



K.K.T.C.
YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ
FEN-EDEBİYAT FAKÜLTESİ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI BÖLÜMÜ

*TESADÜF ROMANINDAKİ
MADDİ KÜLTÜR ÖĞELERİNİN İNCELENMESİ*

*1998-1999 YILI
MEZUNİYET ÇALIŞMASI*

*TÜLİN SADE
Sınıf: 4-C
Numara: 950862*

*Mayıs 1999
Lefkoşa/ KIBRIS*

K.K.T.C
YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ
FEN-EDEBİYAT FAKÜLTESİ
TÜRK DİLİ EDEBİYATI BÖLÜMÜ

*TESADÜF ROMANINDAKİ
MADDİ KÜLTÜR ÖĞELERİNİN İNCELENMESİ*

TÜLİN SADE

Tezin Danışmanı: Doç. Dr. Bülent YORULMAZ.

*Mayıs: 1999
Lefkoşa/KIBRIS*



HÜSEYİN RAHMİ GÜRPINAR

TESADÜF

ŞEYTAN İŞİ

(ROMAN)

*GÜRPINAR, Hüseyin Rahmi. 'Tasadüf' Atlas Kitabevi,
5. Baskı, 1984, İSTANBUL.*

ÖNSÖZ

Bu mezuniyet çalışması Yakın Doğu Üniversitesi Fen – Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Yeni Türk Edebiyatı kapsamı içerisinde hazırlanmıştır.

Çalışmada Hüseyin Rahmi GÜRPINAR'ın "TESADÜF" adlı romanında bulunan maddi kültür öğelerinden; giyim-kuşam ve yiyecek - içecek ayrıntılı olarak incelenmiştir. Bilinmeyen kelimeler çıkarılıp sözlük ve ansiklopedik araştırma yapılmıştır.

Bu tezin hazırlanmasında gerekli konularda beni yönlendiren, teşvik eden, her türlü yardımını, mükemmel iş ilişkilerini, dostluklarını ve çalışmalarını esirgemeyen tez danışmanım, Yakın Doğu Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Başkanı Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Dekanı fahim Doç. Dr. Bülent YORULMAZ'a destekleri için müteşekkirim.

II İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖNSÖZ.....	I
İÇİNDEKİLER.....	II
1- GİRİŞ.....	1
2- YAZARIN HAYATI.....	2
3- BİLİNMEYEN KELİMELER VE MANALARI.....	13
4- İNDEKS.....	29
5- KAYNAK.....	37

1- GİRİŞ

TESADÜF

Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın romanı (1900). İstanbul'da Edirnekapı'da bir kenar mahallede mahalle kadınları kavgasıyla başlayan birinci bölümde, kocasının başkasıyla da evleneceği düşüncesine kapılan Gülsüm, komşusu büyücü Nefise Hanım'dan bunun önlenmesini ister; sonradan annesini de bu işe katınca ana kız, paralarını büyücüye kaptırırlar. Kendi halinde bir adam olan ve evini güçlüklerle geçindiren Rıfki karısıyla kaynanasının bu aptallıklarını öğrenince, ikisini de bir hayli hırpalar, eline bir odun alıp Nefise Hanım'ın evine koşar.

İkinci bölümde, Rıfki'dan korkan büyücü, mahalle değiştirmiş, hakkında açılan dolandırıcılık davası da ona iyi bir reklam olmuştur; şimdi "Çardaklı Bakıcı" diye tanınmaktadır. Nefise'nin ağına düşenlerden biri bu kez Saibe olur. Kocasını Mail'in Şöhret adında düşkün bir kadına tutulduğunu öğrenen Saibe, Çardaklı Bakıcı Nefise'den yardım ister. Beri yanda Mail'in tamamen kendisinin olmasını sağlamak üzere Şöhret de Nefise'ye gelmiştir. Nefise birbirinden habersiz iki kadını ustalıkla idare eder. Mail, karısını boşar, Şöhret'i alır, anası babası tarafından reddedilir, onların ölümlerinden sonra kalan paraları da yiyip bitirince sefalet düşer.

II YAZARIN HAYATI

HÜSEYİN RAHİMİ GÜRPINAR

(1864-1944)

Yaşadığı dönem içinde büyük değişimler getiren Türk toplumunun bütün kat ve zümrelerini, bazen gerçek, bazen gülünç yanlarıyla çok defa kabartıp komik yapmaya alıştığı adet, itikat ve gelenekleriyle romanlarına yansıtmiş, bunlara kimi zaman izahlı veya ibretli, kimi de horlayıcı açılardan bakmış olan Hüseyin Rahmi Gürpınar İstanbul'da doğmuş ve ömrünü bu şehirde geçirmiştir.

Annesini üç dört yaşlarında kaybetti ve memurluk dolayısıyla uzaklarda bulunan babasından ayrı olarak Aksaray'da anneannesi tarafından büyütüldü. İlk ve orta öğreniminden sonra girdiği Mülkiye Mektebi'ni hastalık yüzünden yarıda bıraktı. Daha çok özel dersler ve sıkı çalışma ile Fransızca da öğrenip kendini yetiştirdi.

Yazıcılığa pek erken başlayan Hüseyin Rahmi, 1880'den sonra bazı memurluklarda bulunmuşsa da, 1908 den itibaren memurluğu büsbütün bırakıp kalemiyle yaşamaya başlamıştır. Hayatında büyük hadiseler, düşüş ve kalkışlar bulunmadığı için sürekli eser yazabilen verimli romancılarımızdan biridir.

Hiç evlenmemiş olan Hüseyin Rahmi 1935-1943 yılları arasında iki dönem milletvekilliği yapmıştır. Son otuz bir yılını geçirdiği Heybeliada'da 8 Mart 1944'de vefat etmiş ve orada Abbas Paşa mezarlığına gömülmüştür.

Kişiliği:

Hüseyin Rahmi kültürü, zekası ve nükteleriyle ancak bir devre mahsus İstanbul'un yetiştirdiği nadir kişilerdendir. Aslında konak geleneğine bağlı bir yüksek memur çocuğu olmakla birlikte halkla yakından ilgilenmiş, onu dikkatle gözlemiş ve istediği yanlarıyla roman malzemesi yapmıştır. Hiçbir vakit gönlü ve kafasıyla halk adamı olamamış ama kendisini halka okutmanın yollarını bulmuştur. Halk onun eserlerinde bir mesele değil, üzüntü konusu da değil, çok kez bir eğlence motifidir. Bu Hüseyin Rahmi' nin yetiştirme tarzı sonucudur. Önüne çıkan her tuhaf şeyle hemen alay eden, fakat bu tuhafıkların altındaki acıyı pek az hisseden eski Karagöz hayalcilerine benzer.

Hüseyin Rahmi' nin eserlerinde kendi kendine yetişmiş (otodidaktik) olmanın belirtileri vardır. Hiçbir alanda derinleşmemiş ama her konuda kalem oynatacak kadar bilgi sahibi olmuş bulunması bundan ileri gelir. Bilhassa Fransız basını ve

Fransa'da gelişen Edebi akımları izleyerek Batı'daki yeni fikir ve görüşleri kendi eserlerine de yansıtmayı bilmiştir. Onu altmış yaşlarından sonra, yakından tanımış ve "Hüseyin Rahmi Gürpınar " adıyla bir eser yazmış olan Refik Ahmet Sevengil kişiliğini şu notlarla belirtmektedir:

"Ufak tefek ve yaşlı, fakat hayrete layık bir dinamizm taşıyan bir vücudu vardır.

Neşelidir; daima fevkalade enteresan mevzular, en canlı düşünceler, en güzel buluşlar kolaylıkla dilinin ucuna gelir.

Yakın uzak, etrafındaki her şeyi ve kendisini terbiyeli, kibar ve insanı asla kırmayan ve istihzanın adesesini arkasından görmeye alışmıştır.

Çocukluğu İstanbul hanımları arasında geçmiş, aradaki yarım asırdan hayli fazla olan zamana rağmen o hayatın tesirlerini, jestlerinde kuvvetle muhafaza ediyor... Gayet iyi tentene örer, yastık işler, beyaz işi yapar.

