

ULUSLARARASI SOSYAL ARAŞTIRMALAR DERGİSİ THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH

Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi / The Journal of International Social Research
Cilt: 13 Sayı: 75 Yıl: 2020 & Volume: 13 Issue: 75 Year: 2020
www.sosyalarastirmalar.com Issn: 1307-9581

DİVANÜ LÛGAT'İT TÜRK'ÜN TÜRK KÛLTÜRÜ AÇISINDAN ÖNEMİ VE ESERDE GEÇEN BESLENME KÛLTÜRÜYLE İLGİLİ TERİMLER

THE IMPORTANCE OF DIVANU LÛGAT'IT- TURK FOR TURKISH CULTURE AND THE TERMS OF NUTRITION CULTURE IN THE WORK

Osman ESİN*

Öz

Büyük Türk filoloğu Kaşgarlı Mahmut'un 11. yüzyılda yazdığı Divaü Lûgat'it Türk, Türk edebiyatının en büyük eserlerinden biridir. Eserin yazılış amacı, Araplara Türk dilini öğretmek veya diğer bir ifadeyle İslâmın ilim dili olan Arapça ile Türkleri ve onların konuştukları dilleri ve edebiyatlarını tanıtmaktır.

Divanu Lûgat'it Türk, Türk dilinin bilinen ilk sözlüğüdür. Eser, *Hakaniye Türkçesi*" ve *"Oğuz Türkçesi* gibi Türk klasik ve edebi lehçelerinin daha XI. yüzyılda kuruluşu ve yazıldığı devirdeki Türk boylarının konuştukları şivelerin fonetik ve morfolojik özellikleri ile yedi bin beş yüzün üstünde madde başı sözcük hakkında değerli bilgiler vermektedir. Bunun yanında 11. yüzyıl Karahanlılar dönemi ile Köktürk ve Uygur medeniyetleri gibi çok daha eski devirlere dair etnoğrafya ve folklor değeri olan birçok sözlü ve yazılı metinleri bünyesinde bulundurmaktadır.

Bu makalede, Orta Asya Türk toplum yaşantısını objektif bir yaklaşımla yansıtan ve bugünkü dilbilimin (linguistique) bütün dallarında uygulanan metod ve ölçütlere benzer, devrine göre ileri bir dilcilik anlayışıyla meydana getirilen Divanü Lûgat'it Türk'ün Türk kültür Tarihi ve Türk dili açısından taşıdığı üstün değer belirtilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Tür Lehçeleri, Türk Boyları, Sav, Öğüt, Yoğurt, Kımız.

Abstract

Diväü Lügät'it Türk, written by the great Turkish philosopher Mahmut of Kaşgar in the 11th century, is one of the greatest works of Turkish literature. The purpose of writing the work is to teach the Turkish language to Arabs, or in other words, to introduce the Turks and their languages and literatures with Arabic, which is the language of science of Islam.

Divanu Lûgati't Türk is the first known dictionary of the Turkish language. The work, the Turkish classical and literary dialects such as Hakaniye Turkish "and" Oghuz Turkish. It gives valuable information about the phonetic and morphological features of the dialects spoken by Turkish tribes in the century when it was founded and in the period it was written, and more than seven thousand five hundred words per item. In addition, it contains many oral and written texts that have ethnography and folklore values about the 11th century Karakhanid period and much older periods such as the Köktürk and Uygur civilizations.

In this article, Divanü Lûgat'it Türk, which reflects the Turkish social life in Central Asia with an objective approach and was created with an advanced understanding of linguistics according to the methods and criteria applied in all branches of today's linguistics (linguistique), is the superior Turkish culture and the history of the Turkish language. the value was tried to be specified.

Keywords: Kind Dialects, Turkish Tribes, Sav, Advice, Yoghurt, Kimiz.

* Dr., osmannuriesin@hotmail.com



GİRİŞ

Kaşgarlı Mahmut tarafından 11. yüzyılın ortalarında yazılmış olan Divanü Lûgat'it Türk, Türk milli kültürü üzerine bilgiler veren hazine değerinde bir kaynaktır.

Kaşgarlı, eserini 25 Ocak 1972'de yazmaya başlamış, bir kez yazıp bitirdikten sonra yeniden incelemeler yaparak eseri dört defa düzeltip tekrar yazmış ve bu suretle en son olarak 10 Şubat 1074 Pazartesi günü bitirmiştir: "Kitaba 464 senesinin cemazielevvel başlarında (guresinde) başlandı. Dört kere yazıldıktan ve düzenlendikten sonra 466 senesinin cemaziyelahirinin onuncu pazartesi günü bitirildi" (DLT, 1941, III, 451-452).

Yazar, kendisini ve bu eseri yazmaktaki amacını okuyuculara şöyle aktarır. "Kendim Türklerin en fasih konuşanlarından, en açık anlatanlarından, en doğru anlayanlarından, asıl ve nesebçe en ileri bulunanlarından, en iyi kargı kullanan savaşçılarından olduğum halde, Türklerin hemen bütün illerini, obalarını, çöllerini karış karış gezip dolaştım. Türk'ün, Türkmen'in, Oğuz'un, Çiğil'in Yağma'nın, Kırgız'ın dillerini, kağıyelerini tamamen zihnime nakşettim. Bu konuda o kadar ileri gittim ki her tairfe (boy)'nin lehçesi bence en mükemmel surette elde edilmiş oldu. İşte bu kitabı, bu kadar uzun inceleme ve araştırmadan sonra, en süslü tarzda ve en belîğ bir üslup üzere yazdım (DLT, 1939, I, 4).

Ancak bu eseri, sadece bir sözlük olarak görmemek gerekir; eser aynı zamanda tarih, etnoloji, coğrafya, mitoloji, halk edebiyatı, folklor gibi Türk milli kültürü üzerine zengin bilgileri kapsayan mükemmel ansiklopedik bir lûgat kitabıdır (Köprülü, 1934: 42).

Kaşgarlı, Araplara Türkçe öğretmek amacıyla Arapça olarak yazdığı eseri hakkında ileriye dönük ümit ve beklentilerini de "Bana sonsuz bir ün, bitmez, tükenmez bir azık olsun diye şu kitabımı -Tanrı'ya sığınarak -Divanü Lûgat'it Türk 'Türk Dilleri Sözlüğü' adını vererek yazdım (DLT, 1949, I, 4) şeklinde içten bir ifadeyle ortaya koyar ve benzer bir ifadeyi kitabı bitirirken de kullanır (DLT, 1941, III, 451).

Eserde, 7500 kadar madde başı sözcüğü bulunmaktadır. Ancak madde başına alınmayan ama Kaşgarlı'nın, kültürel kavramların açıklanmasında örnek olarak kullandığı "hikmet, seci, atalar sözü (sav)şiiir, recez, nesir" (DLT, 1939, I, 6-7) gibi süsleme metinlerinde geçen kelimeler de hesaba katılacak olursa bu sayı daha da artacaktır. Kaşgarlı, kullanılmakta olan ve terkedilmiş bulunan bütün kelimeleri kitabına almayı düşünmüşse de halkın günlük dilde kullanmadığı veya pek az kullandığı kelimelerle Türk diline sonradan girmiş olanları sözlüğe almamıştır. Daha ziyade halk arasında kullanılan Türkçe kelimeleri derlemiş, Müslüman olmayan bazı Türk boylarının dillerinden derleme yapmamıştır. Her kelimenin hangi ağza ait olduğu belirtilmemekle birlikte bazılarının ilgili olduğu ağız açıklanmıştır. Buna göre eserde Oğuz ağzına ait yüz seksen beş, Kıpçak ağzına ait kırk beş, Çiğil ağzına ait otuz dokuz, Argu ağzına ait otuz altı, Yağma ağzına ait yirmi üç, Kençek ağzına ait on üç, Tuhsı yedi, Suvar dört, Hotan iki, Yabaku iki ve Kay ağzına ait iki kelime kaydedilmiştir. Türk adıyla anılan kelimelerin sayısı ise on ikidir. Bu açıdan bakıldığında eser için örnekli ve kültür ağırlıklı bir sözlüktür de denilebilir.

Kaşgarlı Mahmut, üstün şahsiyetinin ve birçok alanda derin bilgi sahibi oluşunun bir göstergesi olan Divanü Lûgat'it Türk'te, XI. yüzyıl Türk kültür tarihinin birçok yönlerini bütün açıklığıyla aydınlatmıştır. Türk dilinin, Arapça, Farsça ve Sogdak gibi 11. yüzyılın güçlü dilleri arasında varlığını koruması ve bu dillerle boy ölçüşecek bir seviyeye gelmesinde kuşkusuz Kaşgarlı'nın, Divanü Lûgat'it Türk'ü yazarken kendisinden önceki eski Türk dil ve kültür geleneklerine bağlı kalmasının büyük rolü olmuştur. Arapçanın bütün İslâm dünyasında bilim ve kültür dili olarak kabul gördüğü, herkesin Araplaştığı ve Acemleştiği bir çağda o, öz benliğini yitirmemiş, ulusal onurundan aldığı güçle "Arap dil ve kültürünün üstünlüğü" iddiasına karşı çıkmıştır. Nitekim Kaşgarlı Mahmut'un, Türkçeyi resmi dil kabul eden Karahanlı Devleti'nden gördüğü desteğe rağmen ünlü eserini, Karahanlı hükümdarı Tabgaç Buğra Han'a değil de Abbasi halifesine takdim etmesi çok anlamlı olmuştur. Zira Kaşgarlı'nın Türk, Arap kaynaşmasının hareketli ve gergin olduğu bir zamanda böyle bir yolu tercih etmesindeki temel neden, halifenin huzurunda, Türk dilinin Arap dili ile at başı yürüdükleri gerçeğinin bilinmesini istemesi ve Türk, Arap kültürlerini uzlaştırma çabası olmalıdır.

DİVANÜ LÛGAT'İT TÜRK'Ü DEĞERLİ KILAN UNSURLAR

1. Türk Dili

Kaşgarlı Mahmut'un içinde bulunduğu tarihi ve coğrafi koşullar, onun Türk diline karşı bakış açısını belirlemede etkili olmuştur. Kaşgarlı, Kur'an dili olan Arapçayı konuşan insanların, yeryüzüne yayılıp gittikleri her yerde egemenlik kuran Türklerin dilini mutlaka öğrenmeleri gerektiğini söylemiştir. Bir bakıma bir üstünlük ifadesi olan bu bakış açısı onun koyu bir Türk dili milliyetçisi olduğunu göstermektedir:

"Tanrının devlet güneşini Türk burçlarında doğdurmuş olduğunu ve onların mülkleri üzerinde göklerin bütün tegrelerini döndürmüş bulunduğunu gördüm. Tanrı onlara Türk



adını verdi ve onları yeryüzüne ilbay kıldı. Zamanımızın hakanlarını onlardan çıkardı; dünya milletlerinin idare yularını onların ellerine verdi; onları herkese üstün eyledi.; kendilerini hak üzere kuvvetlendirdi. Onlarla birlikte çalışanı, onlardan yana olanı aziz kıldı ve Türkler yüzünden (onları) her dileklerine erişti...Derdini dinletebilmek ve Türklerin gönlünü almak için onların dilleriyle konuşmaktan başka yol yoktur" (DLT, 1940, I, 3-4).

Kaşgarlı, Türk dilinin mutlaka öğrenilmesi gereken bir dil olduğu görüşünü, ayrıca İslami bir temele oturarak şu hadisle desteklemiştir:

"And içerek söylüyorum, ben Buhara'nın sözüne güvenilir imamlarından birinden ve başkaca Nişaburlu bir imamdan işittim, ikisi de senetleriyle bildiriyorlar ki, yalvacımız (Peygamberimiz S.A.V.) kıyamet belgelerini ahir zaman karışıklıklarını ve Oğuz Türklerinin ortaya çıkacaklarını söylediği sırada 'Türk dilini öğreniniz; çünkü onlar için uzun sürecek egemenlik vardır', buyurmuştur. Bu söz (hadis) doğru ise sorgusu kendilerinin üzerine olsun, Türk dilini öğrenmek çok gerekli bir iş olur; yok bu söz doğru değilse akıl da bunu emreder" (DLT, 1940, I, 6).

2. Türk Lehçe ve Şiveleri

Divanü Lügât'it Türk'ü ilim dünyası ve Türk kültür tarihi açısından önemli kılan faktörlerden biri de X. ve XI. yüzyıllarda Türk dünyasında, özellikle Orta Asya'da, Türk boylarının kullandıkları Türk ağız, şive ve lehçeleri hakkında bilgi vermesidir. Kaşgarlı, "Rum ülkesinden Maçin'e kadar Türk ellerinin hepsinin boyu beş bin, eni üç bin fersah'tır; tamamı sekiz bin fersah eder (DLT, 1940, I, 30) dediği geniş bir coğrafyada, Türklerin "şarlarını, çöllerini (bozkırlarını), yaylalarını baştan başa" (DLT, 1940, I, 4) dolaşmış, Oğuz, Türkmen, Çiğil, Yağma, Tuhsi, ve Kırgızlar'ın içinde bulunarak onların dil ve adetlerini öğrenmiş, doğudan batıya doğru Tarım, İli, Çu ve Sırderya havzalarındaki şehirleri görüp tanımış; kabilelerin ve Uç, Küçe, Barsgan gibi şehirlerin dil ve telaffuz farklarına ait özellikler üzerinde durmuş, buna ilaveten Tiyaşan alanını, yaylalarını, hatta ufak dağ geçitlerini bile gözlemlene ve değerlendirme imkanı bulmuştur.

