, Oğuz ve Türkmen adını taşıyan çok kalabalık bir Türk topluluğu Anadolu'ya yayılmış ve bu toprakları yurt tutmaya başlayarak Anadolu Selçuklu devletini kurmuştur. Böylece Malazgirt zaferinin en önemli sonuçlarından birisi gerçekleşmiş olur ki bu Anadolu topraklarının Türkleşmeye başlamasıdır. Bu yerleşim bir taraftan Bizans'ı tehdit ve tedirgin ederken bir taraftan da Haçlı seferlerinin başlamasına sebep olmuştur. Haçlı seferleri ile yeni bir savaş dönemi başlayınca Anadolu'nun Türkleşmesi bir asır kadar gecikir ama 1176 da 2. Kılıçarslan'ın Manuel Komnenos'a karşı kazandığı Kumdanlı (Miryokefalon) zaferi ile Bizans'ın Anadolu üzerindeki hayallerine kesin olarak son verilir. Bundan sonra yerli Hristiyan nüfus Bizans'tan yardım ummak yerine Türklerle tabi olmak gerektiğini anlamıştır. Kılıçarslan bu zaferle bütün batı sınırlarını güvenlik altına almış, Bizans bir daha eski gücüne kavuşmamıştır.⁷ Fakat başlayan Moğol istilası bir taraftan Anadolu topraklarını yakıp yıkarken bir taraftan da Asya'dan sürekli göç ederek gelen Türkmen unsurların Anadolu'daki Türklük bilincini daha da geliştirmelerine sebep olur. Artık Anadolu coğrafyasında bu bilinç yeni bir şekil almaya başlamış Türkler siyasal açıdan olduğu kadar kültürel açıdan da varlıklarını göstermeye başlamışlardır. Bir taraftan Anadolu topraklarında Türk nüfus yoğun bir şekilde iskan edilirken bir taraftan Oğuzname, Battalname, Danişmentname gibi eserlerin etrafında yeni destan kahramanları yaratılmaya başlanmış, Yunus Emre ile Türkçe zirveye taşınmıştır.

"Kocaeli bölgesindeki ilk iskan Kocaeli'nin Osmanlılar tarafından fethi ile gerçekleşmiştir. Kocaeli fatihi denilen Süleyman Paşa, Akça Koca'dan sonra kendi idaresine verilen Kocaeli'yi de içine alan bölgenin Bizans sonrası Türkleşmesine çalıştı. Türkmen gruplarını bölgeye yerleştirerek hemen her köye ve aileye hakları ellerinden alınmasını diye nişan, berat verdi."⁸ Zaman içinde bir hayli göç alan Kocaeli aynı zamanda İstanbul'a yerleşmek isteyip de gidemeyenlerin iskan yeri olmuştur. Osmanlı arşiv belgeleri bu konuda pek çok bilgi vermektedir.⁹ Kocaeli ve çevresi çeşitli sebeplerle uzun bir tarihi süreç içinde pek çok göç alır, bu göçmenler kendilerinden önce gelenlerle kültürel bir bütünlük oluşturmuşlar ve gelen her yeni grup getirdikleri kültürel malzemeyi, var olana eklemiş böylece bir zenginlik ve yeni bir oluşum sağlanmıştır. Burada söz edilen kültürel oluşumun ana unsurunu yerleşik Türkmenler teşkil etmektedir. Bunlara bölgede manav adı verilir, bu bölgede şekillenen kültüre de manav kültürü denmektedir.¹⁰ Manavların yoğun olarak yaşadığı bölgeler

4 Recep Yaşa, "Adapazarı ve Çevresinde Manavlar," *1. Sakarya ve Çevresi Tarih ve Kültür Sempozyumu Bildiriler*, Sakarya, 1999, s.299.

5 Mehmet Doğan, *Büyük Türkçe Sözlük*, İstanbul, 1990, s.658.

6 Cevdet Türkay, *Başbakanlık Arşivi Belgelerine göre Osmanlı İmparatorluğunda Oymak ve Aşiretler, Kaynak Eserler Dizisi, 1*, İstanbul, 1979, s.576.

7 Türkiye Diyanet Vakfı *İslam Ansiklopedisi*, Ankara, 2012 C.25, s.401.

8 Enver Konukçu, *Hendek, Tarihten sayfalar*, Hendek, 2010, s.35

9 Ahmet Güneş, *Tahrir Defterlerine Göre XVI.yy. dan XVII. Yy. Başlarına kadar, Kocaeli Sancağı*, Ankara 1994, s. 62(Ankara Üni. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi)

10 Adem Arı, *Uluslar arası Gazî Akçakoca ve Kocaeli Tarihi Sempozyumu Bildirileri*, Kocaeli Bölgesi İskanları ve Kültürel Oluşum, Kocaeli Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 2015, s.1759.

