

أسماء الأطعمة في اللكنات التركمانية العراقية (دراسة لغوية)

م.م. ابراهيم صباح قاسم

جامعة كركوك-كلية التربية للعلوم الانسانية

ملخص

ينتمي اللكنات او الألقان التركمانية العراقية التي يتحدث بها تركمان العراق- في ربوع جغرافية شاسعة تبدأ من تلعفر قرب الحدود العراقية التركية وتنتهي في مندلي القسبة التركمانية الواقعة على مشارف الحدود العراقية الايرانية- الى مجموعة لغات الأوغوز الجنوبية الغربية وقسمها الشرقي اللغة الأذربيجانية. التركمان هم قبائل الأوغوز او الغز التي هاجرت من اسيا الوسطى وسكنت في العراق قبل الف سنة ومازالت محافظة على لكناتها ألقانها التي كان اباؤهم واجدادهم يتحدثون بها. فعليه تركمان العراق محافظين على لغتهم كلغة مُحادثة فقط أما في الكتابة فيستخدمون اللغة التركية الأناضولية . يتمتع تركمان العراق بثقافة طعام غنية لا تقل أهمية او نُضاهي ثقافة الأقاليم الأخرى التي تعيش في المنطقة من خلال إضافة أطعمتهم لمطبخهم والتي صارت بمرور الزمن مطبخا غنيا الى درجة كثر معها استخدام الكلمات او المصطلحات التي تشير الى الأطعمة والأكلات. الى جانب حفاظهم على الأسماء الفارسية او العربية لتلك الأطعمة او الأكلات الدخيلة الى مطبخهم. في بحثنا حاولنا جاهدين جمع اسماء الأطعمة والأكلات القديمة المُستخدمة في لكنات أو ألقان أهالي كركوك وداقوق وطوز خورماتو وبعدها كتابة اشكالها كما هي في اللغة التركية القديمة (العامة) او اللغة التركية الأناضولية وكتابة أسماء الأطعمة الدخيلة كما هي في اللغة العربية والفارسية.

الكلمات الدليلية: اللغة التركمانية، اللغة التركية، أسماء الأطعمة، الثقافة.

Özet

Irak Türkmen ağızları Güneybatı Oğuz Grubu'nun doğu kolundaki Azerbaycan Türkçesi ağızları grubunda yer almaktadır.¹ Irak Türkmenleri Orta Asya'dan göç eden oğuzlardır. Türkmenler, yazı dilinde, kendi konuştukları ağızları değil de, Türkiye Türkçesini kullanmaktadırlar.

Irak'ta bin yıldan beri varlığını sürdüren Türkmenler, zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Yeni yaşam alanlarında yemek kültürüne dair bilgilerine bilgi katan Türkmenler yemek kültür söz varlığı da zenginleşmeye başlamıştır. Bildikleri yemek kültürünü eski Türkçede olduğu gibi kullanmaya devam ederken yeni karşılaştıkları yemekler için kimi zaman adlarını olduğu gibi Farsça ya da Arapça olarak kullanmış kimi zaman da yeni kelimeler türetmişlerdir.

Yapılan bu çalışma, Irak Türkmen ağızlarında (Kerkük, Dakuk, Tuzhurmatu), yer alan eski yemek isimleri derlenmiş, Türkiye Türkçesinin yanı sıra Eski Türkçedeki karşılığı verilmeye çalışılmış ve tespit edilen Arapça ve Farsça alıntı kelimelerin de orijinali parantez içinde gösterilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Irak Türkmen ağızları, Türkiye Türkçesi, yemek isimleri, kültür.

TRANSKRİPSİYON İŞARETLERİ VE SEMBOLLER

- ‘ ‘ع“ Arapçada kullanılan ayın sesi
- Ünlülerde kullanılan uzunluk işareti
- ğ ‘غ“ Arapçada kullanılan gayın sesi
- ħ ‘ح“ Arka damak h sesi
- ħ ‘خ“ Hırıltılı he sesi
- ķ ‘ق“ Arka damak k sesi
- >/< Kelimenin yapı bakımından gelişimini gösteren işarettir.

KISALTMALAR

- TS** Türkçe Sözlük
- KA** Kerkük Türkçesi Sözlüğü
- Far.** Farsça
- Ar.** Arapça
- DA** Dakuk ağzı
- EDPT** Etymological Dictionary of Pre Thirteenth Century Turkish
- DLT** Divan-ü Lügat-it-Türk
- DS** Derleme Sözlüğü
- TA** Tuzhurmatu ağzı

Giriş

1. Türkmen Sözcüğünün Etimoloji Kökeni

Türkmen sözcüğü hakkında birbirinden farklı çeşitli görüşler ortaya atılmıştır. Gerek sözcüğün anlamı, gerekse kökeni üzerinde görüş birliği bulunmamakla birlikte, öteden beri etnik bir terim olarak Irak'taki Türk boylarını tanımlamak için kullanılmaktadır.

