



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

MEZUNİYET ÇALIŞMASI

**HÜSEYİN RAHMİ GÜRPINAR'IN
ŞİPSEVDİ ROMANININ İNCELENMESİ**

7. BASKI

BÜLENT ÇAKICI

4-C 940111

MEZUNİYET ÇALIŞMASI DANIŞMANI

DOÇ.DR. BÜLENT YORULMAZ

LEFKOŞA /K.K.T.C

HAZİRAN 1999



63 01 04 91 55



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

MEZUNİYET ÇALIŞMASI

**HÜSEYİN RAHMİ GÜRPINAR'IN
ŞİPSEVDİ ROMANINDAKİ MADDE
UNSURLARI**

7. BASKI

- A- YİYECEK**
- B- İÇECEK**
- C- EŞYA**

**BÜLENT ÇAKICI
4-C 940111**

**MEZUNİYET ÇALIŞMASI DANIŞMANI
DOÇ.DR. BÜLENT YORULMAZ
LEFKOŞA /K.K.T.C.
HAZİRAN 1999**

ÖNSÖZ

Bu mezuniyet çalışması Yakın Doğu Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Yeni Türk Edebiyatı dersi kapsamı dahilinde yapılmıştır.

Çalışmada Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın Şıpsevdi adlı romanının madde unsurları bulunarak ayrıntılı bir şekilde incelenmiştir. Bu kapsam içerisinde madde unsurlarının anlamları çıkartılarak tahlil edilmiştir.

Bu çalışmanın oluşumunda bilimsel yönlendirmeleri ve tüm desteği için sayın hocam Doç. Dr. Bülent YORULMAZ'A teşekkürlerimi sunmayı bir borç bilirim.

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ	: III
İÇİNDEKİLER	: IV
GİRİŞ	: 1
YAZARIN HAYATI	: 2
MADDE UNSURLARI VE ANLAMLARI	: 6
İNDEX	: 29
KAYNAKÇA	: 49

GİRİŞ

Bu mezuniyet çalışmasını seçmemdeki amaç bir eserin madde unsurları bakımından nasıl inceleneceğini öğrenmektir. Çalışmada ansiklopedilerden ve sözlüklerden yararlandım. Madde unsurlarının anlamlarını buldum. Madde unsurlarını alfabetik sıraya koydum. İndex hazırladım. Bu çalışma benim için zor ve zevkli geçti.

Hüseyin Rahmi Gürpınar Şıpsevdi romanında sahte alafrangalık söz konusudur. Yazar bu eseri sahte alafrangalığı yerme amacıyla yazmıştır. Eser 1901'de tefrika edilirken yarım kalmıştır. Meşrutiyet'ten sonra Şıpsevdi adıyla 1910'da Sabah gazetesinde tefrika edilmiştir.

Eser kısaca körükörüne batıya bağlı ve tahsil maksadıyla Paris'e giden ve okumadan geri dönen Meftun Bey ile körükörüne doğuya bağlı Edibe Hanım karşılaştırılmış ve gülünç yanları belirtilmiştir.

Eserde başlıca şu şahıslar yer almaktadır :

Meftun Bey

Edibe Hanım

Kasım efendi (Edibe'nin babasıdır.)

Mahir Bey (Kasım Efendinin oğlu ve Lebibe Hanımın kocasıdır.)

Lebibe Hanım (Mahir Beyin karısı ve Meftun'un kızkardeşidir.)

Raci Bey (Meftun ve Lebibe'nin kardeşidir.)

Matmazel Eleni (Meftun Beyin konağında hizmetçidir.)

Mösyö Mc. Ferlan (Meftun'un yakın dostudur.)

HÜSEYİN RAHMİ GÜRPINAR

Romancı, hikaye ve oyun yazarı (İstanbul 17 Ağustos 1864-8 Mart 1944). Babası Mehmed Said Paşa, annesi Safranbolu'lu Ayşe Sıdika Hanım. Çok küçük yaşta annesini yitirdikten sonra Girit'te bulunan babasının yanına gitti, üç yıl sonra İstanbul'a dönerek çocukluğunu anneannesiyle teyzesinin yanında geçirdi. Aksaray'da Yakupağa Mahalle Mektebinde, Mahmudiye Rüştîyesi Sıbyan Bölümü'nde okudu; oradan, memur yetiştiren Mahrec-i Aklam'a geçti. Bir yandan özel olarak Fransızca öğrendi. Öğrenimini Mekteb-i Mülkiye'de sürdürürken rahatsızlanarak ikinci sınıfta okulu bıraktı (1880). Bir daha okula gidemedi; önce Adliye Nezareti Umur-ı Cezaiye Kaleminde, sonra aza mülazimi olarak İkinci Ticaret Mahkemesi'nde çalıştı, Nafia Nezareti Tercüme Kalemi'nde memurluğunu sürdürdü, 1908'de Meşrutiyet'in ilanı üzerine memurluğunu bırakarak ömrünün sonuna kadar gazete ve dergilere yazdığı yazıları, romanlarının tefrikaları, kitaplarının basımı ile geçindi. V. ve VI. dönemlerde (1935-1943)

TBMM.'nde Kütahya Milletvekili olarak bulundu. İstanbul'un çeşitli semtlerinde oturduktan sonra Heybeliada'ya yerleşti. Hiç evlenmedi. Gürpınar'ın ilk yazısı oniki yaşlarında iken yazdığı, bir yangında yiten Gülbahar Hanım adlı oyunudur. Yayımlanan ilk yazısı bir genç kızın avaze-i şikayeti (Ceride-i havadis, 24.11.1884), ilk hikayesi ise İstanbul'da bir Frenk (Ceride-i havadis, 29.11.1884) adlarını taşır. İlk romanı olan Şık (Ayine), Ahmed Midhat Efendi tarafından beğenilerek 23.2.1886'da Tercüman-ı hakikat gazetesinde tefrika edilmeye başlandı. Bu gazeteye maaşlı olarak alındı; tercümeler yaptı, çeşitli konularda yazılar yazdı. 1894'te İkdâm gazetesine geçti; bu gazetede romanları ve hikayeleri yayımlandı. 1908'de Ahmed Rasim'le birlikte Boşboğaz adlı bir mizah gazetesi çıkardı (36 sayı). Bundan sonra : Sabah, Ziya, Zaman, Atı ileri, Yine ikdam, Son telgraf, Tevhid-i efkar, Vakıf, Milliyet, Cumhuriyet, Yeni sabah gazetelerinde romanları tefrika edildi, dergilerde yazıları çıktı.

