

**T.C.**  
**ANKARA ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**ÇAĞDAŞ TÜRK LEHÇELERİ VE EDEBİYATLARI**  
**ANABİLİM DALI**

**ÖZBEK TÜRKÇESİNDEN TÜRKİYE TÜRKÇESİNE**  
**AKTARILAN MENSUR ESERLERDEKİ KÜLTÜREL ÖGELERİN AKTARIMI**

**Yüksek Lisans Tezi**

**Nargizakhon SULTONOVA**

**Ankara, 2023**

**T.C.**  
**ANKARA ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**ÇAĞDAŞ TÜRK LEHÇELERİ VE EDEBİYATLARI**  
**ANABİLİM DALI**

**ÖZBEK TÜRKÇESİNDEN TÜRKİYE TÜRKÇESİNE**  
**AKTARILAN MENSUR ESERLERDEKİ KÜLTÜREL ÖGELERİN AKTARIMI**

**Yüksek Lisans Tezi**

**Nargizakhon SULTONOVA**

**Tez Danışmanı**  
**Prof. Dr. AYNUR ÖZ ÖZCAN**

**Ankara, 2023**

**T.C.**  
**ANKARA ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**ÇAĞDAŞ TÜRK LEHÇELERİ VE EDEBİYATLARI**  
**ANABİLİM DALI**

**ÖZBEK TÜRKÇESİNDEN TÜRKİYE TÜRKÇESİNE**  
**AKTARILAN MENSUR ESERLERDEKİ KÜLTÜREL ÖGELERİN AKTARIMI**

**(YÜKSEK LİSANS TEZİ)**

**Tez Danışmanı Prof. Dr. AYNUR ÖZ ÖZCAN**

**TEZ JÜRİSİ ÜYELERİ:**

**Adı ve Soyadı**

**İmzası**

**Prof. Dr. Aynur ÖZ ÖZCAN**

**Prof. Dr. Ayhan ÇELİKBAY**

**Doç. Dr. Veli Savaş YELOK**

**Tez Savunması Tarihi: 15.06.2023**

**TÜRKİYE CUMHURİYETİ**  
**ANKARA ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE**

Prof. Dr. Aynur ÖZ ÖZCAN danışmanlığında hazırladığım “Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine Aktarılan Mensur Eserlerdeki Kültürel Öğelerin Aktarımı (Ankara, 2023)” adlı yüksek lisans tezindeki bütün bilgilerin akademik kurallara ve etik davranış ilkelerine uygun olarak toplanıp sunulduğunu, başka kaynaklardan aldığım bilgileri metinde ve kaynakçada eksiksiz olarak gösterdiğimi, çalışma sürecinde bilimsel araştırma ve etik kurallara uygun olarak davrandığımı ve aksinin ortaya çıkması durumunda her türlü yasal sonucu kabul edeceğimi beyan ederim.

**Tarih: 19.06.2023**

Ad-Soyad ve İmza

**Nargizakhon Sultonova**

## ÖNSÖZ

Aynı boydan gelen Türk topluluklarının genel olarak birbirine benzer yönleri olsa da, her birinin kendine özgü kültürü de vardır. İster diller arası olsun ister lehçeler arası olsun farklı kültürleri birbirine tanıtmamanın en önemli yollarından biri de çeviri/aktarmadır.

“Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine Aktarılan Mensur Eserlerdeki Kültürel Öğelerin Aktarımı” başlıklı tez çalışmasında, kültür ve kültürel öğelerin neler olduğu, kültür ve çevirinin önemi, şimdiye kadar yapılan lisansüstü tezlerde ele alınmamış olan Özbek Türkçesindeki kültürü anlatan öğelerin, Türkiye Türkçesine hangi yöntemle ve nasıl aktarıldığı incelenmiştir. Bu doğrultuda, Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan edebî eserler taranarak kültürel öğeler tespit edilmiştir. Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan ve kültürel öğeler bakımından zengin olan mensur eserlerden seçme yapılarak tarama yapılmış ve bu eserlerin listesi verilmiştir.

Çalışmanın ortaya çıkması ve tamamlanmasında, lisansüstü eğitimimde ve tezimi hazırlamamda her zaman beni cesaretlendiren ve destekleyen, her türlü yardımını esirgemeyen ve yol gösteren danışmanım Prof. Dr. Aynur ÖZ ÖZCAN’a sonsuz teşekkür ederim. Ayrıca, özellikle literatür araştırmalarında desteğini gördüğüm Prof. Dr. Ayhan ÇELİKBAŞ’a ve Doç. Dr. Veli Savaş YELOK’a teşekkür etmeyi bir borç bilirim.

Çalışma süresinde her zaman maddi ve manevi destek veren, çalışma azmimin kaynağı olan babam Isajon SULTONOV’a, sevgili annem Mahsuda SULTONOVA’ya ve kardeşime teşekkürlerimi sunarım.

**Ankara, 2023**

**Nargizaxon Sultonova**

## İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ .....	v
KISALTMALAR.....	iv
TABLOLAR.....	vii
GİRİŞ.....	1
Tezin Konusu.....	..1
Tez Konusunun Sınırları.....	.. 2
Bütüncü.....	.. 3
1. BÖLÜM: ÇEVİRİBİLİM ALANI.....	..6
1.1. ÇEVİRİ VE ÇEVİRİBİLİM.....	.. 6
1.2. ÇEVİRİ TÜRLERİ.....	.. 9
1.3. ÇEVİRİ YÖNTEMLERİ .....	10
1.4. LEHÇELER ARASI AKTARMANIN ÖNEMİ ve AKTARMA SORUNLARI... ..	12
1.4.1. Söz Varlığı ile İlgili Yanlış Aktarmalar .....	13
2. BÖLÜM: KÜLTÜR KAVRAMI ve KÜLTÜREL ÖGELER.....	..20
2.1. KÜLTÜR KAVRAMINA GENEL BİR BAKIŞ.....	.. 20
2.2. KÜLTÜR KAVRAMININ ORTAYA ÇIKMASI.....	21
2.3. KÜLTÜR ve ÇEVİRİ .....	22
2.4. KÜLTÜREL ÖGELER.....	23
2.5. KÜLTÜREL ÖGELERİN SINIFLANDIRILMASI .....	24
2.6. KÜLTÜREL ÖGELERİN ÇEVİRİ YÖNTEMLERİ VE STRATEJİLERİ .....	29
2.7. KÜLTÜREL ÖGE VE DİĞER KAVRAMLAR ARASINDAKİ FARK .....	33
2.7.1. Kültürel Öge ve Alıntı Kelimeler.....	33
2.7.2. Kültürel Ögeler ve Dilsel Boşluk .....	33
2.8. ÖZBEK KÜLTÜRÜ .....	34
2.8.1. Selamlaşma Kültürü .....	34
2.8.2. Giyim Kuşam Kültürü.....	35
2.8.2.1. Baş Giyimleri.....	35
2.8.2.2. Takılar ve Süsler .....	37
2.8.2.3. Üst Giyimleri .....	39

2.8.2.4. Ayak Giyimleri.....	40
2.8.3. Yemek Kültürü.....	41
2.8.3.1. Hamur Yiyecekleri.....	41
2.8.3.3. Etlî Yiyecekler .....	42
2.8.3.4. Çorbalar .....	43
2.8.4. Misafir Ağır lama Kültürü.....	44
2.8.5. Bayram Kutlama Kültürü.....	46
2.8.6. Düğün Kültürü ve Gelenekleri .....	47
2.8.6.1. Kız İsteme ve Görücü Ağır lama .....	47
2.8.6.2. Nişan .....	48
2.8.6.3. Kızlar Bezmi.....	49
2.8.6.4. Nikâh .....	50
2.8.6.5. Kavurdak.....	53
2.8.6.6. Beşik Düğünü .....	53
2.8.6.7. Sünnet Düğünü.....	54
<b>3. BÖLÜM: ÖZBEK TÜRKÇESİNDEN TÜRKİYE TÜRKÇESİNE AKTARILAN MENSUR ESERLERDE KÜLTÜREL ÖGELERİN AKTARIMI .....</b>	<b>56</b>
<b>3.1. ÖZBEK MİLLÎ GİYİM KUŞAM ADLARININ AKTARILMASI.....</b>	<b>57</b>
3.1.1. Kadın Baş Giyimi ve Süs Adlarının Aktarılması.....	57
3.1.2. Erkek Baş Giyimi Adlarının Aktarılması.....	60
3.1.3. Kadın Üst Giyimi Adlarının Aktarılması .....	63
3.1.4. Erkek Üst Giyimi Adlarının Aktarılması .....	69
3.1.5. Ayak Giyim Adlarının Aktarılması.....	75
<b>3.2. MUTFAK KÜLTÜRÜNE AİT KÜLTÜREL ÖGE ADLARININ AKTARILMASI.....</b>	<b>77</b>
3.2.1. Yiyecek ve İçecek Adlarının Aktarılması .....	77
3.2.1.1. Etlî Ana Yemekler.....	78
3.2.1.2. Hamur Yiyecekleri.....	80
3.2.1.3. Çorbalar ve Sıvı Yemekler .....	86
3.2.1.4. Tatlı ve Salata.....	90
3.2.1.5. Diğer Yiyecekler.....	93
3.2.2. Mutfak Eşyaları Adlarının Aktarılması .....	95
<b>3.3. MÜZİK ÂLET ADLARININ AKTARILMASI.....</b>	<b>100</b>

<b>3.4. DİĞER KÜLTÜREL ÖGELERİN AKTARIMI .....</b>	<b>104</b>
<b>SONUÇ .....</b>	<b>114</b>
<b>KAYNAKÇA.....</b>	<b>121</b>
<b>EKLER .....</b>	<b>124</b>
<b>ÖZET .....</b>	<b>145</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>146</b>



## KISALTMALAR

A: Ana

ADA: Ağaca Dönen Adam

AYİ: Aydınlıkta Yürüyen İnsanlar

BÖF: Bir Öpücüğün Faturası

BO‘B: Bir O‘pichning Bahosi

BHM: Bir Horultunun Maliyeti

BDB: Benim Dostum Babayev

BYSX: Bir Yuz Yetmish So‘mlik Xurrak

BO: Boychechak Ochildi

CA: Cennetlik Adamlar

CB: Cinler Bezmi

Ds: Ders

D: Daxshat

DDO: Daraxtga Do‘ngan Odam

DI: Dunyoning Ishlari

Dİ: Dünyanın İşleri

E: El

JO: Jannatlik Odamlar

JB: Jinlar Bazmi

İ: İyilik

GG: Geçmiş Günler

HM: Hedef Metin

K: Korku

KA: Kardelen Açıldı

KB: Kıyametlik Borç

KD: Ko'hna Dunyo

KhD: Köhne Dünya

KM: Kaynak Metin

KgM: Karagöz Mecnun

KK: Kafansız Ko'milganlar

KG: Kefensiz Gömülenler

N: Nomus

N: Ns

N: Navoiy

Nv: Nevâyi

M: Muhabbat

MA: Mihraptaki Akrep

META: Maymunun Elinden Tuttuğu Adam

MYO: Maymun Yetaklagan Odam

MCh: Mehrobdan Chayon

MDB: Mening Do'stim Babbayev

MO'B: Mening O'g'rigina Bolam

O: Ona

OYO: Oydinda Yurgan Odamlar

O'SY: O'n Sakkiz Yoshing

O'K: O'tkan Kunlar

O'TIL: O'zbek Tilining Izohli Lug'ati

S: Saboq

Sv: Sevda

SSK: Savaşın Son Kurbanı

TS: Türkçe Sözlük

UH: Ulug'bek Hazinasi

UIH: Ulugbey'in Hazinesi

USQ: Urushning So'nggi Qurboni

Y: Yaxshilik

YO: Yaş On Sekiz

YÇ: Yaramaz Çocuk

QQ: Qiyomatli Qarz

Q: Qo'l

QM: Qorako'z Majnun

SHB: Shum Bola

## TABLÖLAR

Tablo 1. Taranan Eser İsimlerinin Türkiye Türkçesindeki Karşılıkları.....	ix
Tablo 2. Kültürel Ögelerin Tespit Edildiği Eserler Listesi.....	ix
Tablo 3. Eserlerde Tespit Edilen Giyim Kuşam Adlarının Aktarımı.....	76
Tablo 4. Eserlerde Tespit Edilen Millî Yemek Adlarının Aktarımı.....	95
Tablo 5. Eserlerde Tespit Edilen Millî Mutfak Eşya Adlarının Aktarımı.....	100
Tablo 6. Eserlerde Tespit Edilen Müzik Âleti Adlarının Aktarımı.....	104
Tablo 7. Eserlerde Tespit Edilen Diğer Kültürel Öge Adlarının Aktarımı.....	113

## Transkripsiyon Alfabeti

Özbek Latin Alfabeti	Transkripsiyon Alfabe	Özbek Latin Alfabeti	Transkripsiyon Alfabe
Aa	a-ä	Qq	қ (art damak k)
Bb	b	Rr	r
Dd	d	Ss	s
Ee	e	Tt	t
Ff	f	Uu	u-ü
Gg	g	Vv	v
Hh	h	Xx	ҳ (art damak h)
Ii	ı-i	Yy	y
Jj	c	Zz	z
Kk	k	O‘o‘	o-ö
Ll	l	G‘g‘	ğ (art damak g)
Mm	m	Shsh	ş
Nn	n	Chch	ç
Oo	å	Ngng	ŋ (nazal n)
Pp	p	’	ayırma işareti

Bu çalışmada Özbek Türkçesinde taranan eser isimlerinin Türkiye Türkçesindeki karşılıkları aşağıdaki tabloda sunulmuştur.

**TABLO-1. Taranan Eser İsimlerinin Türkiye Türkçesindeki Karşılıkları**

ESER İSİMLERİ	TÜRKİYE TÜRKÇESİNDEKİ KARŞILIĞI
Alla	Ninni
Bahouddinning Iti	Bahaddin'in Köpeği
Bepoyon Osmon	Sonsuz Gökyüzü
Bilga Hoqon	Bilge Kağan
Bir O'pichning Bahosi	Bir Öpücüğün Faturası
Bir Yuz Yetmish So'mlik Xurrak	Bir Horultunun Maliyeti
Boychechak Ochildi	Kardelen Açıldı
Bosh Og'rig'i	Baş Ağrısı
Daraxtga Do'ngan Odam	Ağaca Dönen Adam
Daxshat	Korku
Dunyoning Ishlari	Dünyanın İşleri
Er Xotin	Karı Koca
Fanorchi Ota	Fenerci Dede
Gul Ishqibozi	Gül Sevdalısı
Hanka Bilan Tanka	Hanka ile Tanka
Hayot Endi Boshlanadi	Hayat Şimdi Başlıyor
Istilo	İstila
Jannati Odamlar	Cennetlik Adamlar
Jinlar Bazmi	Cinler Bezmi
Kafansiz Ko'milganlar	Kefensiz Gömülenler
Kechikkan Sevgi	Geciken Sevgi
Ko'hna Dunyo	Köhne Dünya
Maymun Yetaklagan Odam	Maymunun Elinden Tuttuğu Adam
Masuma Qiz Qarg'ishi	Masum Kızın Bedduası
Mehrobdan Chayon	Mihraptaki Akrep
Mening Do'stim Babayev	Benim Dostum Babayev

Mening O'g'rigina Bolam	Benim Hırsız Yavrum
Meros	Miras
Muhabbat	Sevda
Muallim	Öğretmen
Navoiy	Nevâyi
Nomus	Namus
Novvoy Qiz	Ekmekçi Kız
Odam Bo'lish Qiyin	İnsan Olmak Zor
Ona	Ana
Ona Qabriga Gul	Anne Kabrine Gül
Oydinda Yurgan Odamlar	Aydında Yürüyen İnsanlar
O'n Sakkiz Yoshing	Yaş On Sekiz
O'gay Ona	Üvey Anne
O'lik Mavsum	Ölü Mevsim
O'tkan Kunlar	Geçmiş Günler
O'ch	Öç
Saboq	Ders
So'nggi sms	Son Sms
Ulug'bek Hazinasi	Uluğbey'in Hazinesi
Urushning So'nggi Qurboni	Savaşın Son Kurbanı
Vasiy	Manevi Anne
Sadoqat	Vefa
Yalpiz Hidi	Nane Kokusu
Yaxshilik	İyilik
Yelim	Tutkal
Zindon	Zindan
Qaytish	Dönüş
Qiyomatli Qarz	Kıyametlik Borç
Qarz	Borç
Qiyomat	Kıyamet
Qizil Olma	Kırmızı Elma
Qo'l	El

Qo‘rako‘z Majnun	Karagöz Mecnun
Xurrak	Horultu
Shum Bola	Yaramaz Çocuk

Taranan eserler arasında kültürel öğelerin tespit edildiği eserler listesi aşağıdaki tabloda sunulmuştur.

**TABLO-2. Kültürel Öğelerin Tespit Edildiği Eserler Listesi**

Bir O‘pichning Bahosi	Bir Öpücüğün Faturası
Bir Yuz Yetmish So‘mlik Xurrak	Bir Horultunun Maliyeti
Boychechak Ochildi	Kardelen Açıldı
Daraxtga Do‘ngan Odam	Ağaca Dönen Adam
Daxshat	Korku
Dunyoning Ishlari	Dünyanın İşleri
Jannati Odamlar	Cennetlik Adamlar
Jinlar Bazmi	Cinler Bezmi
Kafansiz Ko‘milganlar	Kefensiz Gömülenler
Ko‘hna Dunyo	Köhne Dünya
Nomus	Namus
Navoiy	Nevâyi
Maymun Yetaklagan Odam	Maynunun Elinden Tuttuğu Adam
Mehrobdan Chayon	Mihraptaki Akrep
Mening Do‘stim Babayev	Benim Dostum Babayev
Mening O‘g‘rigina Bolam	Benim Hırsız Yavrum
Muhabbat	Sevda
Ona	Ana
Oydinda Yurgan Odamlar	Aydınlıkta Yürüyen İnsanlar
O‘tkan Kunlar	Geçmiş Günler
Saboq	Ders
Ulug‘bek Hazinasi	Uluğbey’in Hazinesi
Urushning So‘nggi Qurboni	Savaşın Son Kurbanı



Yaxshilik	İyilik
Qiyomatli Qarz	Kıyametlik Borç
Qo‘l	El
Qorako‘z Majnun	Karagöz Mecnun
Shum Bola	Yaramaz Çocuk

# GİRİŞ

Her toplumun kendine özgü, diğer toplumlarda bulunmayan ulusal gelenekleri, ritüelleri, kalıp ifadeleri, kıyafetleri ve yemekleri vardır. Toplumlara özgü olan bu öğeler, aynı zamanda millî kimliği oluşturur. Bu yapıların diğer milletlere tanıtılmasında önemli ve en büyük rolü, diller ve lehçeler arası çeviri oynamaktadır. Bu öğelerin, diller arası çevirisinde ve lehçeler arası aktarmasında sorunlar yaşanmaktadır. Bu bakımdan kültürel öğelerin bilimsel çalışmalarda ve tezlerde ele alınması konunun ayrıntılı olarak incelenmesi açısından oldukça önemlidir.