Divanü Lügât'it Türk'ten Türk klasik ve edebi lehçelerinin daha XI. yüzyılda kurulmuş olduğunu öğreniyoruz. Eserde, birisi "Doğu-Hakaniye Türkçesi" ikincisi de "Oğuz Türkçesi" olmak üzere iki edebi lehçe öne çıkmaktadır. Türk klâsik lehçelerinin en mükemmeli olan Oğuz Lehçesi, doğudan batıya doğru göç eden Oğuz Boyları ile birlikte yaşayarak büyük bir edebiyat meydana getirmiştir. Daha sonraki yıllarda Hakaniye Türkçesi, Çağatay edebiyatının; Oğuzca da Azeri ve Osmanlı edebiyatının yazı dili olarak varlığını sürdürmüştür.

Hakaniye Türkçesi, Karahanlı Devleti'nin hem resmi hem de edebi dilidir. Kaşgar, Balasagun gibi şehirlerde ve Çiğil, Yağma, Uyгур ve Karluk Türkleri arasında kullanılan dil, Hakaniye Türkçesidir. Hakaniye Türkçesinin karşısında ikinci edebi Türkçe olarak gösterilen Oğuz Türkçesi, Oğuz, Kıpçak, Yemek, Peçenek, Bulgar Türklerinin dilidir.

Kaşgarlı, Divan'da Türk lehçelerinin fonetik ve morfolojik özellikleri hakkında ayrıntılı bilgiler verir: Oğuzlarla Kıpçaklar, baş tarafında "y" bulunan isim ve fiillerin ilk harfini "e, yahut c"ye çevirirler. Öbür Türkler "yolcu"ya "yelkin", Oğuzlarla Kıpçaklar "elkin" derler. Onlar "ılık su"ya "yılığ suw", bunlar "ılığ" derler. Bunun gibi öbürlerinin "yincü" dediğine bunlar "cincü" derler. Türkler, devenin uzamış olan tüyüne "yuğdu", Oğuzlar ve Kıpçaklar "cuğdu" derler.

Bunlardan başka, Argular, kelimenin ortasında veya sonunda bulunan "y" harfini "n"ye çevirirler. Türkler koyuna "koy", Argular, "kon" derler. Türkler yoksula "çığay", Argular "çıgan" derler...

Kelimenin başında bulunan "m" harfini Suvarlarla Oğuzlar, Kıpçaklar "b"ye çevirirler. Türkler, "men bardum"; Suvarlar, Kıpçaklar, Oğuzlar "ben bardum" derler. Türkler çorbaya "mün", bunlar "bün" derler.

Oğuzlarla onlara yakın olanlar, kelimedeki "t" harfini "d"ye çevirirler. Türkler deveye "tewey" bunlar, "devey" derler. Bunun gibi "delik" manasına gelen kelime Türklerde "öt", bunlarda "öd" olur. Öz Türklerin dilinde bulunan "d"harfi, Oğuzlarda "t" olur. Türkler hançer için "bügde", Oğuzlar "bükte" derler. Bunun gibi Türkler iğdeye "yigde", Oğuzlar "yikte" derler...

Yağma, Toxsı, Kıpçak, Yabaku, Tatar, Kay, Çomul ve Oğuzlar, birbirine uygun olarak "dh" harfini her zaman "y"ye çevirirler ve hiçbir zaman "z"li söyleyemezler. "Kayın ağacı"na bunlardan başkası kadıng", bunlar "kayıng" derler...Bunun gibi Çiğiller ve başka Türklerce "z" olarak söylenen bu harfi "Rus" ve "Rum" ülkesine kadar uzanan Bulgar, Suvar, Yemek, Kıpçak, boyları hep birden "z" olarak söylerler. Öbür Türkler "ayak" a "adhak", bunlar azak" derler....

Xotanlılarla Kençekliler kelimenin önünde bulunan "e"leri "h"ye çevirirler. Türk dilinde bulunmayan bir harfi kattıkları için biz onları Türk saymıyoruz. Türkler "baba"ya "ata", Xotanlılarla Kençekliler "hata"; Türkler "ana"ya "ana", onlar "hana" derler... (DLT, 1939, I, 30-34; Köprülü, 1980, 150).



Kaşgarlı sözcükleri, “isim, fiil, harf (edat)=ek” olmak üzere üç bölümde ele almış ve isimler (DLT, 1939, I, 10-11, 104, 131-134, 504-506, 510-511; 1941, III, 51); fiiller (DLT, 1939, I, 163), kipler, gelecek zaman kipi (DLT, 1941, III, 236), geniş zaman kipi (DLT, 1939, I, 313; DLT, 1940, II, 64-65); di’li geçmiş zaman kipi ve çekimi (DLT, 1940, II, 167-168; DLT, 141, III, 139-140); turur=-dir fiili (DLT, 1940, II, 6-7; DLT, 1941, III, 180-181), fiil yapıları (DLT, 1941, III, 344), türemiş fiiller (DLT, 1939, I, 279-282; DLT, 1940, II, 259-263, 269-270 VE 278-286), fiil çatısı (DLT, 1940, II, 87,197,254,324), pekiştirme (DLT, 1939, I, 341, 328-329), küçültme (DLT, 1939, I, 136, 170; DLT, 1941, III, 212) gibi önemli gramer konuları üzerinde açıklamalarda bulunmuştur (Gencan, 1972, 27-50; Ercilasun, 2008, 94-99).

3. Leksikografik Yapı

Eserin leksikografik yapısı ve özellikleri hakkında şunları söyleyebiliriz: Arap edebiyat ve bilimlerini çok iyi bilen Kaşgarlı, Türkçenin Arapça ile yarış edebilecek düzeyde zengin ve köklü bir dil olduğunu anlatmak için eserini, önce Arap dilini ilk dergileyen İmam-ı Halil’in “*Kitâbü’l- Ayn*”ı gibi düzenlemek istemiş (DLT, 1940, I, 5), ama sonradan Araplarla, devrin yaygın dili olan Arapçayı bilenlerin Türkçeyi öğrenmelerini kolaylaştıracak pratik bir metot aramış (İlaydın, 1972, 93) ve bu konuda eserin oluşturulmasında Arapça sözlükleri özellikle İshak al-Farabî’nin “*Divân’ül-Edeb*” adlı sözlüğünü örnek almıştır (Onat, 1944, 33, dipnot 2). Aslında Kaşgarlı Mahmut’un yaşadığı devirde Arap leksikografyası birkaç yüzyıllık geçmişe sahipti. Sözlük yazmak aydın Arap çevrelerinde fikri faaliyetlerin önemli bir sahasını oluşturmaktaydı. Arap sözlük yazarları “Kuzey-İslâm” bölgelerinden ilham almışlar, sözgelimi İmam-ı Halil, “*Kitâbü’l- Ayn*” adlı sözlüğündeki anagramatik sistemin kuruluşunda Hint leksikografya kaynaklarından esinlenmiş, dolayısıyla bu esin kaynakları Horasan yolu ile Arap dilbilgisini etkilemiştir. Daha Kaşgarlı Mahmut devri öncelerinde Arap sözlüklerinin yazılmasındaki değişiklikler bu bölgede kendini göstermiş, kelime malzemesinin alfabetik sıraya (hurufu hecâ) ve kafiye sistemine göre düzenlenmesi prensibi burada oluşmuştur. Arap leksikografyasının yeni büyük eseri al-Cavharî’nin “*Sahah*” adlı sözlüğü de burada doğmuştur. Denilebilir ki Türk dilleri üzerine derin bir bilgiye sahip olarak Bağdat’a gelen Kaşgarlı, orada Arap sözlüklerinin yazılmasında uygulanan zamanın metodlarını öğrenmiş ve derlediği sözcükleri kaleme alırken Arap grameri ve leksikografyasını kullanmıştır (Hazaı, 1972, 420-421). Ayrıca Arap gramerinin kalıplarına göre kümelediği sözcüklerle ilgili cümleler kurmuş, gramer kurallarının ve dil özelliklerinin daha iyi anlaşılması için yapılan açıklamalar, Türk milletinin eski tarihini, edebiyatını, yaşayış ve düşünüş tarzını yansıtan “hikmet, seci, atalar sözü, şiir, recez, nesir” gibi Türk halk edebiyatı ve bazı yazılı kaynaklardan alınma örneklerle süslemiştir (DLT, 1940, I, 6-7). Bu örneklerin Göktürk Kitabeleri’nden sonra günümüze kadar ulaşan en eski Türk edebiyatı ürünleri arasından alınmış olması Kaşgarlı’nın, örneklerin seçiminde gösterdiği titizliğin bir göstergesidir. Bu yönden eser için örnekli ve kültür ağırlıklı ansiklopedik bir sözlük de denilebilir.

4. Türk Cihan Haritası

Kaşgarlı Mahmut, eserinin sonuna bir de harita koymuş, alan araştırması yaptığı coğrafyayı ve Türk boylarının bölgesel yayılımını bu harita ile okuyucuya şöyle tanıtmıştır: “*Rum ülkesine en yakın boy Beçenek’dir; sonra Kıpçak, Oğuz, Yemek, Başgirt, Basmıl, Koy, Yabaku, Tatar, Kırgız gelir. Bu boyların hepsi Rum ülkesi yakınından doğuya doğru şöylece uzanır gider: Çigil, Tuhsı, Yagma, Ograk, Çaruk, Çomul, Uygur, Tangut, Hitay. Hitay ülkesi Çin’dir*” (DLT, 1940, I, 28). Kaşgarlı, Türk coğrafyasındaki Türk yer adlarının belirlenmesi konusuna da hassasiyetle eğilmiştir. Türk yer adlarının doğuşunu hazırlayan Orta Asya’da VI-VII. yüzyıllarda kurulmuş Göktürk Devleti zamanında teşekkül eden “balık, oba, yazı, yurt, yış, tağözü, yar, kaş” gibi ilk göçebe devlet kavramları ile IX-X. yüzyıllarda tarih sahnesine çıkan ve göçebelikten yerleşik yaşantıya geçen Uygur Hanlığı döneminde daha da verimlilik gösteren yer adları bu haritada yer almıştır (Ülkütaşır, 1972, 97-98). Bu haritada Türklerin yerleşik oldukları saha ile bunların uzaktan yakından ilişkide buldukları bazı milletler ve memleketler de belirlenmiştir. Haritada dağlar kırmızı, denizler yeşil, kumluk sahalar sarı, ırmaklar mavi renklerle gösterilmiştir. Haritanın ana merkezi, Türk hükümdarının oturduğu Balasagun’dur. Merkez yakınında gösterilerek adı ile işaretlenmeyen göl, Isık-göl’dür. Dünyanın mihreri, Kaşgarlı haritasında kendi ana vatani olmuştur. Hiçbir noktada Türk üstünlüğünü ihmal etmeyen Kaşgarlı, milliyetçilik bilincini bu noktada da göstermiş ve böylece dokuz yüzyıllık Türk coğrafyası ve toponomastikası üzerine ilk çalışmaları başlatan bilim insanı olmuştur (Caferoğlu, 1970, 32).



5. Etnoğrafya-Folklor

5.1.Edebiyat

Türkler, İslam medeniyeti sahasına girdikten sonra İslami edebiyattan etkilenirken kendi edebi geleneklerini de asırlarca saklamışlardır. (Köprülü, 1966, 18; Caferoğlu, 1974, 6-7, 50). Türk şiiri, özellikle Karahanlılar Döneminde (840-1212), biri "halk şiiri" diğeri de "aydın zümre şiiri" olmak üzere iki koldan gelişmesini sürdürmüştür. Halk şiirinde milli ölçü olan hece ölçüsü ve milli nazım birimi olan dördlük geleneğine bağlı kalınırken, aydın zümre şiiri ise İslami (Arap-Fars) ölçüsü olan aruz ölçüsü ve İslami nazım birimi olan beyitlerle meydana getirilmiştir (Tekin, 1986, 81). İlim dili olarak Arapçayı, edebiyat dili olarak da Farsçayı benimseyen bu aydın sınıfına mensup genç şairler, "İran aruzunu" (Acem aruzu), hiç değiştirmeden olduğu gibi kabul etmişler (İlaydın, 1966, 36; İsmail Habib, 1942, 13-14; Köprülü, 1966, 16) ve İran örneklerini taklit etmek suretiyle yeni bir Türk şiiri yaratmışlardır.