Daha çok romanlarıyla tanınmış olan Gürpınar, Edebiyat-ı Cedide günlerinde yazmaya başladı ise de ne bu topluluğa, ne de başka bir edebiyat okuluna katılmadı, ömrü boyunca bağımsız bir yazar olarak kaldı. Onun XVIII. yy. materyalist filozoflarından, realistlerden ve natüralistlerden esinlendiği gerçektir; ancak, doğrudan doğruya Batı edebiyat okullarına'da bağlanmamıştır. Gerçekçidir, kendine özgü bir natüralizmi vardır, gözlemcidir; bütün bu niteliklerinde kendi yetenekleri ve yaratıcılığı ile kalmıştır. Çok okuyan, felsefecileri izleyen, romanlarında zaman zaman bu bilgisini okuyucuya aktaran H.R. Gürpınar, felsefeyi de, çevresinden aldığı konu ve tipleri daha iyi anlatmak için kullanmıştır. H. R. Gürpınar, dilde sadeliğin taraflısı olarak başlamış, bu yoldan ayrılmamıştır. Bu yanı, onun

sanatta halkçı tutmuna bağlanır. 1913'de, Cadı, Gulyabani adlı (Garaib faturası genel başlığı altında) yayımladığı romanların dili ve konuları zamanın sanatçılarından Şahabettin Süleyman'ın Rubab dergisinde, A. N. Karacan'ın Feth-i meyyit adlı kitabında ona saldırılarda bulunmalarına sebep olduğunda; Cadı Çarpıyor adlı kitabının kapağında : “ Lisanımızda sadeliğin erzemiyet ve ehemmiyeti cidden bilindiği günü edebiyat başlamış olacaktır.” cümlesiyle; içinde ise; “ Avam için

edebiyat olmazmış.... Ne hezeyan ! Avam cehil içinde boğulsun, koca bir millet mahkum-ı zeval olsun, biz karşıdan seyrine bakalım, öyle mi ? “ sözleriyle sert karşılıklarda bulunmuştur. (A. Karacan, sonradan, 1.7.1931 tarihli Yenigün gazetesinde, vaktiyle yanıldığını söylemiştir.) Roman tekniğini zayıf bulanlara karşılık, çatısını ustaca sayanlar da (C. Kudret) vardır.

H. R. Gürpınar'ın romanları, hemen yarım yüzyıllık Türk toplumunun hayatını, toplumdaki değişiklikleri yansıtan birer edebi belge niteliği taşır. Zaman ilerledikçe, onun romanları, toplumu, bulunduğu çağ içinde göstermeye devam eder. I. Dünya Savaşı'nın toplumda açtığı gedikler, Gürpınar'ı namus ve açlık ilişkilerini kurcalamaya götürür. Toplumdaki değişmelerin getirdiği sarsıntılar, ailelerin ve fertlerin hayat tarzlarını değiştirmek için düştükleri gülünç ve acıklı durumlar roman ve hikayelerinde keskin çizgilerle belirtilir. Onun baş konusu aşk'tır; ancak aşk'ı tabiatın bir üreme aracı olarak kabul eder; bu yüzden daha çok, evli insanların gizli ve yasak aşklarını konu edinir, bu aşkların sonucu olan felaketleri sergiler. Konuları içinde; yaşamak, daha iyi yaşamak için insanların içine düştükleri yalan ve dolandırıcılıklar; halkı uyandırma amacı güden hurafeleri göz önüne seren olaylar; hatta polislik serüvenler de yer alır. Bu arada, Ben deli miyim ? gibi toplumun sapık kişilerini canlandıran psikolojik tiplerde konuları arasına girer. Bu roman tefrika edildiği zaman (1925) yazarını mahkemeye düşürmüş, yaptığı savunma sonunda beraat kararı almıştır.

H. R. Gürpınar'da geçen bir kuşağın çözülüşü, erkek-kadın eşitliğine doğru gidiş çok belirli bir biçimde anlatılmıştır. Olaylar bir yandan varlıklı insanların konaklarında, bir yandan kıyı mahallelerde, yoksul evlerinde geçer. Tipleri, büyük konakların paşa, beyefendi, hanımefendi ve çocuklarından bu konaklarda yaşayan kalfa, halayık, uşak, arabacılar; kıyı semtlerin insanlarına; kalem efendilerine, esnafa, sokak satıcılarına, külhanbeyleri kadar uzanır; büyük bir çeşitlilik gösterir. Bu tipler muayyen insan ve cemiyet görüşünü ortaya koymak için yaratılmışlardır. Belli şemalara uyarlar. İnsanoğlunun kompleks temayüllerini ve iç çatışmalarını hesaba katmayan, belli bir özelliği mübalağalı olarak belirtmeye yararlar. Roman boyunca hep aynı kalan bu tipler bazı değişik isim, beden yapısı ve sosyal çevre ile başka romanlarda tekrar görünürler. Mısır'a yaptığı gezi dışında İstanbul'dan hiç çıkmamış olan H. R. Gürpınar'ın romanlarında, Rumeli'den, Kafkaslar'dan, Anadolu içlerinden İstanbul'a gelerek konaklara yerleşmiş tipler kaynaşır; böylelikle, çevresi İstanbul'u çok aşar.

