

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

EŞKÂL-İ ZÂMAN ESERİNİN İNCELENMESİ

MEZUNİYET ÇALIŞMASI

**ZİLHA AVCI
SINIF : IV C
NO : 950552**

**HAZİRAN 1999
LEFKOŞA / K.K.T.C**



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

EŞKÂL-İ ZÂMAN ESERİNİN İNCELENMESİ

İSİM: Zilha AVCI

DANIŞMAN : Doç.Dr. Bülent YORULMAZ

HAZİRAN 1999
LEFKOŞA / K.K.T.C

I -ÖNSÖZ

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

*Bu çalışmada **Ahmet Rasim'in Eşkâl-i Zamân** adlı eseri ayrıntılı olarak incelenmiştir.Bu kapsam içerisinde eserde geçen yiyecek ve içeceklerle ilgili kelimeler çıkartılıp tahlil edilmiştir.*

*Bu çalışmada benden yardımlarını esirgemeyen, iyi ve kötü her türlü eleştiriyi yapıp beni yönlendiren Sayın Hocam ve mezuniyet çalışma danışmanım **Doç. Dr. Bülent YORULMAZ**'a teşekkür ederim.*

II-İÇİNDEKİLER

I. ÖNSÖZ.....	I
II. İÇİNDEKİLER.....	II
III. GİRİŞ.....	1
IV. YAZARIN HAYATI.....	2
V. BİLİNMEYEN KELİMELER VE MANALARI.....	8
VI. INDEX.....	17
VII. KAYNAKÇA.....	24

III-GİRİŞ

Edebiyat hayatına küçük tercümeler yaparak başlayan, küçük hikâye, makâle, fıkra, hatırat, tarih ve şiir alanında eserler veren Ahmet RASİM'in 1918 yılında yayınlanan Eşkâl-i Zamân'ında gazetelerde yayınlanmış 67 tane musahabe, deneme, fıkra ve makalesi yer almaktadır.

Eserde İstanbul hayatının cazip olayları, insan ve manzara tasvirleri, kenar semtler, çarşı pazarlar, şehsadebaşı eğlenceleri, tiyatroları, büyük mağazalar, zamanın adı belli kişileri, tipleri, meyhaneleri, eğlence yerleri, gelenekleri incelenmektedir. Kısacası yazar, bütün İstanbul'u gecesi ve gündüzüyle, ramazanları ve bayramlarıyla da içine alan hayatını renkli bir fotoğraf zevkiyle yapılmış tablolar ve zarif çizgilerle aksettirmektedir.

Eşkâl-i Zamân'ın üslubu hiçbir sözlükte bulunmayan bazı kelime ve deyimlerden dolayı biraz ağırdır. Ayrıca tarihi olaylar ve bu olaylara karışmış kişilere yapılan telmihler eserin anlaşılmasını biraz güçleştirmektedir.

Bununla birlikte Eşkâl'i Zamân'ı yayına hazırlayan Orhan Şaik GÖKYAY'ın dikkatli çalışmaları bu konuda karşılaşılan güçlükleri çözümlemektedir.

IV-YAZARIN HAYATI

AHMET RASİM (1865 – 1932)

1865'te İstanbul'un Fatih Sarıgözel (Sarigez) mahallesinde dünyaya gelir. Babası Bahaeddin Efendi anası Nevber Hanım'dır. Bahaeddin Efendi Kıbrıslı'dır. Çocukluk yıllarında ailesiyle Ermenek'e gider, sonra Kıbrıs'a döner. Bahaeddin Efendi, Nevber Hanım'ın ikinci eşidir. Ne var ki bu evlilik de uzun sürmez. Bahaeddin Efendi çapkın yaradılışlı olduğu için Ahmet Rasim henüz doğmadan ayrılırlar. Nevber Hanım, yoksul bir kadındır. Buna rağmen, Ahmet Rasimi sıcak bir yürekle büyütür.

Ahmet Rasim, öğrenimine Sofular'daki Mahalle Mektebi'nde başlar. Kırkçeşme'ye taşınınca, Tezgâhçılar Mahalle Mektebi'ne geçer. Akrabalarından Miralay Mehmet Bey'in desteğiyle Sarıgözel'e yerleşirler. Fatih'teki Hafız Paşa Mektebi'ne başlar. Miralay Mehmet Bey'in konağında Yakup Hoca'dan özel olarak yazı ve Arapça dersleri alır. Ahmet Rasim, Darüşşafaka'nın yetimler için ayrılan kısmına yazdırılır. Buradaki öğrencilik yılları hareketli ve renkli geçer. Bu tatlı yıllarını anı ve hikâyelerinde anlatır. Darüşşafaka'da dini bilgiler yanında, müspet ilimler ve hayatla ilgili bilgiler edinir. Matematik, kozmografya, fizik, kimya, biyoloji, jeoloji, topografya ve belâgat dersleri okur. Tarih ve coğrafya gibi sosyal bilimlere ilişkin bilgiler edinememekten rahatsızlık duyar. Bu alanlarda kendisini yetiştirmeye çaba gösterir. Okulda sıkı bir yönetimle karşılaşmasına rağmen, bu devrede edebiyata karşı ilgi duyar. Fuzûlî, Nef'î Nâbi, Bâkî ve Nedim gibi Divan Şairlerini okur. Okula gizlice sokulan "Çanta" dergisi ile "Tercüman-ı Hakikat" 'teki yazıları izler. Bu devrede Namık Kemal'e karşı hayranlık besler. Tanzimat döneminin ilk devre sanatçılarından Şinasi, Ziya Paşa ve Ahmet Mithat gibi sanatçıları okuyarak tanımaya başlar. Böylece fikir ve edebiyat dünyasına açılma imkanı bulur. Divan tarzında şiir denemeleri yapar. Gazel, kaside, kıta, müstezad, serbest kafiye ve sone şeklinde şiirler yazar. İlk manzumeleri "Sebat" dergisinde çıkar. Şiirlerini "Asâr-ı Hayâl" adı altında toplamayı tasarlar, fakat mümkün olmaz.

A.Rasim, Darüşşafaka'da kendi çabasıyla çeviri yapabilecek ölçüde Fransızca öğrenir. Raçine, Corncille, Moliere, La Fontaine, Alexandre Dumas Pere, Alexandre Dumas Fils gibi sanatçıları okumaya ve sevmeye başlar. Bunun yanında Recaizâde Mahmut Ekrem'in, "Talim-i Edebiyat"ını okur. Okuldaki yasağa rağmen, devrin basın hayatına ve edebi tartışmalarına yabancı kalmaz. Nihayet sekiz yıl okuduğu Darüşşafaka'yı 1299 / 1883'te bitirir. Kısa bir süre sonra Posta ve Telgraf Nezareti Fen Kalemî'nde kâtipliğe atanır. Memurluk hayatına pek alışamaz. Bu yüzden, asıl isteği yazı hayatına yönelir. İlk yazısı (Yolcu) "Tercüman-ı Hakikat"te yayımlanır.

Dini duyguları sağlam olan Ahmet Rasim, hayata atılınca, yavaş yavaş İstanbul'u tanımaya ve eğlence hayatına katılmaya başlar. Basın hayatına iyice girince, İstanbul'un değişik semtlerinde bulur kendisini. Böylece basın dünyasını ve İstanbul'un iç yüzünü yaşayarak öğrenir.

Ahmet Rasim, Binbaşı Bilâl Beyin kızı Sadberk Hanım ile evlenir. Bu evlilikten altı çocukları olur.

Ahmet Rasim'in "Tercüman-ı Hakikat"te fenni konularda yazdığı yazılarıyla edebi çevirileri yayımlanır. Basın dünyasında tanınmaya başlar. 1884'de Ceride-i Havadis'in yazı kuruluna tercüman olarak girer. Fransızca çeviriler yapar. Hüseyin Rahmi ile çalışır. "Tercüman-ı Hakikat"ın yazı ailesine katılır. İlk eserini "Fonograf"ı, bu devrede yayımlar. Muallim Naci'nin "Tercüman-ı Hakikat"ten ayrılması üzerine, Ahmet Rasim çalışmalarını yoğun bir biçimde sürdürür. Muallim Naci'nin teşvikiyle "Edebiyat-ı Garbiyeden Bir Nebze" adı altında topladığı çevirilerini kitap halinde bastırır. Recaizade M.Ekrem'i sevmekle birlikte, Edebiyat-ı Cedide Hareketinin dışında kalır.

Her geçen gün gazeteci olduğunu kanıtlayan Ahmet Rasim'in yazıları 1885-1886 yılları arasında "Güneş, Şafak, Gülşen, Say, Sebat, Hamiyet" gibi dergilerde çıkar. Yazarlık anlayışı bakımından Ahmet Mithat'ın takipçisidir. 1888 – 1891 yılları arasında öğretici kitaplar yazar. 1891'de Servet-i Fünun'da "Leylâ-i Izdırâp, Meşâkk-ı Hayat, Afife" adlı romanları tefrika edilir. Resimli gazete (1891), Maarif (1891), Mektep (1891), Hazine-i Fünun (1897), Musavver Fen ve Edeb (1899) gibi dergilerde edebi çevirilerinin yanında şiir, mensur şiir,

hikâye ve fıkra türlerinde yazılar kaleme alır. 1884'ten sonra ikdam, Malûmat (1895) ve İrtika (1897) gazetelerinin yazarları arasında yer alır. 1895'te "Musavver Malûmat" dergisinde mektuplarını "Malûmat-ı Üsbuiyeye" adı altında yayınlar. "Kitabe-i Gam" adlı eserinde yer alan aşk mektupları da bu dergide çıkar. "Muhakemât-ı Edebiyye" adlı yazılarıyla Edebiya-ı Cedide'nin sanat, dil, edebiyat ve zevk anlayışlarını eleştirir. "Musavver Malumat"da "Leyla Feride" takma adıyla yazılar ve şarkılar yazar. Bu arada, "Baba Yâver, Kebabçı Zâde Nida" gibi takma adlarda mizahi manzumeler de yazar.

"Malumat"ta "Şehir Mektupları"nı yayımlar, sonra bunları dört çift halinde "Şehir Mektupları" adı altında bastırır. 1896'da Resim'li Gazete'de, 1897 – 1898'de "Mecmua-i Ebüzzıya"da çeşitli konularda yazılar yazar. 1899'da "İrtik" ile Fen ve Edeb dergilerinde dil, edebiyat konularında ciddi ve mizahi yazılarla hikâye, roman ve mektuplar kaleme alır.

Ahmet Rasim, yukarıdaki dergi ve gazetelerin dışında 1908 yılına kadar "Envar-ı Zeka" ve "Pul" dergileriyle "Basiret" ve "Saadet" gazetelerinde de yazılar yazar. 1908'de Hüseyin Rahmi Gürpınar'la "Boşboğaz" ile "Gullabi" adlı bir mizah gazetesi çıkarır. 1908'den sonra "Sabah" gazetesiyle birlikte haftalık dergilerde yazıları görülür.

1914'lerde "Tasvir-i Efkâr"; 1918'lerde "Yeni Gün, Eski Gün, Zaman" ve "Vakit" gazetelerinde çalışır. 1923'ten sonra "İleri, Akşam, Cumhuriyet" gazetelerinde yazar.

1908'den sonra Sofya'ya gider. 1914'ten sonra Suriye ve Romanya'da kalır. Geçimini kalemiyle sağladığı için zaman zaman maddi sıkıntılar çeker. 1927'de İstanbul'dan milletvekili seçilir. 21 Eylül 1932'de ölür.

Ahmet Rasim, yazar olarak Tanzimat, Servet-i Fünun, Fecr-i Âti ve Milli edebiyatın dışında kalır. Herhangi bir akıma bağlı kalmaz.

Ahmet Rasim öğretmek ve göstermek amacına yönelik bir yazardır. Onun edebi çalışmalarını bu yüzden gazeteciliği yönlendirir. O, iyi bir hikâyeci ve romancı değil, başarılı bir gazetecidir. "Şehir Mektupları, Muharrir Bu Ya, Falaka, Eşkâl-i Zaman, Cidd ü Mizah, Gülüp Ağladıklarım, Gecelerim, Fühş-i

Atik" gibi eserlerinde İstanbul'daki hayat tarzını sergilemeye çalışır. Yazdıklarında hareket noktası, hayatın kendisi olarak görülür. Halkın ve hayatın içinden gördüklerini, öğrendiklerini ve bunlara dayalı olarak düşündüklerini anlatır. İç hayatını ve duygularını şarkı ve mensur şiirleriyle dışa yansıtır.

Ahmet Rasim, şiir ve müzikle de uğraşır. Şarkı sözleri yazar. Şiirlerinin bazılarını "Leyla Feride" takma adıyla yayımlar. Altınşa yakın şarkısı var. O, şarkılarını bir maksatla, birisine hitaben yazar. Genel olarak beste ve şarkılarında aşkı dile getirir. Türk mûsikisi'den başka, halk türkûleri, maniler, destanlar, koşmalar ve divanlarla da ilgilenir.

Ahmet Rasim, edebiyat ve sanat alanındaki yeniliklere açık bir sanatçıdır. Dilin imkânlarını zorlamaz. Servet-i Funun'cuların ve Mehmet Emin'in dil anlayışlarını benimsemez. Halkın yaşama tarzını dikkate alarak yazar. Edebi zevkte ve dilde orta bir yol izler. Edebi eserlerde Türklük duygusunun işlenmesini ister. Batı edebiyatından yararlanmayı yerinde bulur, ancak çalma ve taklit etmeyi onaylamaz.

Ahmet Rasim'in yazdıkları, devrin sosyal durumunu yansıtan belge niteliği taşır. O, yaşadığı hayatın içinde yoğrulmuş bir insandır. Girip çıktığı yerleri iyi gözleyen ve gözlemlerini o çevrenin diliyle ustaca veren bir sanatçıdır.

Anlatımında halk hikâyesi geleneğinden yararlanır. İstanbul halkının kullandığı dili, yazı diline aktarır. Bu bakımdan onun yazılarında hayatın canlılığı ve sıcaklığı sezilir; röportajcı dikkati ve tavrı, ön planda yer alır. Yazılarında derinlik değil, genişlik dikkati çeker. Yazılarında mahalle mektepleri, İstanbul'un çeşitli semtleri, meyhaneler, camiler, randevu evleri, mesine âlemleri, basın dünyası, çarşı, pazar ve sokaklar büyük yer tutar. Anıları, bu çevrelerin ürünü olarak bize ulaşır.

Ahmet Rasim, tasvirlerinde ayrıntıyı iyi seçer. Bazı yazıları sembolizme yaklaşır özellik gösterir. Kelimeleriyle resim yapma ustalığına erişir. Güzel resimler çizer ve tablolar sergiler. Onun estetik yönü kuvvetli değildir. O nedenle güzellik ve sanat endişesi duymaz. Mizaha yönelir. Varlığını bu yanıyla hissettirir. Tasvirci anlatımına bağlı olarak sıfatları çok kullanır. Tasvirlerindeki canlılık gözleme ve dil ustalığına dayanır. Anlattığı konu ile ifadeleri arasında

sıkı bir ilişki gözlenir. Cümlelerindeki isimler, sıfatlar, deyimler ve fiiller ele alınan nesnenin durumuna göre sıralanır. Okuyucuyla iletişim kurmasındaki en büyük başarısı, kendi "ben"iyle okuyucuyu bütünleştirmiş olmasıdır. Gözü ve kulağıyla halkın arasındadır. Halkta kendisini görür ve öyle anlatır. Bir bakıma kalemi, halkın nabzını yansıtır. Psikolojik cümlelere yer vermediği görülür.

Ahmet Rasim, yazılarına konuşma dilinden sözcükler taşır. Argo ve deyimleri yerinde ve güzel kullanır. Cümleleri canlı ve kısadır. Nesrimizin gelişmesinde büyük katkısı vardır. Sade anlatımların yanında Osmanlıca yüklü ağır ifadeler de yer verdiği görülür. Genelde orta seviyenin insanların anlayacakları açık-seçik bir anlatım yolunu seçer. Makul ve düşündürücü olmaya özen gösterir. Halkın vizyonunu genişletmeye çalışır. Güldürürken düşündürmeyi başarır. İstanbul Türkçesini bütün incelikleriyle kullanır. Yazı diliyle konuşma dilini bütünleştirmeye çalışır.

Ahmet Rasim, hikâye ve romanlarında romantik aşk hikâyelerine ve basit aile facialarına yer verir. Batı romanını iyice tanıyamadığı için Ahmet Mithat ve Namık Kemal'in hikâye ve romanlarından etkilenir. Bu yüzden acıklı serüvenleri konu edinir. Hayat tecrübesi olmayan gençleri kötü kadınların baştan çıkarmaları temasını işler. Romanları teknik bakımdan da yeterli değildir. 1889'dan sonra hikâyeye yönelen yazar, İstanbul'u tanıtan ve İstanbul halkının adet ve geleneklerini anlatan tasvir ve anı yazılarıyla ölümsüzleşir. Eserlerinde İstanbul'un doğal ve sosyal özelliklerine karşı içten bir sevgi ve bağlılık gözlenir. Temiz dili ve canlı üslubuyla sevilir. Döneminde anı türünün en seçkin özelliklerini verir. Kendine özgü üslûbuyla okuyucusuna ulaşır. Üslûbu şahsi olan Ahmet Rasim'in eserleri sade, pürüzsüz ve süssüzdür; yapaylıktan uzaktır.

Ahmet Rasim'in hayata karşı, ilgisiz bir tavır takındığı gözlenir. Bu durum rind ve derbeder oluşundan kaynaklanır. Yaşantısında gelenekçi olmasına karşın, sanat anlayışı ve düşünce bakımından yenilikçidir. Onun yazarlığı pratiktir ve Ahmet Mithat'ın izinde yürür. İstanbul aşığı bir yazar olarak isim yapmış bir sanatçımızdır.

ESERLERİ :

Ahmet Rasim hikâye ve kısa romanlar yazmakla birlikte bu alanda dil ve anlatım bakımından başarılı görülmemektedir. Onun kalıcı olan yazıları fıkra ve anılardır. Şiir, hikâye, roman, hatıra, makâle, ve diğer alanlarda öğretici nitelikte eserler vermiştir. Eserlerinin sayısının 140'a ulaştığı belirtilmektedir. Yazarın bazı eserleri şunlardır:

Hikâye ve Romanları : İlk Sevgi, Endişe-i Hayat, Güzel Eleni, Leyâl-i Izdırab, Mehâlik-i Hayat, Meyl-i Dil, Afife, Tecrübesiz Aşk, Biçare Genç, İki Günahsız Sevdâ.

Anıları : Gecelerim, Fuhş-ı Atik, Muharrir, Şair, Edip, Falaka, Fuhş-ı Cedid

Fıkra ve Makaleleri : Şehir Mektupları, Tarih ve Muharrir, Cidd ü Mizah, Eşkâl-i Zaman, Muharrir Bu Ya, Gülüp Ağladıklarım.

Bunların yanında yazarın sohbetleri, gezi yazıları, monografya, Tarihle ilgili kitapları ve çevirileri de vardır.

V-YİYECEK - İÇECEKLER VE MANALARI

KELİMELELER	MANALARI
Ab-l hayat tuzu	: İçenlere ebedi hayat veren suyun tuzu.
Alt-üst böreği	:Peynirli, ıspanaklı veya kıymalı olarak hazırlanan içlerle yapılan börek.Tepsinin altına ve üstüne birer kat yufka döşenir.
Balık	:
Baklava	:İnce yufkadan yapılan, genellikle eşkenar dörtgen biçiminde kesilen, içine kaymak, ceviz, badem, fıstık ezmesi v.b. şeyler konan hamur tatlısı.
Boğaçça	:İçine yoğurt ve zeytinyağı karıştırılmış hamurdan yapılan bir çeşit çörek.
Boza	:Darı, arpa, mısır gibi tahılların hamurunun ekşitilmesiyle yapılan çok hafif alkollü, mayhoş, krem veya açık bej renginde koyu içecek.
Börek	:Açılmış hamur veya içine çeşitli malzeme koyularak pişirilen hamur işi.
Bulama	:Üzümün kaynatılıp dövülmesiyle elde edilen katılaştırılmış pekmez.
Bulgur	:Kaynatılarak kurutulan ve kabuğu çıkartıldıktan sonra kırılan buğday.
Çay	:
Çilek	:

Dolma	: Kıyma, pirinç, baharat v.b. malzemelerle hazırlanan harcı, asma, lahana, pazı gibi yaprakların; kabak, patlıcan v.b. gibi sebzelerin; tavuk, bıldırcın v.b. hayvanların içine doldurularak pişirilen yemeklerin genel adı.
Domates	:
Ekmek	:
Ekmek Kadayıfı	: 1-Pide biçiminde hazırlanan ve kurutulan kadayıfa koyu şerbet içirilerek hazırlanan ve istenirse üzerine kaymak dilimleri de konulan hamur tatlısı. 2-Pide şeklinde çift ve yapışık, dış yüzü koyuca, içi beyaz olan kurutulmuş ekmek.
Elma	:
Enfiye	: Çürütülmüş tütünden yapılan ve buruna çekilen keyif verici toz.
Enginar	:
Et	:
Ezik yemiş	: Güzel kokulu, sarımsak, ceviz, kırmızı tohumlu, tuzlu, bu tohumları çiğnenen ve tuzla hazırlanan kekik.
Fasulye	:
Fincan böreği	: Tepsiye serildikten sonra fincana benzer bir şeyle yuvarlak yuvarlak kesilen börek.
Gadâyif	: Bakınız kadayıf.
Gözleme	: Kızgın yağda kızartıldıktan sonra üzerine tozşeker ekilerek sıcak veya soğuk olarak yenen hamur yemeği.
Harc	: Bir yemeğin malzemesini teşkil eden (tuz, yağ, kekik, nane, baharat, soğan, domates v.b.) unsurlar.

Hamur çorbası : Biraz tuz koyarak su ile yoğurulup hazırlanan hamur küçük parçalar halinde kesilir. Bunlar suda veya et suyunda pişirildikten sonra üzerine yağ eklenerek yapılan çorba.

Hanım Göbeği : Yağ, pirinçunu, un, su ve şekerle yapılan bir tür tatlı.

Helva : Çoğunlukla yağ, şeker, un, veya irmik karışımında yapılan tatlı.

Hoşaf : Taze ve kuru meyveleri şeker ve çokça su ile kaynatarak yapılan sulu tatlı.

Hurma : Un ve tereyağıyla hurma biçiminde yapılan bir hamur tatlısı. (Hamuru, sıcak küllü su, un, erimiş sadeyağı ve biraz tuz katılarak hazırlanır. Bu yumuşakça hamurdan iri fındık büyüklüğünde parçalar koparılır. Kalbur, sepet veya çatal üzerinde hurma şekli verilir. Bol yağ içinde kızartılarak soğuk şuruba alınır.

Ispanak :

İhlamur : Güzel kokulu, sarımtırak, beyaz çiçekler veren ağaç. Bu ağacın çiçeklerinin kaynatılmasıyla hazırlanan içecek.

İncir :

Kabak :

Kabakçekirdeği :

Kadayıf : Taze ve has undan yapılan birkaç çeşit hamur tatlısının genel adı.

Kahve :

Karpuz :

Kaşkaval	: Kaşara benzer, tekerlek biçiminde, sarı renkte bir tür peynir.
Kestane	:
Kiraz	:
Köfte	: Kıyma, soğan, ekmek içi, yumurta, tuz ve baharat karışımının yoğurulup küçük topaklar haline getirildikten sonra çeşitli yöntemlerle pişirilmesiyle hazırlanan yemek.
Kurabiye	: Un, yağ, şeker gibi şeylerle yapılan küçük ve yuvarlak pasta.
Kuş lokumu	: Bir çeşit hamur tatlısı.(Un, şeker, tereyağ ve yumurta sarısı, küllü su ve tuz ile dövülerek hamur haline getirilir. Macun kıvamına gelince saç tepsiye ince bir tabaka halinde yayılır. Üzerine, parmakla dalgalı bir biçim verilir ve fırında gevrek olarak pişirilir.)
Kül boğçası	: Kül içine gömülerek yapılan boğça.
Lâhana	:
Lâkerda	: Palamut, torik, sivri veya zindandelen balıklarından yapılan salamura. (Balığın baş, kuyruk, bağırsak ve yüzgeçleri çıkarılır. Üç parmak kalınlığında dilimlere ayrılır. İlikleri temizlenir. Tuzlandıktan sonra bir fıçıya kat kat dizilir. Üzerine bir tahta ve baskı taşı konur. Bıraktığı su ve yağı bezle alınır. Etleri beyazlaşmaya başlayınca biraz suda bekletilir. Parçalara bölünerek zeytinyağı ve limonla yenir.
Lalanga	: Yumurta, un, tuz, karbonat ve krem tartarla yapılan hamur yağda kızartıldıktan sonra üzerine şeker dökülerek hazırlanan bir tür tatlı.
Mâ'cun	: 1-Sokaklarda satılan, baharlı, tarçınlı ve

yapışkan şekerleme.

2- Sakız gibi çiğnenen, bal, dövülmüş badem ve az kavrulmuş haşış tozundan yapılmış ağdalı ve yapışkan bir çeşit tatlı.

Manti

: İçine kıyma konularak bohça biçiminde dövülmüş küçük hamur parçalarıyla hazırlanan yoğurtlu yemek.(Un, yumurta ve tereyağı iyice yoğrularak hamur haline getirilir. Oklava ile açılarak ufak dörtgen parçalar halinde kesilir, içlerine soğanlı kavrulmamış kıyma konarak bohça biçiminde kapatılır, kaynar suya atılarak haşlanır; üzerine yoğurt dökülür veya yağda kızartıldıktan sonra üzerine et suyu konularak pişirilir.)

Mey

: Şarap. Türk Edebiyatında sevgilinin dudağı, yanağı, sevgiliye kavuşmaktan duyulan derin coşkunluk, insana ölümsüzlük veren su, iksir, insanı mutluluğa götüren bir içki karşılığı olarak geçer.

Mısır

:

Muhallebi

:Süt, şeker ve pirinç ununun kaynatılmasıyla yapılan pelte kıvamında bir cins tatlı.

Muşmula

: Dallı, eğri büğrü gövdeli ufak bir ağaçtır. meyvesi etli ve beş bölmelidir; bunların her birinde iri ve sert bir çekirdek bulunur. Muşmulanın buruk ve hoş a gitmeyen bir tadı vardır. Ancak iyice olgunlaşıp çürüdükten sonra yenir.

Nane

:

Nargile

: Tömbeki denielen bir cins tütünü içmekte kullanılan bir araç. (Gövde, lüle ve marpuç bölümlerinden oluşur. Tütünün dumanı, bu aracın gövdesindeki suyun içinden geçirilerek içilir.)

Paça	: Koyun, keçi ve soğırın ayaklarından yapılan yemek. (Çeşitli türleri vardır. Paça dondurması, paça yahnisi gibi.)
Pastırma	: Uzun ve çeşitli işlemleri kapsayan tuzlanıp, kurutulma sürecinden sonra, su, tuz, sarımsak, kırmızı biber ve çemen karışımıyla sıvanıp yeniden kurutularak hazırlanan ve ince dilimler halinde kesilerek yenilen uzun, yassı et.
Patates	:
Peynir	:
Pilav	:
Pipo	: Ucundaki lüle içine tütün konulan ve yakılarak dumanı çekilen çubuk biçimindeki tütün içme aracı.
Pirehû	: Tuz ve su ile yoğurulup hazırlanan hamurun parça parça kesilip içi ortasına konulup, kapatılan ve suda pişirmek suretiyle yapılan bir hamur yemeği.
Pirinç	:
Revâni	: Yumurta ve irmikle yapılan bir çeşit hamur tatlısı. (Yumurta, pudra şekeri ve vanilya ılık yerde boza kıvamına gelinceye kadar telle çırpılır. İçine irmik ve un katılarak iyice karıştırılır. Hazırlanan karışım bir tepsiye dökülür ve orta sıcaklıktaki fırında pişirilir. Fırından çıktıktan sonra üzerine ılık şerbet dökülür. İstenirse içine badem katılabilir.)
Sahlep	: Salepgillerden bitki. Bu bitkinin köklerinin dövülmesiyle elde edilen toz. Bu tozdan yapılan içecek. Sütlü veya sade olmak üzere iki türlü hazırlanır. Sütün (veya suyun) içine salep tozuyla birlikte nişasta konur, ağır ağır karıştırılarak, içerken üzerine zencefil tozu eklenir.

Sucuk	: İçine baharatlı maddeler konularak yoğrulan et kıymasının, kurutulmuş bağırsaklara doldurulmasıyla yapılan bir çeşit yiyecek.
Soğan	:
Soda	: Sindirimi kolaylaştırmak, susuzluğu gidermek, içkileri sulandırmak için kullanılan, içinde sodyum karbonat bulunan gazlı veya gazsız içit.
Sebze	: Genellikle yemeklik olarak yetiştirilen bitki veya onun tüketilen bölümü.
Sigara	:
Simit	: Halka biçiminde yapılan ve çoğu kez üzerine susam ekilen bir tür örek.
Sade-Yağlı	:
Su	:
Su Böreği	:Katmerlendirilmiş yufkayı tepsiye yerleştirmeden önce kaynar suda kısa bir süre haşlayarak yapılan ve arasına peynir, kıyma veya peynir krema karışımı konan fırın böreği.
Saray Lokması	: Tereyağıyla hazırlanan, önce pembeleştirilip daha sonra kırmızılaşınca kadar kızartılıp soğuk şerbete atılarak yapılan bir tür sert lokma.
Sarığı-burma	: Yağlanmış ve ortasına dövölmüş badem v.b. Konmuş yufkaların, oklavaya dolandırılıp yuvarlak tepsiye yerleştirilerek üzerine kızdırılmış soda yağ gezdirildikten sonra fırında kızartılmasıyla yapılan ve biçimi burma sarığı andırdığından bu adla anılan bir tür hamur tatlısı. Burma tatlısı.



- Sarımsak : Yağı
- Şerbet : Meyve suyuna şeker karıştırılarak veya bala belli miktarda su katılarak yapılan içecek.
- Şeker :
- Şekerpâre : Un, yağ, yumurta, limon kabuğu rendesi ve şekerle yapılan bir tür hamur tatlısı.
- Tuz :
- Tütün : Bol nikotinli yaprakları için tarım bitkisi. Olarak yetiştirilen bir yıllık veya çok yıllık otsu bitki. Bu bitkinin kurutulup kıyılarak pipoyla içmek, çiğnemek, sigara ve puro yapmak üzere hazırlanan yaprağı.
- Testi kebabı : İçine koyun veya kuzu eti, soğan, domates ve az miktarda su konduktan sonra ağzı hamurla örtülen testiye küle gömerek veya hafif ateşe oturtarak pişirilen yemek.
- Tepsi böreği : Tepside pişirilen bir çeşit börek. Tepsie yufka döşeyerek hazırlanan ve fırında pişirilen böreklerin genel adı.
- Tel kadayıfı : İnce tel biçiminde, özel kalıplarda dökülerek sıcak yağ üzerinde kurutulan hamur ve bu hamurdan yapılan tatlı.
- Tatar böreği : Haşlanmış kalınca yufka parçalarına yoğurt ve kıyma katılarak, üzerine kızgın yağ gezdirilerek hazırlanan bir yiyecek.

Tulumba	: Yağlı su, yumurta ve unla boza kıvamında yapılan hamur, tulumbayla sıkılıp kızgın yağla pişirildikten sonra üzerine şerbet dökülerek hazırlanan bir tür hamur tatlısı.
Tahin helvası	: Tahinin şekerle veya pekmezle karıştırılmasıyla yapılan bir tür helva.
Turşu	: Bazı sebze ve meyvelerin tuzlu veya sirkeli suda bırakılmasıyla oluşan tadı ekşi yiyeceklerin genel adı.
Üzüm	:
Yağ	:
Yumurta	:
Yassı kadayıf	: 10-12 cm çapında ve yaklaşık 1 cm kalınlığında küçük pide biçiminde hazırlanmış hamurun, yumurtaya bulanıp yağda kızartıldıktan sonra üzerine şerbet dökülmesiyle yapılan bir hamur tatlısı.
Yufka pilâvı	: Yufkayı, tavada kavurup et suyu ve su ile pişirip suyu çekildikten ve ilik gibi olduktan sonra tereyağı haşlayıp karıştırarak biraz kıvılcımlı kül üzerinde tutularak yapılan pilav.
Yahni	: Çeşitli et, sakatat ve kuru sebzelerle yapılan bol soğanlı ve domatesli yemek.
Zeytin-yagli	: Zeytinyağı ile pişirilmiş sebze yemekleri için kullanılır.

VI - INDEX

KELİME

SAYFA

-A-

Ab-I hayat tuzu

148

Alt-üst böreği

81

-B-

Baklava

82, 110

Balık

21, 162, 163

Boğaç

130

Boza

164

Börek

80, 84, 85

Bulama

10

Bulgur

192

-Ç-

Çay

70

Çilek

125

-D-

Dolma

82

Domates

170

KELİME**SAYFA****-E-**

Ekmek

7, 21, 105,
107, 123, 155,
160, 174, 192

Ekmek kadayıfı

6, 82

Elma

65

Enfiye

70

Enginar

171

Et

21, 24, 25, 82
192

Ezık yemiş

177

-F-

Fasulye

97, 192

Fincan böreği

81

-G-

Gadâyif

79

Gözleme

80

KELİME**SAYFA****-H-**

Harc	84
Hamur orbası	82
Hanım Göbeği	81
Helva	79, 80
Hoşaf	79, 82
Hurma	82

-İ-

Ihlamur	83
Ispanak	170

-i-

İncir	25, 26, 192
-------	-------------

-K-

Kabak	170
Kabak-ekirdeęi	14
Kadayıf	76
Kahve	83, 192
Karpuz	45
Kaşkaval	11
Kestane	125

KELİME**SAYFA**

Kiraz

123

Köfte

55

Kurabiye

64, 127

Kuş Lokumu

79

Kül boğçası

80

-L-

Lâhana

171

Lâkerda

7

Lalanga

81

-M-

Macun

80

Mantı

82

Mey

78

Mısır

97

Muhallebi

79

Muşmula

64

KELİME**SAYFA****-N-**

Nane

172

Nargile

7, 70

-P-

Paça

82, 150

Pastırma

9

Patates

97, 170

Peynir

7, 9, 12, 21, 123

Pilav

25, 82

Pipo

177

Pirehû

81

Pirinç

21, 24, 25

-R-

Revâni

79

-S-

Sade-yağlı

82

Sahlep

6

Saray lokması

82

Sarığı-burma

82

KELİME**SAYFA**

Sarımsak

115, 166

Sebze

82, 172, 173

Sigara

6, 71, 133,

144, 146

Simit

7, 80

Soda

24, 25

Soğan

24, 97

Su

6, 38, 39, 133

145, 148, 154,

174, 186, 189

Su-böreği

81

Sucuk

9

-Ş-

Şeker

21, 24, 25, 76,

131, 192

Şekerpare

82

Şerbet

6, 21

-T-

Tahin helvası

155

Tatar böreği

81, 156

KELİME**SAYFA**

Tel kadayıf	81
Tepsi böreği	81
Testi kebabı	77
Tulumba	82
Turşu	169
Tuz	21, 148
Tütün	70, 146, 178
-Ü-	
Üzüm	7, 25, 26, 161
-Y-	
Yağ	9, 10
Yahni	110
Yassı kadayıf	81
Yufka pilâvı	81
Yumurta	14, 70, 115, 177
-Z-	
Zeytinyağı	82

KAYNAKÇALAR

1. MEYDAN LAROUSSE, Meydan Yayınevi, İstanbul.
2. DICTIONNAIRE LAROUSSE, Milliyet Gazetecilik AŞ, 1993-1994.
3. Yrd.Doç.Dr. Tuncer HÜSEYİN, Meşrutiyet Devri Türk Edebiyatı, Akademi Kitabevi, İzmir, 1994.