"Türk" ve Farsça "manend" sözcüklerinin birleşmesiyle oluşan "Türkmanend" sözcüğünün türediği ve "Türk'e benzer" anlamına geldiği görüşleri vardır. İkinci görüşü savunan tarihçilere göre Müslümanlığı kabul eden Türkler bu adla anılmışlardır. Horasan'a göç eden bazı Oğuz boylarına lehçelerinden dolayı Horasanlılar tarafından Türkmanend (Türk'e benzer) adı verildiği öne sürülmüştür. 11. yüzyıldan itibaren İslam ülkeleri ile kurulan ticari ilişkiler sonucunda, İslam'ı benimseyen Oğuz boylarına "Türkmen" sözcüğünün yerleştiği görüşü birçok tarihçi tarafından benimsenmiştir.²

Bazı tarihçiler tarafından "Türkmen" sözcüğünün "Türk" ve "iman" kelimelerinden meydana gelen birleşik bir sözcüğü olduğu, zamanla telaffuzu değişerek Türkmen'e dönüştüğü öne sürülmüştür. Örneğin 14. yüzyılda Arap muhaddis, müfessir ve tarihçisi İbn Kesir ve 15. yüzyıl Osmanlı tarihçisi Mehmet Neşri bu görüştedirler.³

1918 de sona eren I. Dünya Savaşından sonra Türkiye' den koparılarak, Irak' ta kurulan devletin vatandaşları olarak varlıklarını sürdüren soydaşlarımızdan, uzun yıllar Türkler diye söz edilmiştir. Ne var

ki 1959 yılından sonra, Irak' ta yaşayan Türklerin Türkiye ile olan kan ve kültür bağlarını unutturmak için soydaşlarımıza devlet tarafından resmi olarak Türkmen denmeye başlanmıştı. Bu uygulama, daha önce İngilizler tarafından da ele alınmış, ancak her hangi bir sonuç alınamamıştı. Irak' ta 1959 yılından sonra, Bağdat yönetimi tarafından Türkmen topluluğu diye isimlendirilen Türkler, bilindiği gibi, Lozan Konferansı sıralarında İngiliz heyeti tarafından da Türkmenler olarak ifade edilmişlerdi.⁴

2. IRAKTA TÜRK VARLIĞI

Türkmenlerin Irak' a ne zaman ve ne şekilde geldikleri hakkında tıpkı Türkmen sözcüğü gibi tarihçiler arasında farklı görüşler ortaya atılmıştır. Bu durumda Türklerin Irak' a gelişini 3 dönem başlığı altında belirtebiliriz.

Birinci Dönem Türkmenlerin Irak' a ilk girişi Hicri 54 (Miladi 674) tarihine kadar uzamaktadır. Emevi Halifesi Muaviye tarafından Horasan'a gönderilen Ubeydullah bin Ziyad, 20.000 kişilik ordusu ile Ceyhun nehrini geçerek, Buhara' ya yönelir. Beykent' i de geçen komutan Ubeydullah'ın Buhara' ya yaptığı saldırılar karşısında, Buhara Prensesi Hatun' un emrindeki Türk kuvvetleriyle şiddetli çatışmalar sonrasında barış yapmak zorunda kalan Ziyad, yanına aldığı Türk askerleriyle birlikte Irak' a döner. Tarihî kaynaklar, Basra' ya yerleştirilen Türk askerlerinin 2.000 kişi kadar olduklarını ve bunların ok atmakta pek mahir olduklarını belirtir.⁵

Türklerin Irakta ün kazanmaları daha çok Abbasiler dönemine (750–1258) rastlar. Bu devirde Irakta İran askerlerinin yerini Türk askerleri alır. Horosan valisi Abdullah Bin Tahir, halifenin isteğiyle yılda iki bine yakın Türkü, Türkistan'dan Irak'a göndermişti. Abbasiler zamanında ülkeye gelen Türk kitleleri ordu ve devlet işlerinde önemli görevler almış, çevrelerine kendi hars ve göreneklerini aşılamışlardır.⁶

İkinci Dönem Selçuklu dönemi, Irak'ın siyasal–toplumsal yapısı üzerinde meydana getirdiği değişiklikler bakımından da tarihsel bir dönüm noktasını oluşturur. Bu “ikinci dönemde gelenlerin önceliklere göre farklı olan yönleri, köle olarak ve küçük gruplar halinde değil, kalabalık topluluklar halinde, özgür olarak ve fatih kimlikleriyle gelmeleridir. Bunlar Irak'ın çeşitli şehirlerine yerleşerek kendi kültürel değerlerini Irak'ın köklü kültür varlığı ile sentezlemişlerdir. Irakta bu yeni dönem, Tuğrul Beyin 1055 yılında Bağdat' a girmesiyle başlamıştır. Onunla birlikte büyük bir Türkmen topluluğu da Irak' a gelmiş ve çeşitli boylardan oluşan Oğuz Türkleri Irak' a yayılmış ve bugünkü Türkmenlerin yaşadığı bölgelere yerleşmişlerdir.⁷