Meddah, Karagöz ve orta oyunu geleneğinden yararlanmış, çevresindeki insanları inceleyerek notlar almış, hatta onları kapalı odasında taklide çalışmış olan H.R.Gürpınar'da çeşitli şiveler konuşur. Romanlarında güldürücü ögesi ağırlık gösterir.

H.R.Gürpınar'I ahlakçı sayanlar da bulunmuştur. Aile facialarında sağlam temele dayanan bir aile özlemini yansıtmaması, bir bakıma bunu haklı gösterir. Eserleri. İlk yazıları 1889 da iki (üç?) cilt halinde toplanmıştır, Muntehabat-I Hüseyin Rahmi adını taşır.

Romanları : (Yazılış ile basılıp arasındaki zamanı belirlemek için, gerektikçe yazılış yada tefrika ediliş yılları da gösterilmiştir): Şık (1889 ; tef. 1888) ; İffet (1896 ; yazılışı, 1896) ; Mutallaka (1898; tefrikası,1897) ; Mürebbiye (1899; yazılışı, 1897) ; Bir muadele-I sevda (1899; tef. 1899) ; Metres (1900; tef, 1900); Tesadüf (1900; tefrikası, 1900) ; Şıpsavdi (1911; yazılışı, 1908) ; Nimetşinas (1901; yazılışı 1901) ; Kuyruklu yıldız altında bir izdivaç (1912; yazılışı, 1910) ; Gulyabani (1913; yazılışı, 1911) ; Cadı (1912; yazılışı, 1912) ; Sevda peşinde (1912; yazılışı, 1911) ; Hayattan sayfalar (1919; yazılışı, 1918) ; Hakka sığındık-İşitlmedik bir vaka (1919; yazılışı,1919);

Toraman (1919; yazılışı, 1919) ; Son arzu (1922; yazılışı, 1918); Tebessüm-I elem (1923; yazılışı,1914) ; Cehennemlik (1924; yazılışı, 1919) ; Efsuncu baba (1924) ; Meyhanede hanımlar (1924-25; yazılışı,1924) ; Ben deli miyim ? (1925; yazılışı, 1925) ; Tutulmuş gönüller (1926 ; yazılışı, 1922) ; Billur kalp (1926; yazılışı, 1924) ; Evlere şenlik, Kaynanam nasıl kudurdu ? (1927 ; yazılışı, 1922) ; Muhabbet tılsımı (1928; yazılışı, 1921) ; Mezarından kalkan şehit (1928-29 ; yazılışı, 1926) ; Kokotlar mektebi (1928-29 ; yazılışı, 1928) ; Şeytan işi (1933; yazılışı, 1928) ; Utanmaz adam (1934 ; yazılışı, 1930) ; Eşkiya ininde (1935 ; yazılışı, 1921) ; Kesik baş (1942; yazılışı, 1921) ; Gönül bir yel değirmenidir sevda öğütür (1943; yazılışı, 1922) ; Ölüm bir kurtuluş mudur (1954; yazılışı, 1931) ; Dirilen iskelet (1946; yazılışı, 1923) ; Dünyanın mihveri kadın mı para mı ? (1919; yazılışı, 1934) ; Deli filozof (1964; yazılışı, 1931) ; Kaderin cilvesi (Başımıza gelenler, 1964 tef. 1925) ; İnsanlar maymun muydu ? (1968; tefrika ,1934) ; Can pazarı (1968; yazılışı, 1923) ; Ölüler yaşıyor mu ? (1973; yazılışı, 1932) ; Namuslu kokotlar (1973; yazılışı, 1929).

Hikayeler : Kadınlar vayizi (1920) ; Namuslu açlık meselesi (1933) ; Katil puse (1933) ; İki hödügün seyahati (1933) ; Tünelden ilk çıkış (1934) ; Gönül ticareti (1939) ; Melek sanmıştım şeytanı (1943) ; Eti senin kemiği benim (1963) ; Meyhane'de kadınlar (M. Hanımlar'ın 2 nci basımına birkaç hikayede eklenmiştir.)

Oyun : Hazan bülbülü (1916; yazılışı, 1913) ; Kadın erkeklesince (1933) ; Tokuşan kafalar (1973; yazılışı, 1923) ; İki damla yaş (1973; yazılışı, ?)

Tartışmaları : Cadı çarpışıyor (1913) ; Şekavet-i edebiye (1913) ; H. Adnan Önelçin'in derlediği sanat yazıları : Sanat ve edebiyat (1972).

Yayımcısı olan Hilmi Çığıracan, 1945'te onun Külliyyat'ını yayınlamaya başlamışsa da onbeş kitap çıkarabilmiş; daha sonraları Abdullah Tanrikulu, Pınar Yayınevi gibi kişi ve kuruluşların girişimleri de birkaç kitapta kalmıştır. Ancak, Atlas Kitabevi, dili sadeleştirilmiş olarak - roman, hikaye, oyun - ellidört kitabını 1964-1973 yıllarında yeniden - kimisini ilk kez - bastırmıştır. Birçok kitapları birkaç basım yapmıştır.

MADDE UNSURLARI VE ANLAMLARI

YİYECEKLER

A

Armut	:
Arpa	:
Asperji	: Sıcak yemek türü veya tatlı
Ayçiçeği	:

B

Badem	:
Badem Ezmesi	: Bademden yapılan tatlı çeşidi
Bakaçya	: Kuş
Baklava	:
Bal	:
Balık	:
Balkabağı	:
Balmumu	:
Biber	:
Biftek	: Saf et
Bonbon	: Şekerleme
Boyun	: Tavuğun boyun kısmındaki et.