Adapazarı, Bilecik, Balıkesir, Bursa, Çanakkale, Kastamonu, Kocaeli, Eskişehir, Zonguldak yöreleridir.

Türkler ilkel bir göçebeliliğin sonucu olarak değil, tam tersine kendilerine özgü yüksek bir kültürün ve uygarlığın sahibi olarak çeşitli şartların zorlamasıyla topraklarını terk edip göçebe olmuşlardır. Bu yolculuk bazen Hazar'ın kuzeyinden Avrupa'nın içlerine kadar yönelmiş, bazen İran üzerinden Anadolu ve Ortadoğu istikameti takip edilmiştir. Oğuz boyları-Türkmenler daha çok bu ikinci yoldan gelirken çeşitli dil, din ve medeniyetten topluluklarla temasa geçerek Anadolu'ya ulaşmışlar, bu topraklardaki ilişkilerinden edindikleri bilgilerle daha da zenginleşmişlerdir.

Zaten göçler sadece sonu belirsiz çok uzun birer yolculuk değil aynı zamanda birer kültürel aktarım güzergâhıdır. Bu uzun yolculuklarda efsaneler, masallar, türküler, atasözleri, ninniler gibi dil varlıkları, dinler ve inançlar, bunların ritüelleri, metafizik tasarımlar, büyüler, fallar, giyim kuşam, yeme içme ve davranış kültürüne ait bütün bilgiler ve uygulamalar da taşınır, gidilen topraklarda bunlar hem yaşatılır, hem tanıtılır. Makalemizde üstünde duracağımız konu bu göç olgusu ile yakından ilgilidir. Türkmenler de Anadolu'ya gelip yerleşirken Asya Türk kültürünün maddi manevi kültür unsurlarından en önemlisi diyebileceğimiz yeme içme alışkanlıklarıyla beraber gelmişlerdir. Bu gün bize bu konuda bilgi veren temel kaynakların başında Divanü Lügati't Türk gelmektedir.

Bu eser yabancılara Türkçeyi öğretmek, Türkçenin Arapça ile boy ölçüşebilecek nitelikte bir dil olduğunu göstermek üzere ¹¹1070 li yıllarda Kaşgarlı Mahmut tarafından kaleme alınan Türkçe Arapça ansiklopedik sözlüktür. Kaşgarlı, eserinden anladığımız kadarıyla çok yönlü bir bilim adamıdır. Daha önceki derleyicilerden elde ettiği bilgileri, kendi keşif gezilerinde topladığı malzemeye ekleyerek XI.yy.da Türk dünyasını çok yönlü bir şekilde anlatan bu eseri yazmıştır. "Kaşgarlı, madde başlarını açıklamak üzere maddi ve manevi kültür ürünleri ile ilgili dil malzemesinden yararlanır. Eser madde başları açıklanırken verilen bu bilgilerin çeşitliliği ve zenginliğiyle bir sözlüğü çok aşan işlev ve değere sahiptir."¹²Türk kültür tarihinin zenginliğini ve ilk malzemelerini ortaya koyan geniş kapsamlı ve çok yönlü bu eserde Türklerin tarihi, toplumsal yapısı, yaşayışı, edebiyatı, folkloru gibi somut soyut kültürel değerleri belli bir yöntem takip edilerek göz önüne serilir. Bu bilgiler çerçevesinde bu eserde bin yıl öncesine dayanan pek çok yiyecek ve içecek malzemesinin hem adları söylenerek hem de zaman zaman yapıları tarif edilerek tanıtıldıklarını görmekteyiz.

Asya'dan Anadolu'ya göç yoluyla gelen, kuşaktan kuşağa miras kalan, güçlü bir toplumsal hafızanın kaydettiği bir kültürel zenginlik olan yeme içme unsurları bugün manav Türkmenleri arasında daha yoğun bir şekilde yaşamaktadır. Bu yiyecek ve içeceklerin isimleri, elde edilimleri, pişirilmeleri, tatlandırılmaları, tüketilmeleri, ekonomik değerleri, yüklendikleri sembolik anlamlar Kaşgarlı Mahmut'un anlattıklarıyla örtüşmekte ve 1000 yılın ötesinden günümüze ulaşmaktadır. Elde edilen bilgiler Manav kökenli sözlü kaynaklardan ve manav mutfağı üzerine yazılmış yazılı kaynak taramalarından sağlanmıştır.