H. 656 (M. 1258) yılında Bağdat, Moğollar tarafından işgal edildikten sonra bütün Irak, Moğolların eline geçti. Fakat Moğollar, Türk ırkından olmamakla beraber önemli bir sayıda bir Türkmen topluluğu beraberlerinde getirmişlerdi. Gerek bu Türk topluluğu gerek geldikleri yerlerdeki Türkmenler arasında kalan Moğollar, Türkleşmeye başladılar. Yüz yıl sonra XIV. Yüzyılın ortalarında artık bütün Moğollar Türkleşmişlerdi).⁸

Akkoyunlu Karakoyunlu devri ise içtimai ve siyasi amiller yüzünden, diğer Türkmen zümreleri gibi, Irak toplumuyla kaynaşmış olan Akkoyunlu ve Karakoyunlu Türkleri genellikle Irak' ın Kuzey ve kuzey-doğu bölgelerine M. 813 ile 914 yılları arasında yerleşmişlerdir. Türkmen göçebelere olan bu aşiretler, Irak ve Azerbaycan'ın nüfusu altındaydılar. Gerek Akkoyunlu ve gerekse Safevi devletleri Irak'ın Türkleşmesinde herhangi bir sarsıntı geçirmemişti, tam tersine Türk unsurlarıyla nüfuzları artmıştır.

Üçüncü Dönem Kanuni Sultan Süleyman 1453 yılında Bağdat'ı ele geçirdikten sonra bir kısım askerleri koruyucu güç olarak Bağdat ve yöresinde bırakmıştır. Bu gücü ayakta tutabilmek için Yeniçeri kuvvetleri sonradan da sürekli olarak Irak'a gönderilmiştir. Sultan Süleyman, Safevi askerlerini Irak'tan sürerken Türkmen olanları orada bırakmıştır (Çoban,1979: XI).

3. Yemek

Yemek, insanın ilk ortaya çıktığı andan itibaren günümüze kadar önemini korumuştur. Yemek, tarih boyunca insanın kendini geliştirmesine yardımcı olmuş, yemek bulma uğruna evrim geçirmeye ve yemeği en kolay şekilde bulmaya çalışmıştır.

Yemek, insan hayatını sürdürebilmesi için gerekli elzendir. Yemeğin kültürel bir değere sahip olması her toplumda farklı şeklide gelişmesine sebep olmuştur. Aynı yemek diğer toplumlarda, farklı pişirme yöntemleri ya da sofrada adetlerine bağlı olarak tüketildiği gibi, farklı sembolik anlamları da ifade etmektedir.

Bir toplumun kültürünü ve değerini anlamak için en önemli araçlardan biri olan yemek, tarih boyunca bir zorunluluk olarak görülmüştür.

4. Türk Kültüründe Yemek

Türkler, geçmişten günümüze kadar tarih boyunca beslenmeye önem vermişlerdir. Beslenme, yaşam hayatlarında önemli rol almış ve her zaman ön planda görülmüştür. Bu konu, o kadar önemli olmuştur ki, Türk idareciler ilk olarak milletini aç bırakmamayı kural edinerek ülke yönetimine üstlenebilmişlerdi.⁹

Türkler, tarih sahnesine çıktıkları andan itibaren hayvancılığa önem verdikleri gibi tarıma da önem vermişlerdir. Orta Asya'da yapılan bazı tarih öncesi araştırmalara göre ziraat ürünleri ve sulama kültürünün ortaya çıkması Türklerin tarım yaptıkları ve tarıma önem verdiklerinin göstergesidir. Bu da demek oluyor ki Türklerin hayvan ve hayvan ürünlerinin yanında bitkisel yiyeceklerde tüketmişlerdir.¹⁰

Türkler, zaman zaman göç ettikleri yerlerde hayvan ve bitkilerden yararlanmışlardır. Yöre şartlarına göre istifade ettiklerini yetiştirmiş ve yetiştirdiklerini teknikler kullanarak bulunmayan zamanlarda kullanmışlardır.¹¹

Türk toplumunda törenlere çok önem verilmiştir. Törenler ve anma aracı olarak yemeğin önemlerini belirleyebilecek pek çok örnek vardır. Bu adetler geçmişten günümüze kadar bazı değişimlere uğrasa bile hala varlıklarını sürdürebilmişlerdir. Yemek yemek sadece basit bir kavram değildir. Bir ihtiyaçtan öte sembol yaratma sürecidir. Bu da demek oluyor ki Türkler için yemek çok önemli yer taşımaktadır.