Böğürtlen : Gülgillerden bahçe çitlerinde yol kenarlarında kendiliğinden yetişen dikenli ve çok yıllık bir çalının olgunlaşınca kararan mayhoş yemişi

Börek :

Bulamaç : Sulu hamur yemekleri.

But : Tavuğun ayak kısmı.

Buz :

Ç

Çerez : Asıl yemekten sayılmayan veya yemekten sonra yenilen peynir, zeytin ve kuruyemiş gibi yiyecekler

Çılbır : Yoğurtlu yumurta yemeği

Çorba :

Çörek : Hamurdan yapılmış bir tür pasta

Çukulata :

D

Dana Paçası : Hayvanın ayağının kaynatılarak yapılan yemeği, çorba

Dereotu : Maydanozgillerden yemeğe koku verici bitki

Dolma : Bazı sebze, tavuk, kuzu gibi hayvanların içine pirinç ve başka şeyler doldurularak pişirilen yemek

Dondurma :

Dut :

E

- Ekmek :
Elma :
Enginar sapı : Birleşikgillerden çok yıllık dikenli bitkiden yapılan yemek
Et :

F

- Fasulye :
Fileto : Kasaplık hayvanların sırtında dikensi çıkıntı boyunca iki yandaki et
Fındık :
Fıstık :
Fondon : İçinde likör tatlı veya hoş kokulu maddeler bulunan ve kolay eriyen şeker
Fotlayla : Kepekli undan yapılmış pideye benzer ekmek
Francala : İyi undan yapılan ince ve uzun ekmek

G

- Garnitür : Et veya balık gibi asıl yemeğin yanına süslemek veya tamamlamak için eklenen sebze
Göğüs :

H

Hamur

:

Hardal

: Turunçgillerden 100-150 cm. yükseklikte sarı çiçekli, deriyi yakıcı nitelikli bu tohumun toz durumuna getirilmiş veya sirke ile karıştırılmış macunu

Havyar

: Tuzla hazırlanmış yarı ezme durumunda mersin balığı yumurtası

Helva

:

Hindi

:

Horoz

:

Hoşaf

: Şeker şurubundan, bütün veya dilimler durumunda kaynatılmış meyve, komposto

İ

İncir

:

I

Ispanak

: Sebze

K

Kabak çekirdeği

:

Kanat

:

Kandil çöreği

: Kandillerde yapılan ve satılan geleneksel pasta çeşidi

Karides	: Balık çeşidi
Karpuz	:
Kavun	:
Kaygana	: Yumurta çalkalanarak yapılan tatlı
Kayısı	:
Kaymak	:
Kaz	:
Kebap	:
Keklik	:
Kereviz turşusu	:
Kestane	:
Keşkül	: Tatlı
Kiraz	:
Kıyma	:
Koca yemiş	: Fundagillerden 3-6 m. yükseklikte çiçekleri beyaz ve pembe, kışın yapraklarını dökmeyen ağacın kırmızı renkli meyvesi
Köfte	:
Krema	:
Kuru üzüm	:
Kuskus pilavı	: Un, süt, yumurta ile yapılan ufak ve taneler biçiminde kurutulmuş hamurdan yapılan pilav
Kuş	:
Kuşkonmaz	: Sıcak yemek türü veya tatlı türü

Kalbastı : Izgarada pişirilen kemiksiz et

L

Latilokum şekeri : Tatlı türünde şeker ağırlıklı yapılan hoşkokulu lokum

Leblebi :

Lohuk macunu : İçinde karanfil, baharat ve şeker boyası bulunan bakla biçiminde kırmızı şekerden yapılan yiyecek

M

Makarna :

Mantar :

Marul :

Meyve :

Muşmula : Gülgillerden 2-3 m. yükseklikte dikenli küçük bir ağacın olgunlaşıp çürüdükten sonra yenilen yuvarlak, mayhoş, beş çekirdekli meyve

N

Nane :

O

Omlet : Yumurtanın kabarmış şekli

P

Pastırma :

Patlıcan :

Patlıcan dolması :

Pekmezli Muhallebi : Pekmezden yapılan tatlı

Peynir :

Pilav :

Piliç :

Pırasa :

Pirinç :

Piruhi : Hamurdan yapılan börek

Pirzola :

Piyaz : Salata

Portakal :

R

Ramazan pidesi : Ramazanda yapılan yumurtalı ve susamlı pide

S

- Salça :
Saman : Hayvan yiyeceđi
Sardalya : Hamsigillerden konservesi ve tuzlaması yapılan gümüş renginde pullu balık
Sebzavat : Yeşil sebzeler
Seloze :
Sığır dili : Sığırdilgillerden 30-60 cm. Yükseklikte tüylü çok yıllık otsu bitkiden yapılan yemek veya hayvanın dilinden yapılan yemek
Soğan :
Sosis :

Ş

- Şam pestili : İnce yufka biçiminde kurutulmuş meyve sebzesi
Şeftali :
Şeker :
Şucuk :

T

- Talaş böreği : Haşlanmış kalınca yufka parçalarına yoğurt ve kıyma katılarak, üzerine kızgın yağ gezdirilerek yapılan yemek
Tandır : Fırında pişirilen et, kebab

Tarçın	:
Tart	: Kalıpta pişen bir tür meyveli pasta
Tatlı	:
Tavuk	:
Tavuk cücüğü	: Tavuğun yavrusu, civciv
Tavuk göğüsü	: Muhallebi türünde tatlı çeşidi
Tavuk sövüşü	: Suda kaynatılıp pişirilen ve suyundan ayrılarak soğuk yenen et
Tavuk suyu	:
Tel kadayıf	: Tatlı çeşidi
Tereyağ	:
Tirit	: Yemeğin suyu
Turp	: Sebze
Turşu lapası	: Tuzlu suda veya sirkede bırakılarak özel bir kıvama getirilmiş sebze veya meyvelerin kaynatılarak bulamaç şekline gelmesi
Tuz	:

