TÜRKÇE SÖZLÜKLERDE ORTAK KAVRAM ALANI OLUŞTURAN SÖZCÜKLERİN TANIMLARINA ANLAMBİLİMSEL BİR BAKIŞ

İbrahim KARAHANCI

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü

ÖZET

Bu bildiride, birtakım Türkçe sözlüklerde ortak kavram alanı oluşturan sözlükbirimlerin (madde başlarının) tanımlanmasına anlambilimsel bir bakış yapılacaktır. Sözlükler hazırlanırken, sözlük hazırlayıcılarının sözlükbirimlerin tanımlanması konusunda kullandıkları yöntem ve ölçütler oldukça önemlidir. Dilbilim çevrelerince kabul edilmiş herhangi bir yöntem ve ölçüt kullanmadan yapılan tanımlar; eksik, yanlış veya çelişkili olabilecektir. İncelediğimiz Türkçe sözlüklerdeki sözcükler (süt ürünleri adları) üzerinden ortaya koyacağımız anlambilimsel bakış açısıyla konuya dikkatleri çekmeye çalışacağız.

ABSTRACT

In this article, Turkish dictionaries of the dictionary unit (per item) which constitutes mutual concept area of semantics to be defined will be a glance. Prepare glossaries, dictionaries prepared to pass the definition of dictionary of methods and criteria they use is very important. Any method adopted by linguistics environment without using the definitions and criteria; incomplete, incorrect or it will be contradictory. We will tell over words (dairy products nouns) which are in Turkish dictionaries, we'll make sure about the semantics point of view we will try to attract attention.

Sözlüklerde sözlükbirimlerin tanımlanması konusunda[1] anlambilimsel yöntem ve ölçütlerin kullanılması gerekliliği ortadadır. Bu yazının amacı, belirlediğimiz genel Türkçe sözlüklerdeki sözlükbirim tanımlarını anlambilimsel ölçütlere göre değerlendirmektir. Bunun için piyasada tercih edilen beş Türkçe sözlük ve ortak kavram alanı oluşturan (süt ürünleri) dört sözlükbirim (yoğurt, ayran, peynir ve kefir) belirlenmiştir.

Çalışmanın yöntemine gelince birinci adımda; söz konusu sözlüklerden, ortak kavram alanı oluşturan sözlükbirimlerin tanımları tek tek tespit edilecek, bu tanımlardan ilgili gösterge anlam bileşenlerine ayrılacak, tespit edilen anlambirimcikler bir tabloya aktarılacak ve ardından bir değerlendirme yapılacaktır. İkinci adımda ise; ortak kavram alanı oluşturan sözlükbirimlerin tanımlarından çıkarılan anlambirimcikler bir araya getirilecek ve sözlüklere göre genel bir değerlendirme yapılacaktır.[2]

A. Ortak kavram alanı oluşturan (süt ürünleri) sözlükbirimlerin, sözlüklere göre tanımları ve anlambirimcikleri

1. "Yoğurt"

1.1. Sözlüklere göre "yoğurt" sözlükbiriminin tanımları

Maya katılarak koyulaştırılmış beyaz, kıvamlı bir süt ürünü[3]
Maya katılarak koyulaştırılmış süt ürünü[4]
Ekşi bir maya karıştırılarak hususi surette koyulaştırılmış süt: Koyun, inek, manda yoğurdu[5]
İçine maya katılarak koyulaştırılmış beyaz, kıvamlı süt ürünü[6]
Sütün mayalanmasından meydana gelen, beyaz, koyu kıvamda bir süt ürünü[7]

[1] Boz, E., (2006), "Sözlük ve Sözlükçülük Sorunları" *Türkçenin Çağdaş Sorunları*, Ankara, Edit. G. Gülsevin-E. Boz, Gazi Kitabevi, s.1-44.
[2] Toklu, O., (2003) *Dilbilime Giriş*, Ankara, Akçağ Yayınları, s.102-103.
[3] www.tdk.org.tr (Türk Dil Kurumu-Güncel Türkçe Sözlük)
[4] Ayverdi, İ., (2006), *Misalli Büyük Türkçe Sözlük*, İstanbul, Kubbealtı Neşriyatı, s. 3430.
[5] Rado, Ş., (1968), *Hayat Küçük Ansiklopedi*, İstanbul, Hayat Yayınları, s. 1254.
[6] Püsküllüoğlu, A., (1994), *Arkadaş Türkçe Sözlük*, Ankara, s. 1180.

