

## SAMSUN VE İLÇELERİNDE YEMEK ADLARI

İlknur KARAGÖZ\*

### Giriş

Dünyanın en ünlü üç mutfağından biri olan Türk mutfağı, köklü bir geçmişe sahiptir. Geleneksel Türk Mutfağı iki kaynaktan beslenir: Bunlardan biri “Osmanlı saray mutfağı” diğeri de “yöresel halk mutfağı”dır. “Osmanlı İmparatorluğunun gelişmesine paralel olarak saray mutfağı da büyük bir gelişme göstermiştir.” Bunda imparatorluk zamanında “padişah ve erkânı ile soyluların saray, konak, kasır ve yalılarda büyük sofralar etrafında toplanmayı sosyal bir aktivite” olarak görmelerinin payı büyüktür. Bu durum “saray mutfağının daima yenilikler arayan, çok zengin ve lezzetli türler meydana getiren bir laboratuvar hâline” gelmesinde etkili olmuştur (Toygar, 1982:153).

Yöresel halk mutfağı da her devirde varlığını imkânları ölçüsünde sürdürmüştür (Toygar, 1982:154). Yöresel yemekler, hazırlandığı ve tüketildiği yörenin geleneksel alışkanlıkları, ekonomik imkânları, hazırlama usulleri ve kullanılan malzemeler bakımından çeşitlilik ve zenginlik arz eder. Öte yandan iklim ve çevre şartları da yöresel yemek kültürünün oluşumunda ve bölgelere göre farklılaşmasında etkin rol oynar. Söz gelimi hayvancılığın yaygın olduğu bölge ve yörelerde etli yemekler çokça hazırlanıp tüketilirken, tarıma elverişli bölgelerde bitki ve sebze ağırlıklı yemekler daha çok hazırlanıp tüketilmektedir.

“Samsun, her mevsim yağışlı, yazları sıcak, kışları ılık geçen Karadeniz ikliminin etkisinde bulunur” (Uzun, 2000:85). Hem iklimi hem de Bafra ve Çarşamba ovalarının verimli toprakları, Samsun’a her türlü sebze üretiminin yapıldığı bir yer olma özelliği kazandırmıştır. Ayrıca yörede yenebilen çok sayıda yabanî bitkiye de rastlamak mümkündür. Yapılan araştırma neticesinde bunların Samsun’un yöresel yemek kültürünün oluşmasında önemli bir etken olduğu görülmüştür.

Yiyecekler, içecekler ve bunlarla ilgili her türlü kavramın dile yansması ve dilin sözvarlığı içindeki yerini alması, beslenmenin insanoğlunun temel ihtiyaçlarından biri olmasıyla yakından ilgilidir. Dolayısıyla Türk kültürünün ayrılmaz ve önemli bir parçası olan Türk mutfağı, sosyolojik ve folklorik açıdan olduğu kadar dilin sözvarlığı açısından da araştırmacılara son derece önemli veriler sunacak zenginliktedir. Bu veriler dil açısından, anlambilimle ilişkili olan fakat yöntem bakımından ondan ayrılan *ad bilimi* çalışmalarına kaynaklık edebilir.

---

\* Arş. Gör. Dr., 19 Mayıs Üniv., Fen-Edebiyat Fak., Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü.

“Canlıların, nesnelere ve kavramların, kısacası çevremizde gördüğümüz her şeyin adıyla ilgilenen” *ad bilimi*, “sözcük-kavram ilişkisine önem verir.” (Sakaoğlu, 2000:9). “Özellikle kişi adları, soyadları, takma adlar<sup>1</sup> ve yer adları alanında gelişme gösteren” bu bilim dalının inceleme alanına son yıllarda kedi<sup>2</sup>, kuş<sup>3</sup>, balık<sup>4</sup> ve bitki adlarının<sup>5</sup> yanı sıra yiyecek adları<sup>6</sup> da girmiştir (Sakaoğlu, 2000:10).