5. Irak Türkmenleri ve Yemek Kültürü

Yaklaşık bin yıllık süreç içinde Irak'a yerleşen Türkmenler, çoğunlukla ülkenin kuzeybatısından güneydoğusuna doğru uzanan bölgelerde yerleşmişlerdir. Irak Türkmenlerinin yerleşimi Telafer ilçesi ve civarındaki köylerden başlar, Musul, Erbil, Altunköprü, Kerkük ve civarlarında son bulur.¹²

Dünyanın geniş alanlarında dağılan Türk kavimleri, yerleştikleri yerlerin birtakım toplumsal, sosyal, kültürel ve geleneksel özelliklerin etkisi altında kalmıştır. Tabii olarak ilk etkilenen şey dildir¹³. Irakta yaşayan Türkmenlerin konuşma dili Türkçe olarak bilinmektedir. Irakta Türkmen Kültürü açısından kıymetli eserlerden biride yemek kültürüdür. Aynı zamanda Türkmen mutfağının evrensel kültürü içinde sağlam bir yeri olduğu görülmektedir.

Bu çalışmamızda Irak Türkmen ağızlarında yer alan eski yemek isimleri, Kerkük, Dakuk, Tuzhurmatu da yaşayan Türkmenlerin ağızından derlenmiştir. Öncelikle kelimenin Türkçe olup olmadığını tespit edilerek kelimenin yer aldığı en eski şekli ile verilmeye çalışıldı. Türemiş kelime ise kelimenin yapısı çözümlendi. Alıntı ise kullanılan dildeki şekli verilmeye çalışıldı.

Yemek İsimleri

1. pencer āṣī (به نجر اشي) (Ar. pencer Ar + T. āṣī)

Irak Türkmen ağızlarında kullanılan bu kelimenin kökeni Arapçadır. Günümüz Türkçesinde ebegümece olarak kullanılmaktadır.

Kökeni Arapça olan bu kelime günümüz Türkçesinde Ebegümece olarak kullanılmaktadır KA: (s. 259 B). Pencer, ebegümece giller familyasından tarla kenarlarında biten bir kir bitkisidir. Su ve tuz ile doğranmış yaprak ve sapları kaynatılır. Tatlı, sulu bir yemektir. Doğranmış bitkinin üzerine biraz su bırakarak yağla kavrulmuş yemeği de yapılır DA: (S. 38). Ebe gömece Anlamı kendi kendine yetişen yemeği yapılan bir çeşit ot, ebe gömece DS, (s. 1652 A). Türk Dil kurumunda ebegümece olarak geçmektedir. Ebegümece gillerden kendiliğinden yetişen mor çiçekli bir bitkidir TS (s. 668 A).

2. Zılq aşı (زيلق اشي) (sılq Ar – aş Tr)

Arapçada sılq olarak geçen bu kelime günümüz Türkiye Türkçesinde pazı olarak geçmektedir.

Kökeni Arapça olan bu kelime Türkiye Türkçesinde pazı olarak kullanılmaktadır KA: (s. 334 B). Kışın üçküntürlü pazısından yapılan sulu yemek, et ve göz denilen bir miktar pirinç eklenerek meydana gelen bu yemek eski halk yemeklerinden biridir DA: (s. 39–40). Ispanakgillerden yaprakları sebze olarak kullanılan bir bitkidir TS (s. 1782 B).

3. Sulu kabab ~ Sulu kebab (صولو كباب) (su+lu Tr - kabab Ar)

(su+lu) kelimesi kökeni Türkçedir. Su isim, lu eki ise İsimden İsim yapan ekidir. Kabab (كباب) kelimesinin kökeni ise Arapçadan gelmektedir.

Sulu kabab suyuna zerdeçal eklenerek koyun etinden yapılan bir tür yemek, etli papara yemeği KA: (s. 279 A). Et, yoğurt ve sarımsak ile yapılan eski bir halk yemeğidir, ilkin et kaynatılır. Piştikten sonra yağla kavrulur, kaba ekmek doğranır. Et suyu üzerine dökülür. Sarımsaklı yoğurt eklenir, kavrulmuş et üzerine konulduktan sonra yenilir DA: (s. 40).

4. Kavut (قاوت)

Divanu Lugati't-Türk'te önümüze kağut (قاغت) kelimesi günümüzde (kavut) şeklinde görülmektedir. Kağut, Kavut darıdan yapılan bir yemektir. Darı kaynatılır, kurutulur, sonra dövülür, un gibi inceltir, şeker ve yağ ile karıştırılır DLT (s. 406 A, I. cilt). "ka:ğut" Darı kaynatılır, kurutulur, ezilir ve elde edilen un, eritilmiş tereyağı ve şekerle karıştırılır EDPT (s. 610). Kerkük ağzında gavut – gavıt şeklinde geçmektedir. Kurutulup avutulmuş buğdayla şeker karışımından yapılan çerez tipi yiyecek KA: (s. 206 A). Henüz yeşil olan Arpa, buğday ve kara harman sütle katılır, el değirmeninde öğütülür ve şeker katıldıktan sonra yenilmeye elverişli olur, bu yemek evrak (hasad) vakti yapılırdı, büyükler yediği gibi çocuklar daha fazla kavutu severlerdi. DA: (s. 40). Dövülmüş ve kavrulmuş tahıl ununun tatlı yemiş ya da şekerle karışım, helva DS (s. 2964 B, VII. cilt).