1.2. "Yoğurt" sözlükbiriminin tanımlarından çıkarılan anlambirimcikler

"Yoğurt" göstergesinin anlam bileşenleri dört maddede sıralanmıştır. Bu maddeler:

1- Yoğurdun yapılışında kullanılan hammaddeler
2- Yoğurdun fiziksel özellikleri
3- Yoğurt türleri
4- Yoğurdun yapılış şekli

Tanımlardan elde ettiğimiz anlambirimcikleri ise şunlardır:

$A1_1$: Hammaddesinin süt olması
$A2_1$: Sütün mayalanıp koyulaştırılması suretiyle elde edilmesi
$A3_1$: Beyaz renkli ve kıvamlı olması
$A4_1$: Birçok çeşidinin mevcut olması

Sözlüklerde yapılan "yoğurt" tanımları, yukarıda belirlediğimiz anlambirimciklere göre şöyle tabloya dökülebilir:

SÖZLÜK	**$A1_1$**	**$A2_1$**	**$A3_1$**	**$A4_1$**
TDK	+	+	+	-
AYVERDİ	+	+	-	-
RADO	+	+	-	+
PÜSKÜLLÜOĞLU	+	+	+	-
MEB	+	+	+	-

A: Anlambirimcik, 1: Anlambirimcik sayısı, $_1$: Anlam sayısı

1.3. Değerlendirme

Tabloya bakıldığında "yoğurt" sözlükbirimi için bir anlamda toplam 4 (dört) anlambirimcik kullanılmış.

$A1_1$ ve $A2_1$ anlambirimcikleri bütün sözlüklerde ortaktır. $A3_1$ anlambirimciği TDK, Püsküllüoğlu ve MEB'de vardır. $A4_1$ anlambirimciği ise yalnızca Rado' da mevcuttur.

TDK, Rado, Püsküllüoğlu ve MEB 3 (üç) anlambirimcikten oluşurken sadece Ayverdi 2 (iki) anlambirimcik kullanmıştır.

2. "Ayran"

2.1. Sözlüklere göre "ayran" sözlükbiriminin tanımları

1.Süt veya yoğurt yayıkta çalkalanarak yağı alındıktan sonra kalan sulu bölüm 2.Yoğurdun sulandırılıp çalkalanmasıyla yapılan içecek[8]

1.Yayıkta çalkalanan yoğurdun yağı alındıktan sonra kalan sulu kısmı
2.Yoğurdun sulandırılması ile elde dilen içecek[9]

Dövülüp yağı alınmış ve su karıştırılmış yoğurt, ayran[10]

1.Yoğurdun, yayıkta çalkalanıp yağı alındıktan sonra kalan sulu bölümü
2.Yoğurda su katıp iyice özeyerek[11] *hazırlanan içecek*[12]

Yoğurdun, yayıktan çalkalanıp alındıktan sonra geriye kalan sulandırılmış kısım[13]

2.2. "Ayran" sözlükbiriminin tanımlarından çıkarılan anlambirimcikler

"Ayran" göstergesinin anlam bileşenleri, birinci anlam için ilk üç maddede, ikinci anlam içinse son maddede sıralanmıştır. Bu maddeler:

1- Ayranın yapımında kullanılan hammaddeler
2- Ayranın yapılış şekli
3- Ayranın fiziksel özellikleri
4- Ayranın ne tür bir besin olduğu

Tanımlardan elde ettiğimiz anlambirimcikleri ise şunlardır:

$A1_1$: Hammaddesinin süt veya yoğurt olması
$A2_1$: Yayıkta çalkalanmak suretiyle meydana gelmesi
$A3_1$: Yoğurdun dövülmesiyle yapılması
$A4_1$: Çalkalanıp veya dövüldükten sonra yağının alınması

---

[7] Kurul,(1995), *Örnekleriyle Türkçe Sözlük (MEB)*, Ankara, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, s. 3228.
[8] www.tdk.org.tr (Türk Dil Kurumu-Güncel Türkçe Sözlük)
[9] Ayverdi, İ., (2006), s.235.
[10] Rado, Ş., (1968), s.89.
[11] özemek: yoğurt, pekmez vb. koyu şeyleri suyla inceltmek, sulandırmak. (TDK-GTS)
[12] Püsküllüoğlu, A., (1994), s.116.
[13] Kurul, (1995), s.201.