Bu bildiriye -Yöresel Halk Mutfağı bağlamında- Samsun ve ilçelerinden derlenen yöresel yemek adları ad bilimi açısından ele alınmış, adlandırmaların hangi biçimde ve nelerin esas alınarak yapıldığı tespit edilmeye çalışılmıştır<sup>7</sup>. Böylece hem ad bilimi çalışmalarına hem de genel anlamda ağız araştırmaları ve Samsun ağız söz varlığının tespiti çalışmalarına katkıda bulunmak amaçlanmıştır. Ayrıca yemek adlarından ve elde edilen sonuçlardan hareketle yörenin yemek kültürünün karakteristik özellikleri belirlenmeye çalışılmıştır.<sup>8</sup>

Samsun ve ilçelerinden<sup>9</sup> –şimdiye kadar- 100’den fazla yemek adı derlenmiştir. Türkiye’nin bütün bölgelerinde bilinen *pirasa yemeği*, *fasülye yemeği*, *ıspanak yemeği* vb. türünden adlandırmalar bu çalışmaya dahil edilmemiştir. Derlemenin bir kısmı tarafımızdan, bir kısmı da Ondokuz

---

<sup>1</sup> bk. Aydın, Mehmet. (2004a). “Adbilim Açısından Ordu ve Samsun Yöresinde Lâkaplar”, Workshop on Turkish Dialects Orient Institute of the German Oriental Society, 19-20 November 2004, İstanbul.

<sup>2</sup> bk. Gürsoy – Naskali, Emine. (1996). “Türkçede Kedi İsimleri”, *Türk Kültürü Araştırmaları* (Zeynep Korkmaz’a Armağan), Yıl XXXII/1-2, 1994, s.181-193.

<sup>3</sup> bk. Bozkaplan, Şerif Ali. (1992). “Türkiye Türkçesi Ağızlarında Kuş İsimleri ve Onların Sistematiği”, *TDAY-Belleten 1987*, Ankara, s.43-79.

<sup>4</sup> bk. Caferoğlu, Ahmet. (1960). “Türkiye Balık Adları”, *Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi*, İstanbul, C.X, s.111-132.

<sup>5</sup> bk. Aydın, Mehmet. (2004b). “Ordu ve Yöresinde Armut Adları”, *Türk Kültüründe Meyve Sempozyumu*, Marmara Üniv. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, 7-8 Nisan 2004, İstanbul.

<sup>6</sup> bk. Koşay, Hamit Zübeyir. (1962). “Türkiye Halk Dilindeki Yemek Adları”, *Nemeth Armağanı*, Ankara, s. 289-317.

<sup>7</sup> Yapılan incelemede yöntem açısından Mehmet Aydın’ın “Ordu ve Yöresinde Armut Adları” adlı çalışmasından faydalanılmıştır.

<sup>8</sup> Yeterli olmamakla birlikte Samsun’un yöresel halk mutfağına ait bilgilere Samsun’u sosyal, kültürel ve tarihî anlamda tanıtmayı amaçlayan, İl Kültür Müdürlüğü tarafından hazırlanan *Geçmişten Günümüze Kültür Değerleriyle Samsun* ve Baki Sarısakal tarafından hazırlanan *Bir Kentin Tarihi, Samsun* adlı eserlerde de yer verilmiştir. Buralardaki bilgiler daha çok folklorik derlemeler niteliğindedir

<sup>9</sup> Derlemeler Samsun merkez ile Alaçam, Bafra, Havza, Vezirköprü ve Çarşamba ilçelerinden yapılmıştır.

Mayıs Üniversitesi, Fen-Edeb. Fak. TDE. Bölümü öğrencilerince<sup>10</sup> yapılmıştır. Ayrıca Derleme Sözlüğü de taranarak kullandığımız veriler denetlenmiştir.

## **1. Adlandırmaların Dayandığı Temeller**

### *1.1. Yemeğin Ana Malzemesi Olan Bitkinin Adı Esas Alınarak Oluşturulan Adlandırmalar*

Bu grupta toplanabilecek yemek adları, yenilebilir yabancı bitkilerden yapılanlardır. Bir başka deyişle yemek hangi bitkiden yapılıyorsa doğrudan o bitkinin adı kullanılır: cicil (yabani mantar), çükündür, efelik, eğinnü pancarı, galduruk, gelinparmağı, gırçan [diken ucu, çoban ekme], gıvşılık [civcilik] guş pancarı, Gürcü pancarı, hoşveren, kazayağı, kızıl bacak, madımak, mendek, nünük, sirken, yola gelen, yazı pancarı vb.