5. Kavurğa (قاوورغا)

Kavurğa, Divanu Lugati't-Türk'te (kugurđı) şeklinde geçmektedir ve bir şeyi kavurmak anlamına gelir DLT (s. 81 B). Kağurma:ç ~ kavurmaç: kavrulmuş darı ya da buğdayla yapılan yiyecek EDPT (s.613 A). Gâvırgâ – gâvurgâ, Kuru yemiş gibi yenilebilmesi için, buğday vb. tanelerinin ateşte kavrulmuşu KA: (s.205 B). Deve dişi adlanan ayrı buğday ve taneleri iri ve beyaz olan ve (peygamber arpası) diye adlanan arpanın taneleri bir süre sütte bırakıldıktan sonra sacda kavrulur ve böylece kavurğa adını alırdı, kavurğa eski halk çerezlerinden biri sayılırdı DA: (S.40). Kavurğa, ateşte kavrulmuş tahıl DS (s.2693 B, VIII. cilt). Kavurğa, Mısır buğday gibi tahılların yenilmek için ateşte kavruan kuru yemiş TS (S.1245 A).

6. Kara Harman (قره خرمان) (Kara Tr – Harman Far)

(Kara Harman) Kara kelimesinin kökeni Türkçe, Harman kelimesinin kökeni ise Farsçadır. Irak Türkmen ağızlarında kullanılan bu kelime günümüz Türkçesinde "firik" olarak geçmektedir.

Qerexarman, buğday başaklarını alevli ateşe tutup, bir süre güneşli havada kurutup buğday tanelerini bulgur iriliğinde öğütterek elde edilen ve yeşil rengini koruyan mahsul; firik KA: (s.208 A). Henüz kurumamış ve biçilmemiş buğday başaklarından çorbası ve pilavı yapılan tatlı ve sevilen bir halk yemeğidir, buğday başakları halinde ekin biçilir ve bir yere kümelenir, bir miktar kuru ot yakılarak başakların üzerine atılır. Kılıçklar ve başaklar biraz yandıktan sonra bir süre güneşte kurutulur ve

dibekte tokmakla dövülerek kara harman yapılır DA: (s.41). Kara Harman, ekin başaklarını yakarak yapılan kavurga, firik DS (s.2644 B). Firik, olgunlaşmak üzere olan tahıl: "firik, daha yeşil iken koparılıp kurutulmuş buğday taneleridir TS (s. 790 A).

7. Kūrut (قوروت)

kurut, kurı, yağı alınmış yoğurdu kurularak yapılan peynir EDPT (s. 648 A). Qurut, ekşi yoğurttan küçük topaklar halinde yapıp kurutulan çökelek KA: (s. 218 A). Eskiden halk tarafından çok rağbet gören bir yemektir, tulumlarda çalkalanmış veya yağı alınmış ayrandan yapılır, önce ayran beyaz poşetlere bırakılır ve asılır, suyu çekildikten sonra çok yoğun bir duruma gelirdi. Halk bu yoğurda poşet yoğurdu söylerdi, yoğurdu halk küçük kömeler haline bırakır ve sinilere sıralardı. Kuruduktan sonra bir kış zahiresi sayılırdı, kurut sabahleyin çay ile yenilir ve aşıda yapılırdı DA: (s. 41). Kurutulmuş süzme yoğurt DS (s.3013 B, VIII. cilt). Kurutulmuş süt ürünü. TS (s. 1419 A, II. cilt).

8. Köpme (كوبمه)

Günümüz Türkiye Türkçesinde "lokma" olarak geçerken Irak Türkmen ağızlarında (köpme) şeklinde geçmektedir.

Köpme, genellikle Ramazan aylarında Türkmen evlerinde tavada yağ içinde kavrulmuş yapılan lokmaya benzer hamur tatlısı KA: (s.196 B). Yumurta, un ve şeker şiresinden yapılan ve yağda pişen bir hamur yemeğidir, en fazla Ramazan aylarında yapılır. Halkın eski yemeklerinden biridir DA: (s. 42). Köpme, tavada yağ için de kavrulmuş yapılan bir çeşit hamur tatlısı DS, (s. 2961 A, VIII. cilt). Lokma, hamuru

lokmalar durumunda yağ içinde kızartılıp şerbete atarak yapılan bir tatlı TS (s. 1470 B).