$A5_1$: Sulu olması
$A6_2$: Yoğurttan yapılması
$A7_2$: Yoğurda su katıldıktan sonra çalkalanması
$A8_2$: Bir içecek türü olması

Sözlüklerde yapılan "ayran" tanımları, yukarıda belirlediğimiz anlambirimciklere göre şöyle tabloya dökülebilir:

SÖZLÜK	**$A1_1$**	**$A2_1$**	**$A3_1$**	**$A4_1$**	**$A5_1$**	**$A6_2$**	**$A7_2$**	**$A8_2$**
TDK	+	+	-	+	+	+	+	+
AYVERDİ	+	+	-	+	+	+	+	+
RADO	+	-	+	+	-	+	+	-
PÜSKÜLLÜOĞLU	+	+	+	-	+	+	+	+
MEB	+	+	-	+	+	+	-	-

2.3. Değerlendirme

Tabloya bakıldığında "ayran" sözlükbirimi için iki farklı anlamda toplam 8 (sekiz) anlambirimcik kullanılmış. Püsküllüoğlu dışındaki diğer sözlükler ikinci anlam vermişlerdir.

$A1_1$ ve $A6_2$ anlambirimcikleri bütün sözlüklerde ortaktır. $A2_1$ ve $A5_1$ TDK, Ayverdi, Püsküllüoğlu ve MEB'de geçmektedir. $A3_1$ anlambirimciği ise yalnızca Rado ve Püsküllüoğlu' nda kullanılmıştır.

TDK, Püsküllüoğlu ve Ayverdi sözlükleri toplam yedişer anlambirimcikle en geniş şekilde tanımlamışlardır. MEB ise bu sözlükbirim için 5 (beş) anlambirimcik kullanarak en dar tanıma sahip sözlük olmuştur.

3. "Peynir"

3.1. Sözlüklere göre "peynir" sözlükbiriminin tanımları

Maya ile katılaştırılarak sütten yapılan ve birçok türü olan besin[14]

Sütün, bu işe mahsus bir maya ile mayalanıp katılaştırılması suretiyle elde dilen birçok çeşidi bulunan meşhur yiyecek[15]

Sütten çıkarılan ve bir maya ile katılaştırılan madde ki, pek çok çeşidi vardır[16]

Süte peynir mayası katıp katılaştırma yoluyla yapılan ve birçok çeşidi bulunan besin[17]

Sütü mayalayıp katılaştırarak yapılan ve birçok çeşidi olan besin[18]

3.2. "Peynir" sözlükbiriminin tanımlarından çıkarılan anlambirimcikler

"Peynir" göstergesinin anlam bileşenleri üç maddede sıralanmıştır. Bu maddeler:

1- Peynirin yapılış şekli
2- Hammaddesi
3- Peynir türü ve çeşitliliği

Tanımlardan elde ettiğimiz anlambirimcikler şöyle:

$A1_1$: Hammaddesinin süt olması
$A2_1$: Süte maya katılarak yapılması
$A3_1$: Katılaştırılması
$A4_1$: Birçok türünün olması
$A5_1$: Bir besin çeşidi olması

Sözlüklerde yapılan "peynir" tanımları, yukarıda belirlediğimiz anlambirimciklere göre şöyle tabloya dökülebilir:

SÖZLÜK	**$A1_1$**	**$A2_1$**	**$A3_1$**	**$A4_1$**	**$A5_1$**
TDK	+	+	-	+	+
AYVERDİ	+	+	+	+	+
RADO	+	+	+	+	-
PÜSKÜLLÜOĞLU	+	+	+	+	+
MEB	+	+	+	+	+

[14] www.tdk.org.tr, (Türk Dil Kurumu-Güncel Türkçe Sözlük)
[15] Ayverdi, İ., (2006), s.2501.
[16] Rado, Ş., (1968), s.994.
[17] Püsküllüoğlu, A., (1994), s.849.
[18] Kurul,(1995), s.2301.

3.3. Değerlendirme

Tabloya bakıldığında "peynir" sözlükbirimi için bir anlamda toplam 5 (beş) anlambirimcik kullanılmış.

$A1_1$ ve $A2_1$ ve $A4_1$anlambirimcikleri bütün sözlüklerde ortaktır. $A3_1$ anlambirimciği TDK dışında,$A5_1$ anlambirimciği ise Rado dışında bütün sözlükbirimlerde yer almaktadır.

Ayverdi, Püsküllüoğlu ve MEB dörder tanımla bu sözlükbirim için en geniş tanımı yapmıştır.

4. "Kefir"

4.1. Sözlüklere göre "kefir" sözlükbiriminin tanımları

Özel bir maya mantarıyla keçi veya inek sütünün mayalanmasıyla hazırlanan ekşi içecek[19]

1.Kefir mayasının sütle karıştırılıp bekletilmesiyle elde edilen ve tedavi maksadıyla kullanılan, ekşi ayran lezzetinde şifalı içecek

2.Birtakım bakteriler ihtiva eden karnabahar görünüşlü bir maya[20]

Sütten yapılan alkollü bir Türk içkisi[21]

Keçi ya da inek sütünden, özel bir maya mantarıyla hazırlanan, hafifçe alkollü, ekşi içecek[22] *(Püsküllüoğlu 1994:608)*

Sütün, özel bir maya mantarı kullanılarak mayalanması yoluyla hazırlanan hafif alkollü, ekşi ve gazlı bir Türk içeceği[23]

4.2. "Kefir" sözlükbiriminin tanımlarından çıkarılan anlambirimcikler

"Kefir" göstergesinin anlam bileşenleri, birinci anlam için ilk dört maddede, ikinci anlam içinse son üç maddede sıralanmıştır. Bu maddeler:

1- Kefirin yapılış şekli
2- Kefirin hammaddesi
3- Kefirin tadı
4- Kefirin kullanım alanı
5- Kefirin içeriği
6- Kefirin görünümü
7- Kefirin türü

Tanımlardan elde ettiğimiz anlambirimcikler şöyledir:

$A1_1$: Hammaddesinin süt olması
$A2_1$: Özel bir maya mantarıyla yapılması
$A3_1$: Sütle karıştırılıp bekletilerek yapılması
$A4_1$: Hafif veya normal düzeyde alkollü olması
$A5_1$: Ekşi olması
$A6_1$: Bir içecek türü olması
$A7_2$: Birtakım bakteriler içermesi
$A8_2$: Karnabahar görünümlü olması
$A9_2$: Bir maya çeşidi olması

Sözlüklerde yapılan "kefir" tanımları, yukarıda belirlediğimiz anlambirimciklere göre şöyle tabloya dökülebilir:

SÖZLÜK	**$A1_1$**	**$A2_1$**	**$A3_1$**	**$A4_1$**	**$A5_1$**	**$A6_1$**	**$A7_2$**	**$A8_2$**	**$A9_2$**
TDK	+	+	-	-	+	+	-	-	-
AYVERDİ	+	+	+	-	+	+	+	+	+
RADO	+	-	-	+	-	+	-	-	-
PÜSKÜLLÜOĞLU	+	+	-	+	+	+	-	-	-
MEB	+	+	-	+	+	+	-	-	-

4.3. Değerlendirme

Tabloya bakıldığında "kefir" sözlükbirimi için iki farklı anlamda toplam 9 (dokuz) anlambirimcik kullanılmış. Ayverdi dışındaki diğer sözlükler ikinci anlam vermemiştir.

Birinci anlamda $A1_1$ ve $A6_1$ anlam birimciği bütün sözlüklerde ortaktır.$A2_1$, $A5_1$anlambirimcikleri TDK, Ayverdi, Püsküllüoğlu ve MEB' de; $A4_1$ anlambirimi Rado, Püsküllüoğlu ve MEB' de; $A3_1$ ise sadece

[19] www.tdk.org.tr (Türk Dil Kurumu-Güncel Türkçe Sözlük)
[20] Ayverdi, İ., (2006), s.1221.
[21] Rado, Ş., (1968), s. 696.
[22] Püsküllüoğlu, A., (1994), s. 608.
[23] Kurul, (1995), s.1614.

Ayverdi' de geçmektedir.

Ayverdi kefir sözcüğünün tanımı için ilk anlamda 5 (beş) ikinci anlamda 3 (üç) anlambirimcikle en geniş tanımı yaparken, Rado tek anlamda sadece 3 (üç) anlambirimcikle en kısa tanımı yapmışıtr.

B. Ortak kavram alanı oluşturan (sütürünleri) sözlükbirimleri, tüm anlambirimciklerine göre genel bir değerlendirilme

Birinci adımda belirlediğimiz anlambirimcikleri birleştirerek ortak anlambirimcikler olarak şöyle sıralayabiliriz:

A1: Hammaddesinin süt olması
A2: Sütün mayalanması ile oluşturulması
A3: Beyaz renkli ve kıvamlı olması
A4: Birçok türünün olması
A5: Çalkalanmak suretiyle meydana gelmesi
A6: Sulu olması
A7: Yoğurttan yapılması
A8: Katılaştırılması
A9: Bir içecek türü olması
A10: Bir besin çeşidi olması
A11: Özel bir maya mantarıyla yapılması
A12: Sütle karıştırılıp bekletilerek yapılması
A13: Hafif veya normal düzeyde alkollü olması
A14: Ekşi olması
A15: Birtakım bakteriler içermesi
A16: Karnabahar görünümlü olması
A17: Bir maya çeşidi olması

Yukarıda sıraladığımız anlambirimciklerin ortak kavram alanı oluşturan sözlükbirimlere göre dağılımlarını şöyle tablolaştırabiliriz:

ANLAMBİRİMCİK (A)	YOĞURT (Y)	AYRAN (AY)		PEYNİR (P)	KEFİR (K)	
	Y1	AY1	AY2	P1	K1	K2
A1	+	+	-	+	+	-
A2	+	-	-	+	-	-
A3	+	-	-	-	-	-
A4	+	-	-	+	-	-
A5	-	+	+	-	-	-
A6	-	+	-	-	-	-
A7	-	-	+	-	-	-
A8	-	-	-	+	-	-
A9	-	+	+	-	+	-
A10	-	-	-	+	-	-
A11	-	-	-	-	+	-
A12	-	-	-	-	+	-
A13	-	-	-	-	+	-
A14	-	-	-	-	+	-
A15	-	-	-	-	-	+
A16	-	-	-	-	-	+
A17	-	-	-	-	-	+

Değerlendirmeler

1- Bütün sözlükbirimlerde A1 anlambirimciği ortaktır.

2- Yoğurt ve peynirin tanımlarında A2 ve A4 anlambirimcikleri ortaktır.

3- A9 anlambirimciği Ayran1, Ayran2 ve Kefir1 sözlükbirimlerinde ortaktır.

4- Peynir ve kefirin birinci anlamlarında 5'er (beş) anlambirimcik, yoğurt ve ayranın birinci anlamlarında 4'er (dörder) anlambirimcik kullanılmıştır.

5- Ayran ve kefirin ikinci anlamlarında 3'er (üçer) anlambirimcik kullanılmıştır.

6- Hiçbir tanımda eski, yakın ve mecaz anlam kullanılmamıştır.

Sonuç

Her iki adımda yapmış olduğumuz tespitlere göre, sözlükler arasında ortak kavram alanı oluşturan sozlükbirimlerin tanımlarında kullanılan anlambirimciklerin sayılarında bir tutarlılık yoktur. Ayrıca buradan çıkarılacak bir başka sonuç ise sözlükbirimlerin tanımlarında ortak kavram alanı oluşturan sözlükbirimleri bir arada değerlendirmenin gerekliliğidir.

Kaynakça

Ayverdi, İlhan, (2006), *Misalli Büyük Türkçe Sözlük*, Kubbealtı Neşriyatı, İstanbul.

Boz, Erdoğan, (2006), "Sözlük ve Sözlükçülük Sorunları" *Türkçenin Çağdaş Sorunları,* Edit. G. Gülsevin-E. Boz, Gazi Kitabevi, Ankara.

Boz, Erdoğan, (2009), "Sözlükbirimlerin Tanımlanmasına Anlambilimsel Bir Bakış", *Turkish Studies,*Volume 4/4 Summer

Kurul, (1995), *Örnekleriyle Türkçe Sözlük (MEB)*, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Püsküllüoğlu, Ali, (1994), *Arkadaş Türkçe Sözlük*, Ankara.

Rado, Şevket, (1968), *Hayat Küçük Ansiklopedi*, Hayat Yayınları, İstanbul.

Toklu, Osman,(2003), *Dilbilime Giriş*, Akçağ Yayınları, Ankara.

www.tdk.gov.tr Türk Dil Kurumu – Güncel Türkçe Sözlük (19.08.2010).