5.1.1. Halk Şiiri

İslamlık öncesi Türk şiirinin bugüne kadar gelebilen en eski örnekleri, VII-XI. yüzyıllar arasındaki dönemi kapsamaktadır. Divanü Lûgat'it Türk'te, İslamlık öncesi ve İslâm medeniyeti çağları Türk edebiyatının ilk örnekleri olan ve çoğu hece ölçüsü ile söylenmiş "lirik, pastoral, savaş, kahramanlık, ahlâkî ve didaktik" temaları işleyen şiirler ile "destan" ve başta "Alp Er Tunga Sagusu" olmak üzere birkaç "ağıt" metni bulunmaktadır (Köprülü, 1980, 156-157; Tekin, 1986, 3, 82; Ülkütaşır, 1972, 135). Eserde, ilgili maddelerin açıklanması sırasında örnek olarak kullanılan bu şiirlerden birkaç örnek verelim:

"**kızıl**: Kaşgar'da bir dere adı. Şu parçada da gelmiştir:

*Kızıl sarığ arkaşıp
Yipkin yaşıl yüzkeşip
Bir bir kerü yürkeşip
Yalñşuk anı tanğlaşur"* (DLT, 1939, I, 394-395).

(Kızıl sarı çiçekler arka arkaya çıkarlar, yeşil menekşe yüze çıkar, birbiri üzerine sarılır, insan bunlara şaşar.)

"**edhgü**: İyi, güzel. Şu parçada da gelmiştir:

*Koşnu konum ağışka
Kılgıl anğar ağırlık
Artut alıp anungil
Edhgü tawar ogurluk"* (DLT, 1939, I, 114).

(Konuya, komşuya ve hısumına iyilik et, onları ağırla, armağan alıp güzel, uğurlu mallar hazırla!)

"**uruldı**: er uruldı= adam vuruldu, döğüldü. Başkası da böyledir; tergi uruldı=sofra kuruldu, tuğ uruldı= nöbet davulu vuruldu. Şu parçada da gelmiştir:

*Kurvi çumaç kuruldı
Tuğum tikip uruldı
Süsi otın oruldı
Kañçuk kaçır ol tutar"* (DLT, 1939, I, 194-195).

(Hanın yuvarlak çadırı kuruldu, tuğ dikilip nöbet davulu vuruldu; düşman askeri ot gibi biçildi; nereye kaçarsa o tutar). Savaşı anlatarak diyor ki: Hanın çadırı kurulduğunda -bu çadır ipekten yapılı, hanlara özgedir, şiddetli sıcaktan, yağmurdan, kardan korunmak için kullanılır- savaş alametleri dikilir, davul vurulur, düşman askeri ekin gibi biçilir; şimdi onların büyüğü benden nasıl kaçır?)

5.1.2. Savlar (Atalar Sözü)

Divanü Lûgat'it Türk'te bazı kelimelerin kullanışlarını açıklamak için savlardan yararlanılmıştır. Savların sayısı, savlar üzerine yapılan çalışmalarda birbiriyle örtüşmeyen sayılar verilmekle beraber Ferit Birtek'in yaptığı incelemede 291 olarak belirlenmiştir (Birtek, Ferit, 1944, 13-52).

Savların yarından fazlası manzum, geri kalanı nesir niteliklidir. Manzum savların içinde ölçü ve uyakça düzgün olanlar vardır. Divanü Lûgat'it Türk'ün yazıldığı tarihten çok eski devirlere kadar uzanan ve Türk şiirinin en eski ve ilk örnekleri olan bu savlardan bazıları, zaman içinde değişikliğe uğramış ancak bazıları sentatik yapısıyla semantik ve fonetik özelliklerini aynen koruyarak bugünkü Türkiye Türkçesindeki varlıklarını sürdürmüşlerdir. (Kocatürk, 1970, 20-22). Savlar, Türk edebiyatının daha önceki geleneklere ve eserlere bağlılığını sürdürmesi, en az bin yıl önceki Türkçemizin zenginliğini, söz üretme gücünü göstermesi ve yiğit, cömert, dürüst, gerçekçi, gözlemci ve tahlilci Türk karakter yapısıyla örtüşen genel değerleri yansıtması bakımından Türk edebiyatı tarihi için büyük bir önem taşımaktadır.



Örnekler:

"Erdem başı til". DLT, 1939, I, 107, 9- 336,4, 1941, III, 133,24

Erdemin, edep ve faziletin başı dildir. (Çünkü, güzel söz söylemesini bilen şerefe erişir, onurlanır. Bu Arab'ın 'insan-insanın değeri-dilinin altında saklıdır' sözü gibidir.)

"Tezek karda yatmas, edhgü isiz katmas." DLT, 1939, I, 386,24

Tezek karda yatmaz, iyi kötüye karışmaz. (Tezek sıcaklığından dolayı, karın altında kalmaz, karı eriştir; bunun gibi, birbirine benzemediği zaman iyi kötüye karışmaz.)

"Tag tagka kavuşmas, kişi kişiye kavuşur." DLT, 1940, II, 103,2; 1941, III, 153,5

Dağ dağa kavuşmaz, kişi kişiye kavuşur. (İki dağ birbirine kavuşmaz; çünkü onlar yerlerinde çivilenmiştir. İnsanlar uzun zaman geçse de birbirine kavuşabilir. Bu sav, uzun müddet sonra

sevgilisini gören kimse için söylenir.

"Kişi alacası içtin, yılki alacası taştın." DLT, 1939, I, 91,22

Kişinin alacası içinde, hayvanın alacalığı dışındadır. (Yani insan ayrışıklığını, ikiyüzlülüğünü içinde gizler, belli etmez. Bu sav, oyunculuğunu, hainliğini yaltaklanarak gizlemeye çalışan kimse için söylenir.)

"Kenğeşliğ bilig üdhreşür, kenğeşsiz bilig upraşur." DLT, 1939, I, 232,3

Danışıklı bilgi ürer, danışsız bilgi yıpranır. (Tedbir, düşünüp taşınma, danışma ile aşlanmış olursa her gün güzelliği artar; danışsız olursa günden güne yıpranır, eskir.)

5.2. Aydın zümre şiiri

Divanü Lûgat'it Türk'te, Karahanlılar döneminde İslamlık etkisiyle oluşmuş ve aruzla yazılmış manzumelerden alınma dördlükler ve beyitler vardır. Bu manzumelerde savaş, kahramanlık, av ve avcılık, aşk, tabiat tasvirleri, dinî ve ahlaki öğüt gibi farklı temaların işlendiğini görüyoruz.

5.2.1. Dini-Ahlâki Öğütler

Divan'da 36 öğüt metni bulunmaktadır. Bunların 7'si dördlük, 29'u da beyit birimiyle yazılmıştır. Metinlerde değişik aruz kalıpları kullanılmıştır (Tekin, 1986, 127). Her metin bağımsız bir yapıyı oluşturduğundan tek tek ele alındığında, bunları, halk edebiyatına dair verimlerle İslamiyet etkisinde yazılmış şiirlerde olduğu gibi ayrı ayrı bir tür veya nazım şekli olarak adlandırmak mümkün değildir.

Öğüt metinleri, içerik olarak bazı değer yargılarını kapsamaktadır. Verilen iletiler, metinlerin özüne bağlı kalarak şöyle sıralanabilir: Akla ve bilgiye değer verilmeli; bilgi, mutlaka onu doğru ve eksiksiz bilen kişilerden alınmalı; bilgiler, hoş tutulmalı ve onlara karşı saygıda kusur edilmemelidir. İyilik, karşılık beklenmeden yapılmalıdır; arkadaşlığın değeri bilinmelidir; amaç gerçek anlamda insan olmaksızın bencillik ve gururdan uzak durmalıdır; hoşgörülü ve özverili olmalı, büyüklük taslamamalı ve başkalarının dertleriyle ilgilenilmelidir; konuksever olmalı, insanlar güler yüzle karşılanmalıdır; Allah'a karşı direngen olmamalı, O'na inançla bağlanmalıdır; ölümü ve ahireti unutmamalı, dünya malına bağlanmamalıdır; anne baba ve diğer büyüklerin sözü dinlenmeli, onlara saygı gösterilmelidir; işte aceleci değil dikkatli ve hesaplı davranılmalıdır; düşman küçümsenmemeli, ulusun inanç ve idealleriyle örülmüş vatan toprağı yiğitçe savunulmalı; geride iyi ad bırakılmalıdır.

Öğütlerden örnekler:

Bilge erig edhgü tutup sözün işit

Erdhemini öğrenipen ışka sura (DLT, 1939, I. 428)

(Bilgin kimseyi hoş tutup sözünü dinle, faziletini öğrenerek işte kullan.)

"Bakmas budun sevüksüz

Yudki yüdhî saranka

Kazgan ulç tüzünlük

Kalsun awing yaranka (DLT, 1940, II. 249-250, 28.1)

(Millet bakmaz, sevgisiz, yüzi ekşi, sıkı kişiye. Yumuşak huyluluk kazan, şanın yarına kalsın.)

Kelse uma tüşürgil tınsın anıñ arukluk

Arpa saman yağutgil bulsın atı yarukluk (DLT, 1940, II. 316,9)

(Sana konuk gelirse onu indir, yorgunluğu dinsin, arpayı samanı yaklaştır, atı dinlensin.)

Tawar yığıp suw akın indi sakın

Korum kibi idhisin kodı yuwar. (DLT, 1941, III, 61,19)

(Yığılmış malı, sel geldi zannet akan bir sel olarak düşün, sahibini, kaya yuvarlar gibi yere yuvarlar.)

Birmiş seninğ bil yalñuk tapar karanka

Kalmış tawar adhunıñ kirse kara orunka (DLT, 1941, III, 222, 1)



(Bil ki verdiğin senindir, insanoglu karnına tapar; kişi mezara girdiğinde kalan mal başkasındır.)

Kelse kalı katıgılık eder teyü seringil

Ödhleğ ışın bilip tur anca anğar tirengil (DLT, 1941, III, 233)

(Sana bela ve sıkıntı geldiğinde ona sabret, o geçer, de; dünyanın halinin böyle olduğunu bil, her felaketin izine kendini kaptırma, üzülme.)

5.3. İnanç ve Gelenekler

Kaşgarlı'nın, eserini meydana getirmek için derlediği otantik sözlü kültür değerlerinde, eski Türklerin alışık oldukları konar-göçer hayat tarzının izleri açıkça görülmektedir. Eser, atlı bozkır kültürünün yaratılmasında en önemli etken olan at (DLT, 1939, I, 34, 88) başta olmak üzere diğer evcil ve yabani hayvanlar, sürüngenler, kuşlar, bitkiler, tarım ürünleri, meyveler, içkiler, meyvelerden yapılan yiyecekler, ev ve ev eşyası, giyim kuşam, musiki, oyun, halk hekimliği gibi Türk etnoğrafya ve folklorünün başlıca maddeleri konusunda ayrıntılı bilgiler vermektedir (Koşay, 1972, 479; Gül, 2008, 283-286).

Hekime "otacı" (DLT, 1939, I, 35) diyen eski Türkler, "bukuk" denilen bugünkü guatr hastalığı (DLT, 1940, II, 285); yakığı: "yakı" (DLT, 1941, III, 13); egir: "karın ağrısı" (DLT, 1939, I, 53); atgak: "karında biriken sarı su hastalığı" (DLT, 1939, I, 118) gibi hastalıkları, şifalı olarak bildikleri otlardan yaptıkları ilaçlarla tedavi etmekteydiler.

Koyu bir Müslüman olana Kaşgarlı'nın, özellikle Türklerin İslamlık öncesine ait yüzyıllar boyunca sürüp giden Şamanist inanç ve geleneklerine dair verdiği bilgiler (Çağatay, 1972, 187; Canpolat, 1974, 19), Türk milli kültürüne yaptığı önemli hizmetlerdendir. Konuyla ilgili söz varlığından örnekler: **abacı**: Umacı "Abacı keldi", bununla çocuklar korkutulur, ağırlık basma, kâbus (DLT, 1939, I, 136); **abakı**: Göz değmesin diye bostanlara, bahçelere dikilen korkuluk (DLT, 1939, I, 1369); **avramak**: Afsunlamak, "Kam arvaş arvadı", şaman afsunladı (büyü yaptı) (DLT, 1939, I, 283); **çıwı**: Cinlerden bir bölük. Türkler şuna inanırlardı: İki bölük birbiriyle çarpıştığı zaman bu iki bölüğün illerinde oturan cinler de kendi illerinin halkını kollamak için çarpışır (DLT, 1941, III, 225); **ıduk, ıdik**: Kutlu ve mübarek olan her nesne. Aslında bırakılan, salıverilen her hayvana bu ad verilir. Bu hayvana yük vurulmaz, sütü sağılmaz, yünü kırılmaz, sahibinin yaptığı bir adak için saklanır (DLT, 1939, I, 65); **kam**: Kâhin, şaman (DLT, 1941, III, 157); **kaş**: Beyaz ve siyah temiz taş. Bunun beyazını yüzük taşına korlar. Bununla şimşekten, susuzluktan ve yıldırım çarpmasından korunurlar... (DLT, 1941, III, 22, 152); **mıncuk**: Atın boynuna takılan değerli taş; arslan tırnağı, muska gibi şeyler (DLT, 1939, I, 4759); **yat**: Taşlarla yağmur yağdırmak için yapılan büyücülük, kâhinlik (DLT, 1941, III, 159); **yog**: Ölü gömüldükten sonra üç ya da iki güne kadar verilen yemek (DLT, 1941, III, 143).