Konuşulan kaynak kişiler genellikle manav mutfağının genel Anadolu mutfağından çok fazla ayrılan bir yönünün artık kalmadığını, yemeklerin müşterek olduğunu fakat bölgesel

11 Besim Atalay, *Divanü Lügati't Türk Tercemesi*, Ankara, TTK Basımevi, 1985,s.6.

12 Süer Eker, *Türk Edebiyatı Tarihi*, Kaşgarlı Mahmut, Divan-ı Lügati't Türk, C.1, Ankara, s.203.

malzemeler veya coğrafi özelliklerin sağladığı imkânlar ile bu mutfağın zenginleştirildiğini, ama atalarından daha çok hamur işlerine dayalı bir beslenme tarzı ve yemek çeşidi öğrendiklerini ifade etmişlerdir. Kendilerine Divanü Lügati't Türk'te adı geçen yiyecek, içecek ve yemekleri sorduğumuzda ise bunların çok önemli bir kısmını bildiklerini, tanıdıklarını, uyguladıklarını fakat bazılarının isimlerin farklı olduğunu söylemişlerdir. Tanınan bu besin maddeleri ve yiyecek çeşitleri Divanü Lügati't Türk'ten bu güne kadar adı ulaşan ve yapılan, kullanılan yeme içme unsurlarıdır.¹³

Divanü Lügati't Türk'te mevcut olan yiyecek içecek adları toplu olarak şöyle sıralanabilir "ağartğu, ağuj~ağuz, alma~almıla, aluç, aluçın, amşuy, arı yağı, armut, arpa, awruzı~awzuru, awya, ayran, bal, bekmes~pekmes, begni~bekni, bitrik, bor, böşgel~püşkel, buğday, buhsı, buhsum, buldunı, bulgama, büken, bün~mün, büskeç, büsteli, çağır, çahşak, çobulmak, çörek, çukmın, erük, esberi~usbarı, etmek, geşür, ikdük, inglic, kabak, kağun, kağurmaç~kawurmaç, kağut~kavut, kak, kakuk, kakurğan, kat, katut, kayak, kımız, kor, kosık~kosuk, kömeç, közmen, kuçğundı, kurut, kuyma, küç, küli, kürsek, lêtü~litü, mandu, sağ yağ, sarıg turma, sarmaçuk, senkeç, sim sımrak, sinçü, sirke, soğan~soğun, soğut, soğut, soktu, soma, söklünçü, suwsuş, süçig~süçüg, süzme, şamuşa, şekirtük, talkan, tarıg, tarmaz~turmuz, to, toğrı, tokıç~tokuç, top, topık sünük, turma, tutma aç~tutmaç, tuturkan, tuz, türmek, uditma, uğlı, uğut, ukak, uyan, ügre, ügür~yügür, üskenteç, üzüm, yağ, yağak, yarmış un, yazuk et, yigde, yoğurt, yörgemeç, yuğa ~yupka, yumurtğa."¹⁴

Üstte adı geçen öğelerden bu gün için manav mutfağında bilinen ve kullanılanlar önce Kaşgarlı Mahmut'un eserinden bir örnekle, daha sonra günümüzdeki şekliyle ve Türkçe Sözlük'teki veya Derleme Sözlüğü'ndeki¹⁵ karşılığıyla verilmiştir.¹⁶Sınıflandırma yapılırken kelimelerin yeme içme anlamları dışındaki anlamları üzerinde durulmamış ve varsa bir örnek cümle ile kullanımı gösterilmiştir.

TAHILDAN YAPILAN YİYECEKLER

-etmek: yenecek ekmek, "etmek uşaldı" (ekmek ufalandı) D:L:T: I 197-1

-ekmek: Çeşitli tahıl unundan yapılan hamurun farklı yöntemlerle pişirilmesiyle elde edilen yiyecek T.S. 1, 1998:682

-bulgama: yağsız ve tuzsuz bulamaç T:D:L: I 491-24

-bulamaç: süt, yoğurt, buğday v.b. gibi malzemeleri çeşitli yöntemlerle karıştırarak yapılan bir yiyecek.D.S.II 1993:786

-çörek: çörek, D:L:T: 1, 388-22

-çörek: az yağlı, az şekerli, yumurtalı, gevşekçe bir hamur işi, T:S, I 1998:503

-kawurmaç: kavrulmuş buğday,D:L:T: I 493-17

-kavurmaç: kavurga, kavrulmuş buğday T.S.2, 1998-1245

-kömeç: küle gömülerek pişirilen çörek

13 Kaynak kişiler: Özlem Üstem,yaş 48, Yalova, Sinan Boz,yaş 69, Yalova

14 Engin Çetin, Divanü Lügati't Türk'teki Yiyecek İçecek Adları ve Bu Adların Türkiye Türkçesindeki Görünümleri, Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, C.14. Sayı.2, 2005, s.185-200.