### *1.2. Yemeğin Ana Malzemesi ve Türü Esas Alınarak Oluşturulan Adlandırmalar*

Adlandırmaların bazılarında yemeğin ana malzemesi ve türü esas alınmıştır: acuk pekmezi, fasulye çorbası, fasulye diblesi, hamsi mihlaması, kabak dilbesi, kabak tatlısı, mısır ekmeği, mısır çorbası, mısır pastası, mısır unu tatlısı, tarhana çorbası, yarma çorbası, yoka tatlısı, erişte aşı vb.

### *1.3. Yemeğin Ana Malzemesi ve Pişirme Usûlü Esas Alınarak Oluşturulan Adlandırmalar*

Bazı adlandırmaların oluşumunda yemeğin ana malzemesi ve pişirme usulünün esas alındığı görülmektedir: kanlıca kavurması, kelem döşemesi, pancar kavurması, pancar kapaması [pancar döşemesi], pancar sarması, pırasa karması, pırasa çullaması, kaz asma vb.

### *1.4. Yalnız Hazırlanış veya Pişirme Usulü Esas Alınarak Oluşturulan Adlandırmalar*

Bulamaç (<bulama aş), çalmaç (<çalma aş), çalkama (<çalka- 'çırpmak, karıştırmak'), çalıntı (< çal- 'mayalamak'), ekşimik, hamursuz, karma, karmaç [karmaç] (<karma aş), kıvratma, ıslama, kül çöreği, sac ekme, tava aşı [tava pilavı], tava ekme, yağlı vb. adlandırmaların ise yalnız hazırlanış veya pişirme usulüne dayandığı görülür.

### *1.5. Yemeğe Tadını Veren Malzeme Esas Alınarak Oluşturulan Adlandırmalar*

---

<sup>10</sup> Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü öğrencileri Tuğba Acar, Servet Gündoğdu, Selda Alaçam ve Sibel Erdem'e derleme konusundaki yardımlarından ötürü teşekkür ederim.

Balık ekşisi [ekşili balık], eğişili çorba, katık böreği, kara paklalı dolma, unlu lahana, vb. örneklerde ağırlıklı olarak yemeğe tadını veren malzemenin ön plâna çıktığı görülmektedir

#### 1.6. Yemeğin Kıvamı, Şekli veya Görüntüsü Esas Alınarak Oluşturulan Adlandırmalar

Kıvam, şekil ve görüntü de yemek adlarının oluşturulmasına temel teşkil etmiştir: cimcik, dilme kabak, katı pasta, sulu pancar, kığıırımca (< kıvır-), topalak çorba, ufalama çorba, uzun çorba, gaypancak, kaypak, kırca, vb.

#### 1.7. Alıntı Adlandırmalar

Bir kısım yemek adları Arapça, Farsça, Yunanca, Gürcüce ve Çerkezce'den alıntıdır: borana (<Farsça *borani*), keşkek (<Farsça), püryan (<Farsça *biryan*), pilaki (<Yunanca.), havizi (< Gürcüce), lebsi (<Çerkezce *le 'et' + psi 'su' = etli su*), cadi (<Gürcüce ?), yahni (<Farsça veya Soğdca), tirit (<Arapça *serîd*).