Türkiye’de diller arası kültürel öğelerin aktarımı konusunda lisansüstü tezler yapılmıştır. Pekbak’ın *Sabahattin Ali’nin “Kürk Mantolu Madonna” Adlı Eserinin Almancaya Çevirisinin Kültürel Öğeler Açısından Değerlendirilmesi* adlı , Kettaneh’in *Kültürel Öğelerin Arapçadan Türkçeye Çevirisi: Tanturalı Kadın Romanı Örneği* adlı çalışması ve başka bir çok çalışma bulunmaktadır. Lehçeler arası kültürel öğelerin aktarılmasıyla ilgili lisansüstü seviyede Altınışik’in *Kırgız Türkçesinden Yapılan Edebî Çevirilerde Kültürel Öğelerin Aktarımı-Singan Kılıç Romanı Örneğinde* adlı çalışması bulunmaktadır. Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan mensur eserlerdeki kültürel öğelerin tez olarak çalışılmamış olması, bu konuyu tez çalışması olarak seçmemizin başlıca sebebi olmuştur.

## **Tezin Konusu**

Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan mensur eserlerde kültürel öğelerin incelenmesi, tezin ana araştırma konusudur.

## **Tez Konusunun Sınırları**

Tezin genel sınırlılığı, Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan seçilmiş mensur eserleri taramak, bu eserlerde geçen kültürel öğeleri tespit etmek ve onları tanımlamaktır.

Tez üç ana bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm çeviri ve çeviribilim alanına ayrılmıştır. Bu bölümde farklı bilim adamlarının yaklaşımları, öne sürdükleri farklı görüşler ile çevirinin tarihi, tür ve yöntemleri incelenmiştir. Ayrıca, lehçeler arası çevirinin önemi hakkında bilgi verilerek lehçeler arası yapılan aktarmalarda tespit edilen söz varlığı ile ilgili yanlışlar değerlendirilmiştir.

Tezin ikinci bölümünde, genel olarak kültür ve kültürel öğeler konusuna değinilmiştir. Kültürün ortaya çıkması konusunda bilim adamlarının görüşleri üzerine durulmuştur ve kültürel öğelerin aktarımında bilim adamları tarafından ortaya konan yöntemlere yer verilmiştir ve Özbek kültürü hakkında genel bilgi verilmiştir.

Tezin üçüncü bölümü, Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan mensur eserlerde karşımıza çıkan kültürel öğelerin hangi yöntemlerle ve nasıl aktarıldığına ayrılmıştır.

Çalışmada tespit edilen kültürel öğeler, Özbek Türkçesinde olduğu gibi Latin alfabesiyle yazılmıştır. Özbek Kirill alfabesinde yazılan eserler de Latin alfabesine uygunlaştırılarak verilmiştir.

## **Tezin Amacı**

Tezin amacı, Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan mensur eserlerdeki kültürel öğeleri, tespit etmek ve hedef metne aktarılma yöntem ve şeklini karşılaştırmaktır.

## Bütüncü

Dünya literatüründe özellikle İngiliz, Alman ve Rus bilim adamlarının çeviri ve kültürel ögelerin çevirisi konusunda bir takım çalışmaları önemli yer tutar. Newmark'ın (1988) *Approaches to Translation* (Çeviri Yaklaşımları), Nida'nın (1969) *The Theory and Practice of Translation* (Çeviri Teorisi ve Uygulaması), Vlahov ve Florin'in (2006) *Neperevodimoye v Perevode* (Çeviride Çevirilemeyen Ögeler) adlı eseri, Sedova'nın (2017) *Problema Perevoda Kulturnih Realiy* (Kültürel Ögelerin Çeviri Sorunu), Sapogova'nın (1990) *O Ponyatiye Realiya* (Kültürel Öge Kavramı) adlı çalışması, Barhudarov'un (1975), *Yazık i Perevod* (Dil ve Çeviri) adlı çalışması, İlyuşkina'nın (2015), *Teoriya Perevoda: Osnovnie Ponyatiya i Problemi* (Çeviri Kuramı: Genel Kavramlar ve Sorunlar) adlı çalışması tezin teorik alt yapısını oluşturmada yardımcı olmuştur.

Ayrıca, Türk literatüründeki konuyla ilgili Gezer ve Can'ın (2019) *Kültürü Çevirmek: Kültür Aktarımı Kapsamında Çeviri* adlı çalışması, Morsy'nin (2019) *Newmark'ın Çeviri Yöntem ve Stratejileri Bağlamında Teneke Romanının Arapça Çevirilerinde Yerel Kültür Unsurlarının Aktarımı Üzerine Bir İnceleme* çalışması ve Şimşek tarafından yazılan (2017) *Kültür Aktarımı Kuramının Eleştirisi: Türkiye'nin Medenileşme Sürecinde Çevirinin Rolü*, Baytok'un (2003) *Kırgızcadan Türkçeye Çeviri Meseleleri* adlı çalışması, Oğuz'un (2011) *Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı* çalışması teorik kısımda yol gösterici olmuştur.

Konu üzerine Özbekistan'da yapılan çalışmalardan Abduvaliyev ve Yakubova'nın (2017), *Tarjima Nazariyasi* (Çeviri Teorisi) adlı teori kitabı, Salomov'un (1978) *Tarjima Nazariyasiga Kirish* (Çeviri Teorisine Giriş) adlı kitabı ve Sadikova'nın (2015), *Badiiy*

*Asarlarda Realialar Tarjimasi* (Mensur Eserlerde Kültürel Ögelerin Aktarılması) adlı çalışmalarından yararlanılmıştır.

Tezin üçüncü bölümü için Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan Abdullah Kadiri'nin *O'tkan Kunlar* (Geçmiş Günler) ve *Mehrobdan Chayon* (Mihraptaki Akrep), Adil Yakubov'un *Ulug'bek Hazinasi* (Uluğbey'in Hazinesi) ve *Ko'hna Dunyo* (Köhne Dünya), Şükrullah Yusupov'un *Kafansiz Ko'milganlar* (Kefensiz Gömülenler), Aybek'in *Alisher Navioy* (Nevâyi) romanı, İsacan Sultan'ın *Bilga Hoqon* (Bilge Kağan), Hidayberdi Tohtabayev'in *Jannati Odamlar* (Cennetlik İnsanlar), Tagay Murad'ın *Oydinda Yurgan Odamlar* (Aydınlıkda Yürüyen İnsanlar), Ötkir Haşimov'un *Dunyoning Ishlari* (Dünyanın İşleri) romanları taranmıştır.

Hikâye ve uzun hikâyelerden ise Said Ahmed'in *Bir O'pichning Bahosi* (Bir Öpücüğün Faturası), *Bosh Og'rig'i* (Baş Ağrısı), *Yalpiz Hidi* (Nane Kokusu), *Mening Do'stim Babayev* (Benim Dostum Babayev), *Qorako'z Majnun* (Karagöz Mecnun), *O'n Sakkiz Yoshing* (Yaş On Sekiz), *Xurрак* (Horultu), *Bir Yuz Yetmish So'mlik Xurрак* (Bir Horultunun Maliyeti), *Hanka bilan Tanka* (Hanka ile Tanka), *O'gay Ona* (Üvey Anne), *Meros* (Miras), *Alla* (Ninni), *Kechikkan Sevgi* (Geciken Sevgi), *Yelim* (Tutkal) adlı hikâyeleri; Rahmet Feyzi'nin *Ona* (Ana), Tagay Murad'ın *Er Xotin* (Karı Koca), Ölmes Ömerbekov'un *Nomus* (Namus) ve *Qiyomatli Qarz* (Kıyametlik Borç), Adil Yakubov'un *Yaxshilik* (İyilik), Nazar Eşankul'un *Maymun Yetaklagan Odam* (Maymunun Elinden Tuttuğu Adam), *Qo'l* (El), *Yalpiz Hidi* (Yarpuz Kokusu), *Istilo* (İstila), *Bepoyon Osmon* (Sonsuz Gökyüzü), *Bahouddinning İti* (Bahaddin'ın Köpeği), *O'lik Mavsum* (Ölü Mevsim), Şükür Halmirzayev'in *Boychechak Ochildi* (Kardelen Açıldı), Saide Zunnunova'nın *Sadoqat* (Vefa), Mehrinîsa Abdurahmanova'nın *Qizil Olma* (Kırmızı Elma), Zuhre Mamadaliyeva'nın *Ona* (Anne), Abdullah Kahhar'ın *Daxshat* (Korku)

hikâyesi ve *Muhabbat* (Sevda) adlı uzun hikâyesi, Gafur Gulam'ın *Shum Bola* (Yaramaz Çocuk) adlı uzun hikâyesi, Çolpan'ın *Novvoy Qiz* (Ekmekçi Kız), Mir Muhsin'in *Zindon* (Zindan) ve *Ona Qabriga Gul* (Ana Kabrine Gül), Tolkın Hayit'in *Saboq* (Ders), Muhammed Ziyâ'nın *Muallim* (Öğretmen), Abdukayım Yoldaş'ın *Hayot Endi Boshlanadi* (Hayat Şimdi Başlıyor), Orinbay Usman'nın *Daraxtga Do'ngan Odam* (Ağaca Dönen Adam), Jora Fazıl'ın *Masuma Qizning Qarg'ishi* (Masum Kızın Bedduası), Şakir Süleymen *O'ch* (Öç), Ötkir Haşimov'un *Urushning So'nggi Qurboni* (Savaşın Son Kurbanı), Nur Ali Kabil'in *Qaytish* (Dönüş), Erkin Melik'in *Gul Ishqibozi* (Çiçek Sevdalısı), Ahmetcan Melibayev'in *So'nggi Sms* (Son Sms), Aybek'in *Fanarchi Ota* (Fenerci Dede), Hurşid Dostmuhammed'in *Vasiy* (Manevi Anne), Abdullah Kadiri'nın *Cinler Bezmi*, Abdurauf Fıtrat'ın *Qiyomat* (Kıyamet) hikâyeleri taranmıştır.

### **İzlenen Metod**

Çalışmada, Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan mensur eserlerdeki kültürel öğeler tespit edildikten sonra, inceleme bölümünde karşılaştırma yöntemi kullanılarak bu öğelerin kaynak metinden hedef metne aktarımı değerlendirilmiştir.

# 1. BÖLÜM: ÇEVİRİBİLİM ALANI

## 1.1. ÇEVİRİ VE ÇEVİRİBİLİM

Literatürde dünya bilim adamlarının çeviri ve çeviribilim alanındaki çalışmalarına bakıldığında çeviri kavramının farklı şekillerde tanımlandığı görülür. Daniel Huet çeviriyi, başka bir dili, kültürü anlamaya yardım eden, hizmet eden bir araç olarak görür (Kızıltan 2001:39). Ribin'e göre çeviri dil, bir tür kod veya işaret sistemidir yani nesnelerin ve gerçeklik fenomenlerinin geleneksel işaretler yardımıyla belirlenmesi nedeniyle çeviri, yeniden kodlama olarak adlandırılabilir. Çünkü geleneksel işaretlerin her biri, çeviri sırasında başka bir işaret sistemi ile değiştirilir. Bu nedenle çeviri, kaynak metnin yeniden ifadesi veya yeniden kodlanmasıdır. Başka bir deyişle çeviri, kaynak metnin başka bir dil aracılığıyla yeniden ifade edilmesidir (Ribin 2007:7). Wills çeviriyi, genellikle çevirmenin, bir meseleyi çözme yeteneğine dayanan, zihnî, ilmî, biraz çağrışımsal yorumbilimsel bir işlem olarak görür (Baytok 2003:14).

*“Catford'a göre çeviri, bir dildeki metnin söylem bağlamını dikkate alarak başka bir dilde eşdeğer metne dönüştürmektir.”* (Karavin 2016:128).

Bu tanım da çevirinin, bir faaliyet olduğunu göstermektedir. Catford çeviriyi, kaynak dildeki metinsel öğelerin yerine hedef dildeki eşdeğer öğelerin konması olarak tanımlarken, Nida ve Taber çeviriyi bir dildeki bir iletinin en doğru ve doğal eşdeğerinin başka dilde yeniden üretilmesi olarak açıklar. Ballard da çeviriyi ürün olarak algılayıp, bu bağlamda Catford ile hemfikirdir (Rakova 2016:163). Leonid Barhudarov'un görüşü de bu tanımı destekler. Ona göre çeviri, bir dildeki konuşma metnini, içerik planını değiştirmeden koruyarak başka bir dilde konuşma metnine dönüştürme sürecidir (Barhudarov 1975:5-6). Çeviri alanındaki çalışmalarıyla tanınan Ladmiral, çeviriyi bir

dildeki iletişim düzenini başka bir dile çeviren ikinci dereceden bir üst derecedeki iletişim aracı olarak tanımlar. Jean Rene Ladmiral, çevirinin dil bilimsel ve metinsel boyutlarına değinmeden diller ve toplumlar arasındaki iletişimsel işlevine odaklanır. Bu bağlamda, Ladmiral'ın tanımı biraz dar kapsamdadır (Baytok 2003:15)

*Çeviribilim, çeviri ve çevirme olgularından yola çıkan ya da bu olguları hedefleyen tüm araştırma etkinliklerinin bir toplamı ve kapsayıcı bir tanı olarak anlaşılmalıdır. Çeviribilim, çeviriyle ilgili her türlü olguyu inceleme konusu yapan disiplinler arası bir daldır (Topal 2010:4-5).*

Cemal Demircioğlu, *Osmanlı Çeviri Tarihi Açısından Terceme ve Çeviri Kavramlarını Yeniden Düşünmek* adlı çalışmasında, çevirinin eski adı yani terceme/tercüme sözcüğü ile ilgili Fraenkel ve Orhunlu'nun görüşlerinden bahsediyor: *Eski edebiyatlarımızda geçen terceme sözü, günümüzdeki çeviriden daha geniş bir anlama sahiptir. Terceme veya tercüme, Türkiye Türkçesine Arapçadan giren, esasen Arami orijinli bir kelimedir. Dehrece ya da fa'lale vezninde gelen terceme, kök olarak t-r-c-m harflerinden türediği düşünülmektedir. Osmanlı Türkçesine baktığımızda terceme sözünün çeşitli varyantlarına rastlarız. Polonyalı Türkolog Stanislaw Stachowski terceme sözünün 16. yüzyıl itibariyle tercüme ve terceme gibi iki varyantı bulunduğunu belirtir. Ayrıca bu terim, Eski Anadolu Türkçesi dönemindeki bazı harekeli metinlerde de tercüme olarak harekelenmiştir (2009:160).*

Kocaman ise çeviriyi, geleneksel ve çağdaş tanım olarak ikiye ayırır. Geleneksel tanımda, çeviriyi anlamsal denkliğin en üst düzeyde sağlanması için kaynak dilde yazılan metnin hedef dilde yazılan metinle değiştirilmesi işlemi olarak görür. Çağdaş tanımda ise, çeviriyi bir kaynak dilde anlatılan bir düşünce veya ileti içeriğini bir veya daha fazla seviyede eşdeğerliğini maksimize ederek, anlatılan iletiye dönüştürülmesi olarak tanımlar



(1993:2). Karabulut çeviri veya aktarımı, dilsel bir materyalin kaynak kültürden hedef kültür diline yönelik aktarımıdır. Diğer bir deyişle çeviri, bir dilde oluşturulmuş yazılı veya sözlü bir ürünün başka bir dile dönüştürülmesidir (Bayniyazov 2022:2).

Çeviribilim alanı ise, dil bilime yeni bir bakış açısı getiren bilim dalı olmakla birlikte, çeviri problemlerini çağın gereksinimlerine bağlı olarak uygulamalı düzeyde, metodik olarak çözüme sonucunu ortaya çıkarmıştır. Son otuz yılda önemli gelişmeler yaşayan çeviribilim, hem uygulamaya hem de kuramsal yaklaşımlara açık bir alan olmuştur. Bunun yanı sıra, çevirinin dilsel ve kültürel yönlerini, metin türü açısından özelliklerini, çeviri eleştirisinde hangi ölçütlerin uygulanabileceğini, çeviri öğretiminde izlenecek ilke ve yöntemleri araştıran ve çözüm önerileri sunan bir alan olmuştur (Baytok 2003:1-2). Çeviribilim, 20. yüzyılın başlarında dil bilimin ona verdiği *göstergebilim* adı ile, dil bilimin bir alt dalı olarak kendini göstermeye başlamıştır ve 1980’li yıllardan sonra ise bağımsız bir bilim dalı olarak kendini dünyaya kabul ettirmeyi başarmıştır. Alman çeviribilimcisi Hans Hoeni’ye göre çeviribilimin, çeviri anlayışına getirdiği yeni bir bakış açısıyla psikoloji, sosyoloji, dilbilim gibi çeşitli alanları kapsayarak, bütünleştirici bir bilim dalı olma özelliğine sahiptir. Ancak çeviribilimi bağımsız bir bilim dalı olarak tanımlayan ve çalışma alanlarını belirleyen James Holmes’tir. Holmes *The Name & Nature of Translation Studies* adlı makalesinde çeviribilim alanını kategorilere ayırmış ve anlatmıştır (Topal 2010:5).

Özbekistan’da 19. yüzyıla kadar çeviri teorisi üzerine herhangi bir çalışma olmadığı için çeviri pratiğinde de gözle görülür genelleme yapılmamış, eksiklikleri gidermeye yönelik girişimler de olmamıştır. Ancak 1920’lerde çeviri alanında birtakım gelişmeler başlamıştır. Ama buna rağmen bu dönemde yayımlanan Mihail Alekseyev ve Sencer Sıddık gibi alan uzmanlarının kitapları bile çeviri kuramını bir bilim olarak kabul eden

net fikirler içermemiştir. Çeviriyi bilim olarak tanımlayan ve destekleyen çalışmalar, 1950’li yıllarda yayınlanmaya başlamıştır. Rus bilim adamı Aleksandr Reformatsky’nin *Lingvisticheskaya Problema Perevoda* (Çevirinin Dilsel Sorunları) adlı makalesi, bazı tartışmalara yol açmıştır. Reformatsky, kendi makalesinde çevirinin bağımsız bir bilim olamayacağını, sadece dil biliminin bir alanı olabileceğini vurgulamıştır. Çeviri uzmanı olan Andrey Fedorov, bu görüşe karşı çıkararak kısa süre sonra çevirinin bağımsız bir alan olarak kabul edilmesi gerektiği görüşünü savunmuştur (Halbekov 2013:17).

1960’lı yıllardan itibaren Özbekistan’da çeviribilim alanı uzmanı sayılan, tercüman Gaybulla Salomov, *Til va Tarjima* (Dil ve Çeviri), *Tarjima Nazariyasiga Kirish*, (Çeviri Teorisi), *Tarjima San’ati* (Çeviri Sanatı) gibi ondan fazla bilimsel makale ve kitap yazmıştır.