U

Un	:
Un helvası	: Undan yapılan tatlı
Uskumru	: Balık çeşidi

V

Vişne :

Y

Yağ :

Yahni : Kuru soğan ve salça ile pişirilen sade veya sebzeli et yemeği

Yemiş : Meyve, incir

Yumurta :

Z

Zeytin :

MADDE UNSURLARI VE ANLAMLARI

İÇECEKLER

A

- Afyon: Olgunlaşmamış haşhaş kapsüllerine yapılan çizintilerden sızan ve sonradan katılan süt.
- Akın : Buğday, arpa, yulaf gibi tahıllardan çıkarılan ve ardıçla kokulandırılan alkollü beyaz bir içki.
- Alkol :

Arpa suyu: Alkollü bira

B

Bira:

Bourgogne : Burganya şarabı

Boza: Arpa, mısır, buğday gibi tahılların hamurunun ekşitilmesi ile yapılan tatlı veya mayhoş içecek.

Ç

Çay:

G

Gazoz: Alkolsüz içecek.

H

Hap: İlaç

Harup Şerbeti: Keçi boynuzundan yapılan şerbet

İ

İçki: Alkollü içecekler

İlaç:

K

Kahve:

Kınakına tozu: Kök boyasığillerden asıl yurdu Güney Amerika olan Hindistan ve Endonezya'da yetiştirilen, kabuğundan kirin çıkarılan ağaçtan yapılan iştah açıcı içecek.

L

Likör: İçki çeşidi

Limon
suyu:
Limonata:

M

Madena: Madere'de yapılan şarap

Malaga: Malaga şarabı

R

Rakı:

Rom Şeker kamışından elde edilen öz suyun melas ve artıkların Mayalandırılarak kurutulmasından elde edilen alkollü sert içki.

S

Sarı sabır: Zambakgillerden sıcak bölgede yetişen yaprakları bir sapın tepesinde rozet biçiminde toplanmış bitkiden elde edilen içecek.

Sigara:

Sinameki: Baklagillerden sıcak bölgede yetişen bir çok türü bulunan bir bitkinin meyvesinden elde edilen içecek.

Sirke:

Su:

Süt:

Ş

Şampanya

:

Şarap:

Şerbet:

T

Turunçlu: Turunçgillerden Akdeniz ülkesinde yetişen kışın yaprağını Dökmeyen ağacın portakala benzeyen acımtırak meyvenin suyu.

Tütün:

MADDE UNSURLARI VE **ANLAMLARI**

EŞYALAR

A

- Anahtar :
- Askı :
- Ayna :
- Ayna taşı : Yapıtlara konulan süslü levha.

B

- Beşik :
- Baston :
- Biblo :
- Bel : Toprağı kazmaya veya krizma yapmaya yarayan uzun saplı, ayakta basılacak yeri tahta, ucu sivri kürek veya çatal biçiminde tarım aracıdır.
- Bisiklet :
- Baskı makinesi : Matbaa
- Bıçak :
- Bardak :
- Boru : Nefesle çalınan, perdesiz ve madeni çalgı.
- Bohça : İçine çamaşır, elbise gibi şeyler koyup sarmaya yarayan dört köşe kumaş.

C

Cetvel :

Cüzdan :

Camlı mahpaza : İçinde çeşitli şeylerin saklandığı kutu.

Cop : Polislerin kullandığı araç veya lastik sopa.

Cezve :

Cam

Ç

Çan :

Çarşaf :

Çekiç :

Çalgı :

Çerçeve :

Çeşme :

Çömlek : Topraktan. Yapılmış tencere

Çanak : Toprak, metal vb.den yapılmış yayvan, çukurca

Çekmece : İçinde mücevherat veya başka değerli şeyler saklanan küçük süslü sandık.

Çanta :

D

Döşek :

Dolap :

Değnek :

Davul :

Düğme :

Damga : Pul

Düdük

E

Et tahtası :

El arabası :

Ecza kâğıt : Kimyasal -madde -ile -kaplanmış-kâğıt

F

Fincan :

Fıçı :

Fener : Saydam bir maddeden yapılmış ve böyle bir madde ile donatılmış içinde ışık kaynağı bulunan aydınlatma aracı.

Fıskiye : Havuzda suyu yukarıya doğru türlü biçimlerde fişkirtan ağızlık, fişkırık

Fırın :

Fırça :

Fihrist cetvel : Alfabetik sıralamalar için kullanılan kenarında bütün harflerin yer aldığı not defteri.

Firkete : Metalden yapılmış çengelli kapanabilir iğne.

Fasulye sırığı :Baklagillerden fasulyenin yetişmesi için fasulyenin yanına çakılan ağaç veya uzunmetal çubuk.

G

Gözlük :

H

Halı :

Heybe : Binek hayvanın eyeri üzerine geçirilen veya omuzda taşınan içine eşya koymaya yarayan kilim veya halıdan yapılmış iki gözlü torba.

Havlu :

Hokka : Cam veya topraktan yapılmış küçük kap.

I

Izgara :

İ

İskemle : Arkalıksız sandalye veya üstüne eşya koyulan küçük masa.

İp :

İğne :

K

Küfe : Genellikle söğüt veya başka ağaç dallarından yapılan,örülen yük taşımaya yarayan kaba ve dayanıklı sepet.

Kâse : Sıvı madde koymaya yarayan metal veya plastikten yapılan yayvan kap.

Kepçe :

Kapak :

Kırbaç : Kıl, tek parça deri veya uzun esnek bir değneğin ucuna sırim bağlanarak yapılmış vurma aracı.