**Haluşka**, Derleme Sözlüğü'nde *haluçka* adıyla, (Merzifon- Amasya ve Kastamonu'da) “et ve lokma gibi hamurdan yapılan bir çeşit yemek, Tatar böreği” ve *haluşga* [holuçka] “dört köşe biçiminde kesilip üçgen gibi katlanarak yapılan bir çeşit hamur yemeği, mantı” biçimleriyle kayıtlıdır. Kavak ve Samsun'da da “küçük dikdörtgen şeklinde kesilen hamur, barbunya fasulye ve tavuk etiyle yapılan” ve içine acuk<sup>11</sup> ekşisi katıldığında “ekşili çorba” (Samsun, 1997:174) denen bu yemek *haluşka* [*haluçka*] adlarıyla bilinip tüketilir. DS'de Kavak veya Samsun kaydı yer almamaktadır. Hasan Eren, Tietze tarafından daha çok “Küçük Rusça *haluška*, Rusça *galuška*, Rumence *haluşcă*”ya dayandırılan bu kelimeyle ilgili olarak, “Tietze'nin saydığı bu verilere Macarca *galuska* ve *haluska* kelimeleri de eklenebilir. Ancak Anadolu'da tespit edilen kelimelerin kökünü araştırırken, daha çok Sırpça *haluška* kelimesini göz önünde tutmak lâzımdır.” (1988: 326) demektedir.

Samsunlularca bilinen ve DS'de “taze peynirle yapılan bir çeşit tatlı, peynir helvası (Samsun, Tekirdağ, Edirne)” olarak tanımlanan **belmuş** [belmiş], Bulgarca'da *bělmaž* biçiminde kullanılmaktadır. Ayrıca bu kelimenin Rumence ve Macarca'da da kullanıldığı bilinmektedir (bk. Eren, 1988: 345).

#### 1.8. Hangi Temele Dayandığı Tespit Edilemeyen Adlandırmalar

Cılbır, çırçır, fırgıl [fırkıl], fosul, gostil, halüz, hedik, helle, hostu, hülülük, kaçamak çorbası, kavut, kömbesti, nokul patıl, puğut, toygar

---

<sup>11</sup> Tadı ekşi yabanî elma.

çorbası, uğunt, yanuç, zumur vb. adlandırmalar dayandığı temeller açısından sorunludur.

## 2. Adlandırmaların Yapısı

### 2.1. Tek Kelimededen Oluşan Adlandırmalar

Avuz, belmiş [belmuş], borana, cılbır cicil, çırçır, çükündür, efelik, ekşimik, fırkıl [fırgıl], fosul, galduruk, gaypancak, gırçan, gostil, halıçka [haluşka], halüz, havizi, hedik, helle, hostu [hosti], hülülük, karma, kavut, kaypak, keşkek, kıvratma, kömbesti, lebsi, madımak, mendek, nokul, nünük [hünük], pilaki, puğut [puunut, puut], püryan, sirken, şipsi, tirit, uğunt, yahni, yanuç [yaniç], zumur, vb.

### 2.2. Kelime Türetme Yoluyla Oluşturulan Adlandırmalar

Ağartı (<ağar-tı), cimcik (<cim+cik), cizlek (<ciz+le-k) [çizlek], cızlama (<cız+la-ma), çalıntı (<çal- 'mayala-'(ı)ntı), çalkama (<çalka- 'çırp-, karıştır-' ma), karma (<kar-ma), kaypancak (<kaypak+cak), hamursuz (<hamur+suz), kığırımca (<kıvır-ım+ca), kırca (<kır+ca), kıvratma (<kıvır-a-t-ma), yağlı (<yağ+lı), topalak (<topar+la-k?), vb. örneklerin isim ve fiil kök ya da gövdelerine, yapım ekleri getirilerek oluşturulduğu görülmektedir.

### 2.3. Belirtisiz İsim Tamlaması Yapısındaki Adlandırmalar

Acuk pekmezi, eğinnü pancarı, fasulye çorbası, fasulye diblesi, Gürcü pancarı, gelin parmağı, hamsi mıhlaması, kabak dilbesi, kabak tatlısı, kaçamak çorbası, kanlıca kavurması, katık böreği, kazayağı, kelem döşemesi, kül çöreği, mısır çorbası, mısır ekmeği, mısır pastası, mısır unu tatlısı, pancar kapaması, pancar döşemesi, pancar kavurması, pancar sarması, pırasa çullaması, pırasa karması, tarhana çorbası, toygır çorbası, yarma çorbası, yazı pancarı, yoka tatlısı, vb.