Bununla birlikte Cumaniyaz Şaripov’un *Nekotorie Perevodi* “Bazı Çeviriler”, Gaybulla Salomov ve Aleksandr Reformatsky’nin *Idiomalar Tarjiması* (Deyimlerin Çevirisi) adlı kitapları yayınlanmıştır. Böylece, çeviri ve çeviribilim alanı 20. yüzyılda yeni eserlerle zenginleşti (Halbekov 2013:17).

## 1.2. ÇEVİRİ TÜRLERİ

Çevrilen metnin veya konuşmanın türünden bağımsız olarak, bir dilden diğerine yapılan bir çeviride ortak olan iki durum vardır:

1. Çevirmenin amacı, kaynak metin dilini bilmeyen okuyucuya (veya dinleyiciye) o eserin metnini (veya sözlü konuşmanın içeriğini) olabildiğince eksiksiz ve kusursuz bir şekilde tanıtmaktır.

2. Tercüme etmek, bir zamanlar belirli dil araçlarıyla ifade edilmiş olanı başka bir dilde açık ve eksiksiz olarak ifade etmektir (Hamidov 2012:51)

Çeviri çalışmalarında, kaynak dil metni ve hedef dil metnlerinin nasıl çevirileceğine göre farklı çeviri türleri ayırt edilebilir. Leonid Barhudarov çeviriyi, sözlü, yazılı, sözlü ve yazılı, yazılı ve sözlü olmak üzere dörde ayırır. Bu çeviri türleri arasında sözlü çeviriyi, ardıl ve eşzamanlı olarak ikiye ayırır. Ayrıca çeviri konularına göre edebi çeviri, sosyo-politik çeviri, bilimsel çeviri gibi türlere de ayrılabilir (Abduvaliyev 2017:42).

Vilen Komissarov ise çeviriyi edebî çeviri, bilgilendirici çeviri olarak sınıflandırır. Beloruchev ise yazılı çeviri, eşzamanlı çeviri, ardıl çeviri sayfadan çeviri şeklinde tercüme türlerini tasnif eder (İlyuşkina 2015:12).

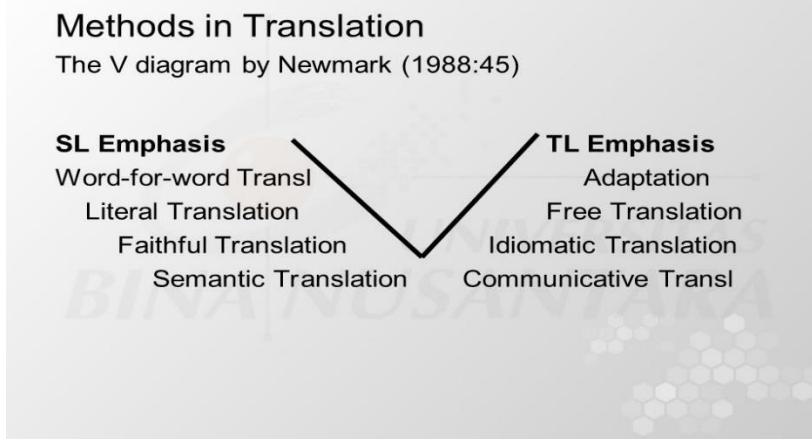
Çeviriyi sözlü ve yazılı olmak üzere ikiye ayırılır. Yazılı çeviri niteliğine göre edebî eser çevirisi, bilimsel eser çevirisi, resmî belge çevirisi, basın ve medya çevirisi olarak beşe ayrılır (Hamidov 2012:58).

### **1.3. ÇEVİRİ YÖNTEMLERİ**

Çevirinin oldukça zor bir iş olduğu bilinmektedir. Çevirmen iki farklı veya yakın millet arasında köprü görevini üstlenir. Dünyanın büyük çevirmenleri tarafından oluşturulan çeviri yöntemleri ve ilkeler, bu yükü hafifletmeye az olsa da yardımcı olacaktır.

Fransız şair ve çevirmeni Etienne Dolet, bir çevirmenin metnin içeriğini ve yazarın amacını hemde kaynak metin ve hedef metnin dillerini mükemmel derecede bilmesi gerektiğini öne sürer. Ayrıca çevirmenin, bire bir çeviriden kaçınması, çeviride yaygın olarak kullanılan konuşma biçimlerinin kullanması gerektiğini ve doğru kelime seçilerek, kaynak metnin içeriğine uygun bir metin oluşturulması gerektiğini belirtmiştir.

Yirminci yüzyılda çeviribilim alanının kurucusu olan Newmark, çevirinin temel sorununun, kaynak dile veya hedef dile bağımlı, yani yönelimli olması olduğunu belirterek ünlü V diyagramını oluşturmuştur.



#### KAYNAK DİL ODAKLI

*Sözcüğü Sözcüğüne Çeviri*

*Bağımlı Çeviri*

*Sadık Çeviri*

*Anlamsal Çeviri*

#### EREK DİL ODAKLI

*Uyarlama*

*Serbest Çeviri*

*Deyimsel Çeviri*

*İletişimsel Çeviri*

(Morsy 2019:2602)

Çeviri konusunda önemli çalışmalar yapan ve çevirinin teori ve yöntemlerini ortaya koyan bilim adamları; hedef metnin, kaynak metnin içeriğini tam yansıtması, çevirmenin, hedef ve kaynak dili mükemmel seviyede bilmesi, birebir çeviriden kaçınma, kaynak metindeki yazarın üslubuna ve anlatma yöntemine sadık kalınması konusunda fikir birliğine varmışlardır. Ayrıca çevirinin, yukarıda belirtilen yöntemlerle yapıldığında daha kolay olacağını ve iyi yapılacağını öne sürmüşlerdir.

Çalışmada, iki farklı dilden yapılan metin tercümesine *çeviri*; aynı kökten gelen lehçeler arası metin tercümelerini adlandırmada ise *aktarma* terimi tercih edildi.

#### **1.4. LEHÇELER ARASI AKTARMANIN ÖNEMİ ve AKTARMA SORUNLARI**

Türkçe terimi, dar anlamda sadece Türkiye Türkçesini ifade ederken, geniş anlamda bütün Türk lehçelerini tek çatı altında toplamaktadır. Türk lehçelerinin Kazakça, Kırgızca, Özbekçe, Azerbaycan dili olarak ayrı ayrı adlandırılması ve ortak Türk dilinin başka bir kelime ile ifade edilmesi süreci Rusya’da başlamıştır. Tüm Türk lehçelerini ifade edebilmek için ilk olarak Rusça Tyurkski kelimesi türetilmiştir (Ercilasun 2007:8). 1991 yılında Sovyetler Birliği’nin dağılmasından sonra Özbekistan, Azerbaycan, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkmenistan bağımsızlığını ilan etmiştir. Bağımsız Türk Cumhuriyet’leri ile olan ilişkilerin düzenlenmesi, iletişimin sağlanması için bu lehçeleri bilen alan uzmanlarına ihtiyaç duyulmuştur. Bu durum, üniversitelerde Çağdaş Türk Lehçeleri ve Edebiyatları Bölümlerinin açılmasında etkili olmuştur. Böylece, kısa sürede Türk lehçelerinin dili, sözlü ve yazılı edebiyatıyla ilgili önemli çalışmalar yapılmıştır. Türk Lehçelerinden Türkiye Türkçesine ve Türkiye Türkçesinden diğer lehçelere yüzlerce eser aktarılmıştır. Bu eserler sayesinde Türk okurları Türk dünyası yazarlarının eserleri ile, Türk Cumhuriyetlerinin okurları da Türk yazarları ile tanışmıştır. Lehçeler arası aktarmaların sayısının artması, bu konuyla ilgili bilimsel çalışmaların yapılmasını sağlamıştır.

Çeviri esnasında çevirmenin kaynak dilde yazılan metindeki dil, gramer, kültürel öğelerin tercüme sorunları ile karşılaşması doğaldır. Bu nedenle dil bilgisi, çeviri için ön koşul olsa da, tek başına yeterli değildir. Bir metnin içeriğini, yazarın amacını anlamak ve başka bir dilde ifade edebilmek için çoğu zaman dil dışı faktörler olarak adlandırılan dilin

dışında pek çok şey bilmek gerekir. Özbekistan’da çeviribilimin kurucusu olarak kabul edilen Gaybulla Salomov kaynak ve hedef metin dilinin dilsel olanakları birbirine eşit olmadığından yüzeysel çevirinin de mümkün olmadığını belirtir. Ona göre, metnin dili ne kadar akıcı olursa, tercüme etmek o kadar zor olur (Salomov 1978:41).

Türk lehçeleri aynı kaynaktan beslendiği için, birbirine yakın olsalar da, ayrıldıkları noktalar da vardır. İki Türk lehçesinden yapılacak aktarma sırasında, çevirmenin karşılaşacağı sorunlar çoğunlukla kaynak metindeki deyimler, metaforlar, gramer şekilleri ve söz varlığı ile ilgilidir. Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan eserlerde yukarıda belirtilen sorunların çoğu bulunmaktadır.

#### 1.4.1. SÖZ VARLIĞI İLE İLGİLİ YANLIŞ AKTARMALAR

Melek Erdem söz varlığını, bir dildeki bütün türleri ile kelimeler, deyimler, kalıp sözler, kalıplaşmış sözler, atasözleri, terimler ve çeşitli anlatım kalıplarının oluşturduğu bütündür. Aynı zamanda dilin anlatım yolu özelliğinin bir göstergesi olan söz varlığı, bir dili konuşan milletin kavramlar dünyası, maddî ve manevî kültürünün, dünya görüşünün bir yansıtıcısı olarak tanımlar (Sağlık 2019:18).

Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan metinlerde söz varlığının yanlış aktarılması sorunları ve dil bilimsel yanlışlar tespit edilmiştir. İncelenen eserlerde söz varlığı ile ilgili tespit edilen yanlışlar, aşağıda örneklerle gösterilmiştir.

**KM:** — *Tuzuk, — dedi Sarsonboy ota derazaga bir qarab qo'yib. — Bugun zo'rg'a yubordi. Bu yoqqa kelishimni bilib, yarim kechada otni dalaga haydabdi* (QQ:2).

**HM:** — *İyi, - dedi Sersanbay Dede pencereye bakarak. "Bugün zor gönderdi. Buraya gelişimi duyup gece yarısında atı tarlaya kaçırmış"* (KB:21).

Eserde Sersanbay adlı bir ihtiyar, yaşlı karısından bahsetmektedir. **KM**'deki *haydamoq* fiili, *sürmek* anlamında kullanılmıştır. Çevirmen bu sözcüğü **HM**'e *kaçırmak* fiili ile vererek, okuyucuya sanki yaşlı kadının istemeden atı kaçırmış olduğu izlenimini vermiştir. Hâlbuki yaşlı kadın, tarlaya atı bilerek sürmüştür.

**KM:** *Gulshan ular bilan ohista so‘rashdi va kanizlarning biridan yarim tovush ichida so‘radi:*

**-On hazratim?**

*-Shahnishindalar, - dedi kaniz, tovushni chetka chiqarmaslikka tirishib (MCh:172).*

**HM:** *Gülşen yavaşça onların hal hatırını sorduktan sonra cariyelerin birisine kısık sesle sordu.*

**“Sultan hanım?”**

*“Şah makamındalar.” dedi cariyeye, sesini dışarıya duyurmamaya çalışarak (MA: 135).*

**KM**'deki *On hazratim* padişaha hitap etmek için kullanılır. **HM**'de ise metinde padişah, padişah eşi şeklinde verilmiştir. Özellikle tarihî eserlerdeki bu gibi yanlışlar, okurlarda yanlış algıya sebep olabilir. Yazar, metnin devamında şah makamının neresi olduğunu açıklarken, Hanın, özel bir odası olduğunu, burada saraydaki diğer kadınları kabul ettiğini de belirtir. Bu açıklamaya rağmen **KM**'deki *Hanın*, **HM**'e *Sultan hanım* diye aktarılması, okuyucuda pek çok soru işareti bırakır.

Lehçeler arası çevirilerde en çok hata yapılan konulardan biri de deyimlerdir. Korkmaz, deyimleri şu şekilde tanımlamaktadır: “*Gerçek anlamından farklı bir anlam taşıyan ve çekici birtakım özelliğe sahip olan kelime veya kelime grubu: dalga geçmek, el ele vermek, abayı yakmak vb.*” (2003:66). İncelenen eserlerde deyimlerin de yanlış aktarıldığı tespit edilmiştir.

**KM:** *Qanday qilay, shogirdlarim o‘zimdā yetib ortsalār ham umrlari zoye bo‘lmasin, dedim” der va eshitkuvchilarga sezdirmay raqibini chimchilar; kezi keldi deguncha ikkinchi maktabdor to‘g‘rusida shu yo‘sun zamzama so‘zlar edi (MCh:27).*

**HM:** *Ne yapayım? Benim öğrencilerim beni bırakıp gitseler bile ömürleri ziyan olmasın, dedim.” Derdi. Böylece dinleyenlere çaktırmadan rakibini iğneler, zamanı geldi, diyerek ikinci hoca hakkında buna benzer sözler söyledirdi (MA:20).*

**KM**’deki *yetib ortmoq* deyimi herhangi bir iş, öğrenci, derdin kendi başından aşması yanı çok olması demektir. Çevirmen sözcüklerin mecaz anlamlarını tam olarak anlamadığı için, yazarın metindeki kişiye olan yaklaşımı, **HM**’de yanlış verilmiştir. Ayrıca, yazar kahramanın göstergelik huyuna sahip olduğunu belirtmek için *kendi öğrencilerim benim başımdan aşmıştır* anlamını veren deyimi kullanmıştır.

**KM:** *Mendan ko‘ngli qolsin desang yig‘la. Yuzingni yosh bilan yuvibsan, Rano, o‘nglan men yuzingni artib qo‘yay (MCh:302).*

**HM:** *Bende gönli kalsın, diyorsun ağla. Yüzünü yaş ile yıkıyorsun, Rana. Toparlan ben yüzünü sileyim (MA:242).*

**KM**’deki *ko‘ngli qolmoq* Özbek Türkçesinde birinden soğumak anlamına gelir. **HM**’de geçen *gönli kalmak* deyimi, Türkçede çok isteyip de elde edemediği bir şeye karşı isteği sürmek, onu edinmek istemektir. Bu tercümede görüldüğü üzere çevirmen, deyimi yanlış çevirerek kahramanın duygu durumuyla ilgili yanlış tespitte bulunmuştur.

**KM:** *Allaqachon bahor kelib, kunlar isib ketganiga qaramay, hamon sandal olib tashlanmagani, ammo hech kim bu to‘g‘rida o‘ylab ko‘rmaganini u endi payqaganday g‘ashi keldi (USQ:1).*



**HM:** *Bahar çoktan gelmiş, günler ısınmaya başlamıştı. Buna rağmen hâlâ sandal evde duruyordu. Ama hiç kimsenin sandalı götürmeyi düşünmediğini görmek onu üzüyordu* (SSK:26).

**KM**'deki *g'ashi kelmoq* deyimini, **HM**'e *canı sıkılmak* anlamındayken, Türkiye Türkçesine üzölmek fiili ile aktarılmıştır. Bu durum, kaynak metindeki kahramanın duygu durumunun yanlış verilmesine neden olmuştur.

**KM:** *Og'ir damlarda arzimas gapni ko'ngliga olish sizning kabi olijanoblar ishi bo'lur, deb kim o'ylasin* (MCh:316).

**HM:** *Zor zamanlarda değersiz sözlerle gönöl almak senin gibi âlicenapların işidir, diye kim düşünstün* (MA:253).

İlk bakıldığında iki dildeki deyim şekilsel olarak birbirine benzediği için anlamının da aynı olacağı düşünölse de Özbek Türkçesinde *ko'ngliga olmoq* birşeye alınmak anlamını bildirirken; Türkiye Türkçesinde bu deyim sevindirmek, kırılan, gücenen bir kimseyi güzel söz ve davranışlarla yeniden hoşnut etmek anlamına gelir. Deyimler birbirine anlam bakımından tamamen zıttır. Yazar, kahramanın zor durumunda yanında olup, ona destek vermek yerine, önemsiz bir söze alınan diğör kahramana olan sitemini ifade etmek istemiştir. Ancak, çevirmen, yanlış aktarmakla yazarın bu tutumunu tersine çevirmiştir.

Lehçeler arası çevirilerde mütercimi en fazla zorlayan yapılar şekil olarak aynı ama anlamca farklı olan kelimelerdir. Çevirmenlerin aynen bu tür kelimelerin tuzağına düştüğü pek çok çalışma vardır.

**KM:** *Sulton ipak pardalar bilan o‘ralgan tepasi ochiq arabada chalqancha yotar, g‘ir-g‘ir shabada uning ochiq ko‘ksini, oq oralagan siyrak soqol-mo‘ylovlarini silab-siypar, biroq sulton buni sezmas edi (KD:125).*

**HM:** *Sultan hazretleri ipek perde cekilmiş arabada yanlamasına uzanmiş, kütür kütür esen bahar rüzgani açık gögsüne ve seyrekleşmiş sakalına vuruyor, tatlı tatlı okşuyor, ne var ki Sultan bunu hissetmiyordu bile (KD:90).*

Tarihî roman çevirisinde yukarıda belirtilen hususlar dışında, eserin yazıldığı dönemin de dikkate alınması önemlidir. Özbek Türkçesinde *arava* sözcüğü sadece motorlu taşıtı değil, atın çektiğı taşıtı ifade etmektedir. Bu nedenle de çeviride *arava* sözcüğünü *hayton* olarak aktarılması dönemin sosyal yapısını daha doğru yansıtacaktır.

**KM:** *Yo‘g‘-e, buvi, - dedi o‘g‘ri, - to‘nka yorib-ku berarman, ammo choy icholmayman, chunki kun yorishib qolsa, meni tanib qolasiz. Juda ham yuzimni sidirib tashlaganim yo‘q, andisham bor, uyalaman (MO‘B:4)*

**HM:** *Olmaz nine. Odun bir şey değil, ama biraz sonra güneş çıktığı zaman siz benim yüzümü görüp taniyacaksınız. Biraz da olsa endişem var. Utanacağım (BHY:54)*

*Andisha*, Özbek Türkçesinde *utanma duygusu* ve *utangaçlık* anlamındayken Türkiye Türkçesinde *endişe kaygı* ve *tasa* anlamlarında kullanılır. **KM**’deki duygu, **HM**’e yanlış aktarıldığı için yazarın vermek istediğı “*hırsızda bile utanma duygusu olabileceğı*” mesajını okura aktaramamıştır.

**KM:** *Domla ko‘chaga chiqdi, tanish shahar manzaralarini ko‘rdi, tanish kishilarni uchratdi, tanish munosabatlarni eshitdi. Yana aynidi (BO:2).*

**HM:** *Hoca sokağa çıktı, tanıdığı şehir manzaralarını biraz seyretti, tanıdığı kişilerle karşılaştı, yine bilinen eski sohbetleri dinledi. Her şey eskisi gibiydi (KA:16).*

*Aynimoq* fiili, Özbek Türkçesinde farklı anlamlarda kullanılır. Fiilden önce yiyecek gelirse *qatiq aynidi* veya *ovqat aynidi* gibi, bu durumda yemeğin bozulması anlamında kullanılır. Yukarıdaki cümlede ise, bir insanın yapmak istediği bir işten vazgeçmesi, âniden fikrini değiştirmesi anlamındadır. **KM**'de yazar kahramanın, yine eski hâline dönüştüğünü veya fikrini değiştirdiğini belirtmek istemişken, **HM**'e sanki hocanın çıktığı sokak, eski halindeymiş gibi aktarılmıştır.