15 Derleme Sözlüğü, 1-XII, TDK Yayını, Ankara, 1993.

16 Türkçe Sözlük, TDK Yayını, Ankara, 1998

-kömeç. kömbe, iki saç arasında veye küle gömülerek pişirilen mayasız ekmek D:S:-VIII.1998-2955

-**tutmaç**: Türklerin tanınmış bir yemeği, tutma-aç,(Bu yemek Zülkarneyn'in yaptığı azıklardandır. Şöyle yapılmıştır. Zülkarneyn karanlıktan çıktıktan sonra azıkları azalmış, Zülkarneyn'e açlıktan yakınmışlar. Ona "bizi aç tutma"demek olan "bizni tutma aç" diyerek "yolumuzu aç, biz yurtlarımıza gidelim" gibi sözler söylemişler. Zülkarneyn bilginlerle konuşmuş, bu yemeği çıkarmışlar. İş bu yemek bedeni kuvvetlendirir. Yüze kırmızılık verir. Kolaylıkla sindirilmez. Tutmaç yendikten sonra suyundan da içilir. Türkler bu yemeği gördükten sonra tutmaç demişler. Aslı "tutma aç"tır. "Kendini acıktırma, böylece yemek yaparak ye" demektir.

-tutmaç: dört köşe kesilmiş küçük hamur parçalarından yapılan yoğurtlu çorba.T.S.2 1998-1497

-**sarmaçuk**: Bir çeşit şehriye, bunun hamuru nohut büyüklüğünde kesilerek yapılır. Hastalara, hasta gibi olanlara verilir. DLT I 527-21

-şehriye: Çorba veya pilavda kullanılan, türlü biçimlerde kesilerek kurutulmuş buğday unu hamuru, TS.2005-1856.

-**sinçü**: Somunla yufka arası bir çeşit ekmek, pide DLT. I 417-18

-pide: üstüne çeşitli yiyecekler konarak veya konmadan pişirilen ince yayvan hamur.

-**yuga, yupga**: katmer, yufka "katmerin bir çeşidine de yalaçı yuga denir, çünkü o biraz dokunmakla kırılır". DLT:III, 35-22

-yufka: oklava ile açılan ince hamur yaprağı, TS.2, 1998-2468

TAHILLAR

-**tarig**: ekin, bitki, arpa, buğday, tane, tohum, zahire, darı, mısır. "ekindi tarig" ekilen tohum. DLT I 140-14

-darı: Buğdaygillerden kuraklığa dayanıklı bir bitki. TS. 2 1998-530

-**arpa**: Arpa, "arпасız at aşumas, arkasız çeriğ sıyumas- arpasız at koşamaz, arkasız yiğit, asker bozamaz." DIT.I 123-19.

-arpa:Buğdaygillerden bir bitki ve taneleri TS.I 1998:136.

-**budgay**: Buğday, "budgay kawruldı- buğday kavruldu" DLT.II 235-10.

-buğday: Buğdaygillerin örnek bitkisi bu bitkinin başaktan ayrılmış tanesi. TS.I 1998: 350

SÜT ÜRÜNLERİ

-**kurut**: Keş, çökelek, yağı alınmış yoğurttan yapılan lor peyniri,kuru yoğurt "O, koydan kurut soğdı.- O, koyundan kuru yoğurt elde etti" DLT: II 15-6.

-kurut: Kurutulmuş süt ürünü, TS:II 1998:1419.

-**süzme**: Keş denilen yağsız kuru peynir, ayran süzmesi, DLT. I 433-22.

-süzme: Torbada süzölmüş, katı yoğurt.TS:II 1998:2063.

-**udhitma**: Yaş peynir, taze peynir, "ol udhitma udhıttı- o, peynir yaptı" DLT. I 208-2

-uyutma: 1 Süt ve incirle yapılan bir yemek, 2- Yoğurt yapmak için sütü mayalama DS.XI 1993:4051

-**yogurt**: Yoğurt, "Yoğurt sütgerdi- yoğurdu süt gibi yaptı" DLT.II 189-9.

-yogurt: Maya katılarak koyulaştırılmış kıvamlı bir süt ürünü.TS.II 1998:246.

-**ayran**: Ayran, DLT. I 120-26

-ayran:1 Yoğurdu sulandırarak yapılan içecek, 2 süt veya yoğurt yayıkta çalkalanarak yağı alındıktan sonra kalan sulu bölüm.TS.1 1998: 178

-**aguj-aguz**: Memeli hayvanlar doğurduğu zaman verdiği ilk süt.DLT:1 55-9

-ağız: Yeni doğurmuş memelilerin ilk sütü.TS:1 1998:42

İÇECEKLER

-**agartgu**: Şerbet gibi bir çeşit buğdaydan yapılan şarap, içki.DLT 111 442-15

-ağartı: Süt, yoğurt, ayran gibi ürünler.Turşulara konulan sarımsak, yağ, tuz ve ekşi karışımı, çöreklerin üzerine sürülen süt, yoğurt, yağ karışımı. DS 1 1993:-82-84

-**süçik-süçüğ**: içilecek şey, şarap. "Bu er ol telim süçik içürgen- Bu adamın adeti çok şarap içürmektir"DLT:1 157-11.