Kaşgarlı, "Pars" maddesinde on iki çeşit hayvanın, on iki aya ad olarak verildiği Türk takviminden söz ederken, Türklerin, çocukların yaşları, savaş tarihleri ve daha başka şeylerin bu yılların dönmesi ile hesaplandığına, ayrıca bu yılların her birinde bir hikmet olduğuna inandıklarını belirtir (DLT, 1939, I, 344-348).

6. DİVÂNÜ LÛGAT'İT TÜRK'TE BESLENME KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ TERİMLER

Kaşgarlı Mahmut, Türk milli kültürünün birçok alanında olduğu gibi yemek kültürü ile ilgili terimleri de derlemiştir. Bu terimlerin, bazı alt başlıklar altında sıralamasına geçmeden önce eski Türklerin hayatında yemeğin yeri ve önemi üzerinde kısaca duralım:

Eski Türklerde, sosyal hayatın her alanında yemek, önemliydi. Elçi kabulleri, antlaşmalar, yeminler, yas ve ölüleri anma gündemleri, hep şölen sebebiydi (Roux, 2008, 139-140; Eröz, 1977, 158). Franz Altheim, Priskos tarihine dayanarak Atila'nın, sarayda Hun ileri gelenleri ve konukları için düzenlediği şölenlerden söz eder (Altheim, 1967, 29). Dede Korkut Kitabı'nda "Attan aygır, deveden buğra, koyundan koç kırdırılıp" ziyafetler verildiği anlatılmaktadır (Ergin, 1971, 105). Timur, Semerkant bahçelerinde verdiği muhteşem toylarda seçkin misafirlerine en makbul yemek olarak haşlanmış at eti ikram etmiştir (Sümer, 1983, 3). Uygurları ziyaret eden Çin elçisinin anlattıklarına göre, Uygur hakanları da büyük şölenler düzenleyerek halka ziyafetler vermişlerdir (Ögel, 1971, 123). Hizmet ve hürmet için gelenlerin yiyip içmeleri konusunda padişahların, sabahın erken saatlerinde iyi bir sofraya hazırlatmaları gerekir. Sultan Tuğrul, sofranın çok iyi hazırlanmasını ve çeşitli yemekler bulundurulmasını emrederdi (Nizamülmülk, 1981, 183). Bu toy, şölen ve ziyafetlerde, bütün oymak ve boy halkı, birlikte yer, eğlenir ve acıyı paylaşırdı.

Konar-göçer hayat tarzını benimsemiş olan eski Türklerin beslenme kültürü, et ağırlıklı idi. Et ihtiyaçlarını kuzu, koyun, keçi, erkek, oğlak, at, deve, tavuk gibi hayvanlar ile kuş, geyik, tavşan ve balık gibi ev hayvanlarından temin etmekteydiler (Vural, 2016, 34, 137). Özellikle Uygurlar, zengin bir mutfak kültürüne sahiptiler. Sayıları yüz elli çeşitten fazla olan yemekler, kaynatmak, kavurmak, buhara gömülerek, yakılarak, parçalanarak, uyutularak pişirilmekteydi (Erkin, 1978, 112-113). Uygurların yaşadıkları Turfan çevresi tarıma uygun olduğu için çeşitli meyve, sebze ve tahıl rahatlıkla yetiştirilebilmekte (Vural, 2016, 192)



ve bitkilerden elde edilen ürünler de beslenmede önemli bir yer tutmaktaydı. Sözelimi, buğday, arpa ve darı, ekmeğin temel maddesini oluşturuyordu. Yufka adı verilen ince ekmeğe sadece buğday ve arpa unundan yapılmaktaydı. Darı (mısır) unuyla yapılan “kavut” adında bir yiyecekleri vardı, ama Türklerin en önemli yemeği kuşkusuz “tutmaç” idi. Türkler ayrıca patlıcan, fasulye, pancar, havuç, kabak, sarımsak, soğan, salatalık, turp, şalgam, biber gibi sebzeleri de yemektedirler. Elma, şeftali, kayısı, erik, armut, ayva, dut, fıstık, fındık, üzüm, ceviz, iğde, karpuz, kavun gibi meyve ve yiyecekleri vardı. Türkler, kavun tarlasına “kagunluk”, erik bahçesine “eriklük”, ceviz bahçesine de “yagaklık” demektedirler. “Borluk” adını verdikleri üzüm bahçeleri vardı. 1200 tarihinde Uygur ülkesinden geçerek Buhara’ya gelen Can Beyde’nin anlattıkları Türk yemek kültürü açısından önemlidir:

“...İki yanına ıhlamur ağaçları dikilmiş yollardan geçtik. Bir ovaya geldik. Her taraf kayısı, üzüm, elma bahçeleriyle kaplıydı. Ötede beride cins atlar, semiz sığırlar ve koyun sürüleri otlatıyordu. Zengin bir bey bizi evine misafir etti...Yemekten önce bir ibrikle sıcak, ötekinde soğuk su ve sabun getirdiler. Ellerimizi yıkadık. Ellerimizi havlularla kuruladık. Sonra yere işlemeli bir sofraya serdiler. Sini üzerine tabaklar, kaşıklar, bıçaklar, kadehler dizdiler. Çeşitli yemekler yedik. Yemekten sonra üzüm, armut, şeftali, kavun ikram ettiler. Yemekten sonra yine ellerimizi yıkadık, ellerimize gülsuyu serptiler (Ünal, 1977, 141,142).

Eski Türklerde süt de Türk kültürünün ana maddelerinden biridir. Kesilmiş süt tortusuna “süt kesmiği”; doğuran memeli hayvanların verdikleri ilk süte de “ağız” (aguz) denmiştir. Türkler tereyağ (sağ yağ) elde etmesini biliyordu. Oğuzların “iç yağı” dediği yağ, “çir” sözüyle karşılanıyordu (Ögel, 1978, 9, 14, 15). Sütten elde edilen yoğurdun menşei Orta Asya’dır (Ögel, 1978, 19; Roux, 2008, 139-140). Yağ çıkarmak için yoğurda su katılır, buna ayran denilirdi. Fazla su katılmış ayran için “suvşut” ifadesi kullanılmıştır. Sütten yoğurt elde etmek için kullanılan mayaya “kor”; bazı yemekleri terbiye etmek için yemeğe katılan yoğurda “tuzluk” denmiştir. Yoğurt katığı ile “tarhana” yapılmış, sütten, farklı mayalama yoluyla “kurut”, “çökelek” gibi peynir çeşitleri elde edilmiştir (Ögel, 1978, 21- 24, 26-27)

Eski Türkler, bağırsak içine doldurulan etin pişmişine sucuk diyorlardı. Bu dolma ve sucuk çeşitlerine “bumbar” ve “sogut” adları verilmekteydi. Türklerin yemek kültüründe “tandır kebabı” ve “büryan kebabı”nın ayrı bir yeri vardır. Keçi ve koyun gövdelerinin, ateş ve küt içinde pişirilene “gömme” veya “közlem”; ateş üzerinde çevrilerek pişirilene de “çevürme” denmekteydi. Eski Türklerde “kavurmak” sözü, daha çok buğdayı kavurup “kavut” yapmak için kullanılırken daha sonra bu söz, et kavurması için kullanılmıştır (Ögel, 1978, 325, 331-332, 349).

Eski Türklerin milli içkisi, kısrak sütüne “kor” adı verilen kırmızı mayası katılarak elde edilen kırmızıdır. Ancak Türklerin, buğdaydan yaptıkları “uğut” ile buğday, darı ve arpa karışımından elde ettikleri “begni” adında başka içkileri de vardı. Serinlemek için ayran içilirdi; yemek yerken de sofrada, arpa suyu (fuka), sofraya suyu (mizab), bal suyu (cilengöin), veya gülsuyu (cülâh) şerbeti bulundurulurdu (Kutadgu Bilig, 2008, 794, beyit 4656).

Eski Türklerde yiyecek ve içecekler, sosyo kültürel uygulamalarla ilgili olmanın ötesinde dini ritüellerle de ilişkiliydi. Bu yüzden her dinin yiyecek ve içeceklere dair emir ve yasakları vardı; bunlara uymak dindarlık göstergesiydi (Şeşen, 1995, 111; Kılıç, 2011, 1).

6.1. Bitkisel Kaynaklı Terimler

Aba başı: Dağlarda yetişip dağlıların yediği hıyar gibi dikenli bir ot. (DLT, 1939, I, 86)

Akı yagak: İyi ceviz. (DLT, 1939, I, 90)

Alma: Elma. Oğuzca. Öbür Türkler “almıla” derler. (DLT, 1939, I, 130,138; DLT, 1940, II, 311; almıla: elma (DLT, 1941, 111, 272)

Aluç: Şeftali. (DLT, 1939, I, 122)

Aluçın: Yenilen boğumlu bir bitki. (DLT, 1939, I, 138)

Amşuy: Bir çeşit sarı erik. (DLT, 1939, I, 115)

Armut: Armut. (DLT, 1939, I, 95; DLT1940, II, 284)

Arpağan: Arpaya benzer başağı bulunan, evini bulunmayan bir bitki. (DLT, 1939, I, 140)

Awılqu (Avılku): Kızıl meyveleri olan, meyvesinin suyu tutmaça katılan... bir ağaç. (DLT, 1939, I, 489)

Awya: Ayva. (DLT, 1939, I, 114, 311)

Bag: Bağ, üzüm asmaları. (DLT, 1941, III, 152, 212)

Banzı: Bağ bozulduktan sonra asmaların üzerindeki üzüm kırıntıları, neferneme. (DLT, 1939, I, 422)

Bar yigde: İri iğde. (DLT, 1941, III, 147)

Basar: Dağ sarımsağı. (DLT, 1939, I, 360)

Batmul (butmul, bibli): Kara bibere benzer bir bitki, darü fülful. (DLT, 1939, I, 430, 481)



- Bitrik: Fıstık. (DLT1939, I, 476)
- Burduz: Bahçe, bostan. Bu kelime öz Türkçe değildir. (DLT, 1939, I, 457)
- Büken: Karpuz, Hint kavunu. (DLT, 1939, I, 399)
- Büsteli (püstili): 'Kara pazı' denen sebze: yemeği yapılır. (DLT, 1939, I, 451, 493)
- Büşinçek: Üzüm salkımı. (DLT, 1939, I, 506)
- Bütüğe: Patlıcan. (DLT, 1939, I, 447)
- Çaxşak: Kurutulmuş kaysı, üzüm gibi meyveler. (DLT, 1939, I, 469)
- Çikin: Üzüm bağlarında biten hayvanların yediği başaklı bir ot. (DLT, 1939, I, 414)
- Çiniştürük: Bir ağaç meyvesi (fındığa benzer, kırmızısımsı beyazı olur, ilk yazda yetişir, yenir. (DLT, 1939, I, 530)
- Çubulmaq (Çubulmak): Elmanın yarısı, bir şakı, çeneti (Elma kaki). (DLT, 1939, I, 503)
- Dünüşge: 'Sülüklü pancar' denen sebze. (DLT, 1939, I, 490)
- Egürgen: Taneleri olan bir bitki. Karluklar bunu yerler. (DLT, 1939, I, 158)
- Erük: Şeftali, kaysı, erik gibi meyvelere verilen genel ad. (DLT, 1939, I, 69, 318; DLT, 1940, II, 282)
- Gizri: Havuç. (DLT, 1939, I, 431)
- Erüklük: Eriklik, erik bahçesi. (DLT, 1939, I, 152)
- Geşür: Havuç. (DLT, 1939, I, 431)
- Hüçünek: 'Kırlangıç' dahi denilen benekli, güzel kokulu küçük kavun, yıldıç. (DLT, 1939, I, 488)
- İngliç: Kebapla yenir, sarımsağa benzer bir dağ otu. (DLT, 1939, I, 115)
- Kabak(g): Kabak, yaş iken yemeği yapılan bir sebze. (DLT, 1939, I, 382)
- Kagun: Kavun. (DLT, 1939, I, 15, 88, 174, 214, 268, 269, 395, 410; DLT, 1940, II, 290; DLT, 1941, III, 107, 129, 146, 190, 435)
- Kak: Çenet. Erik, kaysı gibi meyvelerin kurusu (DLT, 1940, II, 282; DLT, 1941, III, 155)
- Kak: Kurutulmuş nesne (DLT, 1940, II, 282)
- Kara erük: Kara erik (DLT, 1939, I, 69)
- Kat: 'Mugaylan' dikenli meyvesi; dikenli şeylerin meyvesi; her bir ağacın meyvesi. (DLT, 1940, II, 146, 147)
- Kayaçuk: Güzel kokulu bir dağ otu ('Safran' denen bitki olmak ihtimali vardır). (DLT, 1941, III, 177)
- Kewürken (küwürgen, kümürgen, kümürken): Dağ soğanı. (DLT, 1939, I, 522, 525)
- Kıçı: Hardal. (DLT, 1941, III, 238)
- Kımız almıla: Ekşi elma. (DLT, 1939, I, 366)
- Konak: Kaba darı. (DLT, 1941, III, 347)
- Kosık: Fındık. (DLT, 1939, I, 382; DLT, 1941, III, 347)
- Kuçgundi: Soğan. (DLT, 1939, I, 493)
- Kumlak: Kıpçak illerinde yetişir, yaprağı fasulye yaprağına benzer sarmaşık gibi bir ot. (DLT, 1939, I, 475)
- Kuşgun (uşgun): Ekşi bir çeşit ot, poy otu. DLT, 1939, I, 440)
- Küç: Susam, küncü. (DLT, 1941, III, 121)
- Küli: Yarmaksızın çekirdeği ile beraber kurutulan kaysı ve zerdali gibi şeyler. (DLT, 1941, III, 234)
- Küwij turma: Tadı bozulan, tadı kaçan turp. (DLT, 1939, I, 366)
- Kürküm: Safran. (DLT, 1939, I, 486)
- Küwürgen (kewürken, kümürken, küwürken): Dağ soğanı. (DLT, 1939, I, 522, 525)
- Limgen: Sarı erik. (DLT, 1939, I, 444)
- Mesiç üzüm: Kara üzüm. (DLT, 1939, I, 360)
- Murç: Karabiber. (DLT, 1939, I, 343; DLT, 1940, II, 186)
- Ot yem: Karabiber, kimyon gibi tohum ve baharatlar. (DLT, 1941, III, 5)
- Bekmes (pekmes): Pekmez. (DLT, 1939, I, 459)
- Sagız (sakır): Sakız. Elbiseye bulaşan meyva suyu veya hurma pekmezi gibi nesnelere (DLT, 1939, I, 365)
- Sagnagu: Kurumuş kabak. (DLT, 1939, I, 491)
- Sarmusak: Sarımsak. (DLT, 1939, I, 527)
- Sarığ erük: Kaysı, zerdali. (DLT, 1939, I, 69)
- Sarığ turma: Havuç. Argular havuca "gizri" derler. Bunu, Farsçanın "gezer" sözünden almışlardır, bu da havuç demektir. Oğuzlar buna "keşür" derler. (DLT, 1939, I, 431)
- Sarkaç: Karamuk; yaban hindibasına benzer bir ot. (DLT, 1939, I, 454; DLT, 1941, III, 240)
- Şekirtük: Şamfıstığı (Antepfıstığı) bu adla bilinir ve anılır. (DLT, 1939, I, 507)
- Senkeç (sengeç): Fındık küçüklüğünde bir çeşit tatlı elma. (DLT, 1939, I, 455)
- Sipüt: Karabiber, kimyon gibi yemeğe katılan bir ot. (DLT, 1939, I, 356)
- Sogan (sogun): Soğan. (DLT, 1939, I, 409)