Tasviri fiiller, Özbek Türkçesi edebî dilinde hemde konuşma dilinde oldukça çok kullanılır. *Tasvir fiilleri, iki ayrı fiilin birleşip kaynaşmasıyla oluşmuş birleşik yapılarda, birinci fiildeki oluş ve kılışı türlü yönlerden tanımlayan, tasvir eden fiillerdir. İki fiilden oluşmuş bu tür yapılarda asıl anlam zarf-fiil durumundaki birinci fiil üzerindedir* (Uçar 2016:23). Aşağıda verilecek örnekler tasviri fiiller üzerindedir.

**KM:** *İkkinchi va uchunchi kunlarda to'ppa-to'g'ri kundash ustiga sapchiydir. Hafta, o'n kun o'tmasdan erini o'z tomonig'a og'ishdirib kundashi yonig'a kirgizmayoq qo'yadir* (O'K:208).

**HM:** *İkinci ve üçüncü günü ise doğrudan kumasına saldırır. Bir hafta on gün kadar geçtikten sonra kocasını üzerine tapulayıp kumasının yanına bırakmaz* (GG:381).

Türkiye Türkçesinde yanına bırakmamak deyiminin anlamı, kötülük yapan kişiden intikam almak, sert ceza kesmektir. **KM**'de yazar, eserin baş kahramanı olan Atabek'in ikinci eşi olan Zeyneb'in, kocasını kumasından kıskanıp kendine çekmek istediği için onu yanında oyaladığını belirtmek istemiştir. Ama **HM**'e bu durum yanlış aktarılmıştır.

**KM:** *Ko'zini yumsa nigohi oldiga qilichdan qochib, boshini qo'llari orasiga yashirgan ustod kelar, tanasidan ajralib, qon aralash tuproqda yumalab yotgan kallasi*

*hayolidan chiqmas, yuragi o'ynab, o'rnidan turib ketardi. U tong otguncha o'zi bilan o'zi olishib chiqdi.* (UH:146)

**HM:** *Ne zaman gözlerini yumsa, başını elleri arasına alıp kılıçtan sakınmaya çalışan üstadını görüyor, vücudundan kopup kanlar içinde yerde yuvarlanan kellesini göz önüne getiriyor; kalbi birden sıkışıp hemen ayağa kalkıyordu. Nihayet tan ağarırken **dalıp gitmişti.*** (UH:182)

**KM**'deki *olishmoq*, Özbek Türkçesinde savaşmak, mücadele etmek (O'TIL 2013:533) anlamındayken, **HM**'e *dalmak* olarak aktarılmıştır. Yazar, kahramanın tan vaktine kadar kendisiyle savaş hâlinde olduğundan uyuyamadığını belirtmek istemiştir. **HM**'de ise kahramanın, kendisiyle olan mücadelesi, yok sayılmış ve sabaha karşı uyuyabildiği verilmiştir.

Çevirinin başarılı ya da hatalı olması, çevirmenin maharetine, kaynak ve hedef dile ne kadar hakim olduğuna bağlıdır. İki lehçe birbirine ne kadar yakın olursa olsun, aktarılan eserlerde yukarıda belirtilen hususlar ile ilgili birçok hata görülebilir. Bu gibi dikkatsizlik ve hatalardan kaçınmak için, çevirmenin, öncelikle yazarın amacını, ana fikrini anlamaya çalışması, hatta gerekirse eseri birkaç kez okuması, sonra, metin karakterine, kelimelerin anlamlarına, biçimine, yazar üslubuna uygun bir dilde, kaynak dil metnini, hedef dilde yeniden yaratması gerekir.

## 2. BÖLÜM: KÜLTÜR KAVRAMI ve KÜLTÜREL ÖGELER

### 2.1. KÜLTÜR KAVRAMINA GENEL BİR BAKIŞ

Kültür, insanın etrafında gerçekleşen ve var olan sayısız olguyla ilişkilendirilebilir. Giyinme kültürü, yemek kültürü, kahve kültürü, kurum kültürü, siyasal kültür, örgüt kültürü, çalışma kültürü, dinleme kültürü, çok kültürlülük, kültürlerarasılık gibi içerisinde kültür geçen birçok kelime ve birleşik sözler bulunmaktadır (Şimşek 2016:8).

Kültür kavramına çeşitli bilim adamları tarafından farklı tanımlar yapılmıştır. Ziya Gökalp kültürü, dinî, ahlakî, hukukî, zihinsel, sanatsal, ekonomik, lisanî ve fennî hayatları içine alan toplumsal hayatın mecmuasi olarak tanımlar (2019:26). Amerikalı antropolog ve kültür bilimci Edward Twichell Hall ise kültürü, insanların temel ihtiyaçlarını karşılamak için toplumlar tarafından yaratılan ürün olarak tanımlar. Ona göre kültür kalıtsal veya genetik değildir, kendi başına var olamaz ve her zaman toplum üyeleri tarafından oluşturulup, paylaşılır (Belshek 2006:2).

*Kültür söz konusu olduğunda, metin geleneğinden inanca, dünya algısından düşüncenin ifade ediliş biçimine kadar her türlü kültürel öge ve değere dayalı bir farkındalık algılanmaktadır (Gezer 2019:2).*

Hofstede'ye göre kültür, nesilden nesile aktarılan, bir topluluğun üyelerini diğer topluluklardan farklı yapan/ayıran zihnî kolektif programlamadır (Belshek 2006:2). Bu bağlamda Taylor, *İlkel Kültür* adlı eserinin ilk satırlarında kültürü şöyle ifade etmiştir: “Kültür, insanın bir toplumun üyesi olarak edindiği bilgi, inanç, sanat, ahlak, kanun, görenek ve diğer bazı yetenek ve alışkanlıkların bütünüdür.” (Şimşek 2016:15). Sorokin kültürü, sosyal-kültürel evrendeki açık seçik eylemlerin ve araçların ortaya koyduğu ve

nesnelleştirdiği anlamlar, değerler ve kurallar, bunların etkileşim ve ilişkileri, bütünleşmiş ve bütünleşmemiş grupları olarak açıklar (Gökalp 2019:101).

Ayrıca kültür, çeşitli bilimler tarafından da tanımlanmıştır. Bu bakımdan kültür antropolojinin temel kavramlarını ifade etmek için kullanılan soyut bir kelime olarak da ifade edilmiştir. Özellikleri ise de şu şekilde verilmiştir:

- Kültür, bir toplumun ya da tüm toplumların birikimli uygarlığıdır.
- Kültür, belli bir toplumun kendisidir.
- Kültür, bir dizi sosyal süreçlerin bileşkesidir.
- Kültür, bir insan ve toplum teorisidir (Güvenç 1979:95).

## 2.2. KÜLTÜR KAVRAMININ ORTAYA ÇIKMASI

Kültür kelimesinin tarihine ilişkin görüşler, kelimenin tarımla ilişkilendirilen kök anlamında birleşmiştir. Dilbilimciler, *kültür* kelimesinin, daha çok toprak kültürü için kullanılan Latince *ere-cultura* kelimesinden geldiğini iddia etmişlerdir. Romalılar, doğada doğal olarak yetişen bitkileri, insan emeği ve eliyle yetiştirilen bitkilerden ayırmak için tarlada *kültür* terimini kullanmışlardır. Günümüzde sera, tarla, laboratuvar koşullarında yetiştirilen bitkilere kültür bitkisi denilmektedir. 15. yüzyılın başlarında *kültür* kelimesi İngilizce'ye *culture* olarak geçmiş ve tarım alanında doğal büyümenin gözlemlenmesi anlamında kullanılmıştır. 16. yüzyıldan sonra, kelimenin anlamı insani gelişmeyi içerecek şekilde genişlemiştir (Oğuz 2011:125). Moles, kültür kavramının ilk olarak 1793 yılında yayınlanan bir Almanca sözlükte kullanıldığını ifade etmiştir. Güvenç de bu görüşü destekleyerek, *kültür* kelimesinin ilk olarak Voltaire tarafından insan aklının oluşumu, gelişmesi, yüceltilmesi anlamında kullanıldığını ve daha sonra kelimenin *culture* olarak Almancaya geçtiğini, ancak sonra 1973 yılında yayınlanan sözlükte

kullanıldığını belirtmiştir (Güvenç 2002:94). Etnolog Homes Klemm, *kültür* kelimesini, kendisinin on ciltlik *İnsanın Genel Kültürel Tarihi* adlı eserinde kültürel evrim ve uygarlık anlamında kullanmıştır ve oradan kelime ve kavram İspanyol, İngiliz ve Slav dillerine geçmiştir (Güvenç 1979:96).

### 2.3. KÜLTÜR VE ÇEVİRİ

Konuya çeviri açısından baktığımızda, kültürün başka bir dilsel-kültürel havuza aktarılmasında çeviri büyük bir rol oynamaktadır. Kültür ve çeviri kavramlarını yan yana ilk kez kullananların Edward Evans-Pritchard ve onunla birlikte çalışan antropologlar olduğu bilinmektedir. Kültür ve çeviri kavramları daha sonradan edebiyat alanında çalışmalar yapan araştırmacılar tarafından da birlikte kullanılmıştır. Kültürel değerler, diller arası aktarım aracı olan dil ve çeviri aracılığıyla aktarılır. 1980'lerdeki çeviribilim çalışmaları, geleneksel sebeplere dayanan dil ve kültür ayrımını terk ederek, çeviriyi bir sistem aktarımından ziyade bir anlam/kültür aktarımı olarak algılamaya başlamıştır (Gezer 2019:358). Çünkü *kültür tanışıklığına, diller ve kültürler arasındaki aktarımın ürünü olan çeviri/aktarma sayesinde ulaşılabilir* (Yelok 2019:325). Anlaşıyor ki, çeviri olgusu olmadan farklı halklar ve kültürler arasında iletişim sağlamak imkansızdır. Çeviri olgusu kültürel iletişimin ta kendisidir. Bu durumda çeviri ve kültür, daima birlikte kullanılması gereken, ayrılmaz bir etkinliktir.

Bugün bir çevirmene kültür uzmanı denmesinin nedeni, kültür ve çevirinin iç içe geçmesidir. Özellikle çevirmen hedef kültürü benimseyerek işlevsel olarak hedef dile çeviri yapan bir kişi olduğundan, çevirmenden aynı zamanda bir kültür bilimci olması da talep edilmektedir. Unutulmamalıdır ki, her çeviri eylemi kültürel bir hedef üründür. Can Yücel'e göre çeviri sürecinde karşılaşılan zorluklar, diller arasındaki veya dilsel göstergelerin farklılığında değil, daha çok dillerin dünya görüşünü ve milliyetini anlatan

kültür farklılıklarından meydana gelir. Marianna Lederer de ayrıca en yaygın çeviri sorununu, kültür çevirisi sorunu olarak görmektedir. Ona göre bir millete ait olan kültürel kavramlar veya nesnelere, hedef metin okuyucusunun aşına olduğu unsurlar değildir. İki dilin kültürel, dini ve sosyal bağlamları birbirine ne kadar yakınsa bu diller arasında çeviri yapmak o kadar kolay olacaktır. Diller arasındaki bu farklılıklar genişledikçe çeviride anlam boşluklarını doldurmak giderek zorlaşır.

#### **2.4. KÜLTÜREL ÖGELER**

Rus bilim adamı Aleksey Sobolev bu terimi, diğer ülkelerin dillerinde karşılığı olmayan, günlük ve özellikle ulusal kelimeler ve ifadeler olarak tanımlar. Karşılığının olmamasının nedenini, diğer millet kültüründe ve günlük hayatında bu nesnelere ve olguların olmaması ile açıklar. Vladimir Rossels ise kültürel öğeleri, çeviri yapılmakta olan hedef metin kültüründe, günlük yaşamlarında mevcut olmayan kavramları, nesnelere, fenomenleri ifade eden yabancı kelimeler olarak tanımlar (Vlahov, Florin 1980:10).

Celettino Celestini kültürel öge kavramının, Schneider tarafından oluşturulduğunu ve Umberto Eco tarafından geliştirildiğini öne sürmüştür. Daha sonra da Espagne ve Werner tarafından kültür aktarımı kuramına dahil edildiğini belirtmiştir.

Dilsel çevirinin büyük eleştiricilerinden biri olan Leonid Barhudarov, kültür sözcüklerine kısa bir tanım yaparak onları başka bir dili konuşan halkların dillerinde ve günlük yaşamlarında olmayan söz birimleri olan kelimeler olarak açıklar. Ama Andrey Fyodorov, bu tanımları eleştirir. Ona göre kültürel öğeler sadece kelimeler değil, aynı zamanda belirli bir insanın hayatındaki nesnelere ve olayların adlarını temsil eden deyimlerdir (Sodiqova 2015:10). Sergey Vlahov ve Seonid Florin'lere göre kültürel öğeler, belirli bir ulusun yaşam tarzını, geleneklerini, kültürünü, sosyal gelişimini, yaşam



olaylarını ifade eden, ulusal ve dönemselsel bir karaktere sahip söz ve deyimlerdir (Vlahov, Florin 1980:7).

## 2.5. KÜLTÜREL ÖGELERİN SINIFLANDIRILMASI

Ünlü çevirmen Leonid Barhudarov, eşdeğeri olmayan sözcüklerin üç temel kategorileri olduğuna dikkat çeker.

- Başka dillerde olmayan isimler, coğrafi isimler, şirket isimleri, gazete isimleri.
- Diğer dilleri konuşan halkların günlük yaşamlarında olmayan nesnelere, kavramları ve durumları ifade eden isimler.
- Başka bir dilin sözlüğünde bulunmayan kavramlar.

Kültür öğelerinin daha ayrıntılı sınıflandırılması Sergey Vlahov ve Leonid Florin tarafından şu şekilde yapılmıştır:

### 1. Maddi kültürel öğeler

#### *Coğrafi unsurlar:*

- Meteoroloji dahil coğrafi özelliklerin adları
- İnsan faaliyetleri ile ilgili coğrafi nesnelere isimleri
- Bitki ve hayvan isimleri

### 2. Etnografik kültürel öğeler

#### *a) Sosyal hayatla ilgili unsurlar*

- Yiyecek ve içecekler

- Giyim kuşam
- Konut, mobilya, mutfak eşyaları
- Ulaşım araçları
- Bu alanla ilgili diğer şeyler

*b) Emek*

- İşçiler
- Emek araçları
- İşçi örgütleri

*c) Kültür ve Sanat*

- Müzik ve dans
- Müzik aletleri
- Folklor
- Tiyatro

*d) Gelenekler*

- Tatiller, oyunlar
- Mitoloji
- Hurafeler
- Takvim

3. Etnik nesnelere

- Etnonimler
- Takma adlar
- İkamet yerine göre kişilerin isimleri
- Ölçü birimleri
- Para birimleri

#### 4. Sosyo politik kültürel öğeler

##### *a) İdari bölgesel yapı*

- İdari bölgesel birimler
- Halkın yerleşim yerleri
- Yerleşim yerlerinin bölümleri

##### *b) Devlet kurumları ve yapıları*

- Devlet kurumları
- Devlet yöneticileri

##### *c) Sosyo politik hayat*

- Siyasi örgütler ve siyasi şahsiyetler
- Sosyal eylemler
- Unvan, rütbe, vb.
- İşletmeler
- Eğitim kurumları ve kültür merkezleri

c) *Askerî kültür sözcükleri*

- Askeri birlikler
- Askeri silahlar
- Askeri unvanlar

Bölgesel bölünmeye göre bir dilin içinde:

- Sadece belirli bir millete ait olup, başka milletlerde bulunmayan sözcükler
- Belirli bir ulusun veya halkın yalnızca bir kısmına, bölgesel şive veya daha küçük etnik gruba ait yerel sözcükler
- Bir şehir veya köye özgü sosyal ve kültürel özellikleri temsil eden yerel sözcükler (Vlahov, Florin 1980:51-58).

Bulgar bilim adamları Sergey Vlahov ve Seonid Florin, kültür sözcüklerini bir kaç ilkeye göre sınıflandırmıştır. Kavram sınıflandırılmasında sadece tematik yöne değil, aynı zamanda bölgesel yaklaşıma da önem vermişlerdir. Yukarıdaki sınıflandırmada kullanılan ilkeleri dikkate alan bir başka bilim adamı da Mihail Krupnov'dur. Onun önerdiği sınıflandırma da yukarıdaki sınıflandırma ile hemen hemen aynıdır. Boris Vinogradov tarafından önerilen sınıflandırmada belirli bir ülkenin tarihine, devlet yapısına ve ulusal-kültürel kimliğine, coğrafi özelliklerine, mevcut ve geçmiş gelenek ve göreneklerine, etnografya ve diğer yönlerle yer verilmiştir (Sodiqova 2015:16-20).

İngiliz çevirmeni Peter Newmark ise kültürel öğeleri dar anlamıyla beş kategoride sınıflandırmıştır.

1) *Çevre (Doğal Doku): Bitki örtüsü, hayvanlar âlemi, coğrafya ve iklim özellikleri*

2) *Maddi Kültür (Yapay Doku):*

a) *Yiyecekler-içecekler*

b) *Giyim kuşam*

c) *Konaklama (Evler ve şehirler)*

d) *Ulaşım*

3) *Toplumsal Kültür: çalışma hayatı ve boş zaman aktiviteleri*

4) *Kurumlar, Gelenek ve Görenekler, Etkinlikler, İşlemler, Kavramlar:*

a) *Siyasî ve idarî*

b) *Dinî*

c) *Sanatsal*

5) *Vücut Hareketleri ve Alışkanlıklar: El kol hareketleri, jest ve mimikler, kişisel alışkanlıklar, huylar.*

*Newmark, kitabında dördüncü maddede yer alan kurumlarla ilgili kavramlara “tarihi terimler” ve “uluslararası terimler” alt başlıklarını eklemektedir (Newmark, 1988: 95-102).*

*Daha sonra Newmark kitabında yaptığı bu sınıflandırmayı gözden geçirip 6 maddede güncelleyerek “Translation and Culture” (Çeviri ve Kültür) adıyla 2010 yılında makale olarak yayımladı. Buna göre sınıflandırma şu şekilde güncellenmiştir:*

1) *Çevre: Jeolojik ve coğrafi çevre*

2) *Kamu Hayatı: Politika, hukuk ve yönetimi*

3) *Sosyal Yaşam: ekonomi, meslekler, toplumsal refah, sağlık ve eğitim*

4) *Kişisel Yaşam: yiyecekler, kılık kıyafet ve ev eşyaları*

5) *Gelenek, Görenekler ve Sosyal Etkinlikler: Yavaş alkışlama ve masaya vurarak alkışlama gibi gelenekler; kriket ve futbol gibi sosyal etkinlikler ve bunlara bağlı tüm ulusal deyimler*

6) *Kişisel Merak ve Tutkular: Din, müzik, şiir ve bunlara bağlı çeşitli toplumsal kuruluşlar, sanatsal kuruluşlar ve dernekler (Newmark, 2010:94) (Morsy 2019:2602).*

Lina Sedova da kültürel öğeleri çeşitli açıdan sınıflandırmıştır. Genel olarak, kısaltmalar, sözcükler, söz birimleri ve cümleler gibi dört gruba ayırır. Konularına göre coğrafi, etnografik ve sosyo-politik olarak üç gruba, zamana göre ise çağdaş ve arkaik olarak iki gruba ayırır (2017:31).