-süci: Şarap, DS.IX 1993:3704

TATLILAR

-**bal**:Bal "Ol angar bal yalgattı- O, ona bal yalattı." DLT. 354-18

-bal: Arıların çiçek özlerinden ürettikleri sıvı tatlı.TS.1 1998:206

-**bekmes**:Pekmez, "Oğlum, öğüt algıl bilgisizlig kiter, talkan kiming bolsa ona bekmes katar.- Oğlum öğüt al, bilgisizliği gider.Kimin kavutu varsa ona pekmez katar" DLT 1 440-19

-pekmez: Genellikle üzüm, dut gibi meyvelerin kaynatılarak koyulaştırılmış biçimi.TS.I 1998: 1785.

LEZZETLENDİRİCİLER

-**sirke**: Sirke, "sirke acışdı- sirke acılaştı" DLT.1 181-16

-sirke: salatalara ekşilik vermek için kullanılan ekşimis üzüm, elma, limon suyu. TS.II 1998:1992

-**sogan**: Soğan, "sovan dahi denir" DLT I 409-18

-soğan: Zambakgillerden, yemeklere tat vermek için yumrusu ve yaprakları kullanılan ıtırılı bitki. TS.II 1998: 2000

-**tuz**: tuz, "er tuz sokdı- adam tuz döğdü" DLT.II 18-12

-tuz: Kokusuz, suda eriyen, yiyecekleri lezzetlendirme ve korumada kullanılan bir madde.TS:II 1998: 2261

-**yağ**: Yağ (tereyağı, iç yağı) "ol yağ erüttdi-o yağ eritti" DLT:I 208-18

-yağ: Bileşiminde steorik, oleid, palmitik asitlerle gliserin bulunan ve bunların oranlarına göre kıvamları değişen bitkisel veya hayvansal madde. TS.II 1998: 2361

MEYVELER

-**almıla**: Alma, elma, DLT:1 130-11

-elma: Gülgillerden kabuğu sert, yeşil, sarı, kırmızı, hoş kokulu, ufak çekirdekli meyve. TS I 1998:703

-**aluç**: Alıç, şeftali DLT:I 122-2

-alıç. Alıç, akdiken ve bu ağacın mayhoş yemişi, TS: I 1998:81

-**armut**: Armut,DLT.1 95-4

-armut: Gülgillerden bir ağaç ve bunun tatlı, sulu meyvesi TS.1 1998-135

-**awya**:Ayva "açığ awya tışığ kamattı- ekşi ayva dişi kamaştırdı" DLT: II 311-15

-ayva: Gülgillerden bir ağaç ve bunun sarı tüylü mayhoş meyvesi TS:I 1998:181

-**erük**: Erik şeftali, kayısı gibi meyvelere verilen genel ad. DLTI 69-17

-tülüg erük: şeftali

-sarığ erük: kayısı, zerdali

-kara erük: erik

-erik: Gülgillerden bir ağaç ve bunun tatlı sulu meyvesi TS:I 1998:719

-**kağun**: Kavun, "bir bıçım kağun- bir dilim kavun"DLT. I 15-16

-kavun: Kabakgillerden sürüngen gövdeli, iri meyveli bir bitki ve gövdesi TS:II 1998:1244

-**üzüm**: Üzüm, "üzüm yegil, azu kağun yegil- üzüm ye yahut kavun ye" DLT: I 88-15

-üzüm: Asmanın taze veya kuru olarak yenilen meyvesi, TS. II 1998: 2324

-**kak**: Erik, kayısı gibi meyvelerin kurusu "erük kakı- erik kurusu" DLT II 282-16

-kak: Meyve kurusu, TS:II 1998-1160

KURU MEYVELER

-**kosık**: Fındık, DLT:I 382-28

-kavsuk: Ceviz, fındık, bademin sert kabuğu

-**yiğde**: İğde, DLT.I 31-25

-iğde: Hünnap ağacı ve onun meyvesi, TS.I 1998: 1050

-**şekirtük**: Fıstık, DLT. I 507-4

- çekirdek: Etli meyvelerin içinde bulunan tohum veya yenen kabak veya ayçiçeği tohumu. TS I 1998:452

-**yağak**: ceviz, "akı yağak- iyi ceviz" DLT I 90-7

-yangak: Ceviz DS XI 1993: 4164

SEBZE

-**kabak**:Kabak, yaş iken yemeği yapılan bir sebze.DLT: I 382-5

-**büsteli**: "Kara pazı" adı verilen bir sebze.DLT. I 493-2

-**geşür**:Havuç, "sarığ turma" DLT. I 431-20

-**turma**:Turp DLT: I 431-20

YEMEK ADLARI

-**latu** "letu" Bir çeşit şehriye çorbası, Su, kar, buz gibi şeylerle soğutulur, sonra içerisine baharat konur, soğukluk yerinde yenir.DLT. 111. 237-25

