

TOSHKENT DAVLAT
SHARQSHUNOSLIK UNIVERSITETI

TURKOLOGIYA TURKOLOGY

XALQARO ILMIY JURNAL

ISSN 2181-2101

2024

1-2

ISSN 2181 – 2100



TURKOLOGIYA TURKOLOGY



**TOSHKENT DAVLAT SHARQSHUNOSLIK UNIVERSITETI
ILMIY JURNALI**

**НАУЧНЫЙ ЖУРНАЛ ТАШКЕНТСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
УНИВЕРСИТЕТА ВОСТОКОВЕДЕНИЯ**

**SCIENTIFIC JOURNAL OF THE TASHKENT STATE UNIVERSITY
OF ORIENTAL STUDIES**

1 - 2

2024

Jurnal O'zbekiston Respublikasi Prezidenti Administratsiyasi huzuridagi
Axborot va ommaviy kommunikatsiyalar agentligi ro'yxatidan o'tgan
(№ 1129, 11.11.2020-y.) ISSN 2181 – 2101

Bosh muharrir – Rixsiyeva Gulchehra Shovkatovna
filologiya fanlari nomzodi, professor

TAHRIR HAY'ATI

Q. Omonov	<i>filologiya fanlari doktori, professor (bosh muharrir o'rinbosari)</i>
P. Kenjayeva	<i>filologiya fanlari doktori, professor (mas'ul kotib)</i>
B. To'xliyev	<i>filologiya fanlari doktori, professor</i>
Q. Sodiqov	<i>filologiya fanlari doktori, professor</i>
Sh. Usmanova	<i>filologiya fanlari doktori, professor</i>
H. Dadaboyev	<i>filologiya fanlari doktori, professor</i>
N. Rahmonov	<i>filologiya fanlari doktori, professor</i>
B. Karimov	<i>filologiya fanlari doktori, professor</i>
X. Islamjanova	<i>filologiya fanlari doktori, professor</i>
X. Hamidov	<i>filologiya fanlari doktori, professor</i>
A. Alimbekov	<i>filologiya fanlari nomzodi, professor</i>
Dj. Shabanov	<i>filologiya fanlari nomzodi, dotsent</i>
Sh. Sodiqova	<i>filologiya fanlari nomzodi, dotsent</i>
N. Abdullayev	<i>siyosiy fanlar doktori, professor</i>
M. Is'hoqov	<i>tarix fanlari doktori, professor</i>
D. Sayfullayev	<i>tarix fanlari doktori, professor</i>
X. Fayziyev	<i>tarix fanlari nomzodi, dotsent</i>
Z. Alimov	<i>tarix fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD)</i>
N. Xolmatov	<i>iqtisod fanlari nomzodi, dotsent</i>
Z. Qodirova	<i>iqtisod fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD), dotsent</i>
M. Vohidova	<i>iqtisod fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD)</i>
R. Bahodirov	<i>falsafa fanlari doktori, professor</i>
A. Shonazarova	<i>AQSHning Kolumbiya universiteti professori</i>
O.Mert	<i>Turkiyaning Anqara universiteti professori</i>
H. Baydemir	<i>Turkiyaning Otaturk universiteti professori</i>
V.S.Yelok	<i>Turkiyaning Anqara Hoji Bayram Vali universiteti dotsenti</i>
N. Telitsin	<i>SPbDU Turkologiya kafedrasi mudiri, professor</i>

Nashrga tayyorlovchilar:

J. Ismoilov, G. Hushnazarova, H. Sulaymonova

Jurnal doktorlik dissertatsiyalari yuzasidan ilmiy maqolalar chop etilishi
lozim bo'lgan ilmiy nashrlar ro'yxatiga O'zbekiston Respublikasi Oliy
Attestatsiya Komissiyasi tomonidan kiritilgan.

e-mail: nashriyot@tsuos.uz
web-site: www.tsuos.uz

МУНДАРИЖА / СОДЕРЖАНИЕ / CONTENTS

Adabiyotshunoslik

<i>Alimbekov A.</i> Hassos romannavis (Rashod Nuri Guntekin)	4
<i>Kenjayeva P.</i> Toriq Bug‘ro hikoyalarida psixologik tasvir ko‘rinishlari	12
<i>Azizova N.</i> XX asr boshlarida zamonaviy turk she‘riyatining shakllanish omillari.....	21
<i>Karimova Sh.</i> Farid Edgu hikoyalarida qahramon ruhiyatini aks ettirishning badiiy-psixologik tamoyillari.....	28
<i>Rajabov F.</i> Tasavvuf adabiyoti haqidagi ilmiy-nazariy qarashlar	36
<i>Abdulxayeva D.</i> Selim Ileri hikoyalarida qahramon psixologiyasi talqini.....	44

Tilshunoslik

<i>Usmanova Sh.</i> Özbek türkçesi ve türkiye türkçesinde “nan/ ekmek” konsepti.....	52
<i>Allamberganova M.</i> Qadimgi turkiy rasmiy hujjatlarning uslubiy-semantik taraqqiyoti.....	70
<i>Aripov M.</i> Turkcha tilak, olqish va duolarning ijtimoiy-estetik funksiyalari.....	81
<i>Salimova Z.</i> Turk va o‘zbek tillarida gul nomlari vositasida inson obrazining ifodalanishi.....	90
<i>Annazarova T.</i> Paralingvistik vositalar tadqiqida turli maktab va yondoshuvlar.....	98

Tarjimashunoslik

<i>Hamidov X.</i> Aziz Nesin asarlaridagi maqol va iboralarning tarjimada berilishi masalasi	110
--	-----

Manbashunoslik

<i>Omonov Q.</i> Yozma manbalarda Turon davlatining quruvchisi Alp Er To‘nga shaxsiyati bilan bog‘liq ma’lumotlar.....	122
--	-----

ÖZBEK TÜRKÇESİ VE TÜRKİYE TÜRKÇESİNDE “NAN/ EKMEK” KONSEPTİ

Usmanova Shoir

Flologiya fanlari doktori, professor, TDSHU

Özet. “Nan/ ekmek”, kültürü ve dili temsil eden çok fonksiyonlu lingvokültür bir konseptir. Onun için bu çalışmada “nan/ ekmek” konseptinin temsili kültürel dilbilim açısından incelenilerek, ekmeğin yapılan unun çeşidine, pişirilme şekline, malzemesine, hamur işine, pişirilen araca, yöreye, gelenek, görenek, tören ve merasimlere göre çeşitli asosyatif grupları belirtmeye çalışılacaktır. “Nan/ ekmek” konseptinin karşılaştırmalı analiziyle Özbek ve Türk halklarının dünya görüşü, kültürel gelenekleri, millî zihniyeti ve millî karakterindeki benzer ve kendine özgü nitelikleri açıklamaya çalışılacaktır.

Anahtar sözcükler: ekmek, konsept, dil, kültür, atasözü, deyim.

Annotatsiya. “Non/ ekmek” til va madaniyatda o‘z aksini topgan va qator vazifalarqga ega bo‘lgan lingvomadaniy konseptir. Shu bois ushbu maqolada “nan/ ekmek” konseptining mohiyati lingvomadaniyatshunoslik nuqtayi nazaridan ko‘rib chiqiladi. Nonning hududlar, marosimlar, urf-odatlar, an‘analari, shuningdek, non tayyorlanadigan unning navi, pishirish usuli, masallig‘i va h.k.larga ko‘ra uning turli assotsiativ qatorlari aniqlanadi. “Non / ekmek” konseptini qiyosiy tahlil qilish orqali o‘zbek va turk xalqlarining dunyoqarashi, madaniy an‘analari, milliy mentaliteti va milliy xarakteridagi o‘xshash va o‘ziga xos jihatlari ko‘rsatib beriladi.

Kalit so‘zlar: non, konsept, til, madaniyat, maqol, ibora.