Kalabalığı ve insanları tetkikten hoşlanır fakat kalabalığa karışmaktan sıkılır, utanır.

Hüseyin Rahmi'nin eserlerine hakim olan realizm, onu ihtiyarlığında şiddetli bir pesimizme (kötümserlik) götürmüştür.

Aldanmaktan korktuğu için kolay kolay inanmazdı. Biçliğe yaklaştıkça etrafını daha fazla karanlık görüyordu. Cemiyete ve muhite hücum, ona bir nevi iç serinliği gibi geliyor olmalı ki DELİ FİLOZOF Romanını yazarken, epey rahatlık duymuştur.

Bedbinliği gittikçe artmakla beraber, mizah ile yoğrulmuş ruhu, okurların karşısına çırlıçplak, hüznü ve muztarip çıkmaktan hoşlanmaz, zaman zaman başkalarıyla ve herşeyle olduğu gibi kendi kendisiyle de alay ederdi."

Türler:

Romancı ve hikayeci olarak edebiyat tarihimizde yer alan Hüseyin Rahmi aynı zamanda tiyatro eserleri tenkitler, mizahi manzumeler ve makaleler de yazmıştır.

Tiyatroları:

Roman ve hikayelerinde kişilerini büyük başarı ile konuşturan, çok kez Ortaoyunu ve Karagöz'dekine benzer muhavereleri ustalıkla yürüten Hüseyin Rahmi'nin büyük bir komedyacı olması umulabilirdi. Fakat yönlerindeki başarısı

romanlarının hayli altındadır. Bu hal, o zamanki sahne edebiyatımızın zayıflığı, kendisinin piyes tekniklerini iyi bilmemesi veya kalemni daha çok roman türüne alıştırmış olması ile açıklanabilir. **Zaten İstiğrak-ı Seheri, Hazan Bülbülü** gibi oyunları sırf okunmak için yazılmıştır İstanbul ve İzmir'de başarıyla oynanan tek eseri **Kadın Erkekleşince** adlı üç perdelik dramıdır. Bu eser ise **Utanmaz Adam** romanının sahneye uygulanışından ibarettir.

Edebi tenkit ve polemik yazıları: **Cadı Çarpıyor, Şikayet-i Edebi** gibi kitaplarında toplanmıştır. Bu iki eserde kendisine hücum edenleri zeki, sert bazen kaba sözlerle haşlayan yazar aynı zamanda roman ve hikaye hakkında değerli görüşleri sürmüştür. **Ben Deli Miyim?** adlı romanın, 1925'te ahlaka aykırı görülerek savcılıkça yayından men edilmesi üzerine yazdığı **Müdaafaaname** de önemli tenkit ve polemik eseri sayılır

Eserleri:

Hüseyin Rahmi'nin türlerine göre yazmış olduğu eserler şunlardır:

Romanları:

Şık (Ayine)

İffet

Mutallaka

Mürebbiye

Bir muadele-i Sevda

Metres

Tesaduf

Nimetşinas

Şıpsavdi

Kuyruklu Yıldız Altında Bir İzdivaç

Sevda Peşinde

Gulyabani

Cadı

Hakka Sığındık

Toraman

Hayattan Sahifeler

Son Arzu
Tebessüm-i Elem
Cehennemlik
Efsuncu Baba
Ben Deli Miyim?
Tutuşmuş Gönüller
Billur Kalp
Evlere Şenlik, Kaynanam Nasıl Kudurdu?
Muhabbet Tilsımı
Mezarından Kalkan Şehit
Kokotlar Mektebi
Şeytan İşi
Utanmaz Adam
Eşkiya İninde
Kesik Baş
Gönül Bir Yel Değirmenidir
Sevda Öğütür
Ölüm Bir Kurtuluş mudur?
Dirilen iskelet
Dünyanın Mihveri Kadın mı, Para mı?
Kaderin Cilvesi (Başımıza Gelenler)
Deli Filozof
Can Pazarı
İnsanlar önce Maymun mu idi?
Ölüler Yaşıyor mu?
Namuslu Kokotlar

Hikayeleri:

Kadınlar Vaizi
Namusla Açlık Meselesi
Meyhanede Kadınlar
Katil Buse
İki Hödüğün Seyahati
Tünelden ilk Çıkış

Gönül Ticareti

Melek Sanmıştım Şeytanı

Oyunları:

Hazan Bülbülü

Kadın Erkekleşince

Tokuşan Kafalar

İki Damla Yaş

İstiğrak-ı Seheri (Dramatik bir oyun. Tercüman-ı Hakikat'te yayınlanmış . 1887)

Mes'uduz (Basılmamış)

Aşk Delisi (Çeviri)

Tenkitleri:

Cadı Çarpıyor ("Cadı" adlı romanı hakkında Şahabettin Süleyman'ın eleştirisi üzerine yazılmıştır 1913)

Şekavet-i Edebiye ("Cadı Çarpıyor" üzerine Şahabettin Süleyman ve Ali Naci'nin yazıları üzerine yazılmıştır 1913)

Müdafaaname ("Ben Deli miyim?" romanının müstehcenliği ileri sürüldüğü sırada yazdığı yazılarını içerir)

Derlemeleri: (Makale, sohbet, anı)

Müntehabat-ı Hüseyin Rahmi

Sanat ve Edebiyat

Eti Senin Kemiği Benim

Çevirileri:

113 Numaralı Cüzdan

Bir Kadının İntikamı

Batinyol'lu İhtiyat

Paris'te Bir Teehhül

Frederic ile Bernerette

Biçare Bakkal

Andre Cornelis

Roman Tekniđi:

Hüseyin Rahmi, Roman tekniği bakımından çağdaşı olan Türk Romancılarından (bilhassa Halit Ziya Uşaklıgil'den) geridir. Tahkiye ve kuruluş bakımlarından A. Mithat Efendi' nin kusurlarını devam ettirdiği de söylenebilir. Çünkü o da üstadı gibi geniş bir kitle tarafından okunmak emelindedir. Gazetelere tefrika romanlar yetiştirmiş, geçimini kalemiyle sağlamak için gereksiz uzatmalar yapmış çok defa çala kalem yazmıştır.

Romanlarında temel vak'alar, ikinci üçüncü derecedeki önemsiz ayrıntılara karışarak zor ayırt edilmektedir. ilk bakışta göz alan töre, fikir, kişi ve olay kalabalığı, romanın kolay okunmasını engellemektedir.

Ara yere katılan ve olaya ilintisi zayıf olan komik söyleşmeler çekicidir, fakat romanlarını Muhavere tekniğinde Ortaoyunu'ndan farksız bir hale sokmaktadır. Üstelik bu söyleşmeler, yazarı saran komik cazibeleriyle konudan uzaklaştırır, vak'ayı sırtlarında taşımazlar.

Ne var ki, Hüseyin Rahmi' nin bütün kudreti sanatı da Ahmet Mithat Efendi' de asla olmayan Servet-i Fünuncu'lara fazla avam işi gelen bu söyleşmelerde toplanmıştır... Hüseyin Rahmi'nin halk romanları değil halk dili komedyaları yazdığını söylemek doğru olur.

Hüseyin Rahmi'nin Ahmet Mithat gibi olayların akışını birden keserek ansiklopedik ve felsefi bilgiler vermesi de roman tekniğine sığmayan bir kusurdur. Gerçi Ahmet Mithat, bu bilgileri kendi ağzından verirken Hüseyin Rahmi, roman kişilerine söyler. Mesela Şıpsevdi'de alafranga yemek usülleri, Tebessüm-i Elem'de determinizm felsefesi kahramanları tarafından uzun uzun anlatılır. Fakat cahil kadınların şiirle felsefe üzerinde tartışmaları, Arap uşakların Schopenhauer sistemini anlatmaları, sokakta ispirto içen serserilerin yeni edebiyatı bilgiç ağızla eleştirmeleri Ahmet Mithat'inkinden bile tuhaf bir durum meydana getirmektedir. Oysa Hüseyin Rahmi bu tuhaflığı, halkı yüksek bir felsefeye çekmek amacıyla bile bile yaptığını söylemektedir "Herkes kupkuru felsefeyi okur mu? Halka onları okutmak için hikayenin içinde parça parça vermeli. " Böyle düşündüğü için de roman vak'aları arasına adeta makaleler ve musahabeler sıkıştırmayı huy edinmiştir.