## **2.6. KÜLTÜREL ÖGELERİN ÇEVİRİ YÖNTEMLERİ VE STRATEJİLERİ**

Çeviribilimde kültürel öğelerin bir dilden diğer bir dile çevirme sorunları, oldukça ayrıntılı olarak incelenmiştir. Bunun nedeni, çeviriyle ilgili herhangi bir çalışmada, çeviri incelemesi veya eleştirisinde bu konunun ele alınmasıdır.

Rus tercümanı Aleksey Sobolyev'e göre kültürel öğeler bir dilden diğerine aktarılırken kelimesi kelimesine aktarılamaz. Dolayısıyla kültürel öğelerin tercümesinde ortaya çıkan her durumu, bir anda çözebilecek önceden yazılmış, hazır bir kural yoktur. Tercüman, duruma göre kültürü tercüme etme konusunda bir karar vermek zorunda kalacaktır. Bu nedenle de tecrübeli çevirmenlerin deneyimine güvenmek, çeviri sorunlarını teorik olarak açıklamanın en iyi yoludur (Sodiqova 2015:25).

Edebi çevirideki *millî öge* kavramını gelenekler, yaşam tarzı, genel olarak halkın bilmediğimiz millî özellikleri oluşturmaktadır. Dolayısıyla da millî öğeleri koruyarak ve en uygun yöntemleri kullanarak tercüme yapabilen bir tercüman, şüphesiz mesleğinin ustasıdır. Özbek Türkçesinde karşılaşılan bazı kelime ve kavramlar, diğer dillerde bulunmayabilir veya içerik, biçim ve boyut olarak farklılık gösterebilir. Bu kelime ve kavramların, millî kimliği ifade etme araçları olduğu göz önüne alındığında, kültürün özelliklerini okuyucuya aktarırken herkes aktarma sorunuyla karşılaşır. Aslında, mevcut teorik literatürde alan uzmanları, kültürel öğeleri bir dilden diğerine çevirirken transkripsyon ve çeviri olmak üzere iki yol önerir. Dilbilimci Aleksandr Reformatsky'ye göre bu yöntemler birbiriyle çelişkilidir. Alman bilim adamı Johan Herder'e göre çevirmenlerin, çeviri esnasında diğer halkın kimliğini koruması ve saygı duyması gerekir. Çevirinin kendine özgü kural ve yöntemleri olduğu gibi, kültürel öğelerin çevirisinde de bilim adamları tarafından tavsiye edilen yöntemler mevcuttur. Bu tür kelimeleri çevirmek için Anrey Bakıyev, harf çevirisi veya transkripsyon, açıklamalar, altyazı (dipnot), analogi (benzer kelimelerle çeviri) ve mecazi çeviri gibi beş yöntemi önerir (Sodiqova 2015:27).

Peter Newmark da, kültürel öğelerin çevirisine ait bazı süreç ve stratejileri şu şekilde belirtmiştir.

**1) Aktarma (Transference):** *Ödünçleme de denilen bu süreçte kaynak dildeki bir sözcük erek dildeki özgün yazımı yahut okunuşu korunarak transliterasyon ya da transkript ile aktarılır. Hedef dilin Arapça olması durumunda yabancı bir kültüre ait sözcüğün Arap harfleriyle yazımı aktarma stratejisine bir örnek oluşturur.*

**2) Yerlileştirme / Doğallaştırma (Naturalization):** *Kaynak dildeki bir sözcüğü erek dilde doğal bir telaffuza ve olağan bir morfolojik yapıya sokarak aktarma sürecidir.*

**3) Kültürel Eşdeğerlik (Cultural Equivalent):** Kaynak dildeki bir kültür sözcüğünü erek dildeki başka yakın bir kültür eşdeğerlikleriyle karşılama işlemidir. Kültür öğelerini çevirmede kullanılan en yaygın ve başarılı stratejilerden biridir. Kaynak dilde kullanılan ifadenin erek dilde aynı anlamı ve mesajı veren karşılığının konulmasıdır.

**4) İşlevsel Eşdeğerlik (Functional Equivalent):** Kaynak dilde geçen kültür unsurlarının erek dilde kaynak kültüre has olmaktan çıkarılıp tarafsız bir eşdeğerlikle karşılanmasıdır.

**5) Betimleyici Eşdeğerlik (Descriptive Equivalent):** Kaynak dilde geçen kültür unsurunun erek dilde birkaç sözcükle açıklamasının yapılmasıdır.

**6) Çok Bileşenli Tahlil (Componential Analysis):** Kaynak dilde bir sözcüğün geldiği anlamların tahlil edip benzerlik ve farklılık değerlendirildikten sonra yaygın anlamı karşılayan bir sözcükle çevirisinin yapılmasıdır. Aynı anda birkaç anlamı ve sıfatı ifade eden sözcüklerin erek dilde bariz bir karşılığı bulunamadığında karşılanamayan anlam için bileşen eklenir.

**7) Eş Anlamlılık (Synonymy):** Kaynak dildeki sözcüğün erek dildeki eşanlamlı yahut yakın anlamlı bir eşdeğerlikle karşılanmasıdır. Çevirmen anlamın katmanlarını daha net verebilmek için bu sürece başvurmadan duramaz. Çevirmen metinde aynı sözcüğü tekrarlamamak için eş anlamlılık stratejisine başvurabilir.

**8) Öykünme / Alıntılama (Through-translation / Calque / Loan Translation):** Kaynak dildeki yaygın kalıp ifadelerin, kurum ve kuruluş isimlerinin, birleşik isimlerin birebir çevrilmesidir.

**9) Yer Değiştirme (Shifts / Transposition):** Kaynak dildeki bir ifadenin dilbilgisel düzeyde erek dilde karşılığının olmadığı durumlarda tekilden çoğula dönüştürme, fiil



yerine isim kullanma, sözcük öbeğinin tek bir sözcükle karşılanması gibi dilbilgisel düzeyde değişiklikler yapılarak karşılanmasıdır.

**10) Düzenleme (Modulation):** Özgün metindeki mesajın erek dilde anlaşılır olmaması, tuhaf kaçması, uygunsuz olması gibi durumlarda yeniden düzenlenerek aktarılması işlemidir.

**11) Makul / Kabul Gören Standart Çeviri Yapma (Recognized Translation):** Kaynak dilde geçen kurum / kuruluş adının erek dilin sözcük dağarcığı yahut üslubu arasında birebir karşılığının bulunmaması durumunda bunun okuyucu tarafından anlaşılabilir kabul görmüş, yaygın veya resmî bir dengiyle karşılanmasıdır.

**12) Ödünleme / Telif (Compensation):** Kaynak dildeki bir sözcüğün anlamı erek dilde cümlenin bir yerinde kaybolduğunda cümlenin başka bir bölümünde bunu telafi etme işlemidir.

**13) Redaksiyon ve Genişletme (Reduction and Expansion):** Kaynak dilde zayıf olan bir metnin erek dile güçlendirilmiş ifadelerle aktarılmasıdır.

**14) Açıklama (Paraphrase):** Kaynak dilde geçen bir anlam katmanına açıklama eklenmesidir. Bu ekleme betimleyici eşdeğerlikte olduğundan daha ayrıntılı yapılır. Daha çok dil ve üslupça zayıf metinlerin çevirisinde kullanılır.

**15) Çift Süreç Kullanma (Couplets):** Çevirmenin bir ifadede birden fazla stratejiyi kullanmasıdır.

**16) Notlar, Eklemeler ve Açıklamalar (Notes, Additions, Glosses):** Sözcüğü, notlar, eklemeler ve açıklamalar ekleyerek çevirme işidir. Not ve açıklamalar, cümle içinde olabileceği gibi dipnot veya son not şeklinde yahut kitap sonunda notlar veya sözlük şeklinde de olabilir.

*17) Eksiltme / Çıkarma (Deletion): Kaynak metinde geçen bir ögenin erek metinden çıkarılmasıdır (Morsy 2019:11).*

Çeviride ya da aktarmada, karşılığı olmayan ögelere de ulaşmak gerekir. Ancak bu sayede bir milleti ve dili her yönüyle tanımak mümkün olur. Bunun için çevirmenin, metnin içeriğini iyi anlaması ve özellikle kültürel ögelerin aktarımını doğru yapması gerekir.

## **2.7. KÜLTÜREL ÖGE VE DİĞER KAVRAMLAR ARASINDAKİ FARK**

### **2.7.1. Kültürel Öge ve Alıntı Kelimeler**

Alıntı kelimeler literatürde çeşitli şekillerde tanımlanmaktadır. Aleksandr Reformatskiy'ye göre alıntı kelimeler, yabancı dilden belirli bir dile girmiş ve o dile tam olarak yerleşmemiş kelime ve deyimlerdir (Sodiqova 2015:11). Kültürel sözcüklerden farklı olarak dilin edebi ölçülerine uymaz, bazı durumlarda dilin fonetik kurallarına uyar. Bir dilden başka bir dile alıntılanan kelimelerin bir kısmı, edebî dilde kullanılsa da konuşma dilinde yaygın olarak kullanılabilir. Özbek Türkçesinde Rusça'dan alıntılanan *uje, daje, prosta, luboy, tak* gibi kelimeler, sözlüklerde yer almasa da konuşma dilinde kullanılır, aynı şekilde Türkçe'ye Fransızca'dan giren kelimelerin günlük hayatta sık kullanıldığı görülür.

### **2.7.2. Kültürel Ögeler ve Dilsel Boşluk**

Dilsel boşluk, bir dilde bulunması beklenen dilsel ögenin bulunmamasından doğan boşluktur. Örneğin; bir dilde o dili konuşanların zihninde kavram olarak var olan bir nesneyi karşılayan sözlüksel bir ögenin bulunmaması bir dilsel boşluktur (İlbaş 2019:31). Özbek ve Türk lehçelerinde amca ve dayı olarak iki kavram varken Rus veya İngiliz dilinde sadece kavram olarak var ama onu karşılayan sadece bir tane sözlüksel öge vardır.

Hatta Türkiye Türkçesinde anneanne ve babaanne kavramını ifade eden iki ayrı sözcük varken, Özbek Türkçesinde bu iki kavramı bir tek *nine* sözcüğü karşılamaktadır.

## 2.8. ÖZBEK KÜLTÜRÜ

Özbekler, Türkistan coğrafyasının eski Türk boylarından biridir. Uzun süre bu coğrafyada yaşayan, atalarından kalan gelenekler ve görenekleri devam ettirerek; ilişkide oldukları diğer toplumlardan ve coğrafi bölgelerden etkilenerek büyük devletler kurmuşlardır. İslamiyeti kabul ettikten sonra İslamî şartlarla şekillenen kültürel değerlerden etkilenmiştir. Bu sebeple de Özbek Türklerinin binlerce yıl öncesine dayanan kendi kültürü, dini ve âdetleri, gelenek ve görenekleri, örfleri ve kendilerine özgü bayramları vardır.

### 2.8.1. Selamlaşma Kültürü

Selamlaşma, küçük yaştan itibaren çocuklarına bu kültürü öğreterek yetiştiren Özbek toplumunda çok önemlidir. Özbek kültüründe yaşı küçük olanın yaşça büyük olana selam vermesi bir gelenektir. Yaşı küçük olan kişi, yaşça büyük olanı sağ elini sol göğsünün üzerine koyup, biraz öne eğilerek selamlar. *Avval salom, so'ngra kalom* (önce selam, sonra kelam) atasözü, selam vermenin Özbekler için ne kadar önemli olduğunun göstergesidir. Sadece küçükler değil, aynı zamanda büyüklerin de küçükleri selam ile karşılaşması çok doğal bir gelenektir. Genelde bir mekâna giren kişi, ilk selamı verir. Selam farz olduğu gibi, selama cevap vermek de farzdır. Bu nedenle Özbekler, her zaman *Assalamu aleykum* denildiğinde *Vaalaykum assalam* diye cevap verirler. Bu kültür, toplumun aynası olan edebî eserlerde de görülür. Selamlaşma kültürünün edebî eserlere yansımalarının en güzel örneklerinden biri de Adil Yakubov'un Uluğbeyin Hazinesi romanıdır.

- *Esselamu aleyküm, atahan.*

*İç taraftan, boğuk bir ses cevap verdi: - Ve aleyküm selam! (2003:110).*

Büyükler, selam veren kişiye *Umring uzoq bo'lsin* (Ömrün uzun olsun) diye dua ederler. Türklerde olduğu gibi Özbeklerde de küçükler, büyüklerle tokalaşarak da selamlaşırlar. Bu selamlaşma şekli genellikle erkekler arasında olur ve küçükler büyüklerin elini iki elinin arasına alarak sıkırlar. Erkekler, elini kendi göğsünün üzerine koyarak ve biraz eğilerek kadınlara selam verir. Eğer kadın erkekten büyükse kadın, kendine doğru eğilen erkeğin sırtına hafifçe eliyle bir iki kez vurur. Bu kültür, yörelerde farklılık gösterebilir.

## **2.8.2. Giyim Kuşam Kültürü**

Zaman geçtikçe insanların yaşam tarzı, ilgilendikleri alanlar ve elbette ki giyinme tarzları da değişir. Eskiden erkekler, dizine kadar uzunlukta bir üst gömlek, şalvar şeklinde bir alt giysisi ve çapan giyerlerdi. Kadınlar ise atlas adlı millî kumaşından dikilen elbise, elbise altından giyilen ve pijamayı andıran ve *lazım* denen elbise kumaşından dikilen bir alt giysisi giyerlerdi. Üzerlerine de her ikisi de çapan; başlarına ise Özbek millî baş giyimi olan doppı giyerlerdi (Jabborov 1994:149).

### **2.8.2.1. Baş giyimleri**

Eski dönemlerden itibaren Özbeklerin etnik ve mahallî grupları baş giysilerine göre gruplanmıştır. Erkekler başlarına genelde doppı<sup>1</sup> giymiştir, kadınlar ise genellikle çeşitli renkteki yazmaları örtmüşler ve erkekler doppısından farklı olan çiçekli, renkli ve desenli doppılar giymişlerdir. Erkeklerin doppısında yaygın olan biber deseni korumanın, saflığın ve dünyevî şeylerden uzaklaşmanın simgesiyken, kadınların doppısında yaygın olan

---

<sup>1</sup> Özbek millî baş giyimi

badem deseni yaşam ve doğurganlığın, gül ve çiçeklerin deseni ise barış ve güzelliğin simgesi olmuştur. Bazı kadınların doppısına boncuk, Harezmi bölgesinde ise püskül takılırdı. Önceden Taşkent, Semerkand ve Şehrisebz'de koni şeklindeki doppılar yaygınlaşmıştı. Günümüzde bu tarz doppılar sadece Şehrisebz bölgesine aittir. Düz ve içine sarılmış bir şekilde kağıtla sıkı köpünen doppılar daha çok Fergana vâdisi bölgesinde yaygındır. Özellikle siyah kumaş üzerine beyaz ipek iplikle badem veya biber nakışlarıyla işlenen Çust doppıları, sadece Fergana vâdisinde değil her yerde meşhurdur (Jabborov 1994:154).

Erkeklerin giydiği sivri uçlu külah, dört kısımlı üçgen kumaş parçasından kenarsız dikilmiştir. Koni şeklindeki yüksek külahları önceden kalenderler giymiştir. Yumurta biçimindeki, kenarları biraz geniş külahları Buhara bölgesinde kışın genellikle yaşlılar giymiştir. Külahı benzer, deriden dikilen kışlık baş giyiminden biri de *telpak* (kalpak)dır. Kalpaklar daha çok Semerkand ve Buhara bölgelerinde yaygındır. Taşkent bölgesi ve Fergana vâdisinde kalpaklar kadife veya sağ tarafı düz diğer tarafı yünden oluşan *movut* (O'TIL 2013:91) adlı kumaştan dikilir. Üst kısmı ise tilki veya sansar kürkünden, bazen koyun derisinden yapılır.

Eskiden tüm Özbekistan'da, özellikle bayramlarda sarık sarmak zorunlu bir gelenek olmuştur. Ancak Fergana ve Harezmi bölgesinin belirli ilçelerinde bazı kişiler sarık yerine doppı veya kalpak giymişlerdir. Sarığı da doppı veya kalpaklarının üzerinden sarmışlardır. Günümüzde sarık artık sadece dindarlar tarafından tören, mevlüt, vaaz veya cenazelerde sarılır.

Sarık erkeklerin olduğu gibi eskiden Özbek kadınlarının da millî baş giyimi olmuştur. Ama 19. yüzyıl sonlarında bu örf artık sadece Semerkand ve Andican bölgelerinde karşımıza çıkar. Kadınların sarıkları bölgelere göre kendi aralarında da farklılık

göstermiştir. Çoğunlukla kadınlar sarığı lachak (leçek) adlı büyük beyaz tül veya eşarp üzerinden sarmışlardır. Harezmi bölgesinde kadınların sarıklar uzun kumaştan sarılıp, kadınların göğüs ve arka taraflarını da örtmüştür. Taşkent ve Semerkand bölgesinde de aynı şekilde uzun kumaştan, göğüsleri örtecek biçimde sarılmıştır. Güney Harezmi bölgesi kadınları ise sarıklarını leçeksiz sararak bir ucunu göğüs üzerine atmışlardır. Eski geleneğe göre kadın ilk çocuğu doğduğu zaman başına sarık sarmayı başlamıştır. Daha sonra kadın, ilk torun sahibi olduğunda başına sarık sarma geleneği oluşmuştur. Sarıkların belli bir geleneğe göre sarıldığına dair târihi bilgiler bulunmaktadır. Günümüzde Nevai, Semerkand bölgelerinde genellikle yaşlı kadınların sarık sardıklarına şahit oluruz.

Daha sonra kadınların çoğu geleneksel baş giyiminden vazgeçip, çeşitli renk ve kumaştan yapılan eşarp takmaya başladılar. Mevsime göre yazın daha büyükve çiçekli, kışın yün ve örülmüş eşarplar yaygınlaşmıştır. Yaşlı kadınların beyaz tül takma âdeti şimdiye kadar korunmuştur (Jabborov 1994:155).