- Sunu: Çörek otu. (DLT, 1941, III, 238)
Süt ötrüm: Mercimeğe benzer ishal veren bir ot. (DLT, 1939, I, 107)
Tagnayawa: Kasnı ağacı püresi olup yoğutla karıştırılarak tutmaca katılan ve ona renk veren bir deva. (DLT, 1939, I, 434)
Tawılguç: İnnap (hünnap) dedikleri meyve; tarhun denen sebze. (DLT, 1939, I, 488-489)
Tıkma üzüm: Taneleri birbirine girmiş üzüm. (DLT, "940: II, 16)
Turma: Turp. (DLT, 1939, I, 431)
Tülügerük: Şeftali. (DLT, 1939, I, 68)
Tıt: Dağda biten çam fıstığı ağacı. (DLT, 1941, III, 120)
Turmuz: Bir çeşit hıyar, şen hıyarı. (DLT, 1939, I, 343)
Tülüg erük: Şeftali. (DLT, 1939, I, 69, 318; DLT, 1940, II, 282)
Uğlı: Kaşgar'da yetişen ve yenen beyaz ve tatlı bir havuç. (DLT, 11939, I, 129)
Üjme: Dut ağacı. (DLT, 1939, I, 130)
Üske(n-t)eç: Kuru üzüm. (DLT, 1939, I, 159)
Üzüm: Üzüm. (DLT, 1939, I, 75, 88, 180, 184, 282, 289, 353, 360, 514; DLT, 1940, II, 16, 18, 104, 125, 186, 265; DLT, 1941, III, 8, 119, 201, 265, 331, 410)
Yafışgu (yumuşga): 'Kızılıcık' veya 'güren' denilen dağ yemişi. (DLT, 1941, III, 48)
Yağak: Ceviz. (DLT, 1939, I, 90, 267, 417; DLT, 1941, III, 8, 29)
Yakrıkan: Fındık büyüklüğünde kırmızı bir meyvesi olan bir bitki. (DLT, 1941, III, 56)
Yarpuz: Güzel kokulu bir ot, kır nanesi. (DLT, 1941, III, 39)
Yaş: Yaş, zerzavat, yeşillik. (DLT, 1941, III, 4, 1439)
Yemiş: Meyve. (DLT, 1939, I, 251, 263; DLT, 1940, II, 12, 95, 146, 254; DLT, 1941, III, 12)
Yımrıtga: "yımrıtga yaş"= Kendisinde damar bulunmayan ispanak, karnabahar, hıyar gibi taze ve gevrek olan her taze yeşillik (DLT, 1941, III, 433)
Yigde: İğde. (DLT, 1939, I, 31; DLT, 1941, III, 31, 147)
Zargunçmud: Bir çeşit güzel kokulu ot, fesleğen. (DLT, 1939, I, 17, 530).
Zerenze: "Yaban mersini" veya "durdabak" denilen bir ot, bu bitkinin tohumu. (DLT, 1939, I, 449)

6.2. Hayvansal Kaynaklı Terimler

- Aguj (aguz): Ağız, memeli hayvanların doğurduğu zaman verdiği ilk süt. DLT, 1939, I, 55)
Arı yağı: Bal. (DLT, 1939, I, 87; DLT, 1941, III, 156)
Bal: Bal. (DLT, 1940, II, 267, 354; DLT, 1941, III, 103, 156, 338)
Aşbar: Saman, kepek ve ot gibi şeyler karıştırılıp ısıtılarak hazırlanan hayvan yemi. (DLT, 1939, I, 117; DLT, 1940, II, 351)
Baklan kuzu: Taze ve temiz kuzu. (DLT, 1939, I, 144)
Balık: Balık. (DLT, 1939, I, 73, 379; DLT, 1940, II, 216, 231, 233, 349)
Başgan: 50-100 rıtl ağırlığında büyük bir balık (DLT, 1939, I, 438)
Budursın: Bildırcın. (DLT, 1939, I, 513)
Bulan: Kıpçak illerinde avlanan büyük bir yaban hayvanı. (DLT, 1939, I, 413)
Çabak: Türk gölünde bulunan ufak bir balık. (DLT, 1939, I, 381)
Kak et: Kurutulmuş et. Herhangi kurutulmuş olan bir şeye de böyle denir. (DLT, 1940, II, 282)
Kartal et: Parçalanmış et. (DLT, 1939, I, 483)
Kaz (Qaz): Kaz. (DLT, 1939, I, 100, 104, 254, 256, 487; DLT, 1940, II, 177, 181, 359; DLT, 1941, III, 128, 130, 149, 332, 353, 384)
Kedrim et: Derisi yüzülmüş et. (DLT, 1939, I, 485)
Kedirmek: Hayvan derisi yüzmek, bir hayvanı kakaç (pastırma) yapmak. (DLT, 1940, II, 76)
Kedrilmek: Et soyulup kurutulmak, kakaç (pastırma) yapılmak. (DLT, 1940, II, 237)
Kemduk söngük: Sıyrılmış, eti yenmiş kemik. (DLT, 1939, I, 480)
Kergük: Koyunun içerisinde, kırkbayır ile beraber bulunan şirden gibi şey. (DLT, 1940, II, 289)
Keyik: Geyik, yaban hayvanı, aslında yabani olan her şey, eti yenen hayvanlarda ceylan, sığın, dağ keçisi gibi hayvanlar; yabani (vahşi) -evcil(ehli) karşıtı-, av hayvanı ve av. (DLT, 1939, I, 26, 155, 157, 171, 206, 224, 228, 263, 295, 306, 311, 421; DLT, 1940, II, 8, 10, 16, 120, 143, 152, 292, 305; DLT, 1941, III, 59, 70, 151, 168, 260, 353, 366, 429)
Kuçgundi: Soğan (DLT, 1939, I, 493)
Kuzı: Kuzu. (DLT, 1939, I, 7, 208, 303, 444, 520; DLT, 1940, II, 294, 310; DLT, 1941, III, 102, 224, 270, 408, 444)



Ördek: Perde ayaklılardan, evcil ve yabancı cinsleri bulunan kazdan küçük bir su kuşu. (DLT, 1939, I, 103, 104, 222, 528.; DLT, 1940, II, 26; DLT, 1941, III, 17, 391)
Sarkanık (sarkayık): Hayvanlardaki 'kırk bayır' denen işkembe. (DLT, 1941, III, 179)
Soktu (sogut): Sucuk. Karaciğer, et ve baharat karıştırılarak doldurulan ve pişirildikten sonra yenen bağırsak dolması. (DLT, 1939, I, 416)
Sögüş: Kebap etmeye yarar oğlak veya kuzu. (DLT, 1939, I, 369)
Taqağu (Takagu): Kümes hayvanlarına verilen ortak ve genel ad. Aralarındaki ayrımı belirtmek için "horozu "erkek taqağu," "tavuk"a "tişi taqağu" denir. (DLT, 19939: I, 447)
Talwır: Keklik. (DLT, 1940, II, 173)
Uditma: Yaş peynir, taze peynir. (DLT, 1939, I, 143)

6.3. Yemek ile İlgili Terimler

Amata: Kadayıf hamuru gibi ince bir hamurun adıdır. Yağlı tavuk ya da et kızartılacağı zaman yağın sızmaması için buna sarılır. (DLT, 1939, I, 445)
Awzuru: Buğday ve arpa unu gibi şeyler karıştırılarak yapılan ekmek, karışık ekmek. (DLT, 1939, I, 145)
Bekmes: Pekmez. (DLT, 1939, I, 140, 459)
Buhsı: Pişmiş buğday ve badem içi üzerine bal ve süt ile yapılmış bulamaç dökülerek meydana getirilen bir yemek (DLT, 1939, I, 423)
Buldunu: İçerisine yaş ya da kuru üzüm konan höşmerim. (DLT, 1939, I, 492)
Bulgama: Yağsız ve tatsız bulamaç. (DLT, 1939, I, 491)
Bün (mün): Çorba. DLT, 1939, I, 31;36, 75, 163, 176, 198, 209, 232, 245, 340; DLT, 1941, III, 122, 253, 331.
Büskeç: Çörek. (DLT, 1939, I, 452)
Çarçur: Abur cubur. (DLT, 1939, I, 323)
Çir: Yağ. (DLT, 1939, I, 323)
Çöp: Tutmaç parçası. "Bir çöp yegil=bir parça tutmaç ye". Kesilmiş tutmaç erişte parçalarına de böyle denir (DLT, 1939, I, 318)
Çukmın: Kurabiye biçiminde yapılan bir ekmek, çömlekte su buğusunda pişirilir. (DLT, 1939, I, 444)
Epmek: Ekmek. (DLT, 1939, I, 101)
Erik: Yağ ve yağa benzer eriyen şey, erimiş. (DLT, 1939, I, 70)
İkdük: Peynir gibi süt ve yoğurttan yapıp yenen bir azık. (DLT, 1939, I, 105)
Kagut (kavut): Kavut, darıdan yapılan bir yemek. (DLT, 1939, I, 406; DLT, 1041: III, 163)
Kak: Kuru et. (DLT, 1940, II, 282)
Kakkuk (kakuk): Yarma, kurutulmuş et veya meyve. (DLT, 1941, III, 130)
Kakurgan: Yağla yoğrulan bir ekmek hamurudur, fırında veya tandırda pişirilir. (DLT, 1939, I, 518)
Kalbuz: Lokma, yudum. (DLT, 1939, I, 458)
Kanak; kaymak (DLT, 1939, I, 383)
Kara étmek: Bir çeşit ekmek. DLT, 1941, III, 222)
Katık: Katkı, herhangi bir nesneye katılan; sirke, yoğurt gibi tutmaç yemeğine katılan nesne. (DLT, 1939, I, 382)
Katma yuga: yağda pişirilen ufalanmış ekmek. (DLT, 1939, I, 433)
Katut: Katık. (DLTB1940, II, 284)
Kayak: Kaymak (yenecek). (DLT, 1941, III, 167)
Kez: Süt ve un gibi şeylerin tencere dibinde yapışıp kalan parçaları. (DLT, 1939, I, 327)
Kıyak: Et suyu yağı; tereyağı. (DLT, 1941, III, 32)
Konak (kanak, koyak): Kaymak (yenecek). (DLT, 1939, I, 383)
Kor: Yoğurt mayası. (DLT, 1941, III, 122)
Közmen: Közde pişirilen ekmek, közleme, gömme. (DLT, 19939: I, 144 DLT, 1940, II, 27)
Közmen: Külde pişen çörek. (DLT, 1939, I, 444)
Kurut: Keş, çökelek, yağı alınmış yoğurttan yapılan lor peyniri, kurut, kuru yoğurt. (DLT, 1939, I, 357; DLT, 1940, II, 15, 81)
Kurutlug: Çökelekli. (DLT, 1939, I, 494)
Kuyma: Bir çeşit yağlı ekmek. (DLT, 1941, III, 173)
Kürilemek (kürplemek): Kebap kızartmak. (DLT, 1941, III, 444)
Kürsmek (kürsemek): Kanlanmak, etlenmek; hamur gibi şeyler kap içine konduktan sonra mayalanıp taşmak. (DLT, 1941, III, 420, 421)
Kürşek: Darı özü suda veya sütte kaynatıldıktan sonra üzerine yağ dökülerek yenen bir yemek. (DLT, 1939, I, 478)