-**türmek**: dürüm "bir tikim türmek- bir parça dürüm- içine peynir veya yağ konularak dürülen yufka ekmeği" DLT I 396:27

-dürüm: İçine türlü katıklar konularak sarılmış yufka ekmeği.TS. 2005: 588

- **soktu**: Bumbar dolması, DLT.I 416-9, sucuk benzeri bir tür yiyecek

Bumbar dolması: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanların kalın bağırsağına ciğer, kıyma, pirinç doldurularak yapılan yemek. TS. 2005:325

-**söklünçü**: Kebap, "ol angar söklünçü kokıttı- o ona kebab kokuttu" DLT II 209-2

-**sımsımrak**: Hayvan başıyla yapılan bir yemek türü DLT III 136-16

-**toğrı**:Bumbar dolması, DLT: I 482-15

-**topık sünük**:Paça, topuk kemiğinden yapılan yemek.DLT. I 380-4

-paça:Kesilmiş hayvanların ayaklarından yapılmış çorba. TS. 2005:1561

-**öpke**: Ciğer "öpke tangızdı. -ciğer şişti. Bu, ciğer yemeği pişerken iyice pişsin, olgunlaşsın, kabarsın diye üzerine hardal ve sirke dökmektir." DLT III, 363-3

-**ügre**: Tutmaca benzer ondan daha sulu şehriye çorbası. DLT.I 127-13

yazok et:Pastırma, güz vakti bir takım baharatla hazırlanarak kurutulan ettir.DLT. III 16-8

-pastırma: Etin üzerine çeşitli baharatlar sürerek güneşte veya ıste kurutmak suretiyle yapılan yiyecek.TS. 2005:1582

-**yörgemeç**: İşkembe ve bağırsak incecik kıyılır, bağırsak içine doldurulur, kızartılarak yahut pişirilerek yenir. DLT:III.55-14

(Bu yemeğe DLT.de Brockelman şirden adını vermiştir) Bumbar dolmasına benzemektedir.

Değerlendirme yapmamız gerektiğinde şunları söyleyebiliriz. Divanu Lügati't Türk'te adı geçen bu yiyecek içecek ve yemekler bu gün özelde manav, genelde Anadolu mutfağında bilinmekte, uygulanmaktadır. Aynı sözcükle karşılananlar olduğu gibi önemli bir kısmının malzemesi aynı kalmış fakat adı değişmiş, bir kısmının ise kullanılan malzemelerin çeşitlenmesi ile görünümü ve lezzeti farklılaşmıştır. Mesela sımsımrak, bugünkü kelle haşlaması, topuk sünük ise sirkeli ve sarımsaklı paça yemeğinin adlarıdır. Sarmaçuk, kesme hamur çorbası, siçü ise pide karşılığında kullanılmıştır. Adları ve yapıları XI, yydan beri değişmeyen ve manav mutfağının en gözde yiyeceklerinden olan hamur işi adını verdiğimiz, yufka, katmer, çörek,

kömbe-kömeç, dürüm, çeşitli tarzda yapılan ve pişirilen ince, kalın ekmek çeşitleri, bulamaç, kavurga ise DLT de en sık bahsi geçen yiyecek içecek çeşitleridir. Süt ürünlerinden ayran, yoğurt ve çeşitleri, keş başta olmak üzere taze veya suyu alınmış çökelek, lor gibi peynirler orta Asya Türk mutfağının manav mutfağındaki devamıdır.

Divanü Lügati't Türk'te et yemeklerine ve tatlılara fazla yer ayrılmamıştır. Et yemeği olarak sadece bir kere kebab karşılığı "söklünçü" sözcüğü geçerken bütün sakatat yemeklerine yer verilmekte kesilen hayvanların ziyan edilmeden her tarafının kullanıldığı özellikle ayak, bağırsak, kelle, beyin ve ciğerlerinin değerlendirildiği bize anlatılmaktadır.¹⁷ Bunlar sözlü kaynakların bize verdikleri bilgilere göre özellikle kurban bayramında manav mutfağında da pişen yemeklerdir. Tatlı olarak ise Divanü Lügati't Türk'te de sadece bal ve pekmezden söz edilmekte ayrıca mısır unu, yağ ve şeker karıştırılarak yapılan kavut ve ince kesilip yağda kızartılan ve şekerle karıştırılan bir tatlı olarak kuyma tarif edilmektedir. Bugün bu tatlılar yaygın değildir sadece yöresel olarak yapılmaktadırlar. Fakat çok muhtemeldir ki bal ve pekmez Orta Asya Türk mutfağında tatlı ihtiyacını gidermek için çeşitli şekillerde kullanılmaktaydı. Günümüz manav mutfağında ise üzüm, elma, armut gibi çeşitli meyvelerden elde edilen pekmez¹⁸ gerek yalnız başına, gerek tahinle karıştırılarak tüketilmekte, özel tatlı olarak ise hoşmerim ve helva çok sevilen lezzetler arasında kabul edilmektedir. Yalnız Türklerin helva ile tanışmalarının Ortadoğu ve Arap- İslam kültürü ile karşılaşmalarından sonra olabileceği konusunda araştırmalar vardır.¹⁹ Aynı şekilde pişmaniye veya bilinen diğer adlarıyla tel helva, çekme helva, keten helvanın da İran mutfak kültürünün etkisiyle bize geldiği orada peşmek olan adının Anadolu'da pişmaniye olarak değiştiği çeşitli kaynaklarda bildirilmiştir.²⁰ Kaşgarlı Mahmut, helvadan söz etmediği gibi, çok eski Türk yemekleri olarak bilinen ve Ünesko'nun somut olmayan kültürel miras listesine giren keşkek yemeğinden, yahniden, yoğurdu unla karıştırıp kurutarak elde edilen tarhanadan da bahsetmemiştir. Çok muhtemeldir ki günümüz manav mutfağının bu çok yaygın olarak bilinen ve sevilen yemeklerinin bir kısmının zaman içinde isimlerinde bir değişiklik olmuş veya Kaşgarlı bunları kayda geçirmeye gerek duymamıştır.