Abstract. “Bread” is a multifaceted linguocultural concept that expresses language and culture. Therefore, in this study, the manifestation of the concept of “bread” is studied from a linguocultural point of view. Attempts are made to identify different associative groups of bread according to the type of flour, method of baking, ingredients, type of baking, baking equipment, regions, customs, and rituals. A comparative analysis of the concept of “bread” seeks to shed light on the similarities and differences between the worldview, national mentality, cultural and national characteristics of the Uzbek and Turkish people.

Keywords: bread, concept, language, culture, proverb, idiom.

GİRİŞ. Ekmek, tarihin çok eski zamanlarından bu yana çeşitli halklarının kültüründe önemli bir yere sahip olmuştur.

Ekmek, emeğin simgesi, alın terisiyle kazanılan nimet. “Kutsal kitap”ta: “Toprağa dönünceye dek ekmeğini alın teri dökerek kazanacaksın” diye kaydediştir. Zaten, Allah’ın bir nimeti olan ekmek bütün dinlerce kutsal sayılır. “Başlıca varoluş aracı, önde gelen gıda ürünü olan ekmek ruhsallaştırılır. Büyülü özelliklere sahip olan ekmek ilahiye, övgüye konu olur” (Lutovina, 2005: 83).

Ekmek, eski çağlardan beri insanoğluna aşınaydı, şekilleri ve boyutları bizim onları görmeye alıştığımızla aynı değildi. Bu alandaki bilimsel araştırmalar, insanların tahılların tadını ilk kez 15 bin yıl önce yani taş Devrinde deneyimlediğini gösteriyor.

Uzun zaman ve uğraştan sonra insanlar tahıl ekmeyi ve bu tahıldan iyi ekmek yapmayı öğrendi. Yabani bitki tohumlarını (arpa, buğday, darı, süpürge darısı ve ötekilerini) kavurma işi ateşte kızdırılmış yassı taşlarla yapılırdı. M. Ö. 7000-8000’li yıllarda tohumlar kavrulup kabuğundan ayrılarak, daha sonra taş dibeklerde dövülerek öğütülüp un haline getirildi. Bu unlar, suyla karıştırılıp hamur elde edildi ve o dönem henüz fırın olmadığı için yere kazılan çukurların içerisinde, kızdırılmış taşların üstünde pişirildi. Bu ekmeğin dış kısmı pişerken, iç kısmı çiğ kalıyor ve çok sert oluyordu (Kabak, 2013).

Yani, başlangıçta ekmek, sıvı unlu-taneli bir yulaf lapasıydı. Bugünlerde ekmeğin bu türü Doğu’da, özellikle Özbek mutfağında “atala” olarak yaygındır. Yaklaşık 8 bin yıl önce insanlar artık yabani olarak büyüyen tahılları toplamıyordu, belki onları yetiştirmeye başlamıştı. Daha sonra, eski Mısırlılar, Yahudiler, Persler kepekli undan yapılan mayasız yassı ekmekler yapmanın yollarını öğrendiler. Sonradan başka çeşit ekmekleri yapma yolları keşfedildi ve bu bilgiler diğer halklara aktarıldı.

Zinkovskaya’ya göre, "ekmeğin varoluşu tarihini şöyle gösterilebilir: suya batırılmış tahıl tohumları → taşla ezilmiş tahıllardan elde edilen un ve kabuksuz tahıl → un ve sudan yapılmış lapa → ateşte pişirilmiş yulaf ezmesi → mayasız pide → mayalı hamur." (Zinkovskaya, 2006: 51).

Türkler, Orta Asya’dan Anadolu’ya gelirken diğer kültürel unsurlarını olduğu gibi ekmek kültürünü de yanlarında getirmişlerdi. Türkler, hayvancılıkla uğraşan evli-göçer bir kavim oldukları için tarihlerinin erken çağlarından itibaren, yerleşikliğin, medeniyetin göstergelerinden birisi olan tarım ve buna bağlı olarak ekmek yapımına başlamışlardı (Kabak, 2013).

Ekmek, çok eski zamanlarından bu yana Türk halkları yedikleri besinlerin başında gelir. Sofradaki her yemek ekmekle yenir. Günlük yaşamda ayrı bir yere sahip olan ekmeği Türkler kutsal sayıyor ve her zaman ekmeğe büyük saygı gösteriyor. Misafirlerini ekmekle karşılayıp ekmekle uğurluyor. Ekmek hiçbir zaman çöpe atılmıyor, israf edilmiyor.

Özbek Türkçesinde ekmek için Farsça asıllı olan "nan" kelimesi yaygın olarak kullanılır. Özbekler günlük yaşamlarında ayrı bir yere sahip olan ekmeğe her zaman büyük saygı gösteriyor, çocuklarına küçük yaşlardan başlayarak ekmeğe saygı duyulması gerektiğini öğretiyor. Özbekler, her zaman sofraya ekmeği çift sayıda ve üst tarafıyla koymaya özen gösterirler. Ekmeğin üzerine diğer şeyler koymuyorlar, üstünden atlamıyorlar. Eğer ekmek yere düşerse onu hemen kaldırıp, üç defa öpülür ve alına sürüp saygı gösterilir. Ekmeğin kırıntısının bile yere dökülmesine dikkat edilir.

“Nan/ ekmek”, kültürü ve dili temsil eden çok fonksiyonlu lingvokültür bir konseptir. Özbekçe Sözlük’te “nan” kelimesi aşağıdaki anlamlarla temsil edilmektedir: 1. Hamurdan yapılarak tandır, ocak, saç vb. pişirilen yiyecek. 2. Genellikle yiyecek, insan gıdasının esası. Türkçe Sözlük’te “ekmek” kelimesi aşağıdaki anlamlarla temsil edilmektedir: 1. Çeşitli tahıl unundan yapılmış hamurun fırında, saçta veya tandırda pişirilmesiyle yapılan yiyecek. 2. İnsanı geçindirecek iş, kazanç. 3.Yemek, aş.

Görüldüğü gibi Özbekçe’den farklı olarak, Türkçe’de *ekmek* sözcüğü “insanı geçindirecek iş, kazanç” anlamını da ifade etmektedir.

Bu çalışmada “nan/ ekmek” konseptinin temsilinin kültürel dilbilim açısından incelemeye, ekmeğin yapılan unun çeşidine, pişirilme şekline, malzemesine, hamur işine, pişirilen araca, yöreye, gelenek, görenek, tören ve merasimlere göre çeşitli asosyatif gruplarını belirtmeye çalışacağız. Ayrıca, “nan/ ekmek” konseptiyle ilgili atasözleri, deyimler ve benzetmeler üzerinde duracağız.

1. Özbek Türkçesi ve Türkiye Türkçesindeki NAN/EKMEK konseptinin temsili

Kültürümüzle harmanlanmış bir besin olarak atasözlere, deyimlere, benzetmelere bile konu olan ekmek, unun çeşidine, pişirilme şekline, yöreye, malzemesine göre değişir.

1.Yapılan unun çeşidine göre:

Özbek kültüründe:

ABINAN – buğday unundan mayalı hamurdan yapılan ekmek türü.

Dasturhan çekkalariga sedanalı abınan, muştdey kıp-kızıl gıjda nan, yağlık patır, jizzalık nan, katlamalar koyılğan.

GIJDA – buğday unundan kenarı kalın yuvarlar biçiminde yapılmış ekmek.

Dasturhanda gıjda, pahtadey appak, Babam keltirgendey tuyular menga.

PATIR – genelde yağ karıştırılmış, mayasız hamurdan yapılan ince ekmek türü.

Şorvaga patır togramak.

ŞIRMON – buğday unundan yapılan küçük, yuvarlak biçimdeki kızartılarak pişirilen ekmek.

Kız şırmondan bir burda uşatıb, yığıtga uzattı.

ZAĞARA – mısır unundan yapılan ekmek.

Bitta zağara külçeni tortga bölib yeyişdi, nonuştalari şu bölđi.

JAVDARI NAN – çavdar unundan yapılmış ekmek çeşidi.

KARA NAN – esmer buğday unundan yapılan ekmek.

KEPEKLİ NAN – içinde hazmı kolaylaştırmak için bolca kepek bulunan, buğday unundan yapılmış ekmek.