- Küwşek étmek: İyi hamurdan yapılan ekmek. (DLT, 1939, I, 479)
- Latu (litü): Kar, buz gibi şeylerle soğutulup içerisine baharat konarak soğukluk yerine yenen bir çeşit şehriye çorbası. (DLT, 1941, III, 237)
- Mandu: Türklere özgü bir sirke. Bir küp içine üzüm şırası konup mayalanıncaya kadar beklenir, daha sonra üzerine sek şarap dökülür, bu karışım bir gece bekletilir ve böylece sirke elde edilir. Mandu sirkesi, en makbul sirkelerin başında yer alır. (DLT, 1939, I, 420)
- Ot yem: Karabiber, kimyon gibi tohum baharat. (DLT, 1941, III, 5)
- Öpketangızdı: Ciğer yemeği "tangızdı" kelimesi açıklanırken "öpketangızdı" diye bahsedilir. Etli yiyecekler arasında yer alır. (DLT, 1941, III, 393-3)
- Ötmek: (yenecek) ekmek. (DLT, 1940, II, 268, 276; DLT, 1941, III, 57)
- Özlüg: Yağlı. (DLT, 1939, I, 36, 45)
- Pekmes (bekmes): Pekmez. (DLT, 1939, I, 448)
- Pow: Bayatsımak veya kokuşmak sonu ekmek üstünde beliren yeşillik. (DLT, 1941, III, 129)
- Püşkel: Yufka, pide gibi ince ekmek, çörek.) DLT, 1939, I, 481)
- Sagyag: Sade yağ. (DLT, 1941, III, 154, 159)
- Sarmaçuk: Bir çeşit şehriye. (DLT, 1939, I, 527)
- Sımsımrak: Hayvan kellesi pişirilir ve etler küçük küçük doğranır; bu parçalar güvece konur ve baharat eklenir. Bu karışımın üzerine ekşi yoğurt dökülür ve bir süre beklendikten sonra yemek yenilir. (DLT, 1941, III, 136)
- Sinçü: Somunla yufka arası bir çeşit ekmek, pide. (DLT, 1939, I, 417)
- Sirke: Sirke. (DLT, 1939, I, 191, 207, 209, 430; DLT, 1940, II, 30, 138, 295, 337; DLT, 1941, III, 121, 252, 284)
- Sogunluk: Soğanlı. (DLT, 1939, I, 499)
- Sogut: Bumbar dolması, bumbar yemeği. (DLT, 1939, I, 356)
- Sogut: Ekşi süttten yapılan peynir, çökelek. (DLT, 1939, I, 356)
- Soktu: Sucuk; karaciğer, et ve baharat karıştırılarak doldurulan ve pişirildikten sonra yenen bağırsak dolması (DLT, 1939, I, 416)
- Söklüncü: Kebap, et kızartma. (DLT, 1940, II, 309; DLT, 1941, III, 242)
- Suma: İslatılmış buğday kurutulur ve oluşan bulamaçtan ekmek yapılır. (DLT, 1941, III, 234)
- Suruş: Buğday başaklarındaki taneler sertleşmeden önce başak alevde ütülür, sonra dövülerek yenir, ütme, firik. (DLT, 1939, I, 368)
- Süzme: 'Keş' denilen yağsız, kuru peynir, ayran süzmesi. (DLT, 1939, I, 433)
- Talka (tarka): Koruk. (DLT, 1939, I, 179, 427)
- Talkan: Kavut, kavrulmuş dövülmüş arpa. (DLT, 1939, I, 440; DLT, 1940, II, 89, 154, 189, 190)
- Tançu: Lokma, tıkım. (DLT, 1941, III, 392)
- Tatıglıg: Tatlı. (DLT, 1939, I, 495, 496)
- To: Bulamaç gibi pişirilen bir undur. Bir kaba konularak ekşitilir, sonra içilir (DLT, 1941, III, 207)
- Togrıl: Et ve baharatla doldurulan bağırsak, bumbar dolması. (DLT, 1939, I, 482)
- Tokuç: Yassı ekmek, pide. (DLT, 1939, I, 358)
- Top: Buğday su ile kaynatılır, arpa hamuru ile yoğurularak bir keçeye sarılır, sıcak bir yere bırakılır, eridikten sonra yenir. (DLT, 1939, I, 318)
- Topıksüngük: Topuk kemiğinden yapılan yemek, paça. (DLT, 1939, I, 380)
- Tutguç: Kahvaltı, bir parça yemek. (DLT, 1939, I, 453)
- Tutmaç: Orta Asya günlerinde iyi bilinen ve çok yapılan bir Türk yemeği. Dört köşe kesilmiş küçük hamur parçaları kaynar suda pişirilir, üzerine yağ ve yoğurt dökülerek yenilir. (DLT, 1939, I, 452; DLT, 1940, II, 233, 349; DLT, 1941, III, 119, 289)
- Tuz: Tuz. (DLT, 1940, II, 18, 104, 106, 299; DLT, 1941, III, 31, 123, 184, 359)
- Uva (uwa): Bir yemek adıdır. Pirinç pişirildikten sonra soğuk suya konur; sonra suyu süzülerek içerisine şeker atılır, soğukluk olmak üzere yenir (DLT, 1939, I, 11, 90)
- Ügre: Tutmaca benzer ve ondan daha sulu şehriye çorbası, erişte. (DLT, 1939, I, 127; DLT, 1939, III, 173)
- Üzlenmek: Yemekte yağ üste çıkmak, kabarmak. (DLT, 1939, I, 258)
- Yag: Yağ, iç yağı. (DLT, 1939, I, 182, 208, 227, 326; DLT, 1940, II, 9, 89, 123, 149, 154, 188, 189, 190, 197, 198, 205, 210, 229, 231, 240, 245, 293, 305, 354; DLT, 1941, III, 63, 77, 119, 157, 182, 223, 252, 307, 319, 392, 425, 426, 435)
- Kara yag: nefit. (DLT, 1941, III, 222)
- Sag yag: sade yağ. (DLT, 1941, III, 154, 159)
- Yalınçga (yılınçga): Tadı, tuzu, yağı olmayan yemek. (DLT, 1941, III, 433)



Yamata: Yağlı tavuk veya yağlı et kızartılacağı zaman yağın dışarı sızmaması için içine sarılan kadayıf hamuru gibi ince bir hamur. (DLT, 1939, I, 445)
Yarmaş: İri öğütülmüş bulgur ve buna benzer şeyler. (DLT, 1941, III, 40)
Yarmaş un: İnce un. (DLT, 1941, III, 40)
Yém: Azık, yemek, taam. (DLT, 1939, I, 48-68, 480; DLT, 1941, III, 144)
Yémiş: Meyve. (DLT, 1939, 251, 263; DLT, 1940, II, 12, 95, 146, 254; DLT, 1941, III, 12)
Yogurt: Yoğurt. (DLT, 1939, I, 182, 208; DLT, 1940, II, 189, 295; DLT, 1941, III, 164, 190)
Yog basan: Ölü gömüldükten sonra verilen yemek. (DLT, 1939, I, 399)
Yazok et: Pastırma. (DLT, 1941, III, 16)
Yörgemeç: İşkembe ve bağırsağın incecik kıyılarak bağırsak içinde kızartılması veya pişirilmesi suretiyle yapılan yemek. (DLT, 1941, III, 55)
Yuğa (yuvga): Katmer, yuka. (DLT, 1941, III, 27, 34, 35)
Yupka (yufka): Yufka (DLT, 1940, II, 6, 294, 350; III, 34, 204, 302)
yuwga (yuwka): zayıf, ince, yufka, aciz. (DLT, 1940, II, 6; DLT, 1941, III, 80, 156)
yalaçı (yuğa): Bir çeşit ince katmerli (ekmek, yufka) (DLT, 1941, III, 25, 35)

6. 4. İçecek ile İlgili Terimler

Agartgu: Şerbet gibi buğdaydan yapılan içki, bir çeşit buğday birası. (DLT, 1941, III, 442)
Ayran: Ayran. (DLT, 1939, I, 120)
Bekmes: Pekmez. (DLT, 1939, I, 440)
Bekni: Buğday, darı, arpa gibi şeylerden yapılan içki; boza. DLT, 1939, I, 434; DLT, 1941, III, 60, 81)
Bor: Şarap, süci. (DLT, 1941, III, 119, 121)
Buhsum: Boza, darıdan yapılan bir içki. (1939, I, 485)
Buz: Buz; donmuş su (DLT, 1939, I, 186, 353, 425; DLT, 1940, II, 214, 346; DLT, 1941, III, 123, 297)
Çağır: Şarap, şıra. (DLT, 1939, I, 363; DLT, 1940, II, 336; DLT, 1941, III, 286, 385)
Çağmur (çamgur): Şalgam. (DLT, 1939, I, 16, 457)
Çöp: Şarabın tortusu, her şeyin çöküntüsü, çöp, çör çöp; herhangi bir şeyin çökeli. (DLT, 1939, I, 318; DLT, 1941, III, 119)
İçkü: İçki, içilen şey. (DLT, 1939, I, 128)
İçmek: Bir şeyi içmek veya sorup içine çekmek. (DLT, 1939, I, 35, 47, 142, 164, 192; DLT, 1940, II, 6.
Kavuz: Şaraptaki çör çöp, tortu. (DLT, 1941, III, 164)
Kebit (kepit): Dükkan, mağaza, içki içilen yer, meyhane. (DLT, 1939, I, 357)
Kımız: Kımız. Kısırak sütü. (DLT, 1939, I, 365; DLT, 1940, II, 12; DLT, 1941, III, 197)
Mandu: Bir çeşit sirke. (DLT, 1939, I, 420)
Suw (suf): Su. (DLT, 1939, I, 15, 20, 31, 73, 75, 79, 95, 140, 144, 155, 164, 168, 172, 177, 179, 186, 191, 194, 212, 218, 222, 246, 258, 276, 294, 312, 314, 315, 325, 369, 374, 375, 379, 387, 389, 396, 401, 424, 440, 443, 449, 450, 459, 460, 492, 493, 5220, 525, 528; DLT, 1940, II, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 19, 21, 24, 26, 27, 73, 75, 79, 80, 84, 85, 86, 87, 93, 105, 110, 111, 112, 124, 132, 136, 139, 149, 150, 151, 156, 160, 164, 166, 169, 170, 171, 173, 174, 175, 179, 180, 182, 184, 187, 190, 192, 194, 197, 199, 201, 203, 208, 212, 213, 214, 215, 220, 221, 225, 232, 234, 238, 239, 244, 247, 252, 257, 260, 264, 268, 274, 293, 299, 300, 311, 314, 317, 325, 331, 334, 336, 339, 344; DLT, 1941, III, 14, 28, 54, 59, 61, 66, 74, 80, 86, 91, 95, 100, 108, 123, 127, 129, 154, 155, 161, 171, 176, 179, 180, 182, 184, 189, 191, 192, 193, 195, 205, 235, 246, 261, 268, 281, 284, 289, 294, 320, 324, 325, 327, 342, 353, 364, 372, 379, 390, 391, 394, 400, 405, 410, 411, 421, 426)
Suwsuş: Buğdayın kuvveti gittikten sonra alınan son suyu; üzerine su katılmış ayran. (DLT, 1939, I, 460)
Süçik (süçük): Tatlı; içilecek şey, şarap. DLT, 1939, I, 154, 157, 211, 282, 338, 373, 408; DLT, 1941, III, 164, 166, 397, 427)
Kızıl süçik: Şarap. (DLT, 1939, I, 408; DLT, 1940, II, 190)
Süt: Süt. (DLT, 1939, I, 157, 180, 181, 193, 218, 397, 398, 449, 468, 523; DLT, 1940, II, 13, 37, 43, 51, 61, 66, 72, 85, 101, 124, 139; DLT, 1941, III, 102, 120, 129, 167, 181, 195, 197, 198, 264)
Tim: Şarap dolu tulum; şarap satan. (DLT, 1941, III, 136)
Tumabuhsun: Küpte bulunan darı şarabının köpüren, fışkıran kısmı. (DŞLT 1041: III, 234)
Ugut: Ugutadı verilen hamurdan bir buğday içkisi. Birçok ilaçla arpa unu karıştırılır. Bu hamur sonra fındık büyüklüğünde parçalanarak kurutulur. Arpa ile buğday pişirilerek daha önce hazırlanan toparlakların üzerine dökülür. Bunların olgunlaşması için üç gün bekletilir. Daha sonra küpe konarak on gün daha bekletilir. On gün sonra da üzerine su dökülür, bu su süzülerek bir içki elde edilir. Buna buğday içkisi denir. (DLT, 1939, I, 50)
Uhak: Kayısı, erik gibi meyvelerin sıkılmış suyu. (DLT, 1939, I, 122)



Ugut: Bira yapımında kullanılan bir maya. Çeşitli otlar arpa unu ile karıştırılır, bu karışım ihlamur gibi yoğrulur ve fındık büyüklüğünde kesilerek kurumaya bırakılır. Ortaya çıkan maya, arpayla birlikte haşlanmış buğday karışımının üzerine bir batman bir ölçü fındık büyüklüğündeki maya konacak biçimde ufalanarak serpilir. Buğday daha sonra temiz bir şeyle sarılır ve üç gün mayalanmaya bırakılır. Bu sürenin ardından bir küpe alınır ve on gün daha mayalandırılır. Son olarak üzerine su dökülür ve iyice süzülür. Bira, elde edilmiştir; sıvıyı bir nevi buğday şarabı olarak da nitelemek mümkündür. Kaşgarlı Mahmut'un ayrıntılı biçimde nasıl üretildiğini anlattığı "Ugut İçkisinin" bira ya da buğday şarabı olarak Türkler tarafından tüketildiği anlaşılmaktadır. (DLT, 1939, I, 50)
Yolak (yul, yulak): Çay. (DLT, 1939, I, 222; DLT, 1941, III, 17.