9. Yarpağ (يارباغ)

Günümüz Türkiye Türkçesinde sarma veya yaprak sarması olarak geçerken Irak Türkmen ağızlarında (Yarpağ veya dolma) olarak geçmektedir. Irak Türkmen ağızlarında kullanılan yarpağ kelimesi şu şekilde (Yarpağ~yaprak) göçüşmeye uğramıştır. Yarpağ, dolma, yaprak sarması yemeği KA: (s. 323 B). Dolma, asma yarpağından (mev) ya da pazıdan pirinç ve etle veya yalnız yağla yapılan halkımızın ve özellikle kadınların en sevdiği bir yemektir, bu yemek bugün devam etmektedir ancak domates, patlıcan, biber ve kabak artmıştır DA: (s. 43).

10. Yehîni (ياخنى Far. •)

Yehîni, pirinç, et nohut ve soğan karışımından yapılan sulu yemek, yahni KA: (s. 325 B). Et, soğan ve (göz) denilen bir miktar pirinç ve karabiber ile yapılan eski sulu bir halk yemeğidir ekmek doğrayarak yenilen bu yemek eskiden pek yaygın idi DA: (s. 44). Yahni (yahni) soğanlı et yemeği DS (s. 4126 B XI). Yahni (yahni), kökeni Farsçadır. Kurutulmuş soğan ve saka ile pişirilen, sebzeli veya sade et yemeği TS (s. 2366 A).

11. Yuḥa (يوخا)

Günümüz Türkiye Türkçesinde (yufka) olarak geçen kelime Irak Türkmen ağızlarında (yuḥa) olarak geçmektedir.

Yuvkâ şeklinde madde başı vermiş ve "ince pişirilen somun" olarak tanımlanmaktadır EDPT (s. 1972: 874b). Yufka "Yufka" anlamında

geçmektedir DLT, (s.34 A, III. cilt). Yuḥa saçta pişirilen, ince ve büyükçe ekmek; yufka KA: (s. 329 A). Yufka, hamur oklava ile açılır ince ve büyükçe ekmek; yufka DA: (s.44). Yufka, ince açılmış hamurdan yapılan sac ekmeği DS (s. 4311 A, XI. cilt). Yufka sade pişen bir ekmek türü TS (s.2468).

12. Tarhana (Far. طرخانا)

Ta:r , yazın hazırlanan kışın tüketilen bir çeşit yoğurt olarak belirttirir. Ayrıca bu sözlükte kelimenin İran sahasına tarxwana biçiminde kurutulmuş yiyecek olarak geçmektedir EDPT (s.528 A). Tarxana, tarhana şeklinde geçmektedir KA: (s.293).

Tarhana, kökeni Farsçadır. Terḥâne şeklinde geçmektedir. Soğan, domates, biber çeşitli otlar, yoğurt ile bulgurdan veya kurutulmuş, mayalanmış, ufalanmış hamurdan yapılan çorba malzemesi TS (s.2139 A).

Tarhana, turş olmuş yoğurt, yarma (çiğ buğday kabuğu elinden sonra el değirmeni ile dardılır. Sonra parça parça gün önünde serilir kurumak için. Bu yemek yağış yağan gün çok datlı olur.¹⁴

13. Bulamac~Bılamac (بولاماج)

Divanu Lugati't-Türk'te karşımıza (bulgama) halinde çıkmaktadır. Anlamı ise yağsız ve tatsız bulamaç DLT (s. 491 B, I. cilt). Bulamac~Bılamac yağ ve un karışımı ile yapılan çorba KA: (s. 94 B). Bulamaş, kaynamış suya un koyarak yapılan bir yemek DS (s. 664 A). Un ile yağ ep iyi kavrulur, ondan sonra üzerine azar azar su dökerek yapılan eski

çorbasıdır, ekmek doğrayarak yenilirdi DA: (s. 38). Bulmaç, cı sulu cılık hamur TS (s. 353 A).

14. Curbul~Cırbıl (جوربول)

Cırbıl, yumurta, yoğurt ve soğan ile yapılan pirinç çorbası KA: (s. 102). Cırbıl (جیریل), cilbir (جیلیر) yağ, soğan, sarımsak, sumak suyu ve yumurtadan yapılan eski bir halk yemeğidir. Ekmek doğrayarak yenilen bu yemek halkımız arasında pek yaygın idi, bu yemek en fazla kışın yapılırdı DA: (s. 39). Cırbıl, soğanlı ve yumurtalı pirinç çorbası DS (s. 926 A, III. cilt).

Curbul, soğan bir az pirinç, macun ya da (Domates suyu) bazı kimseler bir neççe yumurta kırar aşın içine¹⁵.

15. Dögmec (Döğ+mec)

Açıkça anlaşıldığı gibi söz konusu kelimelerin yemeğin türediği fiiller yemeğin yapılış şekliyle ilgilidir. Dögmek suretiyle yapılan yemek "döğmeç" adını almaktadır.

