

YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ
FEN-EDEBİYAT FAKÜLTESİ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI BÖLÜMÜ



ABDÜLHAK ŞİNASİ HİSAR'IN "ÇAMLICADAKİ
ENİŞTEMİZ" ADLI ESERİNİN İNCELENMESİ.

"MEZUNİYET ÇALIŞMASI"

TEZ DANIŞMANI
Doç.Dr.Bülent YORULMAZ

Hazırlayan
Fatma ARSAL
950577

LEFKOŞA
1999



ÖNSÖZ

Bu mezuniyet çalışması Yakın Doğu Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı kapsamında yapılmıştır.

Çalışmada Abdülhak Şinasi Hisar'ın "Çamlıcadaki Eniştemiz" adlı roman ayrıntılı olarak incelenmiştir.

Bilindiği gibi maddi kültür pek çok unsuru kapsamaktadır. Ben "Çamlıcadaki Eniştemiz" adlı eserde geçen kılık-kıyafet-aksesuar ve yiyecek -içeceği incelemeye çalıştım. Abdülhak Şinasi Hisar insanlara ve onların kıyafetlerine çok değer veren bir yazardır. Bu çalışmamda kılık-kıyafet-aksesuar ve yiyecek-içeceklerle ilgili bilmediğimiz, hatta unuttuğumuz pek çok unsur çıkartılıp tahlil edilmiştir.

Yeni Türk Edebiyatı üzerinde çalışırken, Fuat Köprülü'nün şu cümlesi aklıma geldi. "Edebiyat tarihine hevesli her Türk genci; henüz inşa malzemesinden hiçbirini hazır bulunmayan bu büyük milli abide için, izah edilen usuller dairesinde hiç olmazsa birer taş getirmeğe çalışmalıdır."

Tez çalışması sırasında yardımlarını esirgemeyen değerli hocalarım; Fen-Edebiyat Fakültesi Dekanı, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Başkanı Doç. Dr. Bülent Yorulmaz'a ve Öğretim Görevlisi Ahmet Pehlivan'a ayrıca emeği geçen arkadaşım Emete Çoban'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Fatma Aarsal

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ.....	2-3
Abdülhak Şinasi Hisar'ın Biyografisi ve Edebi Şahsiyeti.....	4-6
Maddi Unsurlarla İlgili Açıklamalar:	
1- Kılık Kıyafet ve Aksesuar.....	7-14
2- Yiyecek - İçecek.....	15-23
İndeks.....	24-32
Kaynakça.....	33

GİRİŞ

Tez konusu olarak maddi kültürü seçmiş olmamızın nedeni,bilmediğimiz, hatta unuttuğumuz pek çok unsuru ortaya çıkarmaktır.Bu çalışmayı yapmaktaki amacımız ise örf adet ve geleneğimizle ilgili kaybettiğimiz,unuttuğumuz,bilmediğimiz unsurları yeniden hatırlamak ve öğrenmektir.Abdülhak Şinasi Hisar'ın "Çamlıcadaki Eniştemiz" adlı eserinde de unuttuğumuz,bugün kullanılmayan maddi kültüre ait pek çok unsur bulunmaktadır.

"Çamlıcadaki Eniştemiz" romanında,insanların kılık-kıyafet-aksesuar,yiyecek-içecek v.b. maddi kültür unsurlarına ne kadar önem verdiklerini,yazarın da özlemini çektiği dünyaya, kavuşma özlemi içinde olduğunu öğrendik.

4 yıllık tahsil hayatımızda eksik kalmış olan bir çok maddi kültür unsuru hakkında da bilgi sahibi olduk. Çalışmayı yaparken unsurlar belirlenip,anımları bulunmuştur.Çalışmamız sırasında da gerekli kaynakların bulunmasından dolayı hiçbir zorlukla karşılaşmadık.

Abdülhak Şinasi Hisar'ın romanı (1994).Yazarın kendi akrabasından gerçek bir kişiyi,aile arasında "Deli Enişte" diye anılan,defterdarlık,valilik gibi görevlerde bulunmuş Hacı Vamık Efendi'nin kişiliğini ve yaşamını konu edinir.Kahramanın yadırgatıcı davranışları,aile çevresinde ve meslek yaşamında insanlarla ilişkileri çelişkileri,tutkuları,karmaşık ve zengin bir ruh durumunu sergiler.Öte yandan yapıtta Tanzimat'tan 11.Meşrutiyet'e kadar uzanan ve artık geçmişe karışmış uygarlığın renkli yanları yansıtılır.Davranışları yüzünden birçok kez görevinden alınmış,geçim sıkıntılarına sürüklenmiş,eşi tarafından terk edilmiş yalnız başına ölen Vamık Efendi,yazarın geçmişe özlem duygusuna belirli bir hüznün de ekler.Yapıt,kahramanın davranışlarına ve kişilik özelliklerini sergileyen anı-tasvir niteliğinde bölümlerden oluşur.

Çamlıca'daki Eniştemiz romanı,bir portre ve ona bağlı olarak mekan değişmesi romanıdır.Birbiriyle bir roman ilişkisi kurulması zor 27.bölümden meydana gelmiştir.Çamlıca'daki Enişte,anlatıcının halasının kocasıdır.Büyük ve ihtiramlı arapça ibarelerle konuşmayı seven deli enişte Hacı Vamık Bey,anlatıcıya göre deli olmayan insanlardan daha az tehlikeli ve daha değişmez olduğu için daha güvenilir bir insandır.Roman,eniştenin Meşrutiyete kadar yükselişi,haladan boşanana kadar durgunluğu,boşanmadan sonra da düşüşü olmak üzere üç yalın vak'a üzerine oturur.Aynı şekilde bu ana bölümlere bağlı olarak başlangıçta iyi ve zararsız bir insan olarak görünen enişte,Meşrutiyetten sonra yolsuzlukları,kadın düşkünlüğü ve diğer tutarsızlıklarıyla kötü bir imaja bürünür.Romanın 26. Bölümü sezdirir;Biz ölenleri ancak kendi boylarımıza indirerek,kendi huylarımıza benzeterek hatırlarız.

Orhan Hunçerlioğlu'nun da dediği gibi;"Çamlıcadaki Eniştemiz'i Türk edebiyatının,Batı ölçüsünde,en büyük kitabı sayıyorum.Abdülhak Şinasi Hisar,Fehim Bey ve biz'le giriştiği denemeyi Çamlıcadaki Eniştemiz'de başarıyla bitirmiştir.Bir üçüncüsünü yazmayışının sebebi de bu olsa gerektir.Öyle kitaplar vardır ki- Alain Fournier'nin Le Grand Meaulnes'ü,Marcel Proust'un A La Recherche du Temps perdu'sü gibi- san'atçıları acımaksızın,taşkalplilikle tüketirler.Çamlıcadaki Eniştemiz böylesine kitaplarındandır.Abdülhak Şinasi Hisar,bu gerçekten usta işi yapısında "söylediklerini birer birer hatırlarsam ve size tekrar

etsem bile,bundan sanki ne çıkar?Asıl sözlerimiz söylenmemiş kalanlar,başkalarını duymadıkları ve,eğer söyleyebilmiş olsak,hem onları hem de kendimizi şaşırtacak olanlardır.Bunları hiç bir zaman söylemeyiz.”dediği halde,Çamlıcadaki Eniştemiz’i işte bu söylenmemiş kalan başkalarının duymadıkları ve söylendikleri zaman hem onları,hem de bizi şaşırtan,çarpan sözlerle kurmuştur.”