6.5. Mutfak Gereçleri ile İlgili Terimler

Andığ: Elek, kalbur gibi şeylerin kasnağı. (DLT1939, I, 118)
Angut: İçecek şeylerde kullanılan huni. (DLT1939, I, 93)
Argag: Balık avlamak için kullanılan ucu eğri demir, olta. (DLT, 1939, I, 141)
Aşaç (Aşıc, eşiç): Tencere. (DLT, 1939, I, 52, 116, 166, 223, 248, 258, 313, 323, 327, 357, 409, 411, 514, 518; DLT, 1940, II, 12, 72, 78, 178, 201, 253, 302, 333, 356, 357; DLT, 1941, III, 142, 191, 206, 249, 280, 409, 430)
Aşlık: Aş evi, mutfak, yemeklik. (DLT, 1939, I, 114, 373; DLT, 1940, II, 204)
Awran: Demirci ocağı biçiminde yapılan ekmek fırını. (DLT, 1939, I, 109)
Ayak: Çanak, kâse, kadeh. (DLT, 1939, I, 80, 84, 178, 265, 286, 295, 324, 375, 497; DLT, 1940, II, 175, 346; DLT, 1941, III, 16, 143, 296, 306, 371, 397)
Baldu: Balta. (DLT, 1939, I, 14, 418; DLT, 1941, III, 421)
Bart (yart): Su içilen bardak; şarap ve benzeri akıcı nesnelere ölçüsü. (DLT, 1939, I, 341)
Batga: Üzerinde külâh yapmak için yün ve keçe kesilen tahta. (DLT, 1939, I, 424)
Biçek: Bıçak. (DLT, 1939, I, 384, 473; DLT, 1940, II, 176, 196, 231, 260, 262, 271, 293, 310, 317, 325; DLT, 1941, III, 18, 82, 91, 126, 169, 254, 270, 273, 299, 350, 420, 442)
Bukaç: Su kabı, topraktan yapılan çömlek ve benzeri şeyler. (DLT, 1939, I, 357, 411)
Buzluk: Buzluk, içerisine buz konularak yaz için saklanan yer. (DLT, 1939, I, 46)
Çaha: Çakmak. (DLT, 1939, I, 9)
Çakmak: Çakmak (yakma aracı). (DLT, 1939, I, 469; DLT, 1940, II, 17, 104, 133, 149, 181; DLT, 1941, III, 26)
Çanak: Tuzluk ve tuzluğa benzer ağaçtan oyulmuş kap (DLT, 1939, I, 381; DLT, 1941, III, 32, 309)
Çançu: Erişte hamuru açılan oklava. (DLT, 1939, I, 417)
Çawar: Ateş yakmaya yarayacak nesne, tuturak. (DLT, 1939, I, 411)
Çawlı: Ateş yakılan meyve kabukları. (DLT, 1941, III, 442)
Çeşkel: Çanak, çömlek. (DLT, 1939, I, 482)
Çodın esiç: Bakır tencere. (DLT, 1939, I, 409)
Çömçe: Kepçe, çömçe. (DLT, 1939, I, 417)
Ekdü: Kılıç kını ve benzeri şeyleri oymakta kullanılan ucu eğri bıçak. (DLT, 1939, I, 125)
Etlik: Et asılacak çengel. (DLT, 1939, I, 101)
Irgag: Donmuş olan buz, buzluğa çekip getirmek için kullanılan kanca. (DLT, 1939, I, 141)
İdiş: Kadeh, tas, bardak, tencere gibi her nevi kap. (DLT, 1939, I, 61; DLT, 1941, III, 131, 232)
İşküm: Saraylarda hanlar için kurulan, büyük çanak gibi ayaksız sofrası. (DLT, 1939, I, 107)
İteği: Değirmende dönen taşın üzerine bindirilen ağaç parçası. Unun biraz kalın olması istenirse taş, bununla biraz yukarı kaldırılır, ince olması istenirse aşağı indirilir. (DLT, 1939, I, 137)
İzdeng: Balık avlanan bir çeşit ağ: Yaş ağaç çubukları suyun içine dizilir, çayın ortasında bir kapı bırakılır, ağ kapının ağzına konur. Balıklar ağa girer girmez hemen çıkarılır (DLT, 1939, I, 116)
Ka (kaça, kakaça): Kap, akar konan kap, zarf (DLT, 1939, I, 407; DLT, 1941, III, 238).
Kaşık (kaşuk): Kaşık. (DLT, 1939, I, 504)
Keçe: Karpuz ve hıyara benzer şeylerin taşındığı sele ve sepet. (DLT, 1941, III, 220)
Kendük: Küp gibi topraktan yapılan büyükçe bir kap, küp. (DLT, 1939, I, 480; DLT, 1940, II, 129)
Kamıç: Kepçe, kaşık. (DLT, 1939, I, 52, 359; DLT, 1940, II, 75)
Kıngrak: Et ve hamur kesilen satıra benzer büyük bıçak. DLT, 1941, III, 382)
Korluk (kurluk): İçinde kıymız biriktirilen küçük testi. (DLT, 1939, I, 473)
Ködeç (közeç, közüç): Bardak, testi. (DLT, 1939, I, 360, 506)
Könek: Matara, ibrik, su tulumu (kırba). (DLT, 1939, I, 392)
Kumgan: Kova; ibrik; güğüm, gülsuyu şişesi. (DLT, 1939, I, 432, 440; DLT, 1940, II, 353)
Kundıgu: Döven, harman döveni. (DLT, 1939, I, 491)



- Kurluk (korluk): İçinde kıymız biriktirilen küçük testi. (DLT, 1939, I, 473)
Kürin: Kürün; içerisinde kavun, karpuz, hıyar gibi şeyler taşınan küfe. (DLT, 1939, I, 404)
Lagun: Ölçek gibi oyulmuş bir şey olup ayran, süt gibi şeyler içilir. (DLT, 1939, I, 410)
Oçak: Ocak. (DLT, 1939, I, 64, 490)
Olma (ulma): Testi, çanak çömlek. (DLT, 1939, I, 130, 371; DLT, 1940, II, 234 375; DLT, 1941, III, 182)
Oru: Şalgam, buğday ve buna benzer şeyleri saklamak için kazılan çukur. (DLT, 1939, I, 87)
Örküç: Sacayağı (DLT, 1939, I, 95)
Saç: Tava. (DLT, 1941, III, 347)
Sagır: İçerisine şarap konulan havana benzer söbü bir kap. (DLT, 1939, I, 406)
Sagrak: Sürahi, kâse, kap. (DLT, 1939, I, 100, 468, 471)
Sagu: Ölçek. (DLT, 1941, III, 225, 418)
Sap: Sap, kılıç veya bıçak sapı. (DLT, 1939, I, 384; DLT, 1941, III, 145)
Sarım: İbrik, testi gibi şeylerden içilecek olan nesnenin süzülmesi için bu kapların ağzına gerilen ipek kumaş parçası. (DLT, 1939, I, 397)
Sengek: Su içilen testi; ağaçtan oyulmuş su kabı. (DLT, 1941, III, 367)
Sokku: Havan. III, 226.
Tagar: Çuval, dağarcık, içerisine buğday ve başka şeyler konan nesne, harar. (DLT, 1939, I, 17, 244, 411; DLT, 1940, II, 147, 306)
Tamgalık: Bir kişilik sofrta. Aslı "tamgalık" olup "damga vurulmuş" anlamındadır. Hakanlar ibriklerini, kendilerine özgü olan sofralarını mühürlerler; bunlarda bir kişiye yetecek kadar yiyecek ve içecek vardır; sonraları, hakandan başkası kullanmasın diye üzerlerine damga vurulmuş; böylelikle "tamgalık" kelimesi her küçük ibrik ve sofrta için ad olmuştur. (DLT, 1939, I, 527)
Tang: Elek. (DLT, 1941, III, 355)
Tegirmen: Değirmen, değirmen taşı. (DLT, 1939, I, 369; DLT, 1940, II, 128; DLT, 1941, III, 266, 267, 282, 355)
Tewsi: Tepsi, sofrta. (DLT, 1939, I, 423; DLT, 1941, III, 50)
Tergi: Sofra. (DLT, 1939, I, 429; DLT, 1940, II, 54)
Tiküç: Ekmekçilerin ekmek üzerine nakış yapmak için kullandıkları nesne, kuş yeleği. (DLT, 1939, I, 358)
Tokurka: İbrik ve benzeri şeylerin emziği. (DLT, 1939, I, 489)
Tütek: İbrik ve benzeri şeylerin emziği (DLT, 1939, I, 386)
Ulma (olma): Testi, çanak çömlek. (DLT, 1939, I, 130, 375; DLT, 1940, II, 234; DLT, 1941, III, 182)
Yası yıgaç (yasgaç): Yastıgaç, hamur tahtası. (DLT, 1941, III, 38)
Yasıman: Su boşaltırken boğazı "gır gır" eden testi. (DLT, 1941, III, 38)
Yemeçük: Buğday taşınan küçük çuval. (DLT, 1941, III, 48)
Yerküç: Tahtadan yapılmış kılıç gibi uzunca, enli bir ağaç parçasıdır, fırındaki ekmeği çevirmek için kullanılır. (DLT, 1939, I, 452)
Yogrı: Çanak. (DLT, 1941, III, 31, 32)
Yogurguç: Şehriye ve benzeri şeylerin açılmasında kullanılan oklağı. (DLT, 1939, I, 493)

6.6. Beslenme Kültürüyle İlgili Diğer Terimler

- Aş: Yemek, aş. (DLT, 1939, I, 20, 45, 75, 80, 93, 102, 156, 210, 227, 310, 318, 372, 443, 515, 516; DLT, 1940, II, 18, 73, 74, 130, 147, 158, 191, 241, 278, 299, 308, 309; DLT, 1941, III, 31, 37, 616, 64, 67, 11, 133, 185, 186, 249, 257, 261, 264, 270, 368, 382, 391, 397, 439)
Aşamak: Yemek, aş yemek. (DLT, 1941, III, 253, 261)
Awlalmak (awlanmak): Avlanmak. (DLT, 1939, I, 295, 296)
Awlamak: Avlamak. (DLT, 1939, I, 287, 421; DLT, 1940, II, 45)
Awlanmak: Avlanmak. (DLT, 1939, I, 298)
Awlalmak (awlaşmak, ewleşmek): toplanmak, yığılmak. (DLT, 1939, I, 240)
Bulamak: Pişirmek. (DLT, 1941, III, 270)
Çağrılmak: Şıra yapmak; şıra içmek. (DLT, 1941, III, 331)
Çağrılanmak: Şıra veya şarap sahibi olmak. (DLT, 1940, II, 267)
Çağrılıg: Şaraplı, şarabı olan. (DLT, 1939, I, 494)
Ekdi: Sığır, koyun gibi hayvanların kesildiği yer, mezbaha. (DLT, 1939, I, 125)
Etçi: Kasap. (DLT, 1940, II, 48, 49)
Çöreklemek: Çörek yapmak. (DLT, 1941, III, 340)
Çokramak: (Pınarda su ve tencerede bir şey) kaynamak. (DLT, 1941, III, 280)
Çokratmak: Kaynatmak. (DLT, 1940, II, 333, 334)