Türk kültüründe:

BUĞDAY EKMEĞİ – buğday unundan yapılan ekmek.

ESMER EKMEK – esmer buğday unundan yapılan ekmek.

ÇAVDAR EKMEĞİ – çavdar ve buğday unundan yapılan ekmek. Anadolu’da geniş bir coğrafyaya yayılan bir ekmektir. Koyu rengiyle tanınan ve çavdarlı undan üretilen ekmek, sağlık için çok faydalıdır.

DARI EKMEĞİ – darı unundan yapılmış ekmek.

KEPEK EKMEK – içinde hazmı kolaylaştırmak için bolca kepek bulunan, buğday unundan yapılmış ekmek.

MISIR EKMEĞİ – mısır unundan yapılmış ekmek. Mısır ekmeği, özellikle Trabzon’un en besleyici ekmeği sayılır.

TAM EKMEK – geleneksel mayalama tekniği ile üretilen kepeği alınmamış ekmek.

YULAF EKMEĞİ – hamuruna yulaf unu katılarak yapılan ekmek.

ÖMEÇ – Ordu ili yöresinde mısır ununa süt ve tereyağı katılarak yapılan ekmek türü.

2. Pişirilme şekline göre:

Özbek kültüründe:

GIJDA – kenarı kalın, yuvarlak ekmek.

KÜLÇE – tandırda pişirilen küçük, yuvarlak ekmek.

TEŞİK KÜLÇE – halka biçimindeki çörek.

Dasturhan yazdı ve unga torttagına külçe koydı.

LAÇIRA – mayasız hamuru ince açarak, tandırda iyice pişirilen ekmek türü.

KATLAMA – mayasız, katlanmış hamurdan yapılan yağda pişirilen ekmek türü.

KATIRMA – mayasız hamurdan yapılan yağsız kazanda pişirilen ekmek türü.

ÇAVATI – mayasız hamurdan yapılan yufka.

Har kunı çal otinga çıkış vaktida hatını ikkita çavatı kılıb berar ekan.

LAVAŞ – Farsça kökenli, mayasız hamurdan pişirilen yufka.

BOLKA – buğday unundan yapılan, kerpiç şeklindeki ekmek.

BUHANKA – fırında pişmiş, kerpiç şeklindeki ekmek.

Palvan har yakka yugurib, bir buhanka nan tapa aldı.

BATON – ince uzun beyaz ekmek.

Türk kültüründe:

PİDE – mayalı hamurdan yapılan, gereğinde üzerine yumurta, kıyma, peynir, pastırma vb. konarak pişirilen, ekmek yerini tutan yiyecek.

KATLAMA – mayasız hamurdan yapılan, peynirli veya peynirsiz pide, yufka.

YUFKA – sacda pişen ince bir ekmek çeşidi.

BAZLAMA, BAZLAÇ – sacda pişirilmiş yassı ve yuvarlak pide; tatlısı bol, kalın gözleme.

GÖZLEME – sacda veya yağda kızartılan, tatlı veya tuzlu bir hamur işi.

LAVAŞ – Mayasız hamurdan pişirilen yufka. Erzurum yöresinde Ermenilerden miras kalan lavaş ekmeği yöresel bir ekmek türüdür.

BAGET – Fransızca kökenli, düşük gramajlı ince uzun ekmek.

BASTON FRANCALA – kökeni İtalyancaya dayanan ince uzun ekmek.

- ATA EKMEĞİ – ince uzun francala biçiminde mayalı ekmek.
- ÇİÇEK EKMEK – has undan yapılan çiçek biçimi verilmiş, parçalara bölünebilen, topaklardan oluşmuş ekmek.
- KALİN – Doğu Anadolu’da tandırda pişirilen üzerine yumurta sürülen yuvarlak pide biçiminde hazırlanan ekmek.
- KADE – Van Gölü çevresinde içine yağda kavrulmuş un konan, yuvarlak pide.
- KOBİT EKMEĞİ – avuç içi büyüklüğünde yuvarlak ekmek.
- SOMUN – Rumca kökenli yuvarlak ve şişkin ekmek.
- Çocuk işe başlamadan Şaban amca bir çanak yoğurtla bir yarım somunu getiriyordu.*
- HALKA – Niğde’nin mahalle fırınlarında pişirilen mayalı ekmek türüdür. Hamur elle yuvarlanarak uzatılır ve iki ucundan tutularak U harfi şekline getirilerek fırında pişirilir. Bu şekilde ve fazlaca pişmiş ekmeğe Niğde’de “halka” adı verilir. Halka evde iki gün içinde kurur ve ters U şeklinde ipe dizilerek muhafaza edilir (Ongan, 1958).
- TORBALI EKMEK – Ege ekmeği.
- SİMİT – halka biçiminde, genellikle üzerine susam konmuş çörek.
3. Malzemesine göre:
- Özbek kültüründe:
- GOŞTLİ NAN – hamuruna et katılarak yapılan ekmek.
- CIZZALI NAN – hamuruna kızartılmış küçük doğranan kuyruk yağı katılarak pişirilen ekmek.
- Anası hem şad benihaye, Nanuštaya yapıdı cizza non.*
- QAZILI NAN – hamuruna at etinden yapılan sucuk katılarak yapılan ekmek.
- PIYOZLI NAN – hamuruna soğan katılarak yapılan ekmek.
- YONGOQ-MAYIZLI NAN – hamuruna ceviz ve kuru üzüm katılarak yapılan ekmek.
- SEDANALI NAN – susamlı ekmek.
- KUNCUTLI NAN – susamlı ekmek.
- Sihkebab, kuncutlı nan, peşnab, samsalardan yeb kaling.*
- Türk kültüründe:
- PATATESLİ EKMEK – hamuruna ufalanmış patates karıştırılarak yapılan ekmek.
- REZENELİ EKMEK – hamuruna rezene katılarak yapılan ekmek.
- TAHİNLİ EKMEK – ince açılmış mayalanmış hamur içine tatlandırılmış tahin konularak pişirilmiş ekmek.
- ÜZÜMLÜ EKMEK – hamuruna kuru üzüm katılarak yapılan ekmek.
- VIŞNELİ EKMEK – hamuruna kuru vişne katılarak yapılan ekmek.
- ZEYTİNLİ EKMEK – hamuruna zeytin parçacıkları katılarak yapılan ekmek.
4. Hamur işine göre:
- Özbek kültüründe:

SAMSA – açılmış hamurun arasına et, kabak, ıspanak gibi şeyler konularak tandırda veya fırında pişirilen çeşitli biçimlerde hamur işi.

Aşhana derezesi yanında turıb, samsa yasayatgan uygur yığıt hem güzel kızdı nıgahını uzmasdı.

VARAKI – açılmış katlı hamurun arasına kıyma konularak yağda pişirilen hamur işi.

Aftab oyım varakı pişirişden bu küngi mehmannıg unça-munça kişı bölmegenligini bildi.

GÖMME – açılmış hamurun arasına et veya sebzeler konularak yağda pişirilen börek.

Allakulıbay kok çaynı içib, yana gömmeni tuşıra ketdi.

CHUCHVARA – içine kıyma konularak küçük bohçalar biçiminde suda veya yağda pişirilen yemek.

MANTI – içine et ve soğan veya kıyma, kabak konularak büyük bohçalar biçiminde buharda pişirilen yemek.

Chuchvara nima ekan, Sıdıkan eke, yağlı mantı kılıb beraman.

BARAK – içine kıyma veya yumurta konularak küçük bohçalar biçiminde suda pişirilen yemek.

Harezme ve Karakalpakistan muhitida gömme, yumurtka barak tansık taom hisoblanadı.

Türk kültüründe:

KOBİT EKMEĞİ – avuç içi büyüklüğünde yuvarlak ekmek. İçine yumurta, yeşillik, soğan konarak çarşı veya sanayi gibi iş yerlerinde seyyar arabalarda satılır.

BÖREK – açılmış hamurun veya yufkanın arasına, peynir, kıyma, ıspanak gibi şeyler konularak pişirilen çeşitli biçimlerde hamur işi (*Çiğ börek. Sıgara böreği. Puf böreği. Bohça böreği. Kol böreği. Tatar böreği. Nemse böreği. Su böreği.*)

ÇÖREK – az yağlı, bazen şekerli ve yumurtalı, gevrekçe bir hamur işi.

MANTI – içine kıyma konularak küçük bohçalar biçiminde dürülmüş hamur parçalarıyla hazırlanan yemek.

5. Pişirilen araca göre:

Özbek kültüründe:

ABINAN, GIJDA, PATIR, ŞIRMON, ZAĞARA, JAVDARI NAN, LAÇIRA genellikle tandırda pişirilir.

BOLKA, BUHANKA, BATON fırında pişirilen ekmek çeşitleridir.

KATLAMA, ÇALPAK, ÇAVATI vb. ekmek türleri tavada hazırlanır.

KATIRMA – mayasız hamurdan yapılan yağsız kazanda pişirilen ekmek türü.

Türk kültüründe:

TANDIR EKMEĞİ – tandırda pişirilen genellikle yassı biçimde orta boy ekmek. İç Anadolu'dan Güneydoğu'ya kadar birçok yerde yapılır.

SAC EKMEĞİ – mayalanmış hamurun oklavayla daire biçiminde açılıp sac üzerinde pişirilen ekmek.

Ayrıca, yufka, gözleme, bazlama, bazlaç şapalak (Ordu ili yöresinde yapılan ekmek türü) vb. ekmek çeşitleri de sacda pişirilir.

TAVA EKMEĞİ – fırınlar için özel olarak yapılmış büyük tavalarda pişirilen ekmek.

TEPSİ EKMEĞİ – börek gibi mayalanmış hamurdan tepside pişirilen ekmek.

GÖMEÇ (veya KÖMEÇ) – kızgın küle gömülerek pişirilen ekmek türü.

ÇARŞI EKMEĞİ – Çarşı fırınlarında has undan yapılmış ekmek.

Ayrıca, pide, baget, baston francala, börek, çörek vs. fırında pişirilir.

KATLAMA – mayasız hamurdan yapılan, peynirli veya peynirsiz pide, yufka gebellikle tavada veya sacda pişirilir.

KALİN – Doğu Anadolu’da tandırda pişirilen üzerine yumurta sürülen yuvarlak pide biçiminde hazırlanan ekmek.

KÖY EKMEĞİ – tandırda, fırında veya sacda pişirilen bir tür somun.

EBELEME – mayalı hamurun bezelere ayrılarak yufka gibi açılıp sac üzerinde pişirilmesinden elde edilir. Piştikten sonra altı ve üstü yağlanır. Bu ekmek Ankara civarında yapılmaktadır (Tekeli, 1970).

6. Yöreye göre:

Özbek kültüründe:

SEMERKANT NANI – Semerkant’ta yapılan bu ekmeğin tadı, ülke sınırlarını aşmış bulunuyor. Tarif ve yapılışı babadan oğula geçen "Semerkant nani", ailenin erkekleri tarafından yapılıyor. Çok lezzetli ve dayanıklı olan bu ekmekler bozulmadan bir aydan fazla saklanabiliyor.

MERGİLAN NANI

NEMENGAN NANI

KOKAND NANI

HAREZM NANI

KAŞKADERYA NANI

Türk kültüründe:

TRABZON EKMEĞİ – Karadeniz’in ünlü ekmeklerinden olan Trabzon ekmeği, uzun pişme süresi özelliği ile diğer ekmeklerden ayrılır.

VAKFIKEBİR EKMEĞİ

İSPİR EKMEĞİ – Erzurum’un bir ilçesi olan İspir’de yapılan ekmek.

İZMİR EKMEĞİ

ÇORUM EKMEĞİ

AFYON EKMEĞİ – uzun süre bayatlamadan kalmasını sağlamak için içine patates katılan mayalı büyük, yuvarlak ekmek. Afyonkarahisar’ın bir ilçesi olan Sandıklı esnafı bu ekmeği özenle hazırlar ve geçen yolcuların almaları için satışı karayolu üzerine kadar ulaştırır (Zülfikar, 2012: 15).

7. Tören ve merasimlere göre:

Özbek kültüründe:

BOĞIRSAK – süt, yumurta, yağ konulan hamurdan yuvarlak biçimde yapılı  hamur i i. Genellikle Ramazam ve Kurban bayramlarında t rens l yemek olarak hazırlanır ve dağıtılır.

 zbek ayım boğırsak kovurtırı , talkan tıydırı , tokaç yaptırı  bilen meşgul edi.

ÇAKÇAK – eri te biçiminde kesilmiş hamuru yağda kızartarak üzerine bal konularak hazırlanan hamur i i. Ramazam ve Kurban bayramlarında yapılır ve ikram edilir.

ÇALPAK – mayasız hamurdan yapılan yağda pişirilen yufka. Genellikle ölümle ilgili merasimlerde hazırlanır. Ayrıca, Ramazam ve Kurban bayramlarında da hazırlanıp kom lara dağıtılır.

- Esimden ıkıbdı, - deydi kampır. - Maylıga, men  zim onta çalpak pi irib, çırak yakaman.

TALKAN – kızartılmış tahıl, kurutulmuş ekmek vb. ezerek, döverek hazırlanmış yiyecek. Ölüm sonrası yedinci, kırkinci gün, senesinde unu kızartarak talkan yapılır ve misafirlere ikram edilir.

Niyaz babanını kempiri Humar hale dasturhan yazdı, bir havudan ciyde,  rirkaki, talkan koydı.

PATIR – genellikle yağ karı tırılmı , mayasız hamurdan yapılan ince ekmek türü. Düğün ve ni anlama törenlerinde sofraya konulur.

Hadie kelin  ekerhanning saçını  rib turıb: -Ha, nime gep, yena patır u atı  bolyaptımı? – dedi.

LAÇIRA – mayasız hamuru ince açarak, tandırda iyice pişirilen ekmek türü. Düğün ve ni anlama törenlerinde sofraya konulur.

G ls mbibi  orva için tandırda laçıra yapadı.

ÜREME – Aılmı  hamuru keserek kendine özgü biçimde yağda kızartarak pişirilen yiyecek. Düğün sofrasına konulur.

Bunday mort hamırdan peenye, akak,  reme kabı taomlar tayyorlansa, ağızda ukalanıb turadı.

Türk kültüründe:

P DE – mayalı hamurdan yapılan, gereğinde üzerine yumurta, kıyma, peynir, pastırma vb. konarak pişirilen, ekmek yerini tutan yiyecek. Marmara bölgesinde Ramazan Bayramında tören yemekleri sırasında düzenlenmektedir. Ege, İç Anadolu bölgelerinde ölümle ilgili merasimlerde ikram edilir. Ayrıca, bazı bölgelerde askere gidecek delikanlı için yakın akraba, arkadaş ve kom lara verilen yemekli davette de ikram edilebilmektedir.

BÖREK – açılmış hamurun veya yufkanın arasına, peynir, kıyma, ıspanak gibi şeyler konularak pişirilen çeşitli biçimlerde hamur i i. Akdeniz bölgesinde ve Doğu Anadolu bölgelerinde dini bayramlarda tören yemekleri sırasında düzenlenmektedir. İç Anadolu bölgesinde sünnet töreninde ikram edilir. Karadeniz Bölgesinde Ramazan Bayramında, düğün, ni anla ilgili törenlerde ikram edilir. Bir de Anadolu da ölüm sonrası yedinci, kırkinci, elli ikinci gün,

senesi veya diğer zamanlarda mevlit okunan törenlerde genellikle hoşaflla birlikte tepsi böreği dağıtılır.

ÇÖREK – az yağlı, bazen şekerli ve yumurtalı, gevrekçe bir hamur işi. Marmara bölgesinde Ramazan Bayramında tören yemekleri sırasında düzenlenmektedir. İç Anadolu bölgesinde sünnet töreninde ve Ramazan Bayramında ikram edilir. Ayrıca, bazı bölgelerin doğum törenlerinde de misafirlere ikram edilir.

İRMİK/UN HELVASI – şeker, yağ, un veya irmikle yapılan tatlı. Ege, Marmara, Karadeniz, Doğu Anadolu bölgelerinde ölümle ilgili merasimlerde dağıtılmakta.

BAKLAVA – çok ince yufkadan yapılarak arasına ceviz, badem gibi şeyler konulan tatlı. Akdeniz, Ege, Marmara, İç Anadolu bölgelerinde Ramazan ve Kurban Bayramlarında ikram edilir. Bazı bölgelerde El Öpme ve Çeyiz İndirme törenlerinde de ikram edilir.

Perihan niye evde kalacak, baklava açacak, dolma yapacaktı.

KAYMAKLI BAKLAVA – Türkiye'nin geleneksel bir tatlısı olan baklava, arasına Afyonkarahisar'da yöreye özgü bir gastronomik ürün olan kaymak konularak hazırlanmaktadır. Afyonkarahisar'da düğün ve nişanlarda sıra yemeklerinde, çeyiz görme ve asmada, özellikle de Ramazan ve Kurban Bayramı ziyaretlerinde sunulan törensel bir tatlıdır.

PİŞİ – mayalı hamurdan yapılan, yağda kızartılarak pişirilen bir tür yiyecek. Afyonkarahisar'da *bişi* olarak isimlendirilmekte, genellikle Afyon ekmeği hamurundan yumruk büyüklüğünde parçaların parmak uçlarıyla açılıp yağda kızartılması ile elde edilip, cenaze ve mevlit okumalarda ikram edilmektedir. Akdeniz ve bazı diğer bölgelerde ölenin yedinci günü genelde pişi yapılarak komşulara dağıtılmaktadır.

Şebit ekmekleri ve pişileri som altın gibi değerli; sarılmış, düzülmüş, yol azığı diye ayrılmıştı.

Yukarıdaki NAN/EKMEK konsepti temsiline karşılaştırmalı analizleri her iki dilde ortak ve farklı özellikleri göstermektedir. Özbek Türkçesi ve Türkiye Türkçesindeki ekmek ürünlerinin “unun çeşidi”, “pişirilme şekli”, “malzemesi”, “hamur işi”, “pişirilen araç”, “yöreler” ve “merasimler”e göre ortak hususiyetleri görülmektedir.

“Yapılan unun çeşidi” leksik-semantik grubunda gerçi her iki dilde aynı özellikler (örneğin: buğday, çavdar, mısır, esmer unun çok kullanılması) kaydedilmiş olmasına rağmen bazı farklı hususler de bulunmaktadır. Özbek kültüründen farklı olarak, Türk kültüründe “darı” ve “yulaf” gibi tahıl ürünleri de yaygın kullanılmaktadır. “Pişirilme şekline göre” Özbek kültüründe daha çok yuvarlak, Türk kültüründe uzun ekmekler tercih edilir. “Malzemesine göre” Özbek ekmeklerine et, kuyruk yağı, at etinden yapılmış sucuk, soğan, Türk ekmeklerine ise patates, rezene, tahin, vişne ve zeytin katılarak yapılmaktadır.

Şunu belirtmek gerekir ki, Orta Asya Türkleri genellikle hayvancılıkla uğraşan evli-göçer ulustur. O yüzden Orta Asya'nın yemek kültüründe at eti de yaygındır, undan çeşitli yemekler pişirilir. Ayrıca, etli yemekler de çok tercih edilir. Türk yemek kültüründe ise et yemeklerinin yanı sıra sebze yemekleri yaygındır. Yemeklerde at eti kesinlikle kullanılmaz.

Özbek hamur yemeklerin içine daha çok kıyma, kabak vs., Türk hamur yemeklerin içine peynir ve ıspanak gibi şeyler konularak pişirilir. Ekmek “pişirilen araca göre” Özbek kültüründe tandırın, Türk kültüründe fırın ve sacın yaygın olduğu görülmektedir. “Tören, merasimlere göre” Ramazam ve Kurban bayramlarında Özbeklerde boğırsak, çakçak, çalpak, Türklerde börek, çörek, baklava ikram edilir. Ölümle ilgili merasimlerde Özbeklerde talkon, çalpak, Türklerde pişi, ırmık/un helvası ikram edilir ve dağıtılır.

Kaydedilmiş farklar Özbek ve Türk halklarının milli kültürü, sosyal yaşamı ve zihniyetindeki kendine özgü niteliklerden kaynaklanmaktadır.

2. Özbek Türkçesi ve Türkiye Türkçesinde NAN/EKMEK konseptinin atasözlerdeki temsili

Atasözleri ulusal varlıklardır. Atasözleri, geniş halk yığınlarının yüzyıllar boyunca geçirdikleri denemelerden ve bunlara dayanan düşüncelerden doğmuşlardır. Ulusun ortak düşünce, kanış ve tutumunu belirtir, bize yol gösterirler. Bir atasözüyle belgelendirilen tutumun doğruluğu herkesçe kabul edilir. Anlaşmazlıklarda bir atasözü en büyük yargıcıdır. İşte bu atasözleri, biçim bakımından da, kavram bakımından da birtakım özellikler taşırlar (Aksoy, 1991: 15).

Atasözlerinin özelliklerinden biri de onların asosyatif fonksiyonudur. Özbek Türkçesi ve Türkiye Türkçesinde *nan/ ekmek* konseptiyle ilgili atasözlerinin aşağıdaki asosyatif grupları görülmektedir:

Özbek Türkçesinde:

1. Kutsallık

Nan aslı dan // Nan balası – nan uşağı. Sofradaki ekmeğin kırıntısı bile parmakla alıp yenir, dökülmesine dikkat edilir. Bu atasözü ekmeğe büyük saygı göstermeyi, ekmeği israf etmemeyi öğretiyor.

2. Nankörlük

Nankörge bergen esiz aşım, bevefaya tökken esiz közyaşım. Nankör – kendisine yapılan iyiliğin değerini bilmeyen, iyilik bilmez kişi. Bevefa – vefası olmayan, sevgisi çabuk geçen, hakikatsız birisidir. Atasözüyle her ikki çeşitteki insanlara iyilik yapılmasının, onları düşünülmesinin faydasız olduğu söylenmektedir.

3. Kazanç

Beli ağrımaganı nan yeyişige kara. Kendisi çalışmayıp başkasının kazancıyla geçinme, gereksinmelerinin başkasınca sağlanması durumu.

4. Düşünceli olmak

Nan çaynamagunça yutulmas. Birisinin sözünü, tavsiyesini önce iyice düşünüp-taşınıp sonra kabul et.

Nannı katta tişleseng hem, gapnı katta gapırma. Böyle yapacağım, şöyle yapacağım diye büyük konuşma. Sonunda böyle olmazsa herkesin yanında rezil olacaksın. Tersine büyük konuşmadan, alçakgönüllü olursan herkes sana saygı gösterecek. Bunun Türkçedeki eş değeri **Büyük lokma ye, büyük söz söyleme** (Büyük konuşmamak çok önemlidir, insan yapmayacağını söylediği şeyleri yapmak durumunda kalabilir) atasözüdür.

5. Sağlık

Nannı ikki künligini ye, goştı bir künligini. Bu atasözü halkın tıbbi görüşleri sonucunda ortaya çıkmıştır. Ekmeği çok yemek kişinin sağlığı için fazla zararlı değil, ama eti fazla yemek zararlıdır.

Nan tıklısa suvga bar, suv tıklısa gorga bar. İnsanın boğazına ekmek tıkanırsa o kadar tehlikeli değildir, çünkü su içerse geçer. Ama boğaza su tıkanırsa, çok tehlikelidir.

6. Acele etmek

Nan pişgünçe külçe kuyadı. Tandırdaki büyük ekmek pişinceye kadar küçük ekmek yanar. Mecaz anlamında: Ağabeyi veya ablası evleninceye kadar kardeşleri acele ediyorlar.

Türkiye Türkçesinde:

1. Kazanç

Ekmek elden su gölden. Kendisi çalışmayıp başkasının kazancıyla geçinme, gereksinmelerinin başkasınca sağlanması durumunu ifade eder. *Ye, iç, yat, ekmek elden su gölden.*

Ekmekle oynayanın ekmeğiyle oynanır. Onun bunun kazancına engel olan, bir gün aynı durumla mutlaka karşılaşır.

Ekmeğin büyüğü, hamurun çoğundan olur. Verimin bol olması, gerecin bol olmasına bağlıdır.

2. İş, görev, memuriyet

Ekmeği ekmekçiye ver, bir ek de üste ver. Verilecek ücret ne kadar çok olursa olsun, her iş uzmanına yaptırılmalıdır.

Ekmekten kaşık olur ama her yoğurdun hakkına değil. Kimi işler iyi niteliktedir, kullanılan araç elverişsiz olsa da yürütülebilir; ama her iş elverişsiz araçla yürütülemez.

3. Durum

Ekmeğini it yer, yakasını bit. Malı, parası var ama başkaları yararlanır, kendisi ise yoksulluk, perişanlık içinde. *Buna yaşamak mı denir? Ekmeğini it yer yakasını bit yiyor.*

Nan/ ekmek konseptiyle ilgili atasözlerinin karşılaştırmalı analizi Özbek ve Türk halklarının zihniyetindeki benzer ve kendine özgü nitelikleri ortaya çıkartmaktadır. Özbek ve Türk atasözlerinde nan/ ekmek “kazanç” olarak düşünülür: *Beli ağrımagannı nan yeyişige kara; Ekmek elden su gölden.* Kendisi

çalışmayıp başkasının kazancıyla geçinme, gereksinmelerinin başkasınca sağlanması durumunu ifade eder. Türkiye Türkçesinde “kazanç” kavramına daha çok rastlanılmaktadır: *Ekmekle oynayanın ekmeğiyle oynanır; Ekmeğin büyüğü, hamurun çoğundan olur.* Bununla birlikte, “iş, görev” kavramını da taşımaktadır: *Ekmeği ekmekçiye ver, bir ek de üste ver; Ekmekten kaşık olur ama her yoğurdun hakkına değil.*

Nan/ ekmek kimi zaman bir ‘lokma’ kelimesiyle kullanıldığı da görülmektedir. Özbek Türkçesindeki *Nannı katta tişleseng hem, gapnı katta gapırma* atasözünün Türkiye Türkçesindeki eş değerinde *ekmek* yerine **lokma** sözcüğü kullanılmıştır: ***Büyük lokma ye, büyük söz söyleme.***

Özbek Türkçesinde *nan* konsepti “kutsallık ve saygı” asosyatif grubunu oluşturmaktadır: *Nan aslı dan // Nan balası – nan uşağı.* Bu atasözü ekmeğe büyük saygı göstermeyi, ekmeği israf etmemeyi öğretiyor. Bundan başka Özbek atasözlerinde “nankörlük” kavramı da görülmektedir: *Nanköre bergen esiz aşım, bevefaya tökken esiz közyaşım.*

3. Özbek Türkçesi ve Türkiye Türkçesinde NAN/EKMEK konseptinin deyimlerdeki temsili

Dilin zenginliği sayılan deyimler, insanların kültürü ve zihniyetine ilişkin değerli bir bilgi kaynağıdır. Deyimlerde belirli bir milletin mitleri, gelenekleri, efsaneleri, adetleri, maneviyatı, ahlakı vb. hakkındaki tasavvurları bulunmaktadır.

Teliya’ya göre, dilin deyim yapısı “dil-kültür topluluğunun ulusal kimliğinin bir yansımasıdır”. Aynen deyimler dil sahibinin dünyaya ve olaylara ilişkin özel görüşünü yansıtan ifade biçimidir (Teliya, 1995: 366).

Nan/ ekmek konseptiyle ilgili deyimler Özbek ve Türk dilleri sahiplerinin aşağıdaki asosyatif görüşlerini ifade etmektedir:

1. Kazanç, geçim, ücret, maaş

Nan yemek – Ekmek yemek: 1. Geçinmek. 2. Kazanç sağlamak. *Okıtuvcı bolıb nan yegenden keyin balalarını özige ram kılın, basıb alsın-de. Bu işten ekmek yiyeceğim, İnşallah.*

Nan pulı – Ekmek parası: Geçim parası, kazanç. *Kapıcının işine hiçbir neden yokken son vermek, ekmek parasıyla oynamak demektir.*

Nan tapmak – Ekmeğini kazanmak: Geçinmek için gereken parayı kazanmak. *Çukurova’ya pamuk tarlasında çalışmaya gidip ekmeğini kazanıyor.*

Nan tapadığın bolmak – Ekmeğini eline almak: Kendi kazanç sağlayacak duruma gelmek, bir meslek sahibi olmak.

Nanı bütün – Ekmeği bütün: Kimseye el açmayan, kazancı kendine yeten. *Ustanın işi yırık, uning nanı bütün, döppisi yarımta...*

Nanını yarımta (kılmak) – Ekmeğine (engel) mani olmak: Birinin kazancını ya da geçimini engelleyecek davranışta bulunmak. *Nıma Kabılov kelib nanımız yarımta bolıb kaldımı...*

Nanhor (adam) – Ekmek düşmanı: (şaka) Bir ailede geçimin sağlanmasına katılmayan tüketici durumundaki kişiler, kaşık düşmanı.

Nannı yağ bilan yemek: iyi geçinmek.

Nan gedayı bolmak: Zor durumda kalmak, yoksul olmak. *U ya özini-özi öldiredi, ya hizmetkar yigit bilan bit yurtga kaçıp, kembegallikte, nan gedayı bolib yaşardı.*

Ekmek çıkarmak: Kazanç sağlamak. *Merak etme, bu işten sana da bir ekmek çıkarırız.*

Ekmek çıkmak (düşmek): Kazanç düşmek, kazanç sağlama fırsatı olmak. *Belki bu işten bize de ekmek çıkar.*

Ekmek kavgası: Geçim için çalışıp uğraşma didinme.

Ekmeğini taştan çıkarmak: En zor koşullarda bile geçimin sağlamayı başarmak. *Komşusunun oğlu, ne iş olsa yapar, böylece ekmeğini taştan çıkarıyor.*

2. İş, görev, memuriyet

Ekmeğinden etmek (birini): İşinden çıkarmak, işinden atmak.

Ekmeğinden olmak: Geçimini sağlayan işinden ayrılmak zorunda kalmak ya da bırakılmak.

Ekmeğine göz koymak (dikmek): Birinin geçimini sağlayan işi elinden almaya çalışmak.

Ekmeğiyle oynamak: Bir kimsenin geçimini sağladığı yerden atılmasına yol açabilecek kötü bir davranışta bulunmak. *Siz benim ekmeğimle oynuyorsunuz.*

Ekmek kapısı: Geçim sağlanan yer, iş.

3. Çıkar, menfaat

Ekmeğine yağ sürmek: Farkında olmadan, istemediği halde birinin işine yarayacak davranışta bulunmak.

Tatil biterken kar yağışı ekmeğinize yağ sürdü, soğuk tatili yapıldı.

Nanını tuya kılmak: birisine ait olan hakkı belirli kısmına sahip çıkmak *“Boşanglık kılsam, nanımnı tuya kılıp berişleri anık”, - öyledi Yölçi.*

Bir zuvala hamır, istese külçe, istese patır kılmak: birisini kendi isteğine göre itaat ettirmek, dediklerini yaptırmak.

4. Nimet, bağış, hak

Nanını yemek (Tuzını yemek) – Ekmeğini yemek: (Saygılı deyişle) Birinin yanında çalışarak geçimini sağlamak. *Yıllardır ustamın ekmeğini yiyorum.*

Nan-tuz hakkı – Tuz ekmek hakkı: Sofrasında yemek yediği ve iyiliklerini gördüğü kimsenin kendisi üzerinde bulunduğu kabul edilen hak, duygusal borç.

5. Nankörlük

Nankör (adam) – Ekmeği dizinde: Nankör, iyilik bilmez.

Nanını yeb, dasturhanıga ayak artmak (Tuzını yeb, tuzlıgıga tupurmoq) – Tuz ekmek haini: sofrasında yemek yediği ve iyiliklerini gördüğü kimseye kötülük eden.

6. Kutsallık

Nan öpmek – Ekmek öpmek

7. Yemin

Nan ursın – Ekmek çarpsın //Ekmek gözümü çarpsın. *Ya tavbe, işanmadı-ya, nan ursın eger yalğan bolsa.*

Ekmek hakkı için

Ekmek, Kur'an hakkı için

8. Dostluk

Tuz ekmek olsun: Bizim yediklerimizden size de sunuyorum. Yiyin de aramızda yakın dostluk oluşsun.

9. Konukseverlik

Ekmeğine koç: Sofrasından konuk eksik olmayan, sofrası açık, konuksever (kimse).

10. Zor elde edilen (nesne)

Ekmek aslanın ağzında: Yaşam kavgasında geçim sağlayacak bir iş bulmak ve para kazanmak güçtür.

11. Acı verici davranış

Ekmeğine kan doğramak: Birisini büyük acılar, göz yaşları içinde bırakacak davranışta bulunmak. *Bu evi elimden almakla ekmeğime kan doğradı. O adamın ekmeğine kan doğramaya utanmıyor musun?*

12. Gelenek ve görenek

Nan sındırmak // Nan sındırdı: Nişanlamak.

Patır uşatmak // Patır uşattı: Nişanlamak. *Hadiçe kelin Şekerhanning saçını örib turıb: -Ha, nime gep, yena patır uşatış bolyaptımı? – dedi. Bu kernay-surnay şu uluğ töyning patır uşattısı.*

Nan tişletmek: Askere uğurlanan delikanlıya ekmeği bir parça ısıtırılır ve evin duvarına asılır. Bu ekmek delikanlı askerden dönene kadar evinde saklıyor ve böylece bıraktığı rızıkına tekrar kavuşacağına inanıyor.

Nan sılamak: Nazar değdiği düşünülen insanın başı, karnı ekmek parçasıyla okşanılır va dua okunur.

Ekmek çeşitleri, ekmek ürünleri ve hamur işini ifade eden deyimler

Özbek Türkçesinde:

Hamır uçıdan patır: Büyük bir işin başlanması, küçük kısmı.

Patır uşatmak: Nişanlamak. *Bu ötiriş hamır uçıdan patır, katta ziyafet keyin boladı.*

Çalpak bolmak: Düşmek. *Cim bol-e, bir ursa çalpak bolıb tuşasan-u, kekirdek çözişingni kara.*

Çuçvaranı ham sanamak: Gerçekleşmeyen şeylere inanmak. *Sen çuçvaranı ham sanab yurıbsan, uka, dost bilan düşmannı acratolmaysan.*

Ağzığa talkon salmak: Ses çıkarmamak, hiç bir şey söylememek. *Nega cim ötiribsizler? Ağızlaringızga talkon salıb aldingızlarmı?*

Türkiye Türkçesinde:

Baklava dilimi: Eşkenar dörtgen biçiminde.

Baklava börek: Çok kolay ve zevkli iş.

Baklava börek olsa yemem: Fazlasıyla tok olunduğunda söylenen bir söz. *Para versen de, baklava börek olsa da yemem artık.*

Ballı börek olmak: Çok iyi anlamak. *Bakıyorum da ballı börek olmuşsunuz, Allah nazardan saklasın.*

Yağma Hasan'ın böreği: Kimsenin korumadığı bir yararlanma kaynağı. Her yanından sömürülmekte, sahip olan yok.

Hem karnım tok dursun hem somun bütün kalsın// Hem karnın doysun hem çörek bütün kalsın: Emek, çaba, sermaye sarfetmeden amacına ulaşmak.

Görüldüğü gibi Özbek Türkçesi ve Türkiye Türkçesinde *nan/ ekmek* konseptiyle ilgili deyimlerin karşılaştırılmasında “kazanç, geçim, ücret, maaş” asosyatif grubu en geniş kullanılmıştır. Üstelik bu gruptaki deyimlerin çoğu her iki dilde şekil ve kavram açısından ortaktır. Karş. *nan yemek–ekmek yemek*: 1. Geçinmek. 2. Kazanç sağlamak. Ayrıca, Özbek ve Türk halklarının müsterek sosyal yaşamının, geçim için çalışıp uğraşmasının dildeki yansımasıdır.

Günlük yaşamda ayrı bir yere sahip olan ekmeği Özbek ve Türk halkları kutsal sayıyor ve her zaman ekmeğe büyük saygı gösteriyor. Ekmeği yerde gören kişi onu hemen kaldırıp, üç defa öpüyor ve alınına sürüp saygı gösteriyor. Ekmeğin kırıntısının bile yere dökülmesine dikkat edilir. “Osmanlılar arasında ekmeğin yüceltilmiş adı nan-ı aziz’dir. Bu, aynı zamanda ekmeğin kutsal olduğu anlamına gelir.” (Zülfikar, 2012: 12). Özbeklerde bugünlerde de *nandek aziz* ifadesi geniş kullanılmaktadır. Bununla birlikte, *nan ursın–ekmek çarpsın*, *nan öpmek –ekmek öpmek* gibi deyimlerde “kutsallık” anlamı bulunmaktadır. Bununla birlikte, Özbek ve Türk halklarının kültüründe bir sözün doğruluğunu ispat etmek için ekmeğe üzerine yemin edilir: *nan ursın – ekmek çarpsın, ekmek hakkı için*.

Özbek Türkçesi ve Türkiye Türkçesinde *nan/ ekmek* konseptiyle ilgili deyimlerin analizi en önemli ürünler olan *nan* ve *yağ*, *ekmek* ve *tuz* arasında benzersiz bir kavramsal bağlantı kurulduğunu göstermekte. Örneğin: Özbek Türkçesinde “iyi geçinmek” anlamındaki *nannı yağ bilan yemek* deyimini bulunmakta. Özbek zihniyetinde *nan/yağ* (ekmek/tereyağı) bağlantısı bolluk ve refahı temsil etmektedir. Türkiye Türkçesindeki *ekmeğine yağ sürmek* deyimleriyle “çıkar, menfaat” kavramı ortaya çıkmaktadır. *Ekmek* ve *tuz* bağlantısı “nimet, bağış, hak” asosyatif grubunu oluşturmaktadır: *nanını yemek (tuzunu yemek) – ekmeğini yemek; nan-tuz hakkı – tuz ekmek hakkı*. Bundan başka Türkçede bu bağlantıyla “dostluk” anlamı da ifade edilmektedir: *tuz ekmek olsun*. Ayrıca, Özbek ve Türk kültüründe *nan*’la yanı sıra *tuz*, *dasturhan*, *sofra* da kutsal sayılır. Bu yüzden nankörlüğün aşırı derecesi “sofrasında yemek yediği ve iyiliklerini gördüğü kimseye kötülük eden” anlamındaki *nanını yeb, dasturhanıya ayak artmak (tuzunu yeb, tuzlığa tupurmoq) – tuz ekmek haini* deyimleriyle yansıtılmakta. *Nankör (adam) – ekmeği dizinde* deyimleri nankörlüğü ifade etmekte.

Türkiye Türkçesindeki *ekmek* kimi zaman Özbek Türkçesinde tahıl adlarıyla kullanıldığı da görülmektedir. Türkiye Türkçesinde “Sana dokunacak, seni küçük düşürecek bir söz mü söyledik, bir davranışta mı bulunduk?” anlamındaki

Ekmeğine kuru, ayranına duru mu dedik? deyimine Özbek Türkçesinde *Arpangni ham ordımı?* eşdeğer olmakta.

Böylece, Özbek ve Türk dilleri sahipleri dünyanın dilsel manzarasının temsilinde benzerliklerle birlikte ayırt edici özellikler de kendini gösterir ve aşağıdaki asosyatif kategorilerde ifade edilir:

Özbek Türkçesinde:

Nan konseptiyle ilgili bazı deyimler gelenek ve görenekleri de ifade edebilmektedir. Örneğin: “nişanlamak” anlamında *nan sindürmak* // *patır uşatmak* deyimleri kullanılır. Askere uğurlanan delikanlıya ekmek ısırtılır ve evin duvarına asılır. Ekmek delikanlı askerden dönene kadar evinde saklıyor ve böylece bıraktığı rızıkta tekrar kavuşacağına inanıyor. Bu gelenek *nan tişletmek* deyimine açıklanır. Özbek inançlarına göre, nazar değdiği düşünülen insanın başı, karnı ekmek parçasıyla okşanılır ve dua okunur. Bu inanç *nan sılamak* deyimine adlandırılır.

Türkiye Türkçesinde:

İş, görev: *ekmeğinden etmek, ekmeğinden olmak, ekmeğine göz koymak, ekmeğiyle oynamak, ekmek kapısı* vb. Konukseverlik: *ekmeğine koç*. Zor elde edilen (nesne): *ekmek aslanın ağzında*.

Yukarıda kaydedilenlerle birlikte, ekmek çeşitleri ve hamur işini ifade eden deyimler arasında Özbek Türkçesinde *patır* kelimesiyle yapılan deyimlerin geniş kullanıldığı görülmektedir. Yağ karıştırılmış, mayasız hamurdan yapılan ince ekmek türü olan patır genellikle düğün, nişanlama vb. törenlerde sofraya konulur. Türkçe hamur işini ifade eden deyimler arasında baklava ve börek en geniş kullanılmıştır. Çünkü Türk kültüründe baklava ve börek en çok ikram edilen tören yemekleri sayılır.

4. Özbek Türkçesi ve Türkiye Türkçesinde NAN/EKMEK konseptinin benzetmelerdeki temsili

Benzetmeler, dış dünyayı tanımanın en eski yollarından biridir. Benzetmeler, bir ulusun ilk düşünme ve hayal etme biçimini temsil eder. Benzetmelerde belli bir dönemde yaşamış atalarımızın deneyimleri ve fikirleri yansımaktadır.

Benzetmeler, bir varlığın, kavramın özelliklerini anlatmak için o özellikleri dünyadaki başka nesnelerin, olayların ve hareketlerin ulusal algılara göre karşılaştırılması olan her milletin dilsel ve kültürel zenginlikleridir.

Özbek ve Türk halklarının dünya görüşünde *nan/ ekmek* konseptiyle aşağıdaki benzetmeler oluşmaktadır:

Özbek Türkçesinde:

Nandek aziz/ Nandek arzanda: Çok değerli. *Bir ağız şirin söz nandek arzanda.*

Yüzleri şırman nandek: Yanakları şırman ekmeği gibi kırmızı. *Tandırdan çıkan şırman nan kabı bortib turgan yuzida şoh tebessüm paydo boldı.*

Külçe(dek) yüz: Külçeye (küçük, yuvarlak ekmeğe) benzeyen yuvarlak yüz. *Reng-röyi ketib, dakedey akargan, közaynegi külçedek yüziğe yaraşib tuşgan...*

Boğırsak: tombil, şişman.

Hamırdek: Hamur gibi yumşak. *Kar suvıga toygan yer hamırdek yumşak edi.*

Suvga tushgan bolkadek: Gevşemek. *Huddı suvga tushgan bolkadek boşasıb ketdi.*

Türkiye Türkçesinde:

Pide gibi: yamyassı.

Minderler pide gibi olmuş.

Hamur gibi: 1. Yorgunluktan eli ayağı tutmaz. 2. Yiyeceklerin çok pişip bulamaç durumuna gelmesi. *Bu sabah hanur gibiyim. Pide hamur gibiydi, yiyemedim.*

Peynir ekmek gibi: Çok revaçta, çok tutulan, beğenilen.

SONUÇ

Özbek Türkçesi ve Türkiye Türkçesinde “nan/ ekmek” konseptinin temsili dil dışı faktörlerden kaynaklanmaktadır. Özbek Türkçesinde ele alınan konsepti temsil eden anahtar kelime “nan” – “genellikle yiyecek, insan gıdasının esası”, Türkiye Türkçesinde “ekmek” – “insanı geçindirecek iş, kazanç”; “yemek”tir. Bu Özbek ve Türk halklarının dilsel manzarasındaki esas kavramlardır. “Nan/ ekmek”, Özbek ve Türk kültürünün önemli bir parçası, yaşamındaki temel gıda maddesidir.

Özbek ve Türk kültüründe ekmek genelde en çok buğday unundan yapılmaktadır. Bununla yanı sıra çavdar, mısır, esmer unları da çok kullanılmaktadır. Ancak, Türk kültüründe darı ve yulaf gibi tahıl ürünleri de geniş kullanılır. Pişirilme şekline göre Özbek kültüründe daha çok yuvarlak, Türk kültüründe uzun ekmekler tercih edilir. Malzemesine göre Özbek ekmeklerine et, kuyruk yağı, at etinden yapılmış sucuk, soğan, Türk ekmeklerine ise patates, rezene, tahin, vişne ve zeytin katılarak yapılmaktadır. Ekmek pişirilen araca göre Özbek kültüründe tandırın, Türk kültüründe fırın ve sacın yaygın olduğu görülmektedir.

Özbek Türkçesi ve Türkiye Türkçesinde “nan/ ekmek” konsepti diğer dil araçlarına göre atasözleri ve deyimler vasıtasıyla en çok temsil edilmektedir. Çünkü atasözleri ve deyimler ulusal varlıklardır. Atasözleri ve deyimler halkların yüzyıllar boyunca geçirdikleri denemelerinden oluşmuş dil-kültür topluluğunun ulusal kimliğinin bir yansımasıdır. Atasözleri ve deyimler dil sahiplerinin dünyaya ve olaylara ilişkin özel görüşünü yansıtan ifade biçimleridir. Ayrıca, “nan/ ekmek” konsepti benzetmeler aracılığıyla da temsil edilebilmektedir. Zaten, benzetmeler, dış dünyayı tanımanın en eski yollarından biridir.

Yüzyıllar boyunca dış etkenlerin etkisiyle Özbek ve Türk halklarının beslenme sisteminde önemli değişiklikler meydana gelse de, ekmeğin sosyal ve kültürel saygınlığı ve değeri azalmamaktadır. Bu yüzden geleneksel ekmek çeşitleri üzerinde geniş kapsamlı bilimsel araştırmaların yapılması gerekmektedir.

KAYNAKÇA:

1. Aksoy, Ö. (1991). *Atasözleri ve deyimler sözlüğü*. İstanbul: İnkılap kitapevi.
2. Kabak, T. (2013). “Trabzon-Akçaabat'taki Geleneksel Fırıncılık ve Ekmek Yapım Teknikleri Üzerine Halkbilimsel Bir İnceleme”. Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu (26-28 Nisan 2013).
Lutovina, I.S. (2005). *Slovo o pişe russkoy*. Sankt Peterburg.
Ongan, H. (1958). “Niğde’de Ekmek Ve Kış Ekmeği Faaliyetleri”. *Türk Etnografya Dergisi*, 3, 67- 77.
3. Tekeli, T. (1970). Türkiye’de Köy Ekmekleri ve Tekniği, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları:402, Ankara.
4. Teliya, V.N. (1995). *Obrazniye sredstva russkogo yazıka*. Moskva: Oteçestvo.
5. Zinkovskaya, L.S. (2006). *Reprezentatsiya konsepta hleb v narodno-razgovornoy reçi 19-21 vv*. Doktora Tezi, Omsk.
6. Zülfikar, H. (2012). “Anlamları, Deyimleri ve Çeşitleriyle Ekmek”. *TDK Türk Dili Dergisi*, CIII, Sayı 728, 12-17.