Konular:

Hüseyin Rahmi' nin Roman ve Hikayelerindeki konular, kendi gördüğü ve işittiği veya gazetelerde okuduğu hadiselerden çıkarılmıştır. Ancak yazar natüralist metodla çalıştığı ve bunları bir amaç uğrunda kullandığı için olaylar üstünde ayıklamalar, değişmeler ve büyütme yapılmıştır. Kendi anlatışına göre mesela:

Mürebbiye'nin konusu; çocukluğunda konak komşuları olan Ahmet Vefik Paşa'nın yaşayışından çıkarılmıştır. Bu romandaki Dehri Efendi, Paşanın kendisidir. Yeni Pendik gazinosunda oturduğu bir gün, karşılaştığı açık saçık kadınlar, Meyhanede Hanımlar romanını ilham etmişlerdir. 1898'de gazete sütunlarına geçen bir hadise 1923'te basılan Son Arzu romanına konu olmuştur. Hüseyin Rahmi roman konuları için aktüalite'den de faydalanır. Mesela Kuyruklu Yıldız Altında Bir İzdivaç romanı, 1910'da Halley Kuyruklu Yıldız'ının dünyamıza yakın geçeceği veya çarpıp yok edeceği hakkında çıkan söylentilere dayanarak yazılmıştır. Yine Cadı romanı, o sırada moda olan ispartizma salgını ile alay eden bir yergi romanıdır.

Hüseyin Rahmi'nin romanlarında olaylar, bir dava etrafında kurulur. Yazıcı önce bu tezi geliştirecek malzemeyi toplar. Sonra o fikir etrafında vak'alar icadına girişir. Yani vak'ayı vak'a olduğu için yazmaz, bir düşüncenin hizmetinde kullanmaya bakar. Söz gelişi: Ölüm bir Kurtuluş mudur? romanında fuhuş konusunu ele almaktadır. Bu konuda olaylar icat ederek fuhuş hakkındaki görüşlerini uzun uzadıya anlatmak fırsatı bulmaktadır.

Hüseyin Rahmi'nin romanlarının çoğu İstanbul halk zümrelerinin türlü yaşayışlarını gösteren töre romanlarıdır. Ahmet Mithat'tan sonra daha modern ve geniş ölçüde insan kalabalığını, onların inanç ve adetlerini, dert ve kusurlarını, toplumun aksayan, çürüyen, bozulan yanlarını büyüteçle göstererek anlatan romancımızdır. Eserlerinin hemen hepsinde fuhuş, taklitçilik, yoksulluk, boş inançlar, gayri meşru çocuklar, mirasyedilik, harp zenginliği, frengi, boşanma, mürailik, züppelik gibi toplum yaralarına parmak basmış olması bu yolda kararlı ve direnişli olduğunu gösterir.

Yaşadığı zamanda birçok değişmelere uğrayan İstanbul' un türlü manzaraları ve bugün ortadan kalkmış bulunan nice sahneler. Ramazanda Şehzadebaşı, Şirket vapurları, mahalle baskınları, tulumbacılar, atlı tramvaylar, mahalle kadınları, cenaze törenleri, mürebbiyeli, çok kadınlı, cariyeli eski konaklar. Büyücüler, efsuncular, batakhaneler... Bundan başka her tabakadan İstanbul halkının giyimleri, sohbetleri.

düşünüş ve inançları, bilhassa yoksul ve cahil kalabalığın, hizmetçi, uşak, arabacı, serseri takımının yaşayış ve konuşmaları, Hüseyin Rahmi'nin romanlarını çok zengin bir geçmiş zaman sergisi haline koymaktadır.

Kişiler:

Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın romanlarında pek kalabalık kişiler bulunmaktadır. Fakat bu kişilerin çoğu siliktir. Ancak bir isimden ibaret kalırlar. Hayatımıza karışacak kadar canlı ve güçlü görünmezler.

"Şık" romanında bulunan bazı kahramanların, her romanında, biraz daha gelişmiş olarak tekrar yaşatıldığı görülür. Bunların başlıcaları dedikoducu kadınlar, kocakarılar, külhanbeyler, serseriler, sarhoşlar, meczuplar, Avrupa'yı ters anlamış züppeler, din perdesi altında büyücülük, üfürükçülük yapan yobazlar, sinir hastaları, manyaklar, isterik kadınlar, sakat akıllılar, edepsiz ve Karagöz'e mahsus (Anadolulu, Yahudi, Ermeni, Rum, Frenk) tipleridir. Son romanlarında harp zenginlerini, bunların yoldan çıkardığı temiz aile kızlarını, yeniliği hazmedemeyen kadın ve erkekleri, bilhassa her çeşit akıl hastalarını daha bir ısrarla anlatmaya koyulmuştur.

Konular gibi, kişilerini de, bir tezi, bir görüşü belirtmek ve doğrulamak için seçtiği dikkati çekmektedir. Her ne kadar hayattan alınmış hissini verirse de bunlar oldukça yapmacık tiplerdir. Yazar bunları hiç acımadan kötüler ve adileştirir. Kişileri hakiki yapmak endişesi ile hep bozuk ve aşağılık taraflarından alır. Romanlarında iyiliği temsil eden dürüst, faziletli kişiler pek azdır. Yazıcı insanoğlunun arasına düşebileceği bayağılık halini kişilerinin bütün hayatlarına ve bütün insanlara yaymış gibidir. Romanlarında eşler birbirlerine ve çocuklarına ekseriye ihanet ederler. Bu hal Hüseyin Rahmi'nin aile ocağına karşı yıkıcı değilse bile pek de güvenli olmadığını gösterir. Ahmet Mithat Efendi'nin yapıcı ve saf ülkücülüğünü onda asla bulamayız.

Çevreler:

Realist-natüralist metodla çalışmak isteyen Hüseyin Rahmi kişilerini taa çocukluk ve gençlik devrelerinden tutarak ele almıştır. Yaşattığı kişilerin çoğu alt tabakadan olduğu için İstanbul'un yoksul, kirli, bakımsız semtleri romanlarında çok görülür. Tasvirlerinde bilhassa çirkin tarafları göstermeye özenir. Çevreye bir fotoğraf objektifiyle değil bozuk ve düşük yanları seçen bir ressam gözüyle bakar. Ben Deli miyim? romanı dolayısıyla yaptığı savunmada şunları söylemektedir:

"Herhangi bir sanat fırçasını bir mezbeleyi, bir cıfeyi de tasvir etse hakikate uygunluğu dolayısıyla nezihdir. Mesela levhamızda Yemiş İskelesi civarını tesbit edeceğiz. Sahili dolduran çör çöpleri, çürük meyveleri; bazılarının içinde güneşe karşı bitli insanlar uyuyan o murdar kaynakları, yağlı, katranlı, rakılı, şaraplı, gazlı, benzinli kalın bir çamur tabakasıyla yaldızlı sokakları, sinekleriyle, arılarıyla, uyuz kedileriyle, köpekleriyle mülevves miçolarıyla, meyhanelerden tüten meze kokularıyla, sarhoşlarının nara ve küfürleriyle göstermek lazım gelir. "

Hüseyin Rahmi' nin çevreleri Halit Ziya' nınkilere taban tabana zıddır. O, İstanbul'un en kibar ve zengin semtlerini ele alırken bu kenar bucakları, izbe, esrarlı köşeleri, her cins halkın kaynaştığı yerleri, batakhaneleri, şehir dışındaki tenha, boş, netameli bölgeleri bilhassa seçmektedir.

Zaman:

Hüseyin Rahmi' nin roman olayları kendi yaşadığı zamanda geçer. Seksen yıllık tarihimizin bütün kabuk değiştirmeleri, yıkıntıları ve çöküşleri bir iç tarih yaprağı gibi onun romanlarına yansımıştır.