### **2.8.2.2. Takılar ve Süsler**

Eskiden kadınlar ve kızlar, saçlarına ayrı önem vermişlerdir. Genç kızlarda ve yeni gelinlerde (çocuk doğuruncaya kadar) kırk örük saç; kadınlarda ise iki örük saç geleneği vardı. Genellikle örülen saçların ucuna Özbeklerin millî saç süsü olan *sochpopuk* takmışlardır (Jabborov 1994:155). *Saçpapuk şu şekilde açıklanmıştır: “Kadınların saçlarına taktıkları süs eşyası, takı. Uçları saçak ve püsküllerle tamamlanmış 2-4, bazen de 15-20 ve daha fazla kalın siyah ip ve yünden yapılmış demetlerden oluşmaktadır. Demetlere değişik şekildeki kubbeli silindirler, konik tüpler yerleştirilir (İbrahimova 2012:687). Günümüzde sochpopuk, sadece köylerde kullanılır.*

Millî saç süslerinden biri de *zulfızardır*. Zülfizer kaynaklarda şu şekilde verilir: “Ortası turunç şeklinde olan toplu iğne ve oradan yan taraflara siyah iptе çıkarılmış iki sıra şaküleden oluşmaktadır. Şakülelerine bir çok kubbeli (çingırağa benzer) saçaklar takılıdır. Yürürken ve hareket ederken o çingirak sesleri çıkarır, çınlar (İbrahimova 2012:687).

Kadınların diğer süs takısı da şakaklara yatay şekilde çift olarak takılan *zülף veya gecek* (zulf/gajak)tir. Genellikle badem şeklinde uçları kıvrık olan bu takı, çift ilikten oluşur ve bunların biri kulağa, diğeri ise saça veya başörtüsüne takılır. Günümüzde zülף takma âdeti, tamamen ortadan kalkmıştır.

Özbek kadınları, eskiden boyunlarına taktıkları biri zebigardon, yostiqtumor, jevak diye adlandırılan millî takıları takarlardı.

*Zebigardon* şekil verilmiş büyük turunç ve onun her iki tarafından bakışık olarak birleşmiş 6 hokkadan oluşmakta ve bu hokkalar birbiriyle halka, sedef, mercanlardan dizilmiş zincirlerle bağlanmıştır: ortadaki iki paralel hokka merkezde küçük turunç olan zincir vasıtasıyla bağlanarak zebigerdanın tabakalarını oluşturmaktadır. Merkezde yerleşen turuncun üst kısmı 3-5 yapraklı gonca şeklinde, alt kısmının ucu aşağıya doğru bakan badem şeklinde olup, şakülelerle dizilmiş (çevrilmiş) tir.

*Yastiqtumor*, kadınların boyunlarına asarak, koltukları altına indirerek taktıkları süs eşyasıdır. Metaldan (genellikle gümüş) yastık şeklinde yapılır. Gövde kısmının üstündeki zinciriyle boyna asılır, gövde kısmının altında 6 sıra parmaklıklı ayak, onların altına da şaküleler yerleştirilir. Gövdenin bir tarafında açılıp kapanan bir kapak da bulunmaktadır. Yastuqtumārın içine mektup, para ve benzeri şeyler konur (İbrahimova 4).

*Jevak* – Farsça cev – “arpa” demektir. Kadınların boyunlarına taktıkları takı. Kalıplama usulüyle altın, gümüşten yapılmış hokkacıklardan dizilmiş olup, bir büyük, bir

küçük hokkacık ipek ipe mercan usulü dizilir. Her büyük hokkaya kalıplama usulüyle yapılmış arpa şeklindeki şaküleler asılır. Hokkaların yüzüne nakışlar çizilir, renkli taşlar yapıştırılarak süs yapılır. Tengelerin (metal para) birbirine ekleyerek 5 sıra saçak şeklinde işlenmiş tenge-cevâk, saçaklarına mercan takılmış mercancevâk ve diğer çeşitleri bulunmaktadır. Cevak Taşkent'te cevak, Semerkand'da arpacevak, Andican, Margilan ve Kokand'da *javak* (Andican'da *beshqatar*, yani “beş sıra” da derler), Pıskent'te mangiti diye adlandırılmaktadır (İbrahimova 2012:4).

Kadınların eskiden bugüne kadar alınlarına taktıkları süs takısı *tillaqosh* olarak adlandırılır. Genellikle tillekaşlar, kadınların saçları veya baş örtüleri üzerine alın kısmına takılır. Bu takılar, üçgen şeklinde ve taç görünümündedir (İbrahimova 2012:4).

### 2.8.2.3. Üst Giyimleri

Kadınların ve erkeklerin giydikleri çapan birbirinden farklıdır. Erkek çapanlarının kolu uzundur ve aşık kemiklerine kadar uzanır. Kadınların giydiği çapanlara ise *mursak* denir. Buhara, Harezmi ve Kaşkadarya bölgesi mursaklarının kolu dirseğe kadardır ve geniştir. Semerkand ve Taşkent bölgesi mursaklarının kolu, biraz dar ve uzundur (Rahmatullayeva 2015:238). Genellikle o dönemde erkeklerin kıyafeti tek renkten dikilirken, kadınlarınki renkli kumaşlardan dikilirdi.

Günümüzde moda göre elbise ve gömleklerin tarzı değişse de Özbek halkının millî kültürünün sembolü sayılan çapan, günümüzde de hâlâ sevilerek giyilmektedir. Çapan, çoğunlukla pamuktan köpünerek yapılan, yazlık ise astarsız, kışlık ise astarlı, geniş kollu ve dizden uzun olan bir üst giyimdir. Bölgelere ve yörelere göre dikilişi farklılık gösterir. Harezmi bölgesindeki çapanlar daha sıkı köpünür. Surhandarya ve Zarafşan vadilerinde yaşayan yarı göçebe Özbekler arasında, dizlere kadar astarsız kısa çapanlar yaygındır. Fergana ve Taşkent'te yeşil, tarlalarda çalışan Özbekler, beyaz kumaştan astarsız yapılan



çapanları tercih ederler. Çünkü bu giysi, onları güneşten korur (Rahmatullayeva 2015:237).

19. yüzyıl sonları ve 20. yüzyılın başında Türkistanda kadınların ve erkeklerin giydiği Avrupayı tarzda *kamzul/kamzor* giysisi ortaya çıkmıştır. Erkeklerin kemzülü dik yakalı, dize kadar uzun ve genellikle siyahtan dikilmiştir. Kadınların ise renkli kadifeden veya beqasam<sup>2</sup> kumaştan beli dar şeklinde dikilmiştir. Bu dönemde bütün Özbekistan'da kolsuz *jiletka* adlı kıyafet yaygınlaşmıştır. Jiletkeyi genellikle elbisenin veya kemzulun üzerinden giyerlerdi. İngiliz kostümü tarzındaki ceket, Avrupa kostüm ve paltolar terziye sipariş vererek diktiriliyordu (Jabborov 1994:153).

Günümüzde erkekler ve kadınlar genellikle modern bir şekilde giyinirler. Erkekler, gömlek, pantolon ve ceket; kadınlar ipek, pamuk, satenden dikilen elbiseler, gömlekler giyerler. Yukarıda bahsi geçen çapan günümüzde de erkekler tarafından bayramlar, törenlerde, aynı zamanda köylerde yazın tarla işlerinde giyilir. Kadınlar tarafından sadece millî bayramlarda, yeni gelinler tarafından gelin selam töreninde, misafir ağırlama, Ramazan ve Kurban bayramlarında elbise üzerine giyilir. Yeni gelinlerin çapanları süslü, simli, bazen boncuklu ve renkli olur.

#### **2.8.2.4. Ayak Giyimleri**

Eskiden fakirler, basit deriden yapılan mukki beyaz çizme giymişlerdir. Zenginler ise yumuşak deriden yapılan Avrupayı çizme giymişlerdir. Harezmi bölgesi kadınlarının ayak giyimleri, genellikle *mahsi/massi* adlı yumuşak çizme ve pabuça benzer ama arka kısmı da kapalı olan *kavush* adlı ayakkabıdan oluşmuştur. *Kavushları* yazın mahsisiz tek başına da giymişlerdir. Kadın ayak giyimleri; günlük, tören, bayram ve düğün ayak giyimlerine ayrılır. Düğün için giyilen ayak giyimlerine *qizil massi* veya *gulli massi* denir.

---

<sup>2</sup> Beyaz, mavi ve yeşil renkten oluşan çizgili kumaş

Günümüzde köylerde yaşlı kadınlar ve erkekler, lastik ayakkabılar giyerler. Şehirlerde ise modern ayakkabılar giyerler (Jabbarov 1994:158).

### **2.8.3. Yemek Kültürü**

Özbeklerin mutfak kültürünü, yemek türleri ve özelliklerini, bir taraftan ülkenin doğal koşulları ve ekonomik özellikleri diğer taraftan; mahallî etnik grupların kültürü belirlemiştir. Özbekistan'nın coğrafi ve iklim koşullarına uygun olan tarım, sebze, meyve ve bostan ürünleri ile çeşitli dal ve kollarda gelişen hayvancılık ürünleri, yemek kültürünün gelişmesinin esas unsurudur. Özbek mutfak kültürünün kendine özgü olan diğer önemli bir yönü de bu kültürün devamını sağlamak için çocuklara küçük yaştan itibaren yemek hazırlamayı öğretmektir (Mahmudov 1989:12-13).

Özbek yemekleri arasında eskiden beri hamurdan yapılan yiyecekler özel bir yer tutar. Hamur yapımında kullanılan buğday, arpa, mısır unları, halkın beslenmesinin temelini oluşturur. Bunlar, vücut için gerekli maddeleri içerdiği için kalorisi yüksektir ve doyurucudur.

#### **2.8.3.1. Hamur Yiyecekleri**

Hamurdan yapılan yiyecekler arasında en önemlisi ekmeğdir. Ekmeğe saygı, Özbeklerin kadim geleneklerinden biridir. Ekmeğe olan saygı, çocuklara küçük yaşlardan itibaren öğretilir. Yüzyıllardır şekillenen Özbek ekmeğ yapma sanatı, en saygın ve yaygın eski mesleklerden biridir. Yüzyılların deneyimi, birçok hamur ürünü türünün keşfedilmesine yol açmıştır. Bir tek Semerkand bölgesinde ekmeğin *noni asiayai*, *nani polati*, *noni zargaroyi*, *noni taftan* gibi birçok çeşidi vardır. Eskiden beri ekmeğ genellikle tandırda yapılır. Tandır güçlü bir alevle iyice ısıtıldıktan sonra ekmeğin yapıştırılacak kısmı biraz sulanıp tandır duvarına yapıştırılır ve pişirilir. En yaygın ekmeğ çeşidi *obi non*

yani ev yapımı ekmektir. Taşkent ve Fergana bölgelerinde etli, soğanlı, kuyruk yağlı ekmekler severek tüketilir. Günümüzde de sevilerek tüketilen ekmek çeşitlerinden biri olan *patir*, Özbekistanın her bölgesinde çok yaygın ve misafir sofralarında her zaman yer alır. Patir, maya, süt, tuz ve kuyruk yağı veya tereyağından yapılan ekmek türüdür (Jabborov 1994:159).

Özbek mutfağını zenginleştiren mantı, samsa, çuçvere, belirli bölgelerde hazırlanan tuhum berek gibi hamurdan yapılan yiyecekler özel tada sahip olan yiyeceklerdir. Tuhum berek, Fergana vâdisi hariç he yerde hazırlanır. Taşkent bölgesinde de yaklaşık beş, altı sene önce hazırlanmaya başladı. Tuhum bereğin asıl vatanı Harezm'dir. Büyük kare şeklinde kesilmiş hamurun içine, yumurta, süt ve tereyağından oluşan sıvı karışım eklenerek hamurun kenarları kapatılır ve kaynamış suda on beş yirmi dakika pişirilir.

### 2.8.3.3. Etlî Yiyecekler

Çok zengin olan millî yemek kültürünün temelini et oluşturur. Eskiden beri Özbekler, daha çok kuzu eti, Harezm bölgelerinde ise ağırlıklı olarak dana eti; bazı yemeklerle beraber at eti yerler. Özbeklerde at etinden hazırlanan yiyeceğe *qazi* denir. Kazı hazırlamak için at etinin yağlı kısımları, uyluğun kemiksiz etleri ve diğer yumuşak alanları kullanılır. Her at kazıye (ve genel olarak tüketime) uygun değildir. Kesilecek at, genç olmalıdır ve belirli bir süre binilmeden beslenmelidir. *Qazi*, at etinin dilimlenip bir tabağa konulup tuz, karabiber ve kimyonla tatlandırıldıktan sonra, özel hazırlanmış at bağırsağının bir katı yağ ve bir etle doldurulmasıyla hazırlanır. Sıcak ve soğuk olarak da yenen kazıyı Özbekler *pilov* ve *norin* gibi yemeklerle birlikte tüketirler. (Jabborov 1994:161). Ayrıca, Kaşkadarya ve Nevai bölgelerinin tandırda çam ağacıyla pişirilen eti de çok ünlüdür.

Özbek mutfağında Özbek pilavi, düğünler, bayramlar, törenler ve misafir ağırlamalarında ana yemektir. Hatta her evde en az haftada bir kez, akşam yemeği için mutlaka Özbek pilavı pişirilir. Bu pilav, yöreden yöreye hatta bazen ilçeden ilçeye değişiklik gösterir. Semerkand'da pişirilen pilav, Andican, Taşkent ve Fergana pilavından farklı hazırlanır. Birbirine yakın olan iki ilçe Hiva ve Hanka pilavları, birbirine benzemez. Pilavlar, esas olarak pişirme yönteminin türüne ve kullanılan malzemelerin çeşidine, boyutuna ve ayrıca yemeğin servis edilmesine ve tadına göre farklılık gösterir. Bu farklılıklara rağmen her türlü pilavı pişirmek için genel bir kural ve üç önemli koşul vardır. Yağı iyice kızdırmak, eti, soğanı, havucu kavurmak (buna *zirvak* denir) ve pirinci eklemek (Jabborov 1994:168).

#### 2.8.3.4. Çorbalar

Özbeklerin en sevdiği çorbalardan biri olan *qaynatma shorva* ve *mastava* Türkistan çok yaygındır. Özellikle kuzu eti, havuç, dilimlenmiş domates ve patates ile yapılan *qaynatma sho'rva* düğünlerde, törenlerde, misafir geldiğinde, hatta cenazelerde sık sık pişirilir. Evde özellikle öğlen yemeği için aynı malzemeler, küp şeklinde doğranıp pirinç eklenerek yapılan *mastava* çorbası tercih edilir.

Yaygın olarak Taşkent bölgesinde *mosh* adlı bakliyattan tıpkı *mastava* gibi hazırlanan *moshxo'rda* çorbası pişirilir. Küp şeklinde doğranan malzemelere küçük küp şeklinde doğranan hamur eklenerek hazırlanan *manpar* çorbası da sevilerek tüketilir. Ayrıca *ugra* çorbası da Özbeklerde şifa çorbası diye bilinir. İbni Sinâ'nın "El-Kânûn fi't-Tıbb" adlı kitabında bu yemek şu şekilde tanımlanır: "Ugra bir çeşit haşlanmış hamur çorbasıdır ve ülkemizde Rişta olarak adlandırılır. Mayasız hamurdan yapılır. Etli veya etsiz şekilde suda haşlanır...Akciğer hastalığı, öksürük ve kan tükürmede iyi gelir." (Mahmudov 1989:228).

#### 2.8.4. Misafir Ağırhama Kùltürü

Türk kùltürünün bir parçası olan Özbek Türklerinin kùltürü ve geleneklerini diğerkùltürlerden farklı kılan, Özbeklerin özünde var olan misafirperverlik, nezaket, hoşgörü, mütevazılık, dostluk, saygı ve alçak gönüllülüktür. Özbek Türklerinin en güzel özelliklerinden biri de misafirlere her zaman kapılarının açık olmasıdır. Türklerde olduğu gibi, Özbeklerde Tanrı misafiri sözcüğü bulunmamaktadır. Ancak, misafir kabul etme ve ağırhama ili ilgili olarak çok misafirperverdirler. Misafirlerin eve bereket getirdiğine inanıldığından konuklara özel önem verilir. Bu durum atasözlerinde de yer almıştır. Misafir ve misafir ağırhama ile ilgili pek çok atasözünün bulunması bunun en güzel kanıtıdır. *Mehmon otangdey aziz* (Misafir ata gibi uludur) inancına bağlı kalarak, misafirler büyük bir nezaket ve güler yüzle karşılanır. Misafirlere verilen değerin, tarihten gelen bir gelenek olduğunu, misafire özel oda ayrılması gösterir (Kuvanova 2007:5). Örneğin, Abdullah Kadiri'nin Geçmiş Günler adlı romanında, Margılanlı tüccar Mirzakerim'in misafir odası şöyle tasvir edilir: “*Eğri büğru koridorun sonundaki geniş arkın bir yakasında insanın içini ferahlatan, saha gibi geniş bir avlu var. Avluda, fazla ahım şahım bir şey olmamakla beraber, yine de zamanının en iyilerinden sayılabilecek bir eyvan ve ev görürsünüz. Sahnı ve odaları boş olduğu için burasının ailenin ikametgahından çok misafirhanesi olduğu anlaşılır.*” (2003:33).

Eskiden zengin olmayan, sıradan hanelerin evlerinde bile bir oda misafirler için ayrılıyor ve ona göre donatılıyordu. Bu oda, mümkün olduğu kadar misafirlerin rahatı için hazırlanıyordu. Misafir için ayrı bir oda ayırmanın mümkün olmadığı evlerde, odalardan birinin köşesine üç dört adet minder ve güzel kumaşlardan yapılmış üç dört adet yastık konuluyor ve bu minder ve yastıklar sadece misafir geldiğinde kullanılıyordu (Kuvanova 2007:5). Günümüzde de evin durumuna göre her evde mutlaka misafir

ağırlamak için her zaman hazır olan bir oda bulunur. Bu oda, misafirler için özel olarak dikilen minderlerle ve yastıklarla döşenir. Misafir evin baş köşesinde yer alan ve *tor* diye adlandırılan yere oturtulur.

Özbek ailelerinde sofrası, misafir gelmeden önce hazır olur. Özbek sofrası misafir için kurulduğunda her zaman zengin ve renkli olmalıdır. Her türlü atıştırmalık, kaymak, çeşitli meyveler, reçeller ve diğer tatlılar, kavun ve karpuz ve tabii ki sıcak ekme ve patır ekmeği olmalıdır. Sofra çeşitli kuruyemişler, atıştırmalıklar, tatlılar, meyveler, soğuk içecek ve en az iki çeşit salata ile süslenir. Genellikle evde iki tür yemek yapılır kaynatma şorva veya mastava; ana yemek olarak Özbek pilavı veya et ve orta boy bütün patateslerin kızartmasından oluşan *Qozon kabop* yapılıdır. Ara yemek olarak ise hamurun içine et, soğan, bazen patates ve kabak konularak tandırda hazırlanan yiyecek olan samsa, parçe etle pişirilen eriştenin üzerine, at etinden hazırlanan *qazinin* konulmasıyla servis edilen *norin* gibi hamurdan yapılan millî yiyecekler, ikram edilir. Çaylar, misafir geldikten sonra demlenir ve Özbeklerin çay içmek için kullandıkları *piyola* ile ikram edilir. Piyola ile çay ikramının kendine göre kuralları vardır. Demlikteki çayı bir piyolaya koyup tekrar demliğe boşaltma işlemine, *choy qaytarish* denir. Çay ikramından önce bunun üç kez tekrarlanması gerekir. Çayın iyi demlenmesi için yapılan bu işlemden sonra, piyaleye yarısından daha az çay konulup sağ elle piyalenin altından tutularak sol el sağ elin dirseğine destek verecek şekilde misafire uzatılır. Misafire piyalenin tamamının doldurarak uzatmak, misafirin çabuk gitmesini istemekle eşdeğerdir. Bu nedenle çaylar her zaman piyalenin yarısından az konulur. Bu aynı zamanda sohbetin devamlılığını sağlar. Ev sahibi misafir ile sohbet ederken bir taraftan misafirin çayını bitirip bitirmediğini gözlemler. Misafir ağırlama geleneğinin esebî eserlere yansıdığı görülür. Sofra kurma ve misafir ağırlama geleneği Geçmiş Günler romanında geniş yer bulmuştur.