- Çur çur (çür çür): Hayvan sağılırken sütün kaptı çıkardığı ses, herhangi bir akarın çıkardığı ses. (DLT, 1939, I, 323)
- Etmekçi: Ekmekçi. (DLT, 1940, II, 48, 49)
- İkleme: Çiğnemek, basmak. (DLT, 1939, I, 287, 380; DLT, 1941, III, 310)
- İkleşmek: Birbirine uyup durmak, bir şeyi ayakla çiğnemekte birbirine yardım etmek. (DLT, 1939, I, 241)
- Karç Kurç yemek: Hatır hutur yemek. (DLT, 1939, I, 343)
- Karın atmak: Hayvan boğazlandıktan sonra, işkembe nişan alınarak ok atılır. Vuran adam etinden bir parça olarak götürür. (DLT, 1939, I, 403)
- Kaşıklamak (kaşuklamak): Kaşıklamak. (DLT, 1941, III, 338)
- Kagurmak (Kawrulmak, kagrulmak, kuğrulmak, kuğurmak kuwurmak): Kavurmak. (DLT, 1940, II, 81, 235)
- Kengirsimek: Dibi yanmak, dibi yanarak koku yükselmek. (DLT, 1941, III, 409)
- Kesmek: Kesmek. (DLT, 1939, I, 11, 13, 14, 434; DLT, 1940, II, 11)
- Kidizgek: Tazeliği gidip keçeleşmiş (kavun için). (DLT, 1940, II, 290)
- Kovı (kowı, kowuk, kovuk): İçi kof ve çürümüş olan. (DLT, 1941, III, 226)
- Köseki: Yemeklere iştahlı. (DLT, 1939, I, 153)
- Köyük: Yanmış, yanık. (DLT, 1941, III, 168)
- Köz: Ateş kuru, köz. (DLT, 1939, I, 337)
- Kur kur etmek: Guruldamak. (DLT, 1939, I, 486)
- Kürt kürt yemek: Bir şeyi 'kütür kütür' ses çıkararak yemek. (DLT, 1939, I, 343)
- Mayıl: Olgun, meyvelerde çürümeye yaklaşma hali. (DLT, 1941, III, 168)
- Opmak (öpme): İçmek, Höpürdeterek içmek. (DLT, 1939, I, 163, 172, 280; DLT, 1941, III, 122)
- Öşermek: Açlıktan göz kararmak. (DLT, 1939, I, 178; DLT, 1941, III, 68)
- Özlemek: Külde pişirmek, közleme yapmak. (DLT, 1939, I, 286)
- Pışıklamak: Pişirmek. (DLT, 1941, III, 335, 336)
- Pışık (pışığ): Pişmiş. (DLT, 1939, I, 379; DLT, 1941, III, 23)
- Salçı: Aşçı, mutfakta bulunan kimse. (DLT, 1941, III, 442)
- Salcı bıçak: Aşçı bıçağı. (DLT, 1941, III, 442)
- Samduy: Ilık yemek. (DLT, 1941, III, 240)
- Sangan: Tadı buruk olan. (DLT, 1941, III, 376)
- Sasıg: Kokmuş. (DLT, 1939, I, 372)
- Sıkman: Üzüm sıkma zamanı. (DLT, 1939, I, 444)
- Soguk: Soğuk. (DLT, 1939, I, 503)
- Sökülmek: Kızartılmak, kebab edilmek. (DLT, 1940, II, 126)
- Süllüg: Çiğ, pişmemiş. (DLT, 1941, III, 134)
- Süzme: Süzmek. (DLT, 1939, I, 450; DLT, 1940, II, 9)
- Talıg(tatıg): Tat, lezzet. (DLT, 1939, I, 408; DLT, 1941, III, 31)
- Tançamak (tançımak, tınçımak, tunçımak): Bozulmak, çürümek. (DLT, 1941, III, 303)
- Tançulamak: (ağızda) çiğnemek. (DLT, 1941, III, 352)
- Tatındı süt: Bol süt. (DLT, 1939, I, 499)
- Tewmek: Eti şişe saplamak, dizmek. (DLT, 1939, I, 401; DLT, 1940, II, 15)
- Tikü (tikkü, tikim): Parça, lokma. (DLT, 1941, III, 229)
- Tilim (tilge): Dilim, uzunlamasına kesilen veya yarılan her şey. (DLT, 1939, I, 397, 429)
- Tuzamak (tuzlamak): Tuzlamak. (DLT, 1939, I, 206, 358, 380, 425; DLT, 1941, III, 263, 304)
- Tuzlug: Tuzlu. (DLT, 1939, I, 209)
- Yağlamak: Yağlamak. (DLT, 1941, DLT, 1941, III, 308, 319)
- Yağlıg: Yağlı. (DLT, 1939, I, 70; DLT, 1940, II, 309; DLT, 1941, III, 121, 156, 306, 392)
- Yeysemek: Yemek istemek. (DLT, 1939, I, 20; DLT, 1941, III, 304)
- Yig: Çiğ, pişmemiş. (DLT, 1939, I, 338; DLT, 1941, III, 144)
- Yikleme: Çiğnemek. (DLT, 1941, III, 309, 310.-)
- Yogurmak: Yoğurmak. (DLT, 1940, II, 102)

Sonuç

Bizans ülkesinden Çin'e kadar uzanan geniş Türk coğrafyasında Türk boylarının kullandıkları lehçe ve şivelerin özellikleri hakkında verdiği bilgileri, Türklerin buldukları bölgelere dair yer adları, inanç, gelenek ve göreneklere, milli ruhu ifade eden kavramları; 11. yüzyıl Karahanlılar dönemi ve daha eski dönemlere dair sözlü halk edebiyatı ürünleri ile İslamlık etkisiyle yazılmış kaynaklardan alınmış metinleri



kapsayan Divanü Lûgat'it Türk, milli kültürümüz açısından hazine değerinde bir eser olup aynı zamanda daha 11. yüzyılda Türkolojinin temellerinin atıldığına da bir belgesidir.

Kaşgarlı Mahmut'un, zengin ve köklü bir geçmişi olan Türk dilinin devrin bilim dili olan Arapça ile beraber at başı beraber gittiğini göstermesi ve İslamiyeti kabul etmiş olan Türklerin Müslüman ülkelerde söz sahibi olmalarına bağlı olarak Türkçenin kazandığı değer nedeniyle Arapların mutlaka Türkçeyi öğrenmeleri gerektiğini söylemesi, onun Türk dili ve Türk kültürüne verdiği önemi gösterir.

Türk dilinin fonetik, fonoloji ve morfolojisi hakkında geniş bir bilgi birikimi olan ve eserinde Türkçenin sesleri, ses düzeni, isim ve fiiller, yapım ekleri, kipler, fiil çekimi, fiil çatısı gibi Türk grammerinin temel konularına dair ayrıntılı açıklamalarda bulunan Kaşgarlı için ilk Türk gramercisi denilse yeridir.

Kaşgarlı Mahmut, Orta Asya Türk coğrafyasındaki yaşantıların gerçeğe uyan ya da uymayan bütün yönlerini önemseyerek gözlemlemiş, halk arasında yaşayan ama oluşum tarihleri belirsiz birçok efsane ve destanı derleyip bunların aile ve boylar arasındaki ilişkilerde bir dayanışma ruhu yaratan etkilerine işaret etmiştir. Yine Türk yaşantısına dair türlü kuralları, töreleri, şiir, sav (atalar sözü), öğüt gibi kültür yaratmalarını, dil ve inanç birliğine dayanan topluluğun gelenek ve göreneklerini bir halkbilimci (folklorist), bir toplumbilimci (sosyolog) duyarlılığı ve disiplini içinde değerlendirmiştir.

Şüphesiz, sözlü ya da yazılı bütün kültür değerleri dil aracılığıyla ifadesini bulurlar. Dolayısıyla Türk milletinin tarihsel süreçte ürettiği maddi ve manevi bütün değerler de Türk diliyle yaratılmıştır. Kaşgarlı'nın Orta Asya'daki Türk boylarının arasında dolaşarak yapmış olduğu derlemeler, bu dil yaratılarını kaybolmaktan kurtardığı gibi aynı zamanda dilbilim (linguistique) alanında çalışma yapan bilim insanlarının da yararlanabileceği bir kaynak olmuştur.

KAYNAKÇA

- Birtek, Ferit (1944). *En Eski Türk Savları*. Ankara. Alâeddin Kırıl Basımevi.
- Caferoğlu, Ahmet (1970). *Kaşgarlı Mahmut*. İstanbul. Milli Eğitim Basımevi.
- _____ (1974). *Türk Dili Tarihi II*. İstanbul. Edebiyat Fakültesi Basımevi.
- Çağatay, Saadet (1972). Divanü Lûgat'it-Türk'te İnançla İlgili Sözler. *Bilimsel Bildiriler*, s. 387-391
- Canpolat, Mustafa (1974). Divanü Lûgat'it-Türk'te Şamanizm İzleri. *Türk Folkloru Araştırmaları Yıllığı, Belleten*, s. 19-34.
- Ergin, Muharrem (1971). *Dede Korkut Kitabı*. İstanbul. Milli Eğitim Basımevi.
- Ercilasun, Ahmet B. (2008). Kaşgarlı Mahmut: İlk Türk Gramercisi. *Kaşgarlı Mahmut Kitabı*. Ankara, s. 93-105.
- Eröz, Mehmet (1977). *Türk Kültür Araştırmaları*. İstanbul. Kutluğ Yayınları.
- Gencan, Tahir Nejat (1972). Divnü Lûgat-it-Türk'de Dil Kuralları. Divnü Lûgat-it-Türk Özel Sayısı. *Türk Dili*, S. 253, s. 27-52.
- Gül, Bülent (2008). Divanü Lûgat'it-Türk'ün Söz Dünyası. *Kaşgarlı Mahmut Kitabı*. Ankara, s. 279-296.
- Hazai, György (1972). Genel Leksikografya Açısından Kaşgarlı Mahmut Hakkında Düşünceler. *Bilimsel Bildiriler*, Ankara, s. 419-424.
- İlaydın, Hikmet (1972). Divan'la İlgili Bazı Gözlemler ve Düşünceler. Divnü Lûgat-it Türk Sayısı. *Türk Dili*, S. 253, s. 96-103.
- İsmail Habib. (1942). *Edebiyat Bilgileri*. İstanbul. Remzi Kitabevi.
- Kaşgarlı Mahmut (1939). *Divan-u Lûgat-it Türk Tercümesi I*. Çev. Besim Atalay, Ankara: T.D.K.
- _____ (1940). *Divan-u Lûgat-it Türk Tercümesi II*. Çev. Besim Atalay, Ankara: T.D.K.
- _____ (1941). *Divan-u Lûgat-it Türk Tercümesi III*. Çev. Besim Atalay, Ankara: T.D.K.
- Kılıç, Sami (2011). *İlâhi Dinlerde Yıyecek ve İçecekler*. Ankara: Sarkaç Yayınları.
- Kocatürk, Vasfi Mahir. (1970). *Büyük Türk Edebiyatı Tarihi*. Ankara: Edebiyat Yayınevi.
- Koşay, Hamit Z. (1972). Divanü Lûgat'it-Türk'teki Terimlerden Örnekler. *Bilimsel Bildiriler*, s. 479-496.
- Köprülü, Fuad (1934). *Türk Dili ve Edebiyatı Hakkında Araştırmalar*. İstanbul: Kanaat Kitabevi,
- _____ (1966). *Türk Edebiyatında İlk Mutasavvıflar*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- _____ (1980). *Türk Edebiyatı Tarihi*. İstanbul: Ötüken.
- Nizamülmülk (1981). *Siyasetnâme*. Türkçesi: Nurettin Bayburtlugil, İstanbul: Dergah Yayınları.
- Onat, Naim Hazım (1944). *Arapçanın Türk Diliyle Kuruluşu I.*, Ankara. Türk Dil Kurumu Yayını.
- Ögel. Bahaeddin (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş IV Türklerde Yemek Kültürü*. Ankara: Milli Eğitim Basımevi.
- _____ (1971). *Türk Kültürünün Gelişme Çağları I*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Roux, Jean Paul (2008). *Türklerin Tarihi*. İstanbul: Kabalıcı Yayınevi.
- Ülkütaşır, M. Şakir (1972). *Büyük Türk Dücisi Kaşgarlı Mahmut*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ünal, Tahsin (1977). *Türklerin Sosyoekonomik Tarihi*. Ankara: Emel Yayınları.
- Sümer, Faruk (1983). *Türklerde Atçılık ve Binicilik*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- Şeşen, Ramazan (1995). *İbn Fazlan Seyahatnamesi*. İstanbul: Bedir Yayınları.
- Vural, Feyzan Goher (2016). *İslamiyetten Önce Türklerde Kültür ve Müzik*. İstanbul: Ötüken.
- Yusuf Has Hacib (2008). *Kutadgu Bilig*. Çev. Reşit Rahmeti Arat, İstanbul: Kabalıcı Yayınevi.