### 2.4. Sıfat Tamlaması Yapısındaki Adlandırmalar

Dilme kabak, eğsili çorba, gatı pasta, kara paklalı dolma, kızıl bacak, topalak çorba, ufalama çorba, uzun çorba, vb.

### 2.5. Birleşik Kelime Yapısındaki Adlandırmalar

Birkaç yemek adında, sütlü + aş > *sütlaç*' da olduğu gibi, kalıplaşmış birleşik kelime yapısı görülmektedir: *bulamaç* (bulama + aş), *çalmaç* (çalma 'çırpma, karıştırma' + aş), *karmaç* (karma 'karıştırma' + aş).

## Sonuç

Şimdiye kadar Samsun ve ilçelerinden 100'den fazla yemek adı derlenmiştir. Bunlar sadece bu çalışma çerçevesinde bizim ulaşabildiklerimizdir. Şüphesiz daha geniş çaplı bir çalışmayla Samsun yöresi halk mutfağı tüm zenginlikleriyle ortaya çıkarılabilir.

Ulaşabildiğimiz verilerin DS'den denetlenmesi sırasında bazılarının Samsun kaydıyla yer aldığını, bazılarının hiç yer olmadığını bazılarının ise başka yörelere ait yemek adları olarak kaydedildiğini gördük. Bu durum Samsun'un yöresel halk mutfağının çevre yörelerin mutfağından etkilenmiş olabileceği sonucunu düşündürdüğü gibi şimdiye kadar Samsun ağzına dayalı geniş çaplı bir araştırmanın henüz yapılamamış olduğu gerçeğini de bir kez daha ortaya koyuyor.

Samsun'a ait yöresel halk mutfağı ürünlerini genel olarak;

1. Sebzeler ve yenilebilir yabanî otlardan yapılan yemekler,
2. Beyaz un ve mısır unundan yapılan yemekler ve hamur işleri,
3. Deniz ürünlerinden yapılan yemekler, olmak üzere üç grupta toplamak mümkündür. Bunlardan ilk iki grupta yer alanların ağırlıklı olduğu söylenebilir.

#### **KAYNAKÇA**

- AYDIN, Mehmet. (2004a). "Adbilim Açısından Ordu ve Samsun Yöresinde Lâkaplar", *Workshop on Turkish Dialects Orient Institute of the German Oriental Society*, 19-20 November 2004, İstanbul.
- AYDIN, Mehmet. (2004b). "Ordu ve Yöresinde Armut Adları", *Türk Kültüründe Meyve Sempozyumu*, Marmara Üniv. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, 7-8 Nisan 2004, İstanbul.
- BAYTOP, Turhan. (1997). *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, Ankara.
- BOZKAPLAN, Şerif Ali. (1992). "Türkiye Türkçesi Ağızlarında Kuş İsimleri ve Onların Sistematiği", *TDAY-Belleten 1987*, Ankara, s.43-79.
- CAFEROĞLU, Ahmet. (1960). "Türkiye Balık Adları", *Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi*, İstanbul, 1 Eylül 1960, C.X, s.111-132.
- EREN, Hasan. (1988). "Anadolu Ağızlarında Rumca, İslavca ve Arapça Kelimeler", *TDAY-Belleten 1960*, Ankara, s.295-371.
- GÜRSOY – NASKALİ, Emine. (1996). "Türkçede Kedi İsimleri", *Türk Kültürü Araştırmaları (Zeynep Korkmaz'a Armağan)*, Yıl XXXII/1-2, 1994, s.181-193.
- KOŞAY, Hamit Zübeyir. (1962). "Türkiye Halk Dilindeki Yemek Adları", *Nemeth Armağanı*, Ankara, s. 289-317.
- ÖGEL, Bahaeddin. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş 4*, Ankara.
- SAKAOĞLU, Saim. (2001). *Türk Ad Bilimi*, Ankara.

- Samsun (1997). *Geçmişten Günümüze Kültür Değerleriyle Samsun*, Samsun Valiliği İl Kültür Müdürlüğü Yayını.
- SARISAKAL, Baki. (2002). *Bir Kentin Tarihi Samsun*. Samsun.
- TOYGAR, Kâmil. (1982). “Değişen Türk Mutfağı”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, s.153-160.
- UZUN, Ali. (2000). “Samsun İlinin Başlıca Coğrafi Özellikleri”, *Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi Dergisi, Coğrafya Serisi*, Samsun, C.1, S.1, s.81-105.