Kutudar Mirza Kerim, eşi Aftab Ayim'den, evine gelecek olan misafirler için hazırlık yapmasını ister:

*Bugün bir misafirimiz olacak. Hizmetciyi gönderip misafirhaneyi temizlet. O yeni kapladığın minderleri ver, tençeye onları yaysın. Büyük halıyı da çıkar! Evde meyve var mı?*

- *Var!*

- *Mesele yok. Biraz sonra ben et alıp gönderirim. Samsa pişirin!* (GG:35).

Önceden haber vermeyip, âniden gelen misafirler için de hemen sofraya kurulup, yemek hazırlanır. Özbek Türklerinde misafirperverlik denince akla ilk gelen şey, çay geleneğidir. Gelen misafire çay vermeden uğurlanmaz. Çay, özellikle yeşil çay, ekme ve tuz kadar değerlidir ve misafire çay sunulması, ona olan saygının göstergesidir (Hamrabayeva 2020:324). Her zaman misafirler sofraya oturduktan sonra, kimin yaşı büyük ise o mutlaka dua eder. Aynı şekilde misafir uğurlamadan önce de dualar edip, sofradan kalkılır.

### **2.8.5. Bayram Kutlama Kültürü**

Özbek Türklerinde, Ramazan ve Kurban bayramları gibi dinî bayramlar, Anayasa, Bağımsızlık, Anma günü, Navruz gibi millî bayramlar vardır.

*Navruz*, Türkistan topraklarında yaşamakta olan Türk toplumlarının ortak bayramlarından biridir. Navruz bayramı eski çağlardan beri ilkbaharın ortasında kutlanır (Yüce 2022:337). Çünkü ilkbaharda doğa uyanmaya başlar, yeryüzündeki tüm canlılar ve varlıklar, böcekler, bitkiler ve otlar canlanır. Bu yenilenme sürecinin başlangıcı, Şems (Güneş) yılına göre mart ayının üçüncü haftası yani yirmi bir Mart'a denk geldiği için yeni bir yıl anlamında Navruz olarak adlandırılmıştır (Jabborov 1994:193). Nevruz

bölgelere göre farklı şekilde kutlanır. Taşkent'te her sene Nevruz bayramı Milliy Bog' adlı parkta konserler eşliğinde kutlanır. Özbek millî kıyafetleri giyen oyuncular dans eder. Diğer bölgelerde çeşitli oyunlar ve aktiviteler şeklinde açık alanlarda kutlanır. Navruz bayramına yakın bir zamanda, hemen hemen her yerde büyük kazanlarda *sumalak* adlı buğday, un, şeker ve yağ karışımından yapılan millî tatlı hazırlanır.

Ramazan bayramında yaşlıları ve yeni gelin gelen evleri ziyaret etmek bir gelenektir. Özellikle gelin görmeye gitmek, bayramın en eğlenceli sürecidir. Gelinler Bayramdan bir gün önce çeşitli yemekler yaparlar. Bazı bölgelerde sofraya konulacak yemekler, kızın anne ve babası tarafından gönderilir. Bayram günü, gelinler, yeni gelin için özel Özbek milli kumaşı olan atlas ve adras'tan dikilen süslü kıyafetlerini giyerek, gelen misafirlere eğilerek selam verir ve çay ikram eder.

#### **2.8.6. Düğün Kültürü ve Gelenekleri**

Özbekler eski çağlardan beri düğünlere, her türlü eğlencelere düşkün bir halktır. Bu nedenle, her iyi olayları kutlamayı alışkanlık hâline getirmişlerdir.

##### **2.8.6.1. Kız İsteme ve Görücü Ağırılama**

Özbeklerde daha çok görücü üsülü ile evlilik yapıldığı için görücülük ve kız isteme önemli bir gelenektir. Eskiden halk arasında *qiz ko'rdi* geleneği mevcuttu. Bu geleneğe göre üç kadın sokak sokak gezerek evlenme çağındaki kızların evlerine giderlerdi. Üç kadın, gittikleri evi itina ile gözlemlerlerdi. Evlenme çağındaki kızın ne kadar titiz ve becerikli olduğuna önem verirlerdi. Günümüzde bu gelenek, daha çok Taşkent ve Fergana vâdisi bölgesinde vardır. Özbekistan'da, kızlar belirli yaşa geldikten sonra ev, görücü ağırılmak için her zaman hazır olur. Bu nedenle, görücüler haber vermeden âniden gelebilir Damat adayının annesi, halası ya da teyzesi, kızını görmeye gider... Ev sahipleri ise misafirleri her zaman güler yüzle karşılar. Görücüler, eskiden kız



isteyecekleri evin kapısına geldikten sonra, gelme nedenini belirtmek için *evinizin eşiğini süpürmeye geldik* gibi kalıp sözler kullanırlardı (Ismoilov 1992:102). Günümüzde ise *evde evlenme yaşındaki kızınız var imiş, talip olmaya geldik* derler. Kızın annesi misafirlerle ile tanışıp, her iki taraf damat ve gelin hakkında yeteri kadar bilgi aldıktan sonra gelin adayı görücülerle tanışır

Eğer gelin adayının annesi damat tarafını ve damadı tanırsa veya aileyi beğenirse, gelen görüçülere “*Biz aile reisimize (kocasını) bir danışalım.*” cevabını verir. Görüçüleri uğurlarken gelin olacak kızın annesi “*Hoş geldiniz, yine bekleriz.*” derse, net bir cevap almak için yine bir uğrayın demektir. Eğer kızın annesi aileyi beğenmezse “*Kızımız daha küçük.*” deyip misafirleri uğurlar.

Andican bölgesinde görüçülerin, gelin adayının evine birkaç defa gitmesi âdettir. Giderken kızın evine patır ekmek, çeşitli tatlılar ve hediyeler götürülür. Eskiden hediyeler arasında bir tane kaliteli kumaştan eşarp da götürmüşlerdir. Eğer kız tarafı eşarbu kabul ederse biz razıyız, eğer geri verirse razı değiliz demektir. Semerkand bölgesinin Gallaral ilçesinde görüçüler, kızın evine iki veya üç kez gittiklerinde, kızın ailesi kızını verdiklerini belirtmek için misafirlerin önüne bir kâse tereyağı koymuşlardır (Ismoilov 1992:102).

#### **2.8.6.2. Nişan**

Eskiden gelin almanın en önemli şartlarından biri de kızlarını güzel yetiştirdikleri için kızın ailesine para ödemektir. Bu âdete *qalin puli* da denirdi. Para miktarı bölgelere göre değişiklik gösterir. Kalın parası belirlendikten sonra gelinin amcası veya dayısı sofrada patır ekmeği ikiye böler. Sol elindeki ekmeği gelin adayı kızın hakkı, sağ elindeki damat adayının hakkı sayılmıştır. Bu törene *Non sindirish* denirdi. Ekmeği ikiye bölündükten sonra damat tarafına kalın parasının miktarı söylenir ve nişan için bir gün belirlenerek hazırlıklar başlatılır. Nişan günü, damadın akrabaları gelinin annesi, babası

ve kardeşleri veya abla ağabeyi varsa herkese damat tarafı hediyeler getirir. Gelinin ailesi misafirleri güler yüzle karşılayıp sofraya buyur ettikten sonra, başlanan iş hayırlı olsun anlamında bir kapta tatlı su getirirler (Ismoilov 1992:105).

Günümüzde de bu âdetler hâla korunmaktadır. Taşkent bölgesinde kızın anne babasına verilecek paraya *sut puli* denir. Her iki taraf anlaştıktan sonra nişan günü belirlenir. Buna *fotiha to'y*, Taşken'te *pataha* denir. Nişan günü belirlendikten sonra damadın annesi ve gelin, alışveriş yapmak için çarşıya gider. Nişan günü gelinin evine götürülecek olan bohçalar için gerekli herşeyi alırlar. Taşkent ve Fergana bölgelerinde, damat tarafı kaç tane bohça getirdiyse, gelin tarafı da o kadar bohça gönderir. Nevai ve Buhara bölgelerinde ise genellikle hemen hemen herşeyi damat tarafı yapar.

Taşkent'te nişan bohçası toplam on tane olur. Kıyafetlerin, yemeklerin ve küçük nişan kutularının hepsi süslü bohçalarda olur. Nişan kutusunun içinde, mutlaka küçük patır ekmek ve helva olur. Bu kutuları gelin, kız arkadaşlarına dağıtır. Bunun anlamı, darısı sizlerin başına demektir. Nişan günü, damat tarafının büyükleri, düğün gününü de belirler. En az 2 hafta; en fazla 3-4 ay sonra düğün yapılır.

### **2.8.6.3. Kızlar Bezmi**

Özbekistan'da düğün gelenekleri, yörelere göre çok değişkenlik gösterir. Buhara, Nevai, Semerkant ve Cizzah bölgelerinde, genellikle düğünden en geç bir gün önce, Kızlar bezmi olur. Buhara ve Nevai bölgesinde buna *tokkız toy* "*dokuz düğün*" denir. Bu düğüne, gelinin kadın akrabalarının çoğu katılırken damat tarafından sınırlı sayıda yakın akrabalar gelir. Büyük düğüne kız tarafından sınırlı sayıda davetli katılacağı için kızlar bezmi, gelinin ailesi tarafından gelinin akrabaları için yapılır. Kızlar bezmi, Türkiye'deki Kına gecesiyle benzerlik gösterir. Ama farkları da vardır. Kızlar bezminde geline kına yakılmaz ve takı da takılmaz. Gelin, genelde o gün için özel olarak dikilen Özbek milli

kıyafetini giyer. Eskiden kız bezmine erkekler ve damat gelmezdi, ama günümüzde damat da gelin ile beraber kızlar bezmine katılır. Taşkent'te kızlar bezmi geleneksel olarak yapılmaz. Gelin, kız arkadaşları ile bir kafede eğlence düzenler. Şarkılar eşliğinde herkes eğlenir, dans eder.

Geçmiş Günler romanında kızlar bezmi, kızlar meclisi adıyla tasviri net bir şekilde verilir: *Kızlar meclisi!. Güllerin, lalelerin, tâtilerin, kumruların meclisi!. Gümüş Bibi'nin dayısının evindeki kızlar meclisi. Otuz kırk kadar kız bir araya toplanmış.. Amaçları ise en tatlı, en güzel bir arkadaşlarını kadınlık alemine yolcu etmek.. Bu yüzden en güzel, en şık elbiselerini giyinmişler, sürmelenip süslenmişlerdi. Hepsi birbirinden güzel, hepsi birbirinden cazibeli melekler, dutarcisi, teğçisi, velhasıl herkes hazır nazır...(2005:60).*

#### **2.8.6.4. Nikâh**

Düğünler, Özbek kültürünün önemli bir parçasını oluşturur. Düğünler, küçük yerleşim birimlerinde evlerde; büyük şehirlerde ise restoran ve düğün salonlarında yapılır.

Eskiden düğünler her iki ailede iki gün yapılırdı. Düğünün ilk günü, bazı yerlerde Kuran hatmi, bazı yerlerde ise küçük düğün diye adlandırılmıştır. Sesi gür olan özel adam ayarlanıp düğünün ilk günü erkenden mahalle veya köyün insanları kahvaltıya davet edilmiştir. İnsanlar düğün evine gelip ekmek ve sıcak çay ile kahvaltı etmişlerdir. Yaşlıların belirttiğine göre sofraya herkesin önüne ekmek konulurken düğün sahipleri, *“Ekmekler halk için yapılmıştır, filanca da (düğün yapan adamın adını söyleyerek) halkın nimetini yemiştir, israf olmasın evinize götürün”* diye tembih edildiği için kahvaltıdan sonra herkes sıcak ekmeği ikişer ikişer evlerine götürmüşlerdir (Ismoilov 1992:116).

Düğünler geniş katılımlı olmasına rağmen bölgesel farklılıkları da vardır. Buhara ve Nevai bölgelerinde düğün gününün sabahı, damadın yengesi, kız kardeşleri ve arkadaşları, gelin evine tef eşliğinde yor yor yerine Hoy bale şarkısını söyleyerek gelirler. Evin kapısının önünde yengeler ve ablalar oynarlar. Damat ve arkadaşları için ayrı odaya veya dış avluya; kadınlar için ise ayrı odaya sofralar hazırlanır. Başka bir odanın duvarına *chimildiq*<sup>3</sup> asılır. Yemeği bitirdikten sonra herkes, gelin ve damat da dahil olmak üzere Çimıldığın olduğu odaya toplanır ve örf-âdetler başlar. Gelin ve damat zengin olsun diye elleri una batırılır. Her zaman tatlı dilli olsun diye damat geline eliyle bal yedirir; çocuklarının çok olması için haşlanmış yumurtalar, gelinin eteğine konulur. Âdetler bittikten sonra, gelin babasının dizine başını koyup helallik ve dua ister. Babası gelinin başına elini koyup helallik verir ve dua eder. Özbeklerde helallik ve hayır dualarına *oq fotiha* denir (Ismoilov 1992:116).

Nevayi, Buhara, Fergana ve Andican'ın bazı bölgelerinde, gelin evinden çıkarken paranji ile çıkar<sup>4</sup> ve damadın evine gider. Damat evinin kapısının önünde, damadın annesi, teyzesi, halaları ve komşuları gelinin gelmesini bekler. Sonra sokak ortasında ateş yakılır, damat ise gelini sırtına alıp alev etrafında üç kere döner (Ismoilov 1992:116).

Taşkent bölgesinde yukarıda belirtilen gelenekler yoktur. Düğün günü sabahı gelin tarafı, büyük düğün salonunda Özbek pilavı hazırlatır. Pilava sadece erkekler ve imam davet edilir. Yemek esnasında imam dua eder. Damat ve arkadaşları için gelin evinde ayrı odaya sofralar hazırlanır ve ayrı pilav yapılır. Damat, büyük tabakta gelen pilavı eli ile arkadaşlarına yedirir, bunun anlamı darısı sizlerin de başına demektir. Sonra o tabak, şekerle doldurularak gelin odasına gönderilir. Yemekten sonra damat, gelinin odasına elinde çiçek ile girer, gelin de eğilerek damadı selamlar. Bazı bölgelerde, düğün günü

---

<sup>3</sup> Damat ve gelini diğer konuklardan ayıran simlerle süslenmiş zihaf perdesi.

<sup>4</sup> Eskiden tüm kadınlara; günümüzde ise sadece gelinlerin düğün günü giydiği özel süslü kıyafet.

damadın evinde, Özbek pilavı hazırlanıp gelin evine gönderilirken; bazı bölgelerde pilav gelin evinde hazırlanır, yemek için malzemeler de damat evinden gider. Düğün günü veya düğünden bir iki gün önce, cami imamı iki gencin imam nikahını kıyar. Düğün günü, damat gelini almaya geldiğinde bir *sarpo* (damada gelinin ailesi tarafından hediye edilen ton ve sarık) giyer. Evden çıkmadan önce gelinin ebeveynleri için bir veda töreni yapılır. Düğün salonuna girerken “Yor-yor” şarkısı söylenir. Düğünden sonra damat, çift için hazırlanan odanın kapısına kadar geline eşlik eder. Odada gelin bir “*yanga*” (genellikle geline yakın bir kadın) tarafından karşılanır ve gelin o gün yengesi ile kalır. Sabah erkenden *Kelin Salom* töreni başlar. Törenin başlamasına yakın, avluda damadın anne ve babası, tüm yakın akrabaları, damadın tanıdıkları ve yakın komşuları toplanır. Düğün şarkısı olan *yor yor* söylemek için sanatçı davet edilir. Yar yar şarkısının eşliğinde akrabalar sırayla geline iyi dileklerini, hediyelerini ve dualarını sunar. Gelin ise herkesi eğilerek selamlayarak hediyeler verir (Ismoilov 1992:122).

Düğün geleneğinin edebî eserlerde en iyi yansıtıldığı eser Abdullah Kadiri'nin Ötken Künler adlı romanıdır. Bu eserde Kümüş ve Atabek'in düğününün bütün ayrıntıları, okurun gözünün önünde canlanacak şekilde verilmiştir.

*Mirza Kerim'in evinin dış avlusunda erkekler, iç avluda ise kadınlar toplanmışlar, soğuk ve sıcak yemekler, yoğurt aşısı ve benzeri şeyleri atıştırıyorlardı. Dışarda bir yere toplanmış olan sâzendeler, dutar, tanbur, keman, rübab, ney ve benzeri mûsiki aletleriyle birbirinden güzel havalar çalarak etrafa nese saçıyorlar, şehrin en meşhur hânendeleri şarkılar okuyorlar ve düğün pür neşe devam ediyordu. Kadınlar ise içerde toplanmışlardı* (2005:58).

Günümüzde düğünler, artık hemen hemen her yerde düğün, kadınlar ve erkekler birlikte katıldığı salonlarda yapılıyor. Özbek düğünleri genelde 150-300 kişinin

katılımıyla yapılır. Özbekistan’da düğünler yemeksiz olmaz. Düğünde mutlaka sofrada çorba, ana yemek, samsa, iki üç çeşit salata ve içecekler bulunmalıdır.

#### **2.8.6.5. Kavurdak**

Yeni bir çocuk doğum yapan, doğumdan kurtulan anneye bir teşekkür ve Allah’a şükür anlamında yapılan bir törendir. Bu tören, genellikle yakın akraba kadınların katılımıyla gerçekleşir ve Taşkent’te *qovurdoq* olarak adlandırılır. *Qovurdoq*, et, patates, yumurta, pirinç ve başka malzemeler ile yapılan bir yemeğin adıdır. Bu tören, annenin ve bebeğin doğum evinden çıkacağı gün yapılır. Yakın akrabalar, evin kapısında onları bekler. Bebek geldikten sonra, kapıda bekleyen akrabalar ile birlikte gelinin annesi ve kaynanası, yeni doğum yapan annenin üzerinden şekerler atarlar. Misafirler, evde çeşitli yiyeceklerle donatılmış sofrada kavurdak yerler. Şarkılar eşliğinde herkes dans edip eğlenir.