Bu günün manav mutfağı daha çok tahıl, karbonhidrat ağırlıklıdır. Bu durum Kaşgarlı'nın bize tanıttığı Asya Türk mutfağında da böyledir. Çünkü Divanü Lügati't Türk'te arpa, buğday, darı gibi genel anlamda kullanılan "tarıg" kelimesi sayıca en fazla (65 defa) kullanılmıştır. Ayrıca çorbalar soğuk Asya ikliminin insanı ısıtan yiyecek ve içeceklerinin anısı olarak manav yiyecek içecek kültüründe çok yaygındır. Kesme, dımbıl, erişte, umaç-(ovmaç- tutmaç) tarhana, ve soğuk çorbalar olarak daima sofralarda yer alır. Tahıla dayalı hamur işi tabir edilen yiyecekler arasında ise ekmek ihtiyacını gideren bazlama, gözleme, cizleme, gelmektedir. Gözleme sadece batı Anadolu'nun değil özellikle Akdeniz yöresi yörüklerinin de en sevilen yiyecekleri arasındadır. Mancar adı verilen ve ıspanak başta olmak üzere yöresel olarak efelek, gışılık, galdirik adlarını alan otlarla yapılan pideler manav mutfağının en yaygın yiyecekleridir. Saydığımız bu hamur işlerine ek olarak yukarıda bahsi geçen yufka, katmer, dürüm gibi yiyecekleri unutmamak gerekir. Ayrıca keş, yağ, yoğurt, peynir gibi süt ürünleri hem Kaşgarlı'nın sözlüğünde ayrıntılı tanıtılmış hem de bugün manav mutfağının gözdeleri arasında yerlerini almışlardır.

17 Sözlü kaynak: Semra Gökçek Eskişehir manavı, yaş 61 emekli öğretmen

18 Sümeyye Köktürk Gergerlioğlu: Kocaeli Türkmenleri (manavlar), <http://kandiralilar.org/Yazi.aspx?ID=3> (Okunma tarihi 1-02-1017)

19 Özge Samancı- Arif Bilgin: Türk Mutfağı, Kültür Bak.Yay. Ankara, 2008, s.129

20 Dilek Türkyılmaz, İzmithan Tadı, Yiyen Bir, Yemeyen Bin Pişman, Uluslar arası Karamürsel Alp ve Kocaeli Tarihi Sempozyumu Bildirileri, Kocaeli Büyükşehir Belediyesi Yayını, 2016, s.820

Manavlar Anadolu coğrafyasında bilinen bütün meyveleri yaş veya kuru olarak tüketmekte kurularına kak adını vererek komposto şeklinde kullanmaktadır. Kaşgarlı ise elma, alıç, üzüm, kavun, erik (tüylü- sarı- kara) adlarını saymış, bunların kurusuna kak dendiğini belirtmiş, nasıl tüketildiği konusunda bir şey söylememiştir. Ayrıca bugün severek tüketilen ve çok sağlıklı oldukları konusunda pek çok yayın yapılan ceviz, fındık, fıstık, çekirdek, jğde gibi kuruyemişler ise Divanu Lügat'it Türk de tek tek sayılmaktadır.