Abdülhak Şinasi Hisar'ın Biyografisi ve Edebi Şahsiyeti.

(14 Mart 1887,İstanbul – 3 Mayıs 1963,İstanbul)

Abdülhak Şinasi,Mahmud Celaleddin Bey'le Emine Neyir Hanım'ın oğlu olarak İstanbul'da Rumelihisar'ında dünyaya geldi.Gerek baba,gerekse anne tarafından dedeleri Osmanlı bürokrasisinin ve askeriye sınıfının seçkin mevkilerinde bulunmuş, hal ve vakitleri yerinde,kültürlü,devrin imkan verdiği kadar alafranga ve alturka yaşayışı birleştirmiş insanlardı.

Abdülhak Şinasi'nin ilk çocukluk yılları,Rumelihisarındaki yalı ile büyükada'daki köşkte geçti. 1894'de annesiyle beraber,babasının maarif müdürlüğü yaptığı Beyrut'a giderler.Tahsili ile ilgili olarak bilinen ilk çalışmaları,burada bir Fransız mürebbiyeden ders almasıyla başlar. Dönüşte mürebbiye de İstanbul'a getirilmiş ve fransızca derslerine yalıda devam edilmiştir. Bir müddet Rumelihisarı İptidai Mektebi'ne devam eden Abdülhak Şinasi,daha sonra Sultani (Galatasaray)'ye verilir. Yatılı olarak okuduğu bu okuldan mezun olmadan,devrin birçok aydını gibi kafasına giren bir ideali gerçekleştirmek ister.Kültür,sanat ve hürriyet diyarı olan Paris'egitmek.Ailesinden habersiz olarak,bir Fransız vapuru ile Fransa'ya kaçar.(1905).O yıllarda Paris'te,çoğu aktif politika içindeki Jöntürkler,bir kısmı da şair ve sanatkarlar olmak üzere pek çok Türk aydını bulunuyordu. Abdülhak Şinasi,zaman zaman Jöntürklerin çalışmalarına katılırsa da,Paris'te ilgisini çeken, Kültür ve sanat faaliyetleri olur. 1908 Meşrutiyetini takip eden aylarda,Jöntürkler'in Birçoğu gibi o da İstanbul'a döndü.Bir Fransız şirketinde iş aldı.(1909-1913). Daha sonra Kozlu madenlerini işleten bir Alman şirketi olan Stinnes'e katib-i umumi olarak girdi.(1913-1920). Bu arada bir süre Osmanlı Bankası tercüme servisinde çalıştı.

1919 senesi içinde,İttihad ve Terraki'ye karşı hoşnutsuzluk gösterenler Milli Ahrar fırkasını kurmuşlardı.Abdülhak Şinasi,bu partinin kurucuları arasında yer almıştır.Anadolu'daki milli hareketi desteklemiş olan fırka,bir müddet sonra kendi Kendini feshetmiştir.

1922 yılında,Abdülhak Şinasi hayatının büyükfelaketlerinden birini yaşar. O yıl,Rumelihisarı'ndaki yalı,içindeki kitapları ve notlarıyla beraber yanar.

Bütün bu memuriyetleri boyunca emeklilik hakkını kazanamamış olan Hisar'a, son yıllarında (1960-1963) Merkez Bankası'nda başmütercimlik görevi verilmiştir.

3 Mayıs 1963'de Nişantaşı'ndaki dairesinde beyin kanamasından öldü. Mezarı Merkezefendi kabristanındadır.

Abdülhak Şinasi'nin,gerek doğduğu ev olan Rumelihisarı'ndaki yalı,gerekse büyükbabasının Adadaki köşkü,devrin doğulu ve batılı yaşama tarzlarını bir arada barındıran tipik bir Tanzimat Osmanlısı örfünü aksettirir. Abdülhak Şinasi bu evlerde ve oldukça iyi şartlar altında yetişmiştir.Ailenin kadınlarının da erkekleri kadar okumaya,yazmaya,şiire,musikiye düşkün olmaları, Abdülhak Şinasi'nin,daha küçük yaşlardan itibaren entelektüel bir çevrede bulunmasına imkan vermiştir.Anne tarafında mevlevilerin bulunuşu,ailenin kadın-erkek sık sık Bahariye Mevlevihanesi'ne gitmelerine vesile teşkil eder. Eyüp'te bulunan Bahariye tekkesinin şeyhi Hüseyin Fahrettin Dede,Türkçe ve Farsça şiirleri olan gönül ehli bir insandır.

İşte Abdülhak Şinasi,böyle bir çevrede doğar,çocukluk ve gençlik yılları,sanatkar ruhlu bir insan için hazır bir kültür dairesi teşkil eden bu aydın insanlar arasında geçer. Babası ona İbrahim Şinasi Efendi ile Abdülhak Hamid'in isimlerini vermiştir.

Galatasaray Sultanisi'nde devrin şair ve yazarları hocaları olur: Acem Feyzi Efendi,Nafi Efendi,Zihni Efendi gibi.Fakat bunlardan da mühimi,hocaları arasında

Tevfik Fikret,Ahmet Hikmet,Abdurrahman Şeref gibi şöhretli şair,yazar ve tarihçilerin bulunmasıdır. Diğer taraftan Fransız hocalar da ona,esasen pek de yabancı olmadığı batı kültürünün kapılarını açıyorlardı.

1921’de Dergah dergisi ile beraber Yarın gazetesine edebiyata dair yazılar yazar.Bu yazılar arasında yer yer Anadolu hareketini desteklediğini açıkça belirtir.Fakat bu yazı hayatı uzun sürmez.1921 sonunda yedi yıl sürecek bir sükut devresine girer.1928’den itibaren çoğu edebi tenkit makaleleri olmak üzere Milliyet gazetesinde yazmaya başlar.1930’dan itibaren de yine Milliyet gazetesiyile beraber Hakimiyet-i Milliye (sonra Ulus olacak)’de yazar.1933’den sonra,sürekli olarak Varlık ve Ülkü dergilerinde,çoğu daha sonra kitap haline gelecek olan hatıra yazıları neşredilir.Bu arada Balkan Birliği’ndeki görevi dolayısıyla gittiği Yunanistan’ı Varlık’ta,Romanya’yı da 1963’da Ağaç’ta bir seri halinde anlatır.1936-1941 arası yine uzunca bir susuş devresidir. Fakat bu arada romanlarıyla meşgul olduğu anlaşılmaktadır. Nitekim 1941’den itibaren roman ve hatıra-hikaye tarzında eserlerini kitap halinde neşretmeye başlar. Aynı yıl Varlık’taki yazıları yeniden gün ışığına çıkar. Daha sonra Varlık’la beraber Çınaraltı,Ulus,Yeni İstanbul,Yücel,Aile, Hisar,Türk Yurdu,İstanbul dergilerine,ölümünden birkaç yıl öncesine kadar yazmaya devam etmiştir.