#### **2.8.6.6. Beşik Düğünü**

Beşik düğünü, Özbekistan’da yaygın olarak kutlanan eski törenlerden biridir. Bu tören, çocuğun doğumundan sonraki yedinci, dokuzuncu, onbirinci gün veya gelin ve damadın ebeveynleri tarafından belirlenen günde, çoğunlukla akraba ve komşuların katılımıyla yapılır. Bazı bölgelerde bebek doğduktan 40 gün sonra da yapılabilir. Diğer aile törenlerinden farklı olarak beşik düğününe sadece kadınlar katılır. Genellikle ailenin ilk çocuğu için beşik düğünü yapılır (Qoraboyev 1991:145).

Beşik düğünü Özbekistan’da yaygın olarak *Beshik to’y* olarak adlandırılrsa da farklı yörelerde yerel isimleri de vardır. Örneğin, Buhara’da buna G’ovora bandon (beşiğe beleme) denir. Geleneksel olarak, beşik düğününden önce kızın annesi bir beşik alır, onu süsler ve bebek için gerekli tüm eşyaları hazırlar. Eskiden süslü olan sofraya bezine patir eklemek, tatlılar ve oyuncak konularak beşik düğün gününden bir gün önce damadın

evine gönderilirdi. Süslenmiş olan beşik, hediyeler ve oyuncaklar arabaya konur ve çalgılar eşliğinde sokaklarda gezdirilirdi. Düğün günü, bebeğin annesi yakınlarını karşıladığında, iyi niyetin ve çocuğun mutluluk dilemenin simgesi olarak akrabaları, onların yüzlerine un serperdi. Gelen misafirler, önceden hazırlanmış sofraya davet edilir ve aynı zamanda başka bir odada bebeği kundaklama merasimi yapılır (Qoraboyev 1991:145).

#### **2.8.6.7. Sünnet Düğünü**

Özbekler arasında önemli geleneklerden biri de sünnet düğünüdür. Bu tören, erkek çocuklar için 3, 5, 7, 9, nadiren 11-12 yaşlarında yapılır. Eskiden, erkek çocuk doğduğu andan itibaren anne ve babası, yavaş yavaş gerekli tüm eşyaları alır ve sünnet düğünü için hazırlanmaya başlardı. Genellikle düğün olarak adlandırılan törenden birkaç ay önce hazırlık başlardı. Akrabalar ve komşular, yorgan dikmede ve düğün hediyelerini hazırlamada aileye yardımcı olurdu.

Düğünden önce, mahallede oturan yaşlılar, cami imamı ve akrabalar huzurunda Kur'an-ı Kerim okunur ve ardından büyükler çocuğa dua ederlerdi. Bundan sonra büyük düğün başlardı Düğünden önce çocuğa komşuların, yaşlıların ve akrabaların önünde altın işlemeli to'n<sup>5</sup> giydirilir ve herkes çocuğu tebrik eder, üzerinden para ve şeker atardı. Günümüzde, bu tören eskisi kadar büyük bir düğün olarak kutlanmıyor. Bazı bölgeler hariç, sadece en yakın akrabalar arasında küçük bir eğlence şeklinde kutlanıyor (Qoraboyev 1991:150).

Özbek kültüründe yukarıda verilen gelenek ve görenekler dışında başka önemli gelenekler de bulunmaktadır. Bu geleneklerin tamamının incelenmesi, tezin kapsamı

---

<sup>5</sup> Sim işlemeli, süslü, uzun ve kaftanı andıran erkek millî kıyafeti

dışında olduğundan burada hepsi üzerine durmak yerine edebî eserlerde en çok yer alan gelenekler hakkında bilgi verildi.



### 3. BÖLÜM: ÖZBEK TÜRKÇESİNDEN TÜRKİYE TÜRKÇESİNE AKTARILAN MENSUR ESERLERDE KÜLTÜREL ÖGELERİN AKTARIMI

Belirli bir topluma özgü kavramları, nesnelere ve olayları yansıtan dilsel araçlar, bir edebî eserin, millî özelliğini belirleyen temel araçlar olarak kabul edilir. İster diller arası olsun ister lehçeler arası olsun mütercimi en çok zorlayacak ve en çok düşündürecek birimler, kültür ve kültür öğeleri/unsurlarıdır. Çevirmenin, çeviri ya da aktarma yapmadan önce, kaynak kültürü yakından tanınması, çeviri sürecinde öncelikle kaynak metinde geçen kültürel öğelerin anlamlarını idrak etmesi ve en uygun çeviri yöntemini seçmesi gerekir. Bazı çeviri eserlerde, hedef dilde karşılığı bulunmadığından veya çevirmen kavramı net anlamadığından ya da kaynak metnin diline yeterince vakıf olunmadığından kültürel öğelerin, bazen metinden çıkarıldığı, bazen yanlış çevirildiği, bazen de hiçbir açıklama yapılmadan hedef dile olduğu gibi çevrildiği/aktarıldığı görülür. Diğer taraftan kültürel öğeleri, dipnot yoluyla açıklayan çeviri eserlere de rastlanır.

Bu çalışmada, Özbek edebiyatında önemli bir yeri olan, ilk Özbek romanı ve tarihî romanını kaleme alan Abdullah Kadirî'nin *O'tkan Kunlar* (Geçmiş Günler) ve *Mehrobdan Chayon* (Mihraptaki Akrep); tarihî romancılık alanında Kadirî'nin başlattığı geleneği devam ettiren Adil Yakubov'un *Ko'hna Dunyo* (Köhne Dünya) ve *Ulug'bek Hazinasi* (Uluğbey'in Hazinesi) romanları yanında Özbek edebiyatından seçilen pek çok yazarın romanları ile Said Ahmed ve başka birçok ünlü yazarın hikayeleri kültürel değerler açısından taranmıştır. Özbek Türkçesindeki kültürel öğelerin Türkiye Türkçesine hangi yöntemlerle aktarıldığı tespit edilmeye çalışılmıştır.

### 3.1. ÖZBEK MİLLİ GİYİM KUŞAM ADLARININ AKTARILMASI

Her milletin, baş, üst ve ayak giyimlerini içine alan ve kendine özgü bir giyim kuşam kültürü vardır. Bir kültürün ne kadar zengin ve köklü olduğu millî kıyafetlerinden de anlaşılır. Orta Asya halklarının da kıyafetleri çok köklü bir geçmişe sahiptir. Özbek Türklerinin millî kıyafetleri, dikilişi ve süslemeleriyle başka kültür kıyafetlerinden farklıdır.

Türk topluluklarında baş giyimleri, ufak tefek farklılıklarla birbirinden ayrılır. Özbek millî kültürüne özgü olan doppi, durra, dakana, salla ve telpak gibi baş giyimleri vardır. Bu baş giyimleri, yöreden yöreye dikiliş şekline, kullanım amacına ve desenlerine göre farklılık gösterir.

#### 3.1.1. Kadın Baş Giyimi ve Süs Adlarının Aktarılması

Genellikle köpünerek yapılan astarlı, şeritli, kenarı biyeli, çiçekli veya çiçeksiz dörtgen şeklindeki baş giyimi (O'TIL 2013:676) olan *doppi* erkekler ve kadınlar tarafından da kullanılır. Doppi, dikildikleri yöreye ve desenlerine göre adlandırılır. Kadınların giydikleri doppılar, çiçekli, parlak renkli ve süslü olmasıyla erkeklerin doppılarından ayrılır. Günümüzde kadınlar doppıyı, millî bayramlarda ve yeni gelin olduğu süre içerisinde giyer (Jabarrov 1994:153).

#### **Doppi**

İncelenen eserlerde doppının farklı aktarımları görülür.

**1.KM:** *Egnida qizil movut to'n, boshida zar bilan tikilgan uchlik gilam do'ppi* (UH:40).

**HM:** *Sirtinda kirmizi chuha don, başında sim işlemeli sivri sariği vardı* (UIH:54).

**2.KM:** *Kumush kirganda Zaynab daricha yonida to'ppi tikib o'lturar edi* (O'K:194).

**HM:** *İçeri girdiğinde Zeynep pencere ağzında **başlık** dikmekle meşguldü* (GG:358).

**3.KM:** *Chamandagul **do'ppini** sap-sariq farqi ustiga bostirdi* (M:16).

**HM:** *Çemendegül **başlığını** sapsarı başına kondurdu* (Sv:56).

1.KM'de *doppi*, HM'e *sarık* şeklinde kültürel eşdeğerlik yöntemi ile, 2. ve 3.KM'deki *doppi* ise HM'e *başlık* şeklinde genellenerek aktarılmıştır. Özbek Türkçesinde *sarık* kelimesini birebir karşılayan *salla* sözcüğü vardır. KM'deki *doppinin* HM'e *sarık*, *başlık* olarak verilmesi yerine açıklama veya ekleme yöntemi kullanılarak aktarılması, kültürün tanıtılmasına yardımcı olacaktır.

Durra çoğunlukla orta yaştaki veya yaşlı kadınların, büyük başörtülerinin altına bağladıkları (genellikle beyaz renkteki) tülbent türü.

**1.KM:** *Egnida yo'l-yo'l ko'k baxmal ko'ylak, boshida **qizil shoyi durra**, oyog'ida uchi egik ko'k saxtiyon kavush...*(KD:23).

**HM:** *Sirtına çizgili, mavi renk, pamuklu bir blüz, **başına kırmızı ipek takke**, ayağına ucu yukarıya kalkık mavi sahtiyenden yapılmış ayakkabı...* (KhD:25).

**2.KM:** *Sadafbibi **qizil shoyi durrasining** uchi bilan yuzini yarim to'sib, xontaxta oldiga cho'nqay-di, cho'nqayarkan, birdan ovozi o'zgarib:*

*Ustod! – dedi allaganday siniq tovushda.!* (KD:25).

**HM:** *Sedef Bibi **kırmızı ipek yazmasının** kenarı ile yüzünü yarı kapatıp masa önüne cöktü. Çökerken birden değişik bir sesle:*

*Üstad! – dedi hayli yavaş bir tonda.* (KhD:27).

Birinci KM'deki *durra* kelimesi HM'e *takke*, ikinci örnekte *ipek yazma* olarak aktarılmıştır. Türkçe Sözlükte *takke*, ince kumaştan dikilmiş veya ipten örülmüş, çoğunlukla yarım küre biçiminde *başlık* (1998:2121) olarak tanımlanmıştır. *Takke*, Türk

kültüründe genellikle erkeklerin giydiği bir başlıktır. **HM**'de kadınların takke giydiği algısı yaratılmıştır. Bütün kültürel öğelerde olduğu gibi burada da açıklama veya ekleme yöntemi kullanılmalıdır.

### **Tillaqosh**

Altından veya altın suyundan yapılan ve alna takılan, kadınların süslü takısına *tillaqosh* denir (O'TIL 2013:97). Günümüzde tillekaşlar altından değil, çeşitli taş ve süslerden yapılır. Tillaqosh denilmesinin nedeni, bu takı takılınca kaşların üzerine düşmesidir. Genellikle tillekaşların yanında kendisiyle aynı desenlerde olan küpesi ve gerdanlığı da olur. Günlük olarak takılmayan bu takı, düğünden sonra gelinlerin kelin salom töreninde ya da kadın dansçıların taktığı bir takı olarak işlev görmektedir.

**1.KM:** *Nozik oyoqchalaridagi nozik kavushchalaridan tortib, peshonalaridagi tillaqoshlarigacha dur va injular bilan bezalغان bu ofatijon sanamlar mashhur zargarlik rastasiga odatda soyabon aravalarda kelishardi* (KD:93).

**HM:** *Buhara bey ve beyzadelerinin büyük kızları pazara akın ederler, nazik ayaklarına giydikleri pahalı pabuclardan tutun da alınlarına taktıkları altın işlemeli alınlıklara kadar incilerle süslü bu afetcihan dilberler, meşhur sarraf çarşısına genelde sayebanlı arabalarla gelirlerdi* (KhD:77).

**2.KM:** *Kelin peshonasida tillaqosh bo'ldi* (OYO:15).

**HM:** *Gelinin başında altın alınlık vardı* (AYİ:87).

Her iki aktarmada da çevirmenler tarafından kültürel eşdeğerlik yöntemi kullanılmış ve **KM**'deki *tillaqosh*, **HM**'e alınlık şeklinde aktarılmıştır. **HM**'deki alınlık, **KM**'deki *tillaqosh* kültürel ögesini karşılayamamıştır. Bu durumda çevirmenin dipnotta açıklama yapması, Türk okurun kültürel ögeyi gözünde canlandırmasına yardımcı olması bakımından uygun olurdu.

## **Sochpopuk**

Özbek kadınları, saçlarını örmeyi sevdikleri için örülen saçlara takılan takılarda vardır. Eskiden uzun saçları kırk tane örmek ve saç ucuna sochpopuk/jamalak takmak örfü. Sochpopuk ip, ipek veya yünden yapılan, örülen saçın ucuna takılan uçları püsküllü bir saç süsüdür (O'TIL 2013:568).

**1.KM:** *Tilla chochpopugingiz bor edimi?* (O'K:90).

**HM:** *Altın saç tokanız var mıydı?* (GG:168).

**KM**'deki millî öge sayılan sochpopuk, **HM**'e kültürel öge olmayan bir saç tokası olarak aktarılmıştır. Türkiye Türkçesinde, Özbek Türkçesindeki *sochpopuk* adlı saç süsüne benzer bir süsü olmadığından bu kültürel ögeyi, Türk okura tanıtmak için açıklama yönteminin kullanılması gerekir.

**2.KM:** *Qo'shinimizning yetti yashar qizchasi Nilufar chiqib qoldi. Oppoq sochpopuk taqib, atlas ko'ylak kiyib olibdi* (DI:11).

**HM:** *Komşumuzun yedi yaşlarındaki Nilüfer karşıma çıktı. Bembeyaz kurdele takmış, atlas elbise giymişti* (Dİ:21).

**2.KM**'deki sochpopuk ise **HM**'ye belli bir biçim verilmiş saça veya giysinin yakasına takılan ince kumaş (TS 1998:1410) anlamına gelen kurdele şeklinde aktarılmıştır. Kültürel öge olmayan kurdele ile sochpopuk, saça takılmasının dışında bir benzerlik taşımamaktadır. Bu bakımdan bu kültürel ögenin de **HM**'e dipnotta açıklanarak aktarılması uygun olacaktır.

### **3.1.2. Erkek Baş Giyimi Adlarının Aktarılması**

Özbek giyim kuşam kültüründe erkek baş giyimlerinin de ayrı bir yeri vardır. Bu bakımdan erkeklerin millî baş giyim adlarının aktarılması da oldukça önemlidir. Özellikle

tarihî eserlerde ve tarihî romanlarda çok geçen bu kültürel öğelerin aktarılmasında çok daha dikkatli olunması gerekir.

## **Doppi**

Erkek baş giyimlerinin en önemlisi doppidir. Bu baş giyimi, genellikle koyu renklerde siyah, koyu yeşil ve lacivert olur. Taşkent, Fergana ve Andican doppileri siyah renktedir ve nakış olarak da beyaz renkte kırmızı biber şekli vardır. Surhanderya, Kaşkaderya bölgelerinin doppıları, çok parlak ve çok renklidir (Jabbarov 1994:153). Günümüzde doppıyı erkekler cenazelerde; çeşitli törenlerde, millî bayramlarda ve bazı yaşlılar da, günlük hayatta da giyer.

**1.KM:** *Yigitning do'ppisi skameyka orqasiga tushdi* (BÖB:3).

**HM:** *Derken adamın başındaki doppusu bankın arkasına düştü* (BÖF:14).

**2.KM:** *Ana shu ikki laqabli Salom bir kuni do'ppisini olib, bundoq xomcho't qilsa, keyingi haftada uyida oziq-ovqatga odatdagi haftalardan ko'proq xarajat qilinganday tuyuldi* (Q:1).

**HM:** *İşte bu iki lakaplı Selam bir gün doppısını önüne koymuş hâlde hesap kitap yaparken sonraki hafta için evine yapacağı yiyecek içecek masrafı ona her zamankinden daha çok olacakmış gibi geldi* (E:24).

**3.KM:** *...boshidagi eskiroq suvsar telpagini olib, shaftoli gulli gilam do'ppisini to'g'rilab kiydi...*(KD:420).

**HM:** *...başındaki eskimiş sansar terliğini çıkarıp, yerine gül desenli tepeliğini geçirdi...*(KhD:314).

**4.KM:** *Qo'lida sham, boshida duxoba do'ppi ustidan o'ralgan oppoq salla, egnida marakalarda kiyadigan zarbo'f to'n, Salohiddin zargar qayoqqadir ketayotganga o'xshardi (UH:144).*

**HM:** *Elinde mum, başında kadife terlik, sırtında ise savaşlarda giyilen altın işlemeli çatma don ile Salahaddin Zerger'in bir yere gitmeye hazırlandığı anlaşılıyordu (UIH:179).*

**5.KM:** *O'sha yerdan turib buyurdi.*

*– Do'ppingni och!*

*Do'ppimni boshimdan yulib oldim-u tutib turdim (DI:116).*

**HM:** *Oradan seslendi:*

*Doppını çıkar!*

*Doppımı başımdan çıkarıp aldım, elimde tuttum (Dİ:107).*

**1.KM**'deki *doppi*, **HM**'e çevirmen tarafından dipnotta *takkeye benzeyen baş giysisi* olarak açıklamıştır. **2.KM**'de geçen *doppi* kelimesi de aynı şekilde **HM**'e doğrudan aktarım yöntemiyle *doppi* şeklinde verilerek dipnotta *Özbeklerin millî baş giysisi* olarak doğru ve yerinde açıklanmıştır.

**3.KM** geçen *doppi* sözcüğü, **HM**'ye Anadolu'da köylü kadınların kullandıkları, altın ve gümüş paralarla, bazı değerli taşlarla süslü başlık (TS 1998:2077) anlamına gelen *tepelik* sözü ile aktarılmıştır. **4.KM**'de geçen kültürel öge, **HM**'e *beyaz patiskadan dikilen veya yünden örülen başlık* (TS 1937:2199) anlamındaki *terlik* olarak verilmiştir. **5.KM**'de ise *doppi* kelimesi doğrudan aktarım yöntemiyle *doppi* şeklinde aktarılmıştır, ancak herhangi açıklama yapılmamıştır.

**6.KM:** *U meni imlab chaqiradi, qo'lidagi ro'molidan do'ppimga ikki-uch bosh chillaki uzum soladi (Y:1).*

**HM:** *O beni ima ederek çağırđı. Elindeki iri tabaktan **doppime** iki üç salkım üzüm koydu (İ:91)*

**6.KM**'de geçen *doppi* kelimesi, **HM**'e *doppi* şeklinde doğrudan aktarım yöntemiyle aktarılmış ve çevirmen *tarafından çocukların ve büyüklerin başlarına giydikleri millî börk* şeklinde açıklanmıştır.

**7.KM:** *Eh, to'yim tezroq bo'la qolsaydi. Yangi to'nim, yangi **do'ppim**, piston qadalğan etigimni kiyib, ko'z-ko'zlab mazza qilib o'ynardim (JO:74).*

**HM:** *Düğünümün bir