Doğranmış pideyi yağda kızartarak yapılan yemek KA: (s. 129 B). (Düğmaç, Düğmeç), yufkayı ya da doğranmış ekmeği yumurta ile yağda kızartarak yapılan yiyecek DS (s. 1571 A).

16. Keşkek (كشكه ك)

Keşkek, Et, nohut ve dövülmüş buğdaydan yapılan bir tür yemek KA: (s. 193 A). İri buğday veya aşurelik buğday ile etle veya yağla yapılan pilav gibi susuz olan yemektir. Bunun sulusuna (halim) denilir, bu yemek eskiden düğünlerde halka takdim edilirdi DA: (s. 43). Et ve dövülmüş

buğday ile pişirilen bir çeşit yemek, lapa DS (s. 2772 A). Keşke,ği kökeni Farsçadır. Uzun süre birlikte kaynatılmış et ile iyice dövülmüş buğdaydan yapılan yemek TS (s. 1284 B).

17. Külçe (Far. كولجه)

Farsça koluçe şeklinde geçmektedir. Genellikle bayramlar münasebetlerinde evde yapılan, içi ceviz ve şeker dolu, fırın pişirilen bir çeşit kuru pasta KA: (s. 197 A). Kurabiye, un, yağ, şeker ve cevizle yapılan şekerli küçük çörek. Un, bir yağ bırakılarak hamur tandırda pişirilir. Halk iki çeşit külçe yapar. Biri yuvarlak öteki yassıdır ki buna (dırnağlı) denilir. Bu söz bugünün sözlüklerinde yoktur. Ancak çok eski bir sözlük olan (Et-tuhfetü-z Zekiyye Lügatti Türk) adlı sözlükte (kulşe) şeklinde geçer DA: (s. 41). Külçe tepside suda pişen mayasız çörek, mısır ekmeği DS (s. 3032 B).

18. Termiye (Ar. ترمية)

Termiye, yayvan kaba yerleştirilmiş yağ ve hurma ile yapılan bir çeşit helva (Arapçada olan (tamriyye) sözcüğünden alınmış olabilir (tamir:hurma) KA: (s. 299 A). Termiye, hurma ile yağdan yapılan ve helvanı andıran yemek, üzerine yumurta çalınırsa buna (nergizli termiye) denilir, termiye sözü Arapça (تمرية) sözünden bozmadır, eskiden halkımızın sevdiği beğendiği yemeklerden sayılır DA: (s. 38).

19. Deleme (ده له مه)

Peynir imali için mayalanmış süt, yağı alınmış çiğ süttten yapılan peynir KA: (s. 123 B). Baharlayın yapılan halkımızın eski bir yemeğidir.

Deleme en fazla kirde çobanlar ve orağçılar (hasadçılar) tarafından çarçabuk yapılan bir yemektir. Hayvanın sütü bir kaba sağılır ve üzerinde maya kızdırılır. On dakika bir süre güneşe bırakılarak yoğunlaşır ve yoğurt gibi olur. Maya (yeni doğan kuzunun midesinden çıkarılan bir parçadır veya yumurta akından yapılır.) Ekmek doğrayarak yenilen deleme eskiden halkın muhallebi ve sütlacı sayılır DA: (s. 39). Yeni yavrulamış koyun, inek gibi hayvanların ilk sütlerinin pişirilip peltenmiş DS (s. 1409 B, II. cilt).

SONUÇ

Orta Asya'dan Irak'a gelen Türkmenler tarihsel geçmişler nedeniyle zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Irak Türkmenleri hem iç içe yaşadıkları tarihsel, kültürel milletlerle yiyecek içecek kültür alışverişinde bulunmuşlardır. Bu değişimle birlikte Türkmen ağızları da değişime uğramış, yemek alanı da bu değişimden nasibini almıştır. Modern yemek isimler yaygınlaşırken geleneksel yemek isimleri hem kültürde, hem yaşamda hem de dilde unutulmaya yüz tutmuştur. Bu çalışmayla birlikte Irak bölgesinde bazı yemek isimlerini kayda geçirmek ve kullanımına sunmak temel amaçtır.