Sonuç olarak, görüldüğü üzere XI.yy.da yazılan Divanü Lügat'it Türk'teki yeme içme bilgileri ile XXI.yy Anadolu'sundaki manav mutfağı arasındaki bilgiler tamamen örtüşmektedir. Bunun tek sebebi manavların göç yoluyla Anadolu'ya gelirken kolektif bilinç altında taşıdıkları kültürel bilgileri de bu topraklara getirmeleri ve uygulamaya koymalarıdır. Böylece manavların etnik kökenleri konusundaki tartışmalara da onların Türk kültürünü yaşayan insanlar yani Türk oldukları şeklinde bir ışık tutulmuş olur. Her ne kadar 1000 yıldan daha uzun bir zamandan önce uzun yolculuklarla gelip, göçebe uygarlıktan yerleşik şehir hayatına geçmek, farklı bir coğrafyada farklı iklim şartlarıyla tanışmak, değişik uygarlıklarla temas etmek yeme içme kültürüne bir zenginlik olarak katkı sağlamışsa da asıl olan en eski yiyecek ve içeceklerin Türkçe adlarla bu güne taşınmış olmasıdır.

Mutfak konusundaki göstergeler tek bir anlam değil pek çok anlam ifade ederler. Kendisini çevreleyen toplumsal ve kültürel yapı başta olmak üzere dil, edebiyat, halkbilim, din, tarih, coğrafya, v.b. gibi pek çok alan yeme içme konusu içinde kendine yer bulur. Bunlardan başka yemek kültürünün kotlarının çözümlenmesi göçebe kültürden gelen Türk oymaklarının İslamlaşma ve Anadolu'ya yerleşme sürecindeki kazanımlarını da bize gösterecektir.

Bundan sonra kuzey batı Anadolu başta olmak üzere ülkemizin manavların yaşadığı bilinen çeşitli bölgelerinde yapılacak farklı başlıklar taşıyan yeme içme konulu geniş kapsamlı çalışmalar yukarıda söz edilen alanlara değişik bakış açıları getirecektir.

KAYNAKÇA

- Arı, Adem; *Kocaeli Bölgesi İskanları ve Kültürel Oluşum*, Uluslar arası Gazi Akçakoca ve Kocaeli Tarihi Sempozyumu Bildirileri, Kocaeli Büyükşehir Belediyesi Yayını, 2015, s.1759
- Atalay, Besim; *Divanü Lügati't Türk Tercemesi*, C.1, 2, 3, Index. Ankara, TDK Basımevi, 1941 ve 1985 baskıları
- Çetin, Engin; *Divanü Lügati't Türkteki Yiyecek İçecek Adları ve Bu Adların Türkiye Türkçesindeki Görünümleri*, Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, C.14, Sa.2, 2005, S.185-200
- Derleme Sözlüğü; C. I- XII, TDK Yayını, Ankara 1993.
- Doğan, Mehmet; *Büyük Türkçe Sözlük*, İstanbul, 1990, s.658
- Eker, Süer; *Kaşgarlı Mahmut, Divanü Lügati't Türk*, Türk Edebiyatı Tarihi, Kültür ve Turizm Bak. Yayını, C.1Ankara, s.203
- Güneş Ahmet, *Tahrir Defterlerine Göre XVI. yy. den XVII. Yy. Başlarına Kadar Kocaeli Sancağı*, Doktora tezi, Ankara Üniversitesi, 1994, s.62
- Gergerlioğlu, Köktürk Sümeyye, Kocaeli Türkmenleri, Manavlar, <http://kandiralilar.org/Yazi.aspx?ID=3> (Okunma tarihi 1-02-1017)
- Konukçu, Enver; *Hendek, Tarihten Sayfalar*, Hendek, 2010, s.35.
- Samancı- Özge, Bilgin Arif; *Türk Mutfağı*, Kültür Bak. Yayını, Ankara 2008, s.129
- Cevdet, Türkay, *Başbakanlık Arşivi Belgelerine Göre Osmanlı İmparatorluğunda oymak ve Aşiretler Kaynak Eserler Dizisi I*. İstanbul, s.576.
- İslam Ansiklopedisi*, Türkiye Diyanet Vakfı, Ankara, 2012, C.25, s.401.
- Türkçe Sözlük: TDK Yayını, Ankara, 1998
- Türkdöğän Orhan; *Etnik Sosyoloji*, Timaş yay. İstanbul, 1997, s.332-334.
- Türkdöğän Orhan; *Etnik Sosyoloji, Akyazı Kırançları*, İstanbul, 2006, s.532
- Türkyılmaz Dilek; *İzmit'in Tadı, Yiye Bir, Yemeyen Bin Pişman*, Uluslar arası Karamürsel Alp ve Kocaeli Tarihi Sempozyumu Bildirileri, Kocaeli Büyükşehir Belediyesi Yayını, 2016, s.820
- Sözlü Kaynaklar
- Özlem Üstem: Yalova, ev hanımı, yaş 48
- Sinan Bozoğlu: Yalova, emekli, yaş 69
- Semra Gökçek. Eskişehir, emekli, yaş 61
- Firdevs Uçar, Kocaeli, ev hanımı yaş 55