Kamçı :

Kese	: Cepte taşınan içine para, tütün gibi şeyler konulan kumaştan ve örgüden yapılmış küçük torba.
Kutu	:
Kumbara	:
Kumaş	:
Kavanoz	:
Kalbur	: Tahıl ve başka iri taneli maddeleri elemek için kullanılan büyük delikli veya seyrek telli elek.
Kaşık	:
Kap	:İçi gaz, sıvı veya katı herhangi bir maddeyi alabilen oyuk nesne.
Kulp	: Herhangi bir metal maddenin yanlarındaki tutacaklar.
Kazan	:
Kürek	:
Kibrit	:
Karyola	:
Keman	:
Korniş	: Perdeleri asmaya yarayan tahta veya metal araç.
Kazma	:
Kömür	:
Kapı topu	: Kapıyı açıp kapatmaya yarayan parça.
Kapı çingırağı	: Kapı çanı



Kapan	: Bazı-hayvanları yakalamak için kullanılan tuzak
Kaval	: Kamıştan yapılan genellikle çobanların çaldığı yumuşak sesli düdük.
Kurşun	: Mermi
Kafes	:
Kasa	: Para saklamaya yarayan çelik sandık.
Kadeh	:
Kalem	:
Kanepe	:
Kandil	: İçinde sıvı bir yağ ve fitil bulunan kaptan oluşmuş aydınlatma aracı.
Kama	: Silah olarak kullanılan ucu sivri, iki ağzıda keskin uzun bıçak.
Körük	: Ateşi canlandırmak için kullanılan, açılıp kapandıkça hava üfleyen araç.
Koltuk	:
Kopça	: Bir giysinin iki yanını birleştirmeye yarayan ve metal bir halka ile çengelden oluşan araç.
Kılıç	:
L	
Lamba	:
Lobut	: Kalın, kısa ve düzgün sopa.
Lengele	: Yaygan ve kenarları geniş büyük bakır kap.
Levha	:

Leğen : Genellikle içinde bir şey yıkamak için kullanılan metal veya plastikten yapılan yayvan kap.

M

Maşa

Masa :

Mendil :

Mermer :

Mangal :

Makas :

Minder :

Muska :

Musluk : Takılmış bulunduğu boru veya kabın içindeki akışkanı istenildiğinde akıtılabilecek bir düzende yapılmış açılır, kapanabilir alet.

Mühür :

Mermi :

Maşrapa : Metal, toprak vb.den yapılmış ağzı açık, kulplu açık kap.

Mürekkep :

Mum :

Mıknatıs

N

Nargile

: Tömbeki denilen bir cins tütünün dumanının sudan geçirilerek içilmesini sağlayan araç.

O

Odun :

Ok :

Ocak :

Ö

Örtü :

P

Panjur :

Pul :

Piryol : Üzerinde kömbet biçiminde bir kapağı bulunan oldukça büyük cep saati.

Piyano :

Pusula :

Peyke : Genellikle eski kahvelerde ve evlerde bulunan duvara bitişik alçak tahta, sedir, kerevet.

Pomad : Genellikle saç sürülen yağlı ve kokulu merhem.

Paket :

Perde :

R

Revolver : Tek parçadan oluşmuş tabanca

S

Silah :

Seccade :

Sürahi :

Sandalye :

Sünger	:
Satır	: Et kesmeye yarayan metal bıçak.
Sini	: Tepsi
Soba	:
Saat	:
Sepet	:
Su borusu	: Suyun aktığı yuvarlak metal.
Sopa	:
Süpürge	:
Sabun	:
Sofra	:
Sahan	: İçinde yemek ısıtılan veya yumurta gibi şeyler pişirilen derinliği az metal kap.
Saksı	:
Sandık	:
Sineklik	: Sinek öldürmeye yarayan araç veya kapıya takılan şerit boncuk dizisi gibi şeylerden yapılmış eğreti

Ş

Şişe kapan : Şişenin içerisine yabancı cisimlerin girmesini engelleyen madde.

Şişe :

Şamdan : Üzerine mum yerleştirilen destek.

Şilte : üstünde oturan ,yatılan , içi , yünlü , pamukla doldurulmuş döşek

Şemsiye :

T

Tablo : Çerçevenilmiş resim.

Tespih :

Teneke : Yumuşak çelikten yapılmış üzeri kalaylı 20 litre hacmindeki kap.

Tarım aletleri :

Tarak :

Terazi : Tartı aleti.

Tepsi :

Tüfek :

Tas : Metal veya plastik yayvan tabak.

Tabela : Bilgi verici levha.

Teber : Balta

Tirbuşon : Tıpa çekmeye yarayan burgu.

Tirkoşon : Tıpa çekmeye yarayan burgu.

Tel bağı : Şişe üzerindeki mantarı tutan metal.

Tandır : Kışın ayakları ısıtmak için bir masanın altına mangal konulup üstüne yorgan örtülerek yapılan düzen.

Tabla : Satıcı vb.nin kullandığı tahtadan tepsi.

Testi : Su taşımaya yarayan topraktan yapılmış kavanoz.

Tütün tabakası : Sigara koymaya veya sarmaya yarayan metal.

İNDEX

7. BASKI

1990 Parikli

A

Afyon	: 286,361
Akcin	: 405
Alkol	: 55
Anahtar	: 126,166,175,218,251,425
Armut	: 63,107,109,110,179
Arpa	: 24
Arpa suyu	: 23,285,405
Askı	: 378
Asperji	: 97,98,100
Ayçiçeği	: 21
Ayna	: 34,42,164,215,274,398,418,439
Ayna taşı	: 201

B

Badem	: 183
Badem ezmesi	: 41

açya	: 117
lava	: 154,242
	: 109,134,181,244,370
k	: 53,94,100,114
kabağı	: 108
mumu	: 278
dak	:49,57,73,90,91,110,111,164,179,180,181,183,184,185,187,198,212, 253, 300,304,321,391,395,426
kı makinesi	: 62
ston	: 130,171,202,221,244,443
	: 175
şik	: 186,425
z	: 56,215,321,322,331,332,435
oer	: 49
blo	: 282
çak	: 48,55,56,72,76,78,86,89,93,94,96,97,98,107,109,113,300,301,410
ftekk	: 59,78
ra	: 110,179,180,181,183,184,185,389,391,394,395,405,436
siklet	: 60
ohça	: 27,54,110,132,254,368
onbon	: 217,218
oru	: 33,131,155
ourgogra	: 10

un	: 116
a	: 59,395
ürtlen	: 108
ek	: 370,382
amaç	: 59
amaç	: 412
	: 86,87,88,89,96,114,115,116,370
z	: 103,388,395
m	: 124,175,322,389
anlı mahpaza	: 81
etvel	: 274
ezve	: 337
bb	: 376
üzdan	: 279
algı	: 305
an	: 131
anık	: 30

Çanta	: 25,38,40,68,132,152,244
Çarşaf	: 325
Çatal	: 48,55,56,76,78,79,86,89,90,91,93,94,95,96,97,98,99,105,107,109,113, 300
Çay	: 29
Çekmece	: 32,424,425,426,435,439,440,441,442,444
Çerçeve	: 307
Çerez	: 102
Çeşme	: 146,201
Çikolata	: 30,34,217
Çilbır	: 71
Çorba	: 20,56,59,72,93,294,300,361,366
Çömlek	: 82
Çörek	: 84
Çuval	: 127

D

Damga	: 445
Dana paçası	: 49
Davul	: 155
Değnek	: 90,114
Dereotu	: 72

p	: 82,123,130,155,274
na	: 450
durma	: 103
ek	: 47,48,71,154,211,212,213,219,315,320,325,337,341,368,437
	: 174,185,283
ük	: 24,25
me	: 175,238,239,266,285
alık kağıt	: 21
nek	: 25,29,30,31,34,36,43,53,71,73,78,82,83,84,93,112,121,127,152
arabası	: 175,176,216
na	: 81,83,107,183,289
ginar sapı	: 59
	: 30,52,56,72,77,78,79,86,93,100,153,165,182,263,289,290,305,400
tahtası	: 370
sulye sırtı	: 176,180,184,186,188
sülye	: 127,175,252,378
ner	: 38,155,245,390,391,398

	: 34,389
t cetveli	: 66
	: 53,78,370
n	: 22,24,67,164,165,214,253
k	: 46,49,81,104,105,151
	: 55,251
	: 49
ete	: 167,175
kiye	: 41
ık	: 34,46
ek	: 433
ndon	: 217
layla	: 152
ncala	: 179
arnitür	: 51
azoz	: 396
ögüs	: 86,89,184
özlük	: 124,130,282

	: 282,424,425
ur	: 47,55
	: 215,219,220,239
al	: 49
ap şerbeti	: 59
lu	: 91,111,112,113,321,331
yar	: 179,180,182,183,184
va	: 252
ybe	: 368
ndi	: 49,53,114
kka	: 444
roz	: 117
şaf	: 20,235
panak	: 49
zgara	: 27,28,29,35,96,141
İ	
çki	: 285,304,357,374,390,394,396
İgne	: 38,280

Karides	: 21
Karpı topu	: 267
Karpuz	: 43
Karyola	: 154,435,443
Kasa	: 360,367
Kase	: 20,22,24,72,90,116,300,321
Kaşık	: 56,78,94,300
Kaval	: 291
Kavanoz	: 48,292,299,358,359
Kavun	: 322,332,334,335
Kaygana	: 59
Kayısı	: 106,107
Kaymak	: 242,377,400
Kaz	: 114
Kazan	: 88,220
Kazma	: 175
Kebap	: 81,97,141,154
Keklik	: 117
Keman	: 155
Kepçe	: 20
Kereviz turşusu	: 385
Kese	: 26,301
Kestane	: 81

Keşkül	: 154
Kibrit	: 148,306
Kılıç	: 250,314
Kınakına tozu	: 55
Kiraz	: 105,106,174
Kırbaç	: 24
Kıyma	: 31,32
Koca yemiş	: 108
Koltuk	: 213,307,335
Kopça	: 239
Korniş	: 164
Köfte	: 27,28,29,30,31,32,34,35
Kömür	: 178,289,292
Körük	: 205,433
Krema	: 370
Kulp	: 62,72,266,270,298,441
Kumaş	: 42,348
Kumbara	: 38,39,40
Kurşun	: 311
Kurşun	: 442
Kuskus pilavı	: 59
Kuş	: 117

şkonmaz : 59,94,95,96,99,100,109
tu : 27,49,51,215,218,219,220,221,239,312,313
fe : 19,22,81,335,398,449
lbastı : 78,319
rek : 147,148,175,297

mba : 254,321,324
tilokum şekeri : 303
blebi : 46,71,72,91,151
ğen : 20,231,324,325,331,332,335
ngele : 77
vha : 64,177,186,188,285
kör : 110
mon suyu : 251,370,425,434
monata : 29
bhuk macunu : 91,92

M
adere : 59
akarna : 289

as	: 289
ga	: 59
gal	: 27,32,35,337
gal	: 178,321
tar	: 49,51,180
ul	: 244
a	: 64,78,92,151,174,178,179,221,234,235,239,253,265,266,267,321,324, 344
sa	: 29,32,53,100,301
şrapa	: 111,201
ndil	: 70,104,112,162,228,229,246,250,318,319,321,337,352
rmer	: 151,221
rmi	: 104,442
yve	: 20,57,92,106,107,109,184,332,417,448
knatis	: 392
nder	: 300,320
um	: 126,148,318
uska	: 303
usluk	: 318
uşmula	: 107,108
ühür	: 367,372,424,425,426
ürekkep	: 117

ane : 411

argile : 20

cak : 251,265

dun : 53,242,289

k : 314

mlet : 59

rtü : 114,325,448

aket : 27,289,315,324

anjur : 199,315

astırma : 49,294,366

atlıcan : 251

atlıcan dolması : 59

Pekmezli muhallebi : 59

Perde : 20,22,26,39,40,122,155,164,173,229,261,420

e	: 82,131,290
r	: 82,121,127,152,153,242,294
	: 56
	: 53,404
a	: 59
ç	: 48,125
i	: 59,71,72
l	: 103,298
la	: 78
no	: 305,386,391
z	: 127,153
ada	: 58
kal	: 83,107,151
	: 250
la	: 156
	: 304,406
azan pidesi	: 289
olver	: 193,234,239,242,449
a	: 55

S

Saat	: 73,266,267
Sabun	: 48,55,103,161,321
Sahan	: 56,77,78,79,387
Saksı	: 57,114,175
Salça	: 20
Saman	: 377,398
Sandalye	: 116,164,174,221,222,234,277,305,326,347,362,381,389,395
Sandık	: 33,298,368,389,396,423
Sardalya	: 127
Sarı sabır	: 7
Satır	: 370
Sebze	: 94,98,174,182
Sebzevat	: 215
Seccade	: 211,212
Sepet	: 73,152,153,179,184,187,287,423
Sigara	: 35,119,160,169,175,176,177,201,214,254,315,359,360,429
Sığır dili	: 184
Silah	: 181,193,195,415,416,442
Sinameki	: 74
Sineklik	: 20,22
Sini	: 299

Sirke	: 251,370
Soba	: 71
Sofra	: 48,54,56,57,71,72,76,77,78,79,80,84,85,86,89,90,91,92,93,94,96,
Soğan	: 215
Sopa	: 58,160,196,200,203,376,423,429,430,431,433,437
Sosis	: 59
Su	: 29,32,48,62,69,70,73,83,93,95,101,110,111,112,113,117,126,131,
Su borusu	: 78
Sucuk	: 289
Sünger	: 418
Süpürge	: 71,313
Sürahi	: 110,412
Süt	: 28,29,35,73,182,267,330,357,370,450

Ş

Şam pestili	: 183
Şamdan	: 57,114
Şampanya	: 110,184,389,395,396,397,405,406
Şarap	: 304,436
Şeftali	: 106,107,108,109,110,174,183,289,370
Şeker	: 32,61,183,217,218,251,268,282,335,400
Şemsiye	: 132,243,420

Şerbet	: 61,182,287,353
Şilte	: 368
Şişe	: 51,55,121,179,180,183,184,187,395,396
Şişe kapan	: 21

T

Tabak	:52,56,57,72,76,77,78,89,91,93,97,100,102,105,106,154,164,179,180, 308, 388
Tabela	: 332
Tabla	: 81
Tablo	: 191,211,254,258,284,369
Tandır	: 71
Tandır	: 45
Tarak	: 398
Tarçın	: 405
Tarçın	: 406
Tarım aletleri	: 256
Tart	: 59
Tas	: 321,386,420
Tatar böreği	: 59,71,72,73
Tatlı	: 92,319,371
Tava	: 21,49,251

ık	: 49,53,85,86,87,89,90,92,114,116,184,196
ık cücüğü	: 88
ık göğsü	: 406
ık söğüü	: 184
ık suyu	: 367
er	: 290
pağı	: 180
cere	: 20,22,52,384,388,450
eke	: 215
si	: 106
zi	: 447
bih	: 211,212,290
i	: 90,146,321
uŝon	: 180
t	: 71
oŝon	: 180
o	: 49,108,109,122,404
ŝu lapası	: 71,72,73
unçlu	: 59
	: 49,296,338
ek	: 117
in	: 59,175,315

Tütün tabakası : 59

U

Un : 55

Un helvası : 59

Uskumru : 35

Ü

Üzüm : 71,106,322,327,332,334,335

V

Vazo : 62

Vişne : 174

Vitrin : 62,154

Y

Yağ : 49,103,109,134,141,182,235,332

Yahni : 59,78,385

Yalak : 201

Yastık : 46,320,437,443,449

Yatak : 437,449

Yelpaze : 91

iş : 71,107,196,289
gan : 71,320,325,368
urta : 55,62,154,179,180,184,211
: 45
f : 141,445
tin : 102,104,105,106,108,294

KAYNAKÇA

1. Devecioğlu, Ferit, Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lügat , Aydın Kitabevi Yayınları 13. Baskı, Ankara, 1993.
2. Türk Dili ve Edebiyatı Ansiklopedisi, Devirler / İsimler / Eserler / Terimler, Dergah Yayınları, 3. Cilt, İstanbul, 1979.
3. Levend, Agah Sırrı, Hüseyin Rahmi Gürpınar, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi, İstanbul, 1964.
4. Oktay, Ahmet, Cumhuriyet Dönemi Edebiyatı 1923-1950, Kültür Bakanlığı Sanat Edebiyat Yayınları, Ankara, 1993.
5. Kudret, Cevdet, Türk Edebiyatında Hikaye ve Roman, İnkılap Kitabevi, 5. Baskı, İstanbul.
6. Gürpınar, H. Rahmi, Şıpsevdi, Atlas Kitabevi, 7. Baskı, İstanbul., 1990
7. Fransızca-Türkçe Büyük Sözlük, Milliyet Tesisleri, İstanbul, 1990.
8. Demiray, Kemal, Temel Türkçe Sözlük, İnkılap Kitabevi, İstanbul, 1990.
9. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Türkçe Sözlük 1 ve 2. Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 1988.
10. Büyük Lügat ve Ansiklopedi, Meydan Larouse, Meydan Yayınevi, 12. Cilt, İstanbul, 1981.