KAYNAKÇA

1. Atalay, Besim. **Divan-ü Lügat-it Türk Tercümesi**, 1985, Ankara, Türk Dil Kurumu Yayınları.
2. Clauson, Sir Gerard, **Etymological Dictionary of Pre Thirteenth Century Turkishz Oxford at the clarendon press**,1972.
3. **Derleme Sözlüğü**, Ankara, Türk Dil Kurumu Yayınları,2009.
4. Hümmüzlü, Habib, **Kerkük Türkçe Sözlüğü**, 2003, Kerkük Vakfı Yayınları, İstanbul.
5. Kemali, Usame –SİNJAR, Ammar, M. S. **Irak Yönetimi Altında Türkmenler**, 2017, Ankara, Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları.
6. Khairullah, Hamdi Lateef, **Persian Words used in the Iraqi Turkmen Language**, 2019, Journal of Kirkuk University Humanity Studies, Volume 14, Issue 2.
7. Öcal, Safa, **Eski Türklerde Yemek**,1985,Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı, Sayı 135, İstanbul.
8. Ögel, Bahaeddin, **İslamiyet'ten Önce Türk Kültür Tarihi Orta Asya Kaynak Ve Bulantılarına Göre 2. baskı**,1984, Türk Tarihi Kurumu Yayınları, Ankara.

9. Şerif, Mehmet Ali, **Irak Türkçesiyle Türkiye Türkçesinde Deyimler (Mukayeseli Çalışma)**, 2011, Journal of Kirkuk University Humanity Studies, Volume 6, Issue 2.
10. **Türkçe Sözlük**, 2011, Ankara, Türk Dil Kurumu Yayınları.
11. داقوقلو، محمد خورشيد (2010)، داقوق - طاووق سوقاقلاريندا أوجونجو كتاب، كركوك

¹ Hamdi Lateef Khairullah, 2019, **Persian Words used in the Iraqi Turkmen Language**, *Journal of Kirkuk University Humanity Studies*, 2019, Volume 14, Issue 2, Pages 450-463

² Usame Kemali - Ammar Sinjar M. S. 2017, **Irak Yönetimi Altında Türkmenler**, Ankara: Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları, s. 6-7

³ İbrahim Kafesoğlu, Türkmen adı, Manası ve Mahiyeti, Ankara : Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1958, s.122.

⁴ Suphi Saatçi, 2003, **Tarihten Günümüze Irak Türkmenleri.**, Ötüken Neşriyat, İstanbul, s. 15-16.

⁵ Suphi Saatçi, 2003, **Tarihten Günümüze Irak Türkmenleri.**, Ötüken Neşriyat, İstanbul, s.20.

⁶ Choban Khidir Haydar, 1979, **Irak Türkmen Ağzları. Yayınlanmamış Doktora Tezi**, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, İstanbul, s. IX.

⁷ Usame Kemali - Ammar Sinjar ,2017, **Irak Yönetimi Altında Türkmenler**, Ankara: Atatürk Araştırma Merkezi Yayınlar, s. 13.

⁸ Hidayet Kemal Bayatlı, 1996, **Irak Türkmen Türkçesi**. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, s. XIX

⁹ Safa Öcal, 1985, **Eski Türklerde Yemek**, Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı, Sayı 135, İstanbul, s.161.

¹⁰ Bahaeddin Ögel. ,1984. “ **İslamiyet’ten Önce Türk Kültür Tarihi Orta Asya Kaynak Ve Bulantılarına Göre 2. baskı**”, Türk Tarihi Kurumu Yayınları, Ankara, s. 88-89.

¹¹ Ayşe Baysal. 2002. **Beslenme Kültürümüz**, T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları. Ankara: TTK Basımevi, s.29.

¹² Usame Kemali - Ammar Sinjar M. S. 2017, **Irak Yönetimi Altında Türkmenler**, Ankara: Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları, s. 13-16

¹³ Mehmet Ali Şerif, 2011, **Irak Türkçesiyle Türkiye Türkçesinde Deyimler (Mukayeseli Çalışma)**, *Journal of Kirkuk University Humanity Studies*, 2011, Volume 6, Issue 2, Pages 34-71.

¹⁴ Mehmet Hurşit Rahme, yaş 68, Emekli veteriner

¹⁵ Mehmet Hurşit Rahme, yaş 68, Emekli veteriner

Irak Türkmen Ağzlarında Yemek İsimleri (Dil İncelemesi)

Öğr. Gör. İbrahim Sabah Kasım

Kerkük Üniversitesi-İnsani Bilimler Eğitim Fakültesi

ABSTRACT

Iraqi Turkmen belongs to the group of dialects located in the eastern region (Azerbaijani Turkish) of the South-western (Oghuz) group. The language of the Iraqi Turks is included in the Azeri field of Turkish. Iraqi Turkmen are Oghuzes who emigrated from Central Asia. Turkmen use the Turkish language in written texts, not their own language.

The Turkmen have existed for a thousand years and have a rich food culture. While they continued to use the food culture they knew from their ancestors, they sometimes derived new words for the new food culture they encountered and sometimes continued to use it as Arabic or Persian as it was.

In this study, old food names in Iraqi Turkmen dialects (Kirkuk, Dakuk, Tuzhurmatu) were compiled, their equivalents in Old Turkish as well as Turkish were tried to be given, and the originals of the identified Arabic and Persian loan words were shown in parentheses.

Keywords: Iraqi Turkish Turkmen language, Turkish language, Food names, culture.