Abdülhak Şinasi Hisar’ın sanatı,yazı hayatının ilk yıllarında yazdığı sınırlı sayıdaki şiirlerinin dışında,hemen tamamen nesir alanı içinde kalmaktadır. 1918-1921 Yılları arasında çıkmış olan 15 kadar şiiri,hece vezninin farklı ölçüler içinde,yerli ve batılı (sone gibi) şekillerin denediği küçük nazım parçalarıdır.Şiirimizde Servet-i Fünun’dan beri devam eden günlük küçük hassasiyetlerin,Ahmed Haşim’le beraber biraz daha “ben’i aşan,biraz daha egzotizme uzanan duyguları Hisar’ın da şiirlerinin temasını teşkil eder.

Abdülhak Şinasi’nin nesir yazıları için,biyografi kitapları umumiyetle üç kategori gösterirler.Romanlar,hayat hikayeleri (Haşim,Yahya Kemal ve Piyer loti hakkında) ve hatıralar şahsen pek az tanıdığı,fakat onu tanıyanların hatıralarıyla bizzat dostu olmuş kadar zengin bir hatıra albümü haline getirdiği Pierre Loti de dahil olmak üzere Ahmed Haşim,Yahya Kemal,dağınık yazılar halinde kalmış olan Nigar Hanım,Süleyman Nazif,Halit Ziya,Abdülhak Hamid,Ahmed Hikmet...herbiri objektif bir hayat hikayesinden çok şahsi müşahadelere dayanan birer hatıra koleksiyonudur.

Doğrudan doğruya Abdülhak Şinasi’nin hatıraları olarak zikrettiğimiz Boğaziçi Mehtapları,Boğaziçi Yalıları,Geçmiş Zaman Köşkleri ise tamamen şahsi yakınlıkları,gözlemleri ve ihsasları aksettirirler. Romanlarına gelince,yazar bu edebiyat türüne de hatıra yazıları ile girmiştir. Bu yoldaki üç romanından ilki olan Fahim Bey ve Biz’in 1941’de,yani yazarının 54’üncü yaşında yayınlandığı dikkate alınırsa bu konuda ki cesaretsizliği ile beraber,bir hatıra yazarının yine bu vasfiyla roman vadisine geçtiği tahmin edilebilir.

Başka bir gözle bakılacak olursa,Abdülhak Şinasi’nin doğrudan doğruya hatıra türüne giren kitap ve yazıları da esasen müşahade ile beraber yazarının ihsaslarına yer verdiği,hatta çocukluk ve gençlik hatıraları ile bunları yazdığı devresi arasındaki kültür ve birikim farkını da hesaba katmadığı için birer roman olabilecek karakterdedir.

Romancı,her üç kitabında da bizzat yaşadığı devirden ve hatıralardan uzak olmamıştır. Romanlarının çoğu,vak’a yahut çatışma dediğimiz unsura tam manasıyla sahip değildir. Hepsi de,hatıralar gibi,ya gün gün yazılmış yahut çok yıllar sonra hatırlanılmış tesiri bırakmaktadır. Romanların zamanı,yazarın hatıralarında anlattığı zamandır;hatta aynı insanlar,aynı mekanlarda,birbirine benzer aksesuarla çevrilmiş olarak yaşarlar.

Abdülhak Şinasi'nin üslubunda,yazısının bir tasvir karakteri taşıması sebebiyle, başlangıçta ortaya koyduğu bir cümleyi,daha sonra parçalarına ayırarak geliştirmegibi bir çeşit analitik husisiyet gösterir.

Hisar'ın hatıralar arasında,nesir türünün yapı bakımından en sağlam olanı Boğaziçi Mehtapları adını taşıyandır.Mekan olarak Boğaziçi'nde ve çoğu yalı hayatının meydana getirdiği bir yaşama tarzını dile getiren bu kitap,hemen bütünüyle eski musikimizin icrası üzerine kurulmuştur.

Abdülhak Şinasi Hisar'ın,buraya ilave edilmesi gereken son bir eseri de "Aşk imiş her ne var alemde" adıyla çıkardığı küçük antolojidir. Hepsi aşk konusunda söylenmiş,kendi arasında hüsn-ü an,fırak ve hicran,ah minel aşk gibi 11 bölümde toplanmış 184 beyit ve 107 mısranın yer aldığı bu kitaba,divan ve yeni devir şairlerinden seçtiği,çoğu hikmetli ve lirik örnekleri koymuştur.

Eserleri : Romanlar : Fahim Bey ve Biz (1941);
Çamlıca'daki Evimiz (1944);
Ali Nizami Beyin Alafrangalığı ve Şeyhliği (1952).

Hatıralar : Boğaziçi Mehtapları (1942); Boğaziçi Yalıları (1954);
Geçmiş Zaman Köşkleri (1956);

Monografiler: İstanbul ve Pierre Loti (1958);
Yahya Kemal'e Veda (1959);
Ahmed Haşim ve Şiiri (1963);
Antoloji vs.: Aşk İmiş Her Ne Var Alemde (1955);
Geçmiş Zaman Fıkraları (1958).

-AÇIKLAMALAR-

1- Kılık - Kıyafet ve Aksesuar

-A-

Ağızlık : İçmek için ucuna sigara ya da puro yerleştirilen,tahtadan,lüle taşından kehribardan v.b. içi delik çubuk.

Astar : (fars . astar) .

Astarlama işinde kullanılan kumaş,deri,sıvı,boya,giyecek,perde,çanta, ayakkabı,gibi şeylerde kumaşın veya derinin iç tarafına geçirilen ince kat .

-B-

Başörtüsü : Kadınların saçlarını kapamak için başlarına örttükleri işlemeli veya düz bez,eşarp.

Battaniye

Bilezik : Bileğe,kimi zaman da kola takılan süslü,değerli halka.

Bluz : (fr . blouse) .

Gömleği andıran genellikle ince kumaştan astarsız kadın giysisi.

Boncuk : Cam,sedef,taş,tahta,plastik gibi çeşitli maddelerden yapılan,ipe dizilebilecek biçimde ortası delik,süs için kullanılan değişik renk ve biçimdeki küçük cisim.

Boyunbağı: Gömlek yakasının altından geçirilip bağlanan,bir ucu genellikle diğerinden daha geniş,gömleğin önünü süsleyen uzun ve dar kumaş şerit.(Eşanl.Kravat.)

Boyunbağı İğnesi: Altındaki iğne ile kravata tutturulan süs eşyası.

-C-

Canfes :(fars. Can ve feza , can – feza ‘ dan).

İpekli dokumacılıkta bezayağı örgüye verilen ad . Atkı ve çözgüsü ipek iplikten,genellikle bezayağı örgüyle dokunan,perdahsız,tafta türü bir kumaş.

Canfes Entari: İnce ipekli kumaştan yapılmış elbise.

Ceket

:(ital.giachetta, fr. Jaguette'ten).

Kollu,önden ilikli,bedeni kalçaya kadar örten gömlek,kazak veya yelek üstüne giyilen elbise.

Cübbe (cüppe) : Yenleri geniş,uzun ve bol bedenli düğmesiz elbise. İlmiye sınıfının giydiği cübbe düz ayaktan uzun ve bol kollu,tasma yakalı olarak dikilirdi.Sonraları hoocaların ve papazların giydikleri uzun,bol, düğmesiz elbiseye de cübbe adı verilirdi.Önü arkasına göre daha kısa ve uçları beldeki kuşağa takılan bir cins cübbe de osmanlı askeri teşkilatında solaklara giydirilirdi.Son zamanlarda avukat, yargıç ve üniversite hocalarının vazife başında giydikleri uzun elbiseye de cübbe denir.

-Ç-

Çorap : (fars. Küreb, ar.cürab 'dan)

Ayağa giyilen örme giyecek

-D-

Dekolte: (fr.decollete) .

Boynu,omuzları,göğsü,sırtı açıkta bırakan kadın giysisi.

Don : Bedenin belden aşağısını kaplayan çeşitli uzunluktaki iç çamaşırı.

Dua Cübbeleri: Hocaların ve papazların dua ederken giydikleri uzun,bol,düğmesiz Elbiseye dua cübbesi denir.

Düğme : Giysi üzerine dikilen,süslemeye ya da iliklemeye yarayan sert bir maddeden yapılmış çoğu kez yuvarlak küçük parça . (çarşafı yorgana tutturmak için yorgan üzerine ya da iki ağzı birleştirmek için yastık kılıflarına,nevresimlere v.b. de dikilir).

-E-

Eldiven : (el ve esk. türk. tügen, bağlayan'dan el-diven).

Deriden,yünden,kumaştan (kesilmiş, dokunmuş,örülmüş) ya da herhangi bir başka maddeden (sentetik,yanmaz v.b.) yapılmış,eli ve parmakları bileğe,bazen daha yukarıya kadar saran ve giyimi tamamlamak,korunmak v.b. amaçlarla kullanılan el giysisi.

Entari : (ar. 'anter'den)

Arap ülkelerinde erkeklerin giydiği uzun ve bol üstlük.

Etek

: 1- Kadın giysilerinin belden aşağıda kalan bölümü.

2- Bedenin belden aşağısına giyilen kadın giysisi.

-F-

Fanila : (yun. Phanella'dan).

İnce pamuk ipliğinden dokunmuş,ten üzerine giyilen iç çamaşırı.

Ferace : (ar. Ferec'den .ferace).

Eskiden genellikle kadınların sokağa çıkarken giydikleri mantoya benzer elbise.Feraceler çuhadan,softan son zamanlarda da fantazi ipekli kumaşlardan yapılırdı. Düz ve sade olanları yanında,cepleri ve yakaları işlemeli feraceler vardı. Devrin modasına göre bol veya dar biçimde olurdu.Renkler genellikle koyu idi.

Bugün Anadolu'daki köylerden bazılarında ferace en çok kullanılan giyeceklerden biridir.

Fes : (Fas şehrinin adından).

Kırmızı çuhadan yapılmış,tepesinin ortasından püskül sarkan başlık. Fesler çuhadan kesik koni biçiminde yapılırdı. Genellikle kırmızı renkte püsküllü veya püskülsüz olurdu. Fesin daire şeklindeki üst kısmına tabla denirdi. Tablanın tam ortasına bir delik açılarak buraya ince,boru biçiminde 2-3 cm uzunluğunda ibik eklenirdi. İbiğin ucuna püskül takılır ve fesin üç kısmından,püskülü tutması için ibik düğümlenirdi. Fes çeşitli şekillerde (eğik olarak, arkaya öne yığılarak, kaş üstüne devrilerek, düz) giyilirdi. Bazı durumlarda ön kısımlarda meydana gelen çukura yar tekmesi denilirdi.

Başlıca fes renkleri : Kırmızı,hunnabi,al,nar çiçeği,vişne çürüğü,güveş ve siyahtı. Biçimlerine göre ise felere zuhaf, aziziye mecidiye gibi adlar verilirdi.

-G-

Galoş : (fr. Galoche'tan).

Tahta tabanlı deri ayakkabı.(kullanımı Ortaçağ'a değinen ve bir başka ayakkabı üzerine onu korumak için giyilen,tahta tabanlı,yüzü kaba deriden yapılmış fortsiz,oyuk ökçeli ayakkabılara da galoş denir.) (KALOŞ da denir.)

Gecelik: Uzun ve bol yatak giysisi.

Giy .Gecelik entarisi – ENTARİ.

Gecelik Entari : Eskiden erkek ve kadınların gecelik ya da pijama yerine giydikleri uzun ve bol giysisi.

Gocuk : (islavca . kojuk, kürkten).

İçi genellikle koyun postuyla kaplı kagut.

Gömlek: Bedenin üstgüne giyilen,önden düğmeli,kollu,yakalı giysisi.

Gözlük

-H-

Hareli Kumaş

Hırka : (ar. Hırka).

- 1- Genellikle yünden örölmüş ceket biçimindeki giysi.
- 2- Eskiden erkeklerin cübbenin altına,gecelik elbisenin üstüne giydikleri dize kadar ya da daha kısa kalın,içi pamukla beslenmiş kumaştan yapılan önden açık giyisi.
Dervişlerin giydikleri üst giysisi.

Hilal (Halhal)

Hotoz : (esk.türk kutas'tan).

Eskiden kadınların süs olarak başlarına taktıkları renkli başlık . Hotoz köhköller ve peçemler dışında bütün saçını içine toplayan bir cins başlıktı. Hotozların üzerinde de kıymetli süsler,oyalar olurdu. Hotozların ön kısmı yüksek,arkası açık çember gibi tepesi açık yahut kapalı olurdu. Ön tarafına elmas,tüy,herhangi bir süs takılırdı.

-İ-

İpekli Kumaş : İpek ipliğinden dokunmuş kumaş için kullanılır. Esk. dokuma. ipekli kaşmir,yün ve ipek ipliğiyle dokunan bir tür kumaş.(Dayanıklı olduğundan farece ve kürk kabı yapımında da kullanılır.)

-K-

Kadife Üniforma

Kafesli Canfes : Kafesli olan ya da kafes biçiminde olan kumaş.

Kazmir (Kaşmir) : (Asya'daki kaşmir'den).

Keşmir keçilerinin sırtından elde edilen ve saf olarak ya da yünle karıştırılarak kullanılan çok ince kıl.

Keçe : Kılları ya da yünü keçeletirmeyle elde edilen ve şapkacılıkta , halıcılıkta olduğu kadar diğer sanayilerde de kullanılan kumaş .

Kerevet : (Yun. Krievati, karyola'dan).
1-Üzerine şilte ya da minder koyularak yatmaya ya da oturmaya yarayan,tahtadan yapılmış yüksekçe yer.
2-Asma kerevet,oturmak ya da yatmak amacıyla,yüksekte ve asma olarak yapılan kerevet.

Keten : (Ar. Kettan'dan).
1-Lifleri ya da yağca zengin taneleri için yetiştirilen bitki.
2-Bu bitkiden elde edilen elyaf, bu elyaftan üretilen dokuma.

Kırmalı eteklik: Üzerine kırmalar yapılmış olan elbise,etek.

Kol Düğmesi

Kolalı Gömlek : Düzgün durması için kolalı suya batırılarak üretilmiş gömlek.

Kravat : (Fr. Cravate, Alm. Lehçe kravat,hırvat,hırvat askerlerinin boyunlarına taktıkları ince kumaş şeritten esinlenerek).Gömleğin yaka altından geçirilen öndeki kanatlarından biri öbüründen daha geniş olan ve gömleğin önünü süsleyen kumaş şeridi. (Eşanl. BOYUNBAĞI).

Kukuleta : (İtal. Cocaletta).
Soğuk,yağmur v.b. dış etkenlerden başı korumak için yağmurluğa dikili veya başlık tanımamak için omuzlara kadar başa geçirilen külah.

Kumaş

Kundura : (Yun. Kuthornos'tan).
Ayağı örten ve dış etkenlerden koruyan nesne. Kundura genellikle konçsuz ve 1-2 parmak ökçeli olur. Tabanında kabara,ökçesinin altındaysa nalça bulunur.

Küpe

Kürk

-M-

Mendil : 1- Burun silmek, kimi zamanda terini silmek, el, yüz ya da gözyaşlarını kurulamak amacıyla kullanılan kare biçiminde kare kumaş ya da yumuşak kağıt parçası.
2- Giyisi tamamlamak için erkek ceketlerinin üst cebine konulan küçük kumaş parçası.

-N-

Nalin : (Ar.Na'l'in ikili çoğulu na'leyn,ayakkabı'dan).
Çeşitli dönemlerde ve uygarlıklarda kullanılan ve ayağa değişik biçimlerde kayışla tutturulan,kimileri süslemeli ya da kakmalı yerden yüksekliği 10-20 hatta 30 cm'yi bulabilen tahta parçası.

-Ö-

Örtü : Bir yerin,bir şeyin gizlenmesi ya da korunması için üzerine örtülen şey.

-P-

Palto : (Orta İng.paltok,bir çeşit ceket'ten Fr. Paletot).
Soğuk havalarda öbür elbiselerin üzerine giyilen,kalın kumaştan yapılmış giyecek.

Pantolon:(İtalyan komedilerinin kişisi pantalone'nin uzun paçalı giyeceğinden fr.pantolon).Belden başlayan ve paçaları ayak bileklerine kadar inen giyecek.

Papiyon : (Fr. Papillon'dan).
Bir kopça ya da lastikle yakaya tutturulan kelebek biçiminde kravat.

Peştemal : (Fars.püşt-mal, sırt sileceğin'den).
Hamamda örtünmek ve kurulanmak için kullanılan ince dokuma.

Pike Yelek: (Fr. Pigu'e) .
Birbiri üzerine uygulanan ve kabartma desenler oluşturacak biçimde noktalarla birleştirilen iki dokumadan meydana gelmiş pamuklu kumaştan yapılan giyecek.

Potin: (fr. Botte> Botrine'den)
Koncu ayak bileğini örtecek kadar uzun olan,bağcıklı veya yan tarafı lastikli ayakkabı.

Pul

-R-

Redingot : (İng. Riding,at üstünde gitme ve coat giyecek >riding -coat'tan) .
Kruvaze bele oturan,bol ve geniş etekli arkası yırtmaçlı uzun erkek ceketi . Redingot,siyah ve gri şayaktan yapılır. Yaka klasik biçimdedir. göğüs iki düğmeyle iliklenir. Sağ ve sol tarafta iki süs düğmesi vardır. aynı kumaştan pantolanla giyilir.

Rica Setreleri (Sefri) : (Ar.sefr'den setre ya da setri).

Esk.giy. Osmanlılar döneminde avrupa modasına uygun ceketlere verilen ad .(Batı etkisinin yoğunlaştığı x1x.yy'da kullanılmaya başlanan Avrupa kesimi ceketlerin değişik türleri vardı. bunlardan en çok kullanılanı,resmi toplantılarda da giyilen İstanbullidi. Alaturka setre de denen istanbulinin yerini Abdülhamit II döneminde redingot aldı.)

-S-

Saat

Safra

: (İtal. Zavorra'dan).

Gemileri ve tekneleri elverişli bir denge konumunda tutmak ya da istenilen su hattına kadar batırmak için,bunların dip kısımlarına yerleştirilen ya da omurgalarına tutturulan ağırlık

Sarık

: (Sarmak'tan sar-I-k).

Kavuk,blörk,fes,kulah,secpuş v.b. başlıklar üzerine sarılan tülbent, ağbani veya şala verilen ad. Sarılış şekillerine göre sarık çeşitli adlar alırdı; silme sarık,dardağan sarık,burma sarık v.b.

Saten

Sırma

: İşlemede kullanılan altın suyuna batırılmış ince gümüş tel.Giysilerin ve çeşitli örtü ve ev eşyalarını süslemede kullanılır.

Sürme

: Kirpik diplerine sürülen siyah toz boya.(Eskiden kullanılırdı.)

-Ş-

Şal

: (Fars.şal).

Daha çok hindistan'da dokunan,özel motifleri olan ve boyun atkısı, hırka v.b. şeyler yapmakta kullanılan bir çeşit değerli yün kumaş. kadınların omuzlarını örtmek için kullandıkları geniş atkı.

Şalvar

: (Fars. Şelvar'dan).

Genellikle bol ağılı,bele bir uçkurla bağlanan geniş üst donu. Şalvar bugün de,Anadolu'da özellikle kadınlar tarafından giyilir ve milli giyimde önemli bir yeri vardır. Çeşitli biçimde ve boylardadır. Kadınlar peşli entarilerin altına şalvar giydikleri gibi ayrıca üzerine gömlek ve cepken giyerek elbise gibi de kullanılırlar. Bu tarz bir giyim

bazı bölgelerde sadece genç kızlar içindir. Bazı yerlerde de çoğunlukla kadınların ev içi giyimidir.

Semsiye

-T-

Takke : (Ar. Tak, kubbe.> takiye'den).

İnce kumaştan ve çoğunlukla yarım küre biçiminde yapılan başlık. özellikle erkeklerin giydiği takke, kullanıldığı yere ve özellikle yapıldığı kumaşa göre isimlendirilir;kemha,takke,dikişli takke, sade takke v.b.

Takunya: (Yun. Takuni'den).

Tabanı tek parça tahtadan meydana gelen ve üstten bir kayış parçasıyla ayağa takılması sağlanan ayakkabı.

Tarak

Terlik : (Esk. Türk).

Ev içinde giyilen geniş ve hafif ayakkabı.

Tesbih : (tespih): (Ar. Sübhan'dan tesbih).

Bazı dinsel sözlerin sayısının anlaşılması için ya da oylanmak amacıyla parmaklar arasında kaydırılan otuz üç ya da doksan dokuz boncuktan oluşan nesne.

-Ü-

Üniforma : (Fr. Uniforme'dan).

Aynı işi yapan,aynı topluluktan olan kişilerin giydiği bir örnek giysi.

-Y-

Yelek : Ön tarafı genellikle ait olduğu takım elbisenin kumaşından, arkası astarlık kumaştan dikilmiş,ceket altına giyilen,önü düğmeli,yakasız ve kolsuz,kısa erkek giysisi.

(Esk.Türk.).

Gömleğin üzerine ceketin altına giyilen,önden açılan kolsuz giyecek

Yüzük

-A-

Arabistan Biberi

Arabistan Kahvesi

Arabistan Peyniri

Aşure, Aşura ya da Aşur : (Ar. 'aşure, 'aşura , 'aşür) .

Muharrem ayının onuncu gününde buğday,şeker,kuru üzüm v.b. ile pişirilen tatlı. Bir görüşe göre aşure günü peygamber Musa ile İsrailoğulları'nın firavunun baskısından gün batımından gün batımına yirmi dört saat oruç tuttıkları ve hubattan yapılmış bir tatlı bir çorba ile oruç açtıkları bir kutlama günüdür.Aşure geleneği Müslümanlığa Musevilikten gelmektedir.

Ayva : Ayva ağacının sarı renkli,tadı buruk,tüylüce meyvesi.Çiğ olarak yenmez,yerken insana tıkanma duygusu verir.Ama kompostosu, hoşafi,reçeli,tatlısı,v.b. yapılır.

Ayva Kompostosu

Ayva Reçeli

-B-

Bağdat Tatlısı

Baharat ya da Bahar : (Ar. Bahar, çoğl. Baharat) .

pişmiş ya da çiğ besinlere,lezzetlerini artırmak amacıyla katılan madde.

Baklava

Bal

Balık

Barbunya

: Sıcak ve ılık denizlerde yaşayan,çenesi bıyıklı,eti çok lezzetli kemikli balık.Barbunya,canlıyken kırmızı,ölünce kahverengi yeşildir.

Beyaz Peynir

Bıldırcın

: Kekliğe benzeyen,kahverengi tüylü küçük kuş.

Biber

Bisküvi

Boza

: Darı,arpa,mısır,çavdar,pirinç,buğday v.b. tahıllardan yapılan hamurun,mayalandırılmasıyla elde edilen hafif alkollü,mayhoş,koyu kıvamlı içecek.

Börek

-C-

Ciğer

-Ç-

Çay

Çerkez Tavuğu: Çerkez mutfağının en bilinen yemeklerindendir.Tavuk haşlanıp suyu süzöldükten sonra etleri didilerek servis tabağına yerleştirilir.

Çilek

Çilek Reçeli

-D-

Dolma

-E-

Ekmek

Enfiye : (Ar.enf, burun'dan enfiye).

Tütün yaprağının özel olarak mayalandırıldıktan sonra kokulandırılıp toz haline getirilmesiyle elde edilen ürün.Burna çekilerek kullanılır.Keyif verici bir aksırtıcıdır.

Enginar

Et

-F-

Freküzümü : Kuzey yarıkürenin ve Güney Amerika'nın ılıman ve soğuk bölgelerinde yetişen yaprakları,kısa saplı beyaz çiçekleri olan,yeşil,sarı ya da kırmızı renkli meyveler veren çavlı görünümünde küçük ağaççık. Bu bitkinin parlak ve pütürsüz,beyaz,kırmızı ya da siyah üzümü meyvesi vardır. (Eşanl. BEKTAŞI ÜZÜMÜ.)

-G-

Gözleme : Özlü hamurun kızgın yağda kızartılmasıyla yapılan yiyecek.

Gülsuyu : Gülün temel yağının damıtılması sırasında elde edilen tuvalet losyonu.

Gül Reçeli

-H-

Halep Yağı

Hamur

Hardal : (Ar. Hardal).

Avrupa ve Asya'da çok yaygın olarak yetişen ve alt yaprakları tüysü tipte parçalı olan bir yıllık otsu küçük bitki.Bazı hardal çeşitlerinin tohumlarının öğütülmesiyle elde edilen baharat.

Hatmi : Pembe beyaz çiçekli,uzun boylu,yumuşak otsu bir bitki. Eski Dünya'nın ılıman bölgelerinde yetişen bir,iki ya da çok yıllık bitki.

Helva

Horoz Şekeri :

Hurma : Hurma ağacının büyük bir besleyici dietetik değer taşıyan,genellikle genellikle uzunca meyvesi.

-I-

Ihlamur : (Yun. phlamuri'den).
Kuzey yarıkürede,ılıman bölgelerde yetişen ve çiçekleri çay gibi kullanılan ağaç.

Istakoz ya da İstakoz : (Yun. Astakos'tan).
Soğuk ya da ılık denizlerde yaşayan,güçlü kısıkaçlı,iri, homarus cinsinden deniz kabuklarının genel adı.

-İ-

İlaç

İmambayıldı : Zeytinyağlı bir patlıcan yemeği.Tepsi ya da düz bir tencereye dizilen patlıcanlar zeytinyağı,su ve biraz şeker konarak pişirilir.
(Kısaca bayıldı da denir.)

İncir

-K-

Kadın Göbeği : (Hanım Göbeği).
Bir tür hamur tatlısı.

Kahve

Kayısı Reçeli

Kaymak : Sütün yağlı olmayan kısmının ayrılmasıyla elde edilen ve yağlı maddeler yönünden son derece zengin olan kısmı.

Kekik : Çorak topraklarda,kırlarda ve tepelerde yetişen,tedavi amacıyla ve baharat olarak kullanılan çok kokulu,küçük yapraklı,pembe ya da beyaz çiçekli, yatay odunsu gövdeli,dikey dallı çok yıllık otsu bitki.

Kestane : kestane ağacının meyvesi.

Kırmızı Şarap

Kirlihanım Peyniri

Komposto : (İtal. Composto ;composita klas.Lat. compositus,bileşik'ten).

Bütün olarak ya da dilimler halinde meyvelerin biraz şeker ve suyla, pişirilmesiyle yapılan yiyecek.

Kurabiye

Kurban Eti : (Ar. Kurban).

Dinsel bir buyruğu,bir adağı yerine getirmek amacıyla kesilen hayvan Eti

-L-

Limon :

Limonata : (İtal. Limonata).

Limon suyu,şeker ve suyla yapılan serinletici içecek.

Lokum : (Ar.rahat ül-hulküm, boğaz rahatın'dan).

Krem tartar,nitrik asit ya da tartarik asitten biriyle kestirilmiş şeker şurbunun nişastayla kaynatılmasıyla hazırlanan, yumuşak,kutu biçimli şekerleme.

Lor Peyniri:(Fars.lür'dan).

Peynir suyundan elde edilen ve taze olarak tüketilen tuzsuz peynir çeşidi. (Eskiden İstanbul'da mızitra da denilirdi.)

-M-

Mahallebi (Muhallebi) : (Ar. Muhlleb, sütle karışık ve I 'den muhallebi).

Süt, pirinç unu ve şekerle yapılan, koyuca kıvamlı sütlü Tatlı.

Makarna

Marul

Mayonez: (Fr. Mayonnaise).

Yumurta sarısı ile sıvı yağ çırpılarak elde edilen soğuk sos.

Meyva ,Meyva

Meyva Şekerlemesi

Mısır

Midye : Yumuşakçaların yassı solungaçlılar takımına giren midyegiller
Familyası üyelerinin ortak adı.Su altında kalan nesnelere tutunarak
Yaşar.

Milano Yağı

-N-

Nane :(Ar. Nane).

Nemli yerlerde yetişen otsu bir bitki.Naneler koyu yeşil yapraklı,başaklar
Halinde beyaz, pembe ya da morumsu çiçekli otsu bitkilerdir.

-P-

Pandispanya : (İtal. Pane di spagna, ıspanya ekmeği'nden).

Un,yumurta,şeker, karıştırılarak yapılan yumuşak bir tür kuru pasta.

Pasta

Patlıcan

Pekmez : Özellikle üzüm, dut v.b meyvelerin kaynatılıp koyulaştırılmasıyla
Elde edilen tatlı sıvı.

Pekmezli Mahallebi : Üzerine pekmez dökülerek yenen mahallebi türü.

Peynir

Peynirli Yumurta

Pide : (Yun.pitta'dan).

Mayalı hamurdan yapılan yassı ekmek.

Pilav

Poğaç : (İtal.Foccacia).

Katmerlendirilmiş yağlı hamuru sade ya da arasına peynir,kıyma v.b
koyup pişirerek yapılan tuzlu hamur işi.

-R-

Rakı

Reçel : (Fars. Riçal'dan).

Bazı meyveleri şeker ve suyla kaynatarak yapılan koyu kıvamlı ve tatlı yiyecek.

-S-

Salata

Salatalık

Salep : Asya ve Avrupa'nın ılıman bölgelerinde yetişen oval yapraklı, üç dilimli dudakçığı ile belirgin ve renkli başak biçiminde toplu çiçekli bir çenekli otsu bitki. Bu tozun şekerli süt ya da suda kaynatılmasıyla yapılan ve sıcak içilen içecek.

Sebze

Sigara

Simit

Sirke

Su

Sucuklu Yumurta

Süt

Sütlü Mahallebi : (Ar.muhalleb, sütle karışık ve I'den muhallebi).

Süt,pirinç unu ve şekerle yapılan,koyuca kıvamlı sütlü tatlı.

-Ş-

Şam Baklavaşı

Şeftali

Şeker

Şekerleme :Şeker şerbetinden kaynatılarak üzeri şekerle kaplanmış meyve.

Şerbet : (Ar. Şürb'den şerbet).

Şekerle kaynatılmış meyve suyunda yapılan içecek.

Şurup : (Ar.şurb, içmek'ten şurub).

Çok kaynatılarak koyulaştırılmış bol şekerli sıvı.

-T-

Tarator :(Far.fere, sebze ve dug, kesilmiş süt'ten).

Ceviz,ekmek içi,zeytinyağı limon ya da sirke ve sarmısakla yapılan bir tür mevze ve sos.

Tarçın : Asya ve Afrika'nın tropikal bölgelerinde yetişen aromatik ağaç. Antiller'de yetişen ve beyaz ya da acı tarçın veren arotmatik ağaç.

Tatar Böreği : Elde açılmış yufkayı kesip içine kıyma koyduktan sonra muska biçimi vererek yapılan ve haşlandıktan sonra sarmısaklı yoğurtla yenen bir tür hamur işi.

Tavuk

Tereyağı

Tulum Peyniri : Bez içine konup baskı altında süzülerek tulumlara (son zamanlarda plastik bidonlara) basılan ve olgunlaştırılmak sonra satışa sunulan yağlı peynir.

Turp : Etli kökü yenen tarım bitkisi. Alt yaprakları yayvan ve genişçe,üst yaprakları tırtıklı ya da çentikli olan tüylü bir otsu bitkidir.

Turşu

Tuz

-V-

Vezirparmağı : Bir tür hamur tatlısı.(yağda kavrulmuş un,yumurta,su ve biraz tuzla hazırlanan hamur yoğrulup parmak biçimi verildikten sonra kızgın yağda kızartılarak yapılır. Üzerine kızgın şurup dökülür.

VişneEkmeği : Ufak parçalar halinde doğranmış bayat ekmeğin üzerine vişne şurubu üzerine dökülerek yapılan tatlı.Ekmekler doğrandıktan sonra üzerine vişne suyu dökülür.

Vişne Reçeli

-Y-

Yemen Kahvesi

Yoğurt

Yumurta

-Z-

Zeytin : Gümüş renginde,uzunca oval yapraklı,yenebilen ya da yağ veren etli meyveli ağaç.

Zeytinyağı : Zeytin tanelerinden çıkarılan bitkisel yağ.

ABDÜLHAK ŞİNASİ HİSAR'IN ÇAMLICADAKİ ENİŞTEMİZ

ROMANININ GENEL İNDEKSİ

Ağızlık	,18 .
Arabistan Biberi	,134 .
Arabistan Kahvesi	,120 .
Arnavut Peyniri	,66,67 .
Astar	,122,123.
Aşure	,35,36,104 .
Ayva	,67 .
Ayva Kompostosu	,106 .
Ayva Reçeli	,107 .
Bağdat Tatlısı	,66,67 .
Baharat	,47 .
Baklava	,66,67.
Bal	,121 .
Balık	,63,65,66,67 .
Barbunya	,68 .
Başörtüsü	,70 .
Battaniye	,80 .
Beyaz Peynir	,66 .
Bıldırcın	,66 .
Biber	,64,65 .
Bilezik	,150 .

Bisküvi	,62,63 .
Bluz	,99 .
Boncuk	,87,120 .
Boyunbaağı	,18,92,93,101 .
Boyunbağı İğnesi	,101 .
Boza	,67 .
Börek	,105 .
Canfes	,18 .
Canfes Entari	,108 .
Ceket	,18 .
Ciğer	,63 .
Cübbe	,18 .
Çay	,17,47,61,62,190 .
Çerkez Tavuğu	,67 .
Çilek	,66,67 .
Çilek Reçeli	,107 .
Çorap	,19,35 .
Dekolte	,87 .
Dolma	,106 .
Don	,122 .
Dua Cübbeleri	,123 .
Düğme	,86,90 .

Ekmek	,61,62,92 .
Eldiven	,99 .
Enfiye	,7,18,19,90,97 .
Enginar	,66,67 .
Entari	,18 .
Et	,63,67 .
Etek	,99 .
Fanila	,105 .
Ferace	,95 .
Fes	,13,17,44,147 .
Fırça	,17 .
Frenküzümü	,66,107 .
Galoş	,20,42,151 .
Gecelik	,7 .
Gecelik Entari	,18,19,61,80 .
Gocuk	,18 .
Gömlek	,18,22 .
Gözleme	,68 .
Gözlük	,20,44,59,80,86, 89,100,147,151 .
Gülsuyu	,35 .
Gül Reçeli	,102 .
Halep Yağı	,120 .
Hamur	,15,63,65,122,123 .

Hardal	,64,65,66 .
Hareli Kumaş	,18 .
Hatmi	,120 .
Helva	,106 .
Hırka	,80 .
Hilhal	,150 .
Horoz Şekeri	,190 .
Hotoz	,99 .
Hurma	,118 .
Ihlamur	,70,82 .
Istakoz	,68 .
İlaç	,9,19,82 .
İmambayıldı	,66 .
İncir	,68 .
İpekli Kumaş	,87 .
Kadıngöbeği (Hanımgöbeği)	,66 .
Kadife Üniforma	,90 .
Kafesli Canfes	,18 .
Kahve	,7,40,61,91,109 .
Kayısı Reçeli	,107 .
Kaymak	,22,67 .
Kazmir	,99 .
Keçe	,18,19,86 .

Kekik	,70 .
Kerevet	,7,30,32,92 .
Kestane	,68,70 .
Keten	,99 .
Kırmalı Etek	,192 .
Kırmızı Şarap	,104 .
Kirlihanım Peyniri	,67 .
Kol Düğmesi	,18,101 .
Kolalı Gümlek	,18 .
Komposto	,106,108 .
Kravat	,92 .
Kukuleta	,89 .
Kumaş	,18 .
Kundura	,151 .
Kurabiye	,62,82 .
Kurban Eti	,35,104 .
Limon	,64,65 .
Limonata	,17,82 .
Lokum	,68 .
Lor Peyniri	,67 .
Mahallebi (Muhallebi)	,17,107,109 .
Makarna	,65 .
Marul	,67 .

Mayonez	,65 .
Mendil	,19 .
Meyva (Meyve)	,42,65,83,107 .
Meyva Şekerlemesi	,90 .
Mısır	,67 .
Midye	,67 .
Milano Yağı	,62 .
Nalın	,120 .
Nane	,70 .
Örtü	,80 .
Palto	,18 .
Pandispanya	,62 .
Pantolon	,18,19,89 .
Papiyon	,92 .
Pasta	,17 .
Patlıcan	,63 .
Pekmez	,109 .
Pekmezli Mahallebi	,61 .
Peştemal	,19,63 .
Peynir	,61,62,67,92 .
Peynirli Yumurta	,62,68 .
Pide	,188 .
Pike Yelek	,44 .
Pilav	,87 .

Poğaç	,67.
Potin	,99.
Pul	,87.
Rakı	,104 .
Reçel	,61,62,92 .
Redingot	,122 .
Rica Setreleri	,123 .
Saat	,19 .
Safra	,20 .
Salata	,62,69,108 .
Salatalık	,67 .
Salep	,61,72 .
Sarık	,109 .
Saten	,87 .
Sebze	,69 .
Sırma	,87,120 .
Sigara	,18,61,82,100, 102 .
Simit	,62,68 .
Sirke	,65,70 .
Su	,40,61,68,82, 91,108 .
Sucuklu Yumurta	,62 .
Sürme	,150 .
Süt	,61,70,189 .
Sütlü Mahallebi	,61,106 .

Şal	,108 .
Şalvar	,89 .
Şam Baklavası	,66,67 .
Şeftali	,67 .
Şeker	,35,82,189 .
Şekerleme	,82 .
Şemsiye	,18,20,30,42, 52,95,148 .
Şerbet	,40,82 .
Şurup	,107 .
Takke	,7,18,19,80 .
Takunya	,120 .
Tarak	,17 .
Tarator	,65 .
Tarçın	,64,65 .
Tatar Böreği	,67 .
Tavuk	,67 .
Tereyağı	,62 .
Terlik	,7 .
Tesbih	,18,42,83 .
Tulum Peyniri	,65,67 .
Turp	,64,65,67 .
Turşu	,67 .
Tuz	,64,65 .

Üniforma	,106 .
Vezirparmağı	,66 .
Vişne Ekmeği	,106 .
Vişne Reçeli	,66,107 .
Yelek	,44 .
Yemen Kahvesi	,120 .
Yoğurt	,66,68 .
Yumurta	,62,66 .
Yüzük	,19 .
Zeytin	,61,62 .
Zeytinyağı	,63,65,106 .

Sayfa numaraları, Abdülhak Şinasi Hisar'ın "Çamlıcadaki Eniştemiz" adlı eserinin Ekim 1996 tarihli baskısına aittir.

KAYNAKÇA

Başlangıçtan Günümüze Kadar Büyük Türk Klasikleri

Tarih, Antolji Ansiklopedi . 11. Cilt. İstanbul; Söğüt Yayıncılık, 1992.

Büyük Larousse , Sözlük ve Ansiklopedi. İstanbul; Milliyet Yayınları, 1992.

Sözlük ve Ansiklopedi. İstanbul; Milliyet Yayınları, 1992.

Demiray ,Kemal. Temel Türkçe Sözlük .3. Basım. İstanbul; İnkılap Kitapevi, 1994.

Hisar, Şinasi Abdülhak. Çamlıcadaki Eniştemiz. 1. Basım. İstanbul; Bağlam Yayıncılık , 1996.

Köklügiller, Ahmet. Edebiyatımızda Şairler ve Yazarlar. İstanbul; Kaya Yayınları , 1989.

Temel Britanica . Hürriyet Yayınları, 1992.

Türkçe Sözlük . İstanbul; Türk Dil Kurumu, 1992.

Yeğen Muhittin Ekrem. Alaturka ve Alafranga Yemek Öğretimi. 8. Basım. İstanbul; İnkılap ve Aka Kitabevleri , 1967.

Yeni Rehber Ansiklopedisi . 1. Cilt. İstanbul; Türkiye Gazetesi Yayınları, 1993.