Dil ve Üslup:

Hüseyin Rahmi'nin romanlarında birbirinden farklı iki üslup göze çarpar:

- 1- Söyleşme (muhavere) üslubu.
- 2- Tahkiye, tasvir ve hitap üslubu

Üslubunun canlı, neşeli ve yaşayan tarafı söyleşmelerde görülür. Şahısları konuşturduğu yerlerde, meddah, karagöz ve ortaoyunu geleneğinden faydalanmıştır. İstanbul konuşma dilinin bütün alay, istihza, ima, cinas inceliklerini buralara koymuştur. Doğmaca tiyatrolarının muhaverelerinde olduğu gibi cinaslı sözlerden, yanlış anlamalardan, ters cevaplardan istifade ederek mizahlı anlatımı bulmuştur. Türlü halk tiplerini ve bilhassa külhanbeyleri konuşturduğu yerlerde pek zengin bir argo sözlüğü vardır. Yine Anadolu insanlarını kendi şiveleriyle konuşturarak Rum, Ermeni ve Yahudilerle cahilleri tuhaf tuhaf söyleterek güldürme yolları bulmuştur.

Romanlarının on ikisi dedikoducu mahalle kadınlarının konuşmasıyla başlar. Pencereden pencereye veya kapı aralarında yaptıkları bu muhavereler Karagöz'de olduğu gibi esere giriş özelliği taşır. Asıl roman konusuyla ilintileri zayıftır. Ama

evrede olup bitenleri öğrenmemize ve doğacak olayları daha iyi kavramamıza yardım ederler. Aynı zamanda konuyu hafifleterek değişik bir hava sağlarlar.

Hüseyin Rahmi'nin tahkir, tasvir ve hitap dili ise epey cansızdır. Devrinin yazı diline göre pek sade de sayılmaz. Felsefe yaptığı yerlerde üslubu bir kat daha ağırlaşır bazen Vecihi'nin romanlarında görülen fazla süslü, hissi üsluba da kattığı olur. Ne var ki, Hüseyin Rahmi dilde sadeliği ısrarla savunmuştur. Ona göre:

"Lisan, bir nevi tarikat esrarı değildir. Yazılan bir eseri, onun muharriri ile birkaç seçkinden başka kimse anlayamazsa affedersiniz ona lisan denemez."

Kendi üslubunu da şöyle anlatmaktadır:

"Ne eskilere, ne yenilere benzemeyen kendime has açık, sade bir üslubum vardır. Muvaffakiyetimi temin eden de işte bu süssüz şa'saasız ifademdir. Eserlerimde anlaşılmayan bir cümle olmayacağı gibi aklımın ermediği meselelere de girişmem."

Romanlarında Amaç:

Hüseyin Rahmi'nin bütün roman ve hikayelerinde bir amaç, bir tez (sav) vardır. Onu realizmden ayırıp, natüralizme yaklaştıran cihet budur. Bunu isteyerek, ilerek yaptığı şu sözlerinden anlaşılır.

" Edebiyattan, sanattan gaye herhalde bir içtimai menfaattir. Muharrir, ilmi ve edebi vukufunu, kasabalarımızın, köylerimizin en izbe köşe bucaklarına kadar yaymak imkannnn düşünen ve bu memleketin ihtiyaçlarını tamamiyle bilen iyiliksever bir insan olmalıdır."

Hüseyin Rahmi, Ahmet Mithat Efendi gibi halk için edebiyat yapılması fikrini savunur. Kendini halka okutacak çareler arar. Bir tartışmada şunları söylemiştir:

"Avam için edebiyat olmazmış; Bugün Avrupa'da avam için ne kadar risaleler, mecmualar, gazeteler, kitaplar, romanlar çıkıyor. Piyesler yazılıyor. Tiyatrolar oynanıyor. Bunların, halkın zihinlerini aydınlatmak hususundaki hizmetleri inkar olunur mu? Tiyatrolar var ki pazar akşamları yalnız amele ile doluyor.

Her sınıf halkın ruhunu hoşlandıracak mahiyette sözler, eserler vardır. Herkes fikri kabiliyetine göre anlar ve anladığı şeyleri arar. Karşımızda yükselmek, yalvarışlarıyla ellerini bize uzatmış milyonlarca halk var."

Ümuma ve topluma yönelen bu biraz nazari amacın dışında, romanlarında rastlanan başlıca somut tezler şunlardır:

Sekiz romanında aile yıkımlarını, karıkoca geçimsizliklerini inceleyerek bunun sebebine denk olmayış, yaş farkı, kültür farkı, taraflardan birinin istememesi veya ruh hastası olması gibi noktalarda aramıştır.

Avrupa'yı ters anlamaktan ötürü toplumda bayağı ve gülünç olan züppe takımını yedi romanında ele almıştır. Bu tiplerin Türk yaşayışına uymadığı gibi batıda bile pek az görülen adet, giyim-kuşam, tavır ve hareket çılgınlıkları şiddetle yerilmekte, alay ve hiciv konusu yapılmaktadır.

Altı romanında, batıl inanç taşıyan zümreleri yermiş, bunlardan çoğunun dini kötüyeye kullanan sahtekar, mürâi kişiler olduğunu göstermiştir.

Sekiz-on eserinde cahillik ve bilgisizlikten doğan belalar, ahlaksız harp zenginlerinin yaptığı aile faciaları ve devletçe , toplumca korunmayan zavallı halkımızın uğradığı felaketler ele alınmıştır. Bilhassa Birinci Cihan Harbi yolsuzluklarından ilham alan bu romanlarda düzensiz, teşkilatsız, kötü günlerde hazırlıksız bir toplumun kurbanı olan çocuklar, genç kızlar, dullar ve yetimler acınaklı halleriyle ve kudretle ele alınmaktadır. Son birkaç romanda ruh hastası manyak, rezil, utanmaz, yarı deli kişileri inceleyerek, bunların ciddiye alınmasından ve aramızda oynadıkları rollerden doğan sonuçları göstermiştir.

Romanlarının çoğu acıklı bir dersle biten Hüseyin Rahmi kötümser, bezgin, umutlarını günden güne yitiren, fakat bu yitikliğini mizah ve eğlence perdesi, altında gizlemeye çalışan bir romancıdır.

3 – BİLİNMEYEN KELİMELER VE MANALARI

GİYİM – KUŞAM

I. BÖLÜM

MAHALLE KARILARI

Kelimeler

Manaları

Baş Örtüsü: Başa örtülen örtü.

Cep: Genellikle birşey koymaya yarar, giysinin belli bir yeri açılarak içine yerleştirilen astardan yapılmış torba veya giysinin üzerine konulan parça ile yapılmış yer.

Çamaşır: İç giysisi. Yıkanması gereken kirli.

Çarşaf: Eskiden kadınların kullandığı ve baştan örtülen, pelerinli, etekli sokak giysisi.

Entari Yakası: Entarinin boyuna gelen, boyunu çeviren bölümü.

Entari Yeni: Giysi kolu.

Ferace: Kadınların sokakta giydikleri, mantoya benzer, arkası bol, yakasız, çoğu kez eteklere kadar uzayan üst giysisi.

Fes: Şapka yerine kullanılan, kırmızı kalın çuhadan yapılmış, tepesinde püskülü olan, silindir biçiminde başlık.

Gömlek: Vücudun üst kısmına giyilen ince, kollu ve yakalı giysi. Kadınların giydikleri ince kumaştan yapılmış kolsuz, yakasız iç çamaşırı, kombinezon. Vücudun üst kısmına giyilen iç çamaşır.

Kadife Hırka: Kumaştan yapılmış üstlük.

Mest: Üzerine ayakkabı giyilen kısa konçlu, hafif ve yumuşak bir tür ayakkabı.

Nafe Kürk: Tilki, samur, tavşan vb, tüylü hayvanların karın taraflarından yapılan kürk.

Nalın: Hamam gibi tabanı ıslak olan yerlerde kullanılan, üstü tasmalı, tabanı yüksek, ağaçtan bir çeşit takunya.

Pabuç: Ayakkabı.

Yaşmak: Kadınların ferace ile birlikte kullandıkları gözleri açıkta bırakılan ince yüz örtüsü. Başla birlikte yüzü, ağız kapatan, beyaz renkte ve yarı şeffaf tülbenkten yapılmış iki parçalı örtüye denir.

II. BÖLÜM

TUHAF BİR DOLANDIRICILIK

Astar: Giyecek, perde, çanta ayakkabı gibi şeylerde, kumaşın veya derinin iç tarafına geçirilen ince kat.

Atlas: Yüzü parlak, sık dokunmuş bir tür ipekli kumaş.

Canfes Paçalık: Üzerinde desen bulunmayan, açıklı koyulu iki renkli gibi görünen, ince dokunmuş, parlak, tok, ipekli kumaş ve bu kumaştan yapılmış pantolon, şalvar veya uzun külot parçasının ayak bileğini saran bölümü.

Çarşaf:

Düğme: Giyecek, yorgan vb. nin bazı yerlerine ilikleyici veya süsü olarak dikilen kemik, metal, sedef gibi sert maddelerden yapılmış küçük tutturmalık.

Entari: Genellikle tek parçalı kadın giyeceği. Arap ülkelerinde erkeklerin giydiği uzun, düz üstlük.

Esvap: Giysi, giyecek, elbise.

Etek: Gisinin belden aşağı kalan bölümü. Vücudun aşağısına giyilen, değişik biçimlerde, genellikle kadın giysisi. Giysinin alt kısmı.

Gömlek:

Hırka: Önden açık, kollu genellikle yünden üst giysisi. Daha çok soğuktan korunmak için giyilen, kumaştan, bazen içi pamukla beslenmiş, ceket biçiminde giysi. Dervişlerin giydikleri üst giysi.

Kordela: Giyecekleri süslemek veya birşeyi bağlamakta kullanılan kumaş şerit.

Kumru göğsü Canfes Paçalık:

Kürk: Bazı hayvanların giyecek yapak için işlenmiş postu.

Nazar Takımı:

Oya: Genellikle ipek ibrişim kullanarak iğne, mekik, tığ veya firkete ile yapılan ince dantel.

Paçalık: Pantolon, şalvar veya uzun külot parçasının ayak bileğini saran bölümü.

Pelerin: Omuzlardan aşağı dökülen, geniş kolsuz bir çeşit üstlük, harmani.

Postal: Konçlu ve kaba potin.

Tentene: Dantel.

Terlik: Genellikle ev içinde giyilen hafif ve türlü biçimlerde ayakkabı.

Yabanlık: Konuk olarak bir yere giderken veya belirli günlerde giyilen kişilik, adamlık.

Yeldirme:Kadınların çarşaf yerine kullandıkları, başörtüsü ile birlikte giyilen hafif üstlük.

Yemeni:Kalıpla basılıp elle boyanan, kadınların başlarına bağladıkları tülbent.

III. BÖLÜM ÇARDAKLI BAKICI

Canfes Hırka:Üzerinde desen bulunmayan, ince dokunmuş parlak, tok, ipekli kumaştan yapılmış, canfes hırka.

Çarşaf:

Fildekoz İç Gömleği:Bir çeşit pamuk ipliği, iskoçya ipliği denilen ince ve sağlam pamuk ipliğinden dokunmuş fanila.

Gecelik Entari:Geceye özgü olan, gece kullanılan, yatakta giyilen giysi, gömlek.

Gron Çarşaf:

Hotoz Değermi:Kadınların süs için saçlarının üstüne taktıkları, çeşitli renk ve biçimde yapılmış küçük başlık. Tavuz kuşu, tavuk gibi kuşların başlarında bulunan tüyler.

İpek Mendil:İpek böceği kozaları çözülerek çıkarılan ve dokumacılıkta kullanılan çok ince, esnek ve parlak telden yapılmış mendil.

Kadife:Yüzeyi belirli uzunlukta bırakılmış ham madde lifleriyle kaplı, parlak yumuşak kumaş.

Mendil:Burun ve ter silmekte bazen de el ve yüz kurulamakta kullanılan küçük, kare biçiminde dokuma.

Peçe:Eskiden ülkemizde, bugün bazı ülkelerde kadınların sokakta yüzlerini örtükleri ince siyah örtü.

Nikap:Bir şeyi gizlemek için üzerine çekilen örtü.

Samur Kürk: Samur hayvanının çok yumuşak ve ince tüyleri olan küçük hayvanın postundan yapılan kürk.

Tuvalet:Kadınların gece toplantılarda giydikleri gösterişli elbise.

Vaşak Kürk:Kedigillerden kulakları sivri dişleri ve tırnakları keskin kürkünden yararlanılan yırtıcı hayvandan yapılan kürk.

IV. BÖLÜM

SAİBE HANIM

Canfes Entari:Üzerinde desen bulunmayan ince dokunmuş parlak, tok, ipekli kumaştan yapılmış entari.

Cep:

Evsab:

Mendil:

V. BÖLÜM

ŞÖHRET İLE MAİL

Ceket: Erkeklerin ve kadınların giydiği, genellikle önden düğmeli, kalçayı örten, kollu giysi.

Çarşaf:

Elbise: Elbise libasın çoğulu. Giysi.

Fes:

İpekli mendil: İpekten yapılmış mendil.

İpekli kumaş: İpekten yapılmış kumaş.

İpekli mintan: İpekli kumaştan yapılmış yakasız, uzun kollu erkek gömleği. Gömlek üzerine giyilen kollu gömlek.

Kıyafet:Giysi.

Kundura:Kaba işlenmiş, bağısız, konçsuz ayakkabı.

Kuşak:Bele sarılan uzun ve enli kumaş.

Potin:Koncu ayak bileğini örtecek kadar uzun olan, bağcıklı veya yan tarafı lastikli ayakkabı, potin.

VI. BÖLÜM

AMANSIZ AŞK

Düğme:

Fes:

Kıyafet:

Kuşak:

Mendil:

Potin:

VII. BÖLÜM ŞÖHRET'TEN HABER

Atlas Kürk:

Çamaşır:

Çizme:Koncu diz kapaklarına kadar çıkan bir çeşit ayakkabı.

Güvez Atlas:Mora çalan kırmızı kumaş.

Kürk:

Lastik:Yağmurlu havalarda ayakkabı üzerine giyilen kauçuktan papuç.

Mendil:

Potin:

VIII. BÖLÜM ŞÖHRET'İN KAÇIRILMASI

Çamaşır:

Çarşaf:

Fildekoz İç Gömleği:

Keten Mendil:Keten liflerinden yapılmış mendil.

Mendil:

Pabuç:

Peçe:

IX. BÖLÜM MAIL'DE TELAŞ

Atlas Terlik:

Çamaşır:

Çarşaf:

Çorap:Çeşitli ipliklerden örülen, ayağa giyilen giyecek.

Dantel:Her türlü iplikle örülen, veya bir kumaşın kenarına, işlenen türlü biçimde iğne ve ağ görünümünde örgü, tentene.

Dantel Kordela:Dantelden yapılmış kordela.

Elbise:

Fes:

Gecelik:Gece kullanılan, yatakta giyilen giysi.

Gecelik Gömleği:

İpek Eldiven:Dış etkilerden korunmak için ele giyilen kumaş, deri veya kauçuktan yapılan el giysisi.

Pardüsü: Serin havalarda öbür giysilerin üzerine giyilen ince üstlük.

Peçe:

Soneri Düğmesi:

X. BÖLÜM NİKAH KIYILMA

Ceket:

Cep:

Keten Mendil:

Kordela:

Kuşak:

Mendil:

Pantolon:Belden başlayan ve genellikle paçaları ayak bileklerine kadar inen giyecek.

Yelek: Ceket altına giyilen kolsuz ve kısa giysi.

XI. BÖLÜM TESADÜF

Cep:

Don:Giysi, vücudun belden aşağısına giyilen uzun veya kısa giysi. Külot

Entari:

Esvap:

Etek:

Fanila:Genellikle ince pamuk ipliğinden dokunmuş, ten üzerine giyilen iç çamaşırı.

Yumuşak yünden dokunmuş, hafif ve gevşek kumaş.

Hırka:

Kumru Göğsü Canfes Paçalık:

Kuşak:

Mendil:

Nazar Takımı:

Paçalık:

Peçe:

XII. BÖLÜM ON SEKİZ YIL SONRA

Entari:

Kıyafet:

Mendil:

Takke:İnce kumaştan ve çoğunlukla yarım yuvar biçiminde başlık.

Uşak Kıyafeti:

YİYECEK-İÇECEK

I.BÖLÜM

MAHALLE KARILARI

Kelimeler

Manaları

Akide Şekeri: Şekerin kaynatılarak ağda durumuna getirilmesi ile yapılmış renkli ve kokulu ağızda güç eriyen şeker, daha çok akide şekeri denir.

Armut:Gülgillerden, çiçekleri beyaz, yurdumuzun her yerinde yetişen bir ağaç. Bu ağacın rengi sarıdan yeşile kadar değişebilen tatlı, sulu, ufak, yumuşak çekirdekli meyvesi.

Asma: Asmagillerden dalları çardak üzerine yayılan bitkilere genel olarak verilen ad. Belirli bir tür üzüm veren bitki.

Biber: Patlıcangillerden yurdumuzda çok yetişen bir bitki. Bu bitkinin, tazeyken sebze olarak yenilen veya kurutulup baharat olarak yararlanılan ürünü.

Çiğer: Ak çiğerle kara çiğerin ortak adı. Ak çiğer, yürek ve kara çiğerin oluşturduğu takım, yürek, iç.

Çemen: Maydanozgillerden bir bitki ve bunun kokulu tohumu. Bu tohumu un durumuna getirip sarımsak, kırmızı biberle karıştırılarak yapılan pastırma üzerine sürülen macun.

Çorba: Sebze veya atle hazırlanan sıcak, sulu içecek.

Ekmek: Çeşitli tahıl unundan yapılmış hamurun fırında, saçta veya tandırda pişirmesiyle yapılan yiyecek.

Elma: Gülgillerden çiçekleri pembe veya beyaz bir ağaç. Bu ağacın kabuğu parlak, sert kırmızıdan yeşile kadar türlü renkte, kokusu hoş, tatı ekşi veya tatlı, dokusu gevrek, ufak çekirdekli meyvesi.

Fındık: Kayısıgillerden, kuzey yarım kürenin ılık yerlerinde ve yurdumuzun daha çok Doğu Karadeniz Bölgesinde yetişen bir ağaççık. Bu ağaççığın sert bir kabuk içinde bulunan yağlı, nişastalı ürünü.

Fıstık: Antep fıstığı, çam fıstığı veya yer fıstığı denilen yemişlerin genel adı.

Hamur: Unun su veya başka sıvılarla yoğrulmuş hali.

Kahve: Sıcak iklimlerde yetişen, kök boyasıgillerden bir ağaç. Kahve ağacı meyvesinin çekirdeklerinin kavrulup dövülmesi ile elde edilen toz. Bu tozla hazırlanan içecek.

Koruk:

Koyun Başı:

Kurban Eti:

Kuru Fasulye: Kurutulmuş fasulyeden yapılmış yiyecek.

Latilokum Şekeri: Şekerli nişasta eriyiğini pişirip hafif ağdalaştırarak yapılan, küçük küp veya dikdörtgen biçiminde kesilen şekerleme, latilokum.

Leblebi: Dış kabuğu çıkartıldıktan sonra fırında kavrulup eğlencelik olarak yenilen nohut.

Pastırma: Tuz, çemen kırmızı biber karışımının et üzerine sürülerek güneşte veya iste kurutulması yoluyla yapılan yiyecek.

Portakal: Turunçgillerden, Akdeniz ülkelerinde yetişen bir ağaç. Bu ağacın kırmızıya çalan sarı, toparlak veya söbe gevrek, ufak çekirdekli meyvesi.

Sabah Yemeği: Sabah yenilen yemek.

Sirke: Salatalara yemeklere ekşilik vermek için kullanılan ekşimiş üzüm suyu. Bir takım kimyasal yöntemlerle hazırlanmış bileşiklerin ortak adı.

Su:

Söğüş: Suda kaynatılıp pişirilen, suyundan ayrılarak yenen et. Üzerine yağ ve limon konulmadan ve birbirine karıştırılmadan yenen domates, salatalık vb.

Şeker: Şeker kamışı, şeker pancarı, patates havuç, mısır, buğday gibi birçok bitkilerin sap ve köklerinden, öz suyundan veya nişastasından çıkarılan birleşiminde karbon, oksijen veya hidrojen bulunan, beyaz, suda eriyen, mayalanabilen ve çoğu tatlı olan maddelerin genel adı. Şeker katılarak yapılmış, lokum, akide, çikolata gibi yiyeceklerin genel adı.

Tuz: Kokusuz, suda eriyen, yiyecekleri korumada ve tatlandırmada kullanılan billursu madde

Üzüm: Asmanın taze veya kuru olarak yenilen ve salkım durumunda bulunan meyvesi.

Yemek: Ağızda çiğneyerek yutmak. Karın doyurma işi.

Yemiş: Bitkilerde döllenme sonucunda çiçeği, meyve yapraklarından oluşan ve tohumu taşıyan organ.

Zehir: Organizmaya girince kimyasal etkisiyle fizyolojik görevleri bozan ve miktarna göre canlıyı öldürebilen madde.

II. BÖLÜM

TUHAF BİR DOLANDIRICILIK

Ana Sütü:

Aş: Pişirilerek hazırlanan yemek.

Bakla: Baklagillerden, yurdumuzun her yerinde yetiştirilen, taneleri badıç içinde bulunan veya kuru tanesi.

Baklava: Çok ince yufkadan yapılarak arasına ceviz, badem gibi şeyler konulan tatlı.

Bal: Özellikle bal arılarının bitki ve çiçeklerden topladıkları bal özünden yapıp, kovanlarındaki petek gözlerine doldurdukları, rengi beyazdan esmere kadar değişen tatlı, koyu sıvı madde. Olgunlaşmamış incirin dışına sızan tatlısı.

Çekirdek: Etli meyvelerin içinde bir veya birden çok bulunan, çoğu sert bir kabukla kaplı tohum. Yenmek için satılan çekirdek.

Ekmek:

Hamur:

Hezal Yaprağı:

Horoz:

İncir Ağacı: Duttgillerden, asıl yurdu Akdeniz kıyıları olan, yaprakları geniş dilimli bir ağaç. Bu ağacın etli, tatlı yemişi.

Kadayıf: Undan yapılan, tatlı yapmaya yarar türlü biçimlerde yiyecek.

Kırmızı Biber:

Krema: Bir çeşit yumurtalı süt tatlısı. Sütün yüzünden toplanan yağlı katman. Kevgirden geçirilmiş krema veya sütle koyulaştırılmış çorba.

Kuru Üzüm: Kurutulmuş üzüm.

Leblebi:

Pastırma:

Peynir: Peynir mayası ile karıştırılarak süttten yapılan ve birçok türü olan besin.

Su:

Sucuk: Şişirilip kurutulmuş bağırsak içine baharatlı et kıyması doldurularak yapılan bir tür yiyecek.

Şeker:

Şerbet: Meyve suyu ile şekerli su karıştırılarak yapılan içecek. Belli olaylar nedeni ile konuklara sunulan şekerli içecek.

Tatlı: Şeker tadında olan, acı olmayan, içilebilen, yenilebilen.

Tavuk:

Tepsi Böreği: Tepside pişirilen bir çeşit börek. Tepsiye yufka döşeyerek hazırlanan ve fırında pişirilen böreklerin genel adı.

Yemlik:

III. BÖLÜM

ÇARDAKLI BAKICI



Armut:

Ciğer:

Çitlembik Ağaç: Karaağaçgillerden, mercimekten az büyük, burur lezzette meyvesi olan bir ağaç.

Çorba:

Defne Çekirdeği: Defnegillerden yaprakları güzel kokulu ve yaz kış yeşil olan bir ağacın meyvesinin çekirdeği.

Ekmek:

Elma:

Et Yemeği: Etten, haşlanıp, yağda veya közde yapılan yemek.

Fıstık:

İlaç: Bir hastalığı iyi etmek veya önlemek için, türlü yollardan kullanılan madde. em. deva, çare, önlem.

Kahve:

Muşmula: Gülgillerden, 2-3 cm yükseklikte dikenli bir küçük ağaçcık. Bu ağacın olgunlaşmış çürüdüktan sonra yenilebilen, yuvarlak, mayhoş buruk ve beş çekirdekli meyvesi, döngel, beşbıyık.

Pastırma:

Sarmısak: Zambakgillerden, 25-100 cm yükseklikte, yapraklarında ve toprak altındaki soğan biçimli sürgülerinde kokulu yağ bulunan bir kültür bitkisi. Bu bitkilerin baharat olarak kullanılan dişli bölümü.

Su:

Şeker:

Tarçın: Defnegillerden bir ağaç. Bu ağacın içinde kokulu bir yağ bulunması dolayısı ile bahar gibi kullanılan kabığı.

Tarhana: İçine domates, biber, soğan, kokulu otlar, süt veya yoğurt katılan bulgulardan veya mayalanmış ve kurutularak ufalanmış hamurdan yapılan çorba malzemesi. Bundan yapılan çorba.

Yağ: Birleşiminde stearik, oleik, pamitik asitlerle gliserin bulunan ve bunların oranlarına göre kıvamları değişen bitkisel ve hayvansal madde.

Yemiş:



IV. BÖLÜM SAİBE HANIM

İlaç:

Kahve:

Öğle Yemeği:

Yumurta:

Zehir:

V. BÖLÜM ŞÖHRET İLE MAİL

Asma: Bademlerden çıkarılan ve deri kösele gibi şeyleri yumuşatmak için kullanılan yağ.

Badem Şekeri:

Ciğer:

Çay: Çaygillerden bir ağaçcık. Bu ağaçcığın özel işlemlerle kurutulan yaprağı. Bu yaprakların haşlanması ile elde edilen güzel kokulu ve sarımtırak kırmızı renkli içecek.

Çeşni: Yiyecek, içecek için. Tat, tadımlık. Hoşa giden bir özellik.

Çiriş: Çiriş otunun kökünden öğütülmesiyle yapılan suyla karılarak tutkal gibi kullanılan esmer, sarı bir toz.

Çörek Otu: Düğün çiçeğigillerden bir bitki ve bunun çöreklerle çeşni katmak için ekilen, susam iriliğindeki siyah tohumu.

Dalak:

Ekmek:

İçki: İçinde alkol bulunan içecek. İçki içme işi.

İlaç:

Kahve telvesi:

Karahalile: Doğu Hindistan'da yetişen 1-3 cm uzunluğunda, iğ biçiminde siyah renkli, sert kokusuz taneleri.

Karnıyarık: Bir tür kıymalı patlıcan yemeği.

Karpuz: Kabuklugillerden, sürüngen gövdeli bir bitki. Bu bitkinin iri ve sulu meyvesi. Yuvarlak ve iri şey.

Kavun: Kabakgillerden, sürünen gövdeli, iri meyveli bir bitki. Bu bitkinin genellikle güzel kokulu, sulu ve etli meyvesi.

Kaymak: Sütün yüzünde zar durumunda toplanan, açık sarı renkli koyu yağlı katman. Sütü yayvan kaplar içinde ve hafif ateşte tutarak elde edilen koyu, yağlı, öz.

Keten Tohumu: Keten bitkisinin, yağ çıkarılan veya dövülerek hekimlikte kullanılan küçük taneleri.

Kırmızı Biber: Patlıcangillerden bir biber türü. Bu bitkinin olgunlaşınca kızarıp yakıcı bir acılık kazanan, yemeklerde bahar olarak kullanılan tozu.

Kuru Üzüm:

Küllü Su: İçinde kül eritilip, süzülerek elde edilen su.

Kola: Kolagillerden, Afrika'nın sıcak bölgelerinde yetişen ve kola cevizi adıyla anılan, çekirdekleri kahveden daha uyarıcı olan bazı içeceklerde ve hekimlikte kullanılan bir bitki. Bu bitkinin yaprağından çıkarılan kokulu bir maddeyle kokulandırılan ve içine şeker, karbonat katılarak yapılan içecek.

Latilokum:

Mantar: Mantarlardan içinde zehirlileri de bulunan, emeçleri bir gövde ve bunun üstünde bir şapka biçiminde gelişmiş, ilkel bitkilerin genel adı.

Maya: Bazı besinlerin yapımında mayalanmayı sağlamak için kullanılan madde, ferment.

Öldürkahr:

Piliç: Tavuğun küçüğü, erginleşmemiş tavuk veya horoz.

Sinameki: Baklagillerden, sıcak bölgelerde yetişen, birçok türü bulunan bir bitki. Bu bitkinin meyvesi. Bu bitkinin bazı türlerinden elde edilen, hekimlikte iç sürdürücü olarak kullanılan madde.

Süt:

Şampanya: Açık renk tatlı ve köpüklü şarap.

Tatlı:

Turşu: Tuzlu suda veya sirke de bırakılarak özel bir kıvama getirilmiş sebze veya meyve.

Tuz:

Un: Öğütülerek toz durumuna getirilmiş, tahıl ve başka besin maddeleri.

Yahni: Kavrulmuş soğan ve salçayla pişirilen sade veya sebze et yemeği

Zencefil: Zencefilgillerden, Hindistan ve Malezya'da yetişen yaklaşık 100cm yüksekliğinde kamyş görünüşünde çok yıllık ve otsu bir bitki.

VI. BÖLÜM

AMANSIZ AŞK

Bezelye: Baklagillerden, yurdumuzun her yanında yetiştirilen, tırmanıcı bir bitki. Bu bitkinin yuvarlak tanesi.

Biberli Yahni: İçine biber katılarak yapılmış sebzeli et yemeği.

Börülce: Fasülyeye benzer bir bitki ve bunun göbeği koyu renkli tohumu. Bu bitkinin sebze olarak yararlanılan yeşil ürünü.

Çeşni:

Çorba:

Et:

Fasülye: Fasülyegillerden, barbunya, çalı, Ayşe kadın, horoz gibi birçok türleri bulunan bitki. Bu bitkinin sebze olarak yararlanılan yeşil ürünü ve kuru tohumları.

Güllaç: Nişastadan yapılan, çok ince kuru yufka; bu yufkadan hazırlanan tatlı. Tadı hoş olmayan toz durumundaki bazı ilaçların kolayca yutulabilmesi için bunların içine konuldukları nişastadan küçük kap.

Hamur:

Hardallı Çorba: Hardalın tohumu toz durumuna getirilmiş veya sirke ile karıştırılarak yapılmış macun, çorba.

Kahve:

Kaşar: Koyun sütünden yapılan, tekerlek biçiminde, sarımtırak yağlı bir peynir.

Limonlu Çorba: İçine limon sıkılmış veya limon doğranmış çorba.

Maydanoz: Maydanozgillerden, 50-80cm yükseklikte ufak yeşil yapraklı, özel kokulu iki yıllık otsu bir bitki.

Nohut: Baklagillerden, birleşik telek yapraklı çiçekleri sarımtırak renkte meyvesi baklamsı, bol nişastalı bir bitki. Bu bitkinin yuvarlak tanesi.

Pişkin Börülce: Çabuk pişen, pişeğen, pişek börülce.

Sucuk:

Şeker:

Şerbet:

Turşu Suyu:

Yağ:

VII. BÖLÜM

ŞÖHRET'TEN HABER

Armut:

Hoşaf: Şeker şurubundan, bütün veya dilimler halinde kaynatılmış meyve, komposto.

İncir Ağacı:

Sigara: İnce kağıda, kıyılmış tütün sarılarak hazırlanan, silindir biçiminde, ağızdan dumanı çekilen nesne.

Yemiş.

VIII. BÖLÜM

ŞÖRET'İN KAÇIRILMASI

Biber:

Ekmek:

Haşlama:

İstakoz: İstakozlardan, suda yaşayan, birinci ayak çifti güçlü iki kısaç durumunda gelişmiş bulunan, sevilen beyaz eti için avlanan iri bir böcek.

Meze: İçki içilirken yenilen yiyecek.

Rakı: Üzüm, incir, erik gibi meyvelerin alkolle mayalanarak damıtılmasıyla elde edilen içki.

Turşu:

Tuz:

Yemek:

IX. BÖLÜM

MAIL'DE TELAŞ

Çiroz Balığı: Yumurtasını atarak, zayıflamış uskumru balığı ve bunun kurutulmuşu.

Ekmek:

Hoşaf:

Maya:

Meyve: Bitkilerde çiçeğin döllenmesinden sonra yumurtalığın gelişmesiyle oluşan ve tohumları taşıyan organ. yemiş.

Peynir:

Rakı:

Tatlı:

Yağ:

Yemek:

X. BÖLÜM NİKAH KİYİLMA

Ciğer:

İlaç:

Meze:

XI. BÖLÜM TESADÜF

Çiroz Balığı:

Kırmızı Biber:

Meyve:

Tatlı:

Yemiş:

Zeytinyağı: Zeytin tanelerinden çıkarılan bitkisel yağ.

XII. BÖLÜM ON SEKİZ YIL SONRA

Ekmek:

Zehir:

4 - İNDEKS

-A-

- Akide şekeri: 12
- Ana sütü: 41
- Armut: 11-52-146
- Asma: 10-107
- Astar: 48
- Aş: 32
- Atlas: 48
- Atlas kürk: 139
- Atlas terlik: 190

-B-

- Badem şekeri: 32
- Bakla: 28
- Baklava: 37
- Bal: 29
- Baston kıyafet: 64
- Başörtüsü: 12-19-54
- Bezelya: 127
- Biber: 24-158
- Biberli yahni: 120
- Börülce: 120-125-126-127

-C-

- Canfes entari: 70
- Canfes hırka: 56
- Canfes paçalık: 33
- Ceket: 95-208-215
- Ciğer: 14-22-58-95-215

-Ç-

Çamaşır: 18-47-52-62-68-140-170-191-232-233

Çarşaf: 7-12-19-40-45-59-64-100-162-185-189-192-194-233

Çay: 97

Çekirdek: 37

Çemen: 13-14

Çeşni: 92-124

Çiriş: 97

Çiroz balığı: 234

Çitlembik ağacı: 67

Çizme: 140-148

Çorap: 191

Çorba: 10-24-66

Çörekotu: 93

-D-

Dalak: 106-107

Dantel: 198

Dantelli çamaşır: 191

Dantel kordela: 191

Defne çekirdeği: 56

Don: 237

Düğme. 48-119

-E-

Eğreti: 47

Ekmek: 22-24-29-37-51-53-93-94-154-236

Elbise: 92-184

Elma: 11-52-54-56-

Entari: 36-47-228-231-236

Entari yakası: 19

Entari yeni: 19

Esvab: 33-48-50-70-231

Et: 123

Et yemeği: 57

Etek: 34-41-53-192-225

-F-

Fanila: 232-233

Fasülya: 124

Ferace. 12

Fes: 20-92-95-122-129-176

Fındık: 11

Fıstık: 11-22-54

Fildikoz iç gömleği: 62-166-170

-G-Ė-

Gecelik: 178

Gecelik entari: 68

Gecelik gömleği: 191

Gömlek: 18-31-55

Gron çarşaf: 59

Güderi astar: 148

Güllaç: 123

Güvez atlas: 140

-H-

Hamur: 24-37-121

Hardallı çorba: 120

Haşlama: 158

Hezal yapragı:

Hırka: 30-47-231

Horoz: 37-38-138

Hoşaf: 141-181

Hotoz değermi: 56

-I-İ-

İçki: 92-99

İlaç: 57-77-83-89-106-107-212-219-220

İncir ağacı: 37-141-144

İpek eldiven: 191

İpek kumaş: 108

İpek mendil: 62-102

İpek mintan: 95

İstakoz: 155-156

-J-K-

Kadayıf: 37

Kadife: 24

Kadife hırka: 56

Kahve: 19-20-58-59-79-124

Kahve telvesi: 106-107

Kara çarşaf: 131

Karahalile: 97

Karnıyarık: 97

Karpuz: 106-107-108

Kaşar: 123

Kavun: 92-107

Kaymak: 108

Keten mendil: 171-215-217

Keten tohumu: 97

Kırmızı biber: 106-226

Kırmızı şeker: 37

Kıyafet: 95-239

Kola: 97

Kordela: 48-213

Koruk: 10

Koyunbaşı: 24

Krema: 47

Kruvaze yelek: 95

Kumru göğsü canfes paçalık: 48-228-229

Kundura: 92

Kurban eti: 23
Kuru üzüm: 40-92
Kuru fasülya: 24
Kuşak: 95-121-208
Küllü su: 106
Kürk: 30-140

-L-

Lastik: 141
Latilokum şekeri: 10-98
Leblebi: 11-40
Limonlu çorba: 111

-M-

Mantar: 103
Maya: 92-198
Maydanoz: 118
Mendil: 55-59-73-122-147-173-191-215-216-231-232-237
Mest:10
Meyve: 232
Meze: 155-156-191-208
Mintan: 95
Muşmula: 53

-N-

Nafe kürk: 19
Nalın: 7
Nazar takımı: 38-39-40-41-48-56-228
Nohut: 127- 202:

-O-

Oya: 46-56

-Ö-

Öğle yemeği: 79

Öldürkahır: 97

-P-

Pabuç: 19-156

Paçalık: 34-39-40-41-48-50-54-234

Pantolon: 208

Pardüsü: 176

Pastırma: 8-9-10- 13-14-18-25-29-57

Peçe: 194-232-233

Pelerin: 47

Peynir: 29-154-186

Piliç: 97

Pişkin börülce: 120-121-124-125

Portakal: 11

Postal: 38

Potin:

-R-

Rakı: 155-191

-S-

Sabah yemeği: 19

Samur kürk: 56

Sarımsak: 63

Sigara: 135-137-138-145-159

Sinameki: 97

Sirke: 10

Sofra: 14-19-20-24-31-77-78

Soneri düğmesi: 178

Söğüş: 24

Su: 18-28-37-53

Sucuk: 29

Süt: 70-99

-Ş-

Şal: 36-47

Şampanya: 103

Şeker: 24-28-36-37-39-40-124

Şerbet: 28-37-38-39-40-43-49-52-127

-T-

Takke: 238

Tarçın: 66

Tarhana: 66

Tatlı: 36-98-200-226

Tereyağı: 124

Terlik: 30

Tepsi böpreği: 37

Turşu: 156

Turşu suyu: 130

Tuvalet: 56-57-104-192

Tuz: 24-97-158-200

-U-

Un: 97

Uşak kıyafeti: 239

-Ü-

Üzüm:

-V-

Vaşak kürk: 239

-Y-

Yabanlık: 30

Yahni: 97

Yaka: 191- 196

Yaşmak: 12-158

Yağ: 56-123-124-141-181

Yeldirme: 29

Yelek: 213

Yemek: 20-32-64-141-173-190

Yemeni: 46-56

Yemiş: 11-12-22-23-40-54-135

Yemlik: 29-123

Yumurta: 82

-Z-

Zehir: 9-80-105-234-239

Zencefil: 97

Zeytinyağı: 233

5- KAYNAKÇA

- 1- Gürpınar, Hüseyin Rahmi. 'Tesadüf' Atlas Kitabevi, 5. Baskı, 1984, İstanbul.
- 2- Kabaklı, Ahmet. 'Türk Edebiyatı' Türk Edebiyatı yayınları, 4. Baskı, Otağ matbaacılık. Cilt 2. 1978, İstanbul.
- 3- Tuncer, Hüseyin. 'Meşrutiyet Devri Türk Edebiyatı' Akademi Kitabevi, 1994, İzmir.
- 4- Atatürk kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu 'Türkçe Sözlük' Cilt: 1-2
- 5- Necatigil, Behçet 'Edebiyatımızda Eserler Sözlüğü' Varlık Yayınları, 6. Baskı, 1997, İstanbul.
- 6- Meydan Larousse Ansiklopedisi.