### Dizin

<i>ağartı</i>	<i>halıçka [haluçka, haluşga, haluşka]</i>	<i>mısır pastası</i>
<i>acuk pekmezi</i>		<i>mısır unu tatlısı</i>
<i>avuz</i>	<i>halüz</i>	<i>mendek</i>
<i>balık ekşisi [ekşili balık]</i>	<i>hamsi mıhlaması</i>	<i>nünük [hünük]</i>
<i>belmuş [belmiş]</i>	<i>hamursuz</i>	<i>nokul</i>
<i>borana</i>	<i>havizi</i>	<i>pancar çorbası</i>
<i>bulamaç</i>	<i>hedik</i>	<i>pancar döşemesi</i>
<i>cadi</i>	<i>helle</i>	<i>pancar kavurması</i>
<i>cılbır</i>	<i>hülülük</i>	<i>pancar kapaması</i>
<i>cızlama</i>	<i>hostu [hosti]</i>	<i>pancar sarması</i>
<i>cicil</i>	<i>hoşveren</i>	<i>patıl</i>
<i>cimcik</i>	<i>ıslama</i>	<i>pırasa karması</i>
<i>cizlek [çizlek]</i>	<i>kabak dilbesi</i>	<i>pırasa çullaması</i>
<i>çalıntı [çaluntu]</i>	<i>kabak tatlısı</i>	<i>pilaki</i>
<i>çalkama</i>	<i>kaçamak çorbası</i>	<i>puğut [punut, puut]</i>
<i>çalmaç</i>	<i>kanlıca kavurması</i>	<i>püryan</i>
<i>çeşt</i>	<i>karma</i>	<i>sac ekme</i>
<i>çırçır</i>	<i>karmaç [karamaç]</i>	<i>somun ekme</i>
<i>çükiündür</i>	<i>kara paklalı dolma</i>	<i>sirken</i>
	<i>katık böreği</i>	<i>sulu pancar</i>

<i>dilme kabak</i>	<i>kavut</i>	<i>şipsi</i>
<i>efelik</i>	<i>kaypak [gaypancak]</i>	<i>tarhana çorbası</i>
<i>eğinnü pancarı</i>	<i>kaz asma</i>	<i>tava ekme</i>
<i>eğşili çorba</i>	<i>kazayağı</i>	<i>tava aşu [tava pilavı]</i>
<i>ekşimik</i>	<i>kızıl bacak</i>	<i>topalak [topalak çorba]</i>
<i>erişte aşu</i>	<i>kıvratma</i>	<i>toygar çorbası</i>
<i>fasulye çorbası</i>	<i>kelem döşemesi</i>	<i>tirit</i>
<i>fasulye diblesi</i>	<i>kesme çorba</i>	<i>ufalama çorba (&lt;oğmaç)</i>
<i>fırkı [fırıl]</i>	<i>keşkek</i>	<i>uğunt</i>
<i>fosul</i>	<i>kığırımca</i>	<i>unlu lahana</i>
<i>galduruk [kaldırayak]</i>	<i>kırca</i>	<i>uzun çorba</i>
<i>gatı pasta</i>	<i>kömbesti</i>	<i>yağlı</i>
<i>gelin parmağı</i>	<i>kuymak</i>	<i>yahni</i>
<i>gırçan</i>	<i>kül çöreğı</i>	<i>yanuç [yanıç]</i>
<i>gıvşılık [civcilik]</i>	<i>lebsi</i>	<i>yarma çorbası</i>
<i>guş pancarı</i>	<i>madımak</i>	<i>yoka tatlısı</i>
<i>Gürcü pancarı</i>	<i>mıhlama</i>	<i>yolagelen</i>
<i>gostil</i>	<i>mısır çorbası</i>	<i>yazı pancarı</i>
	<i>mısır ekmeğı</i>	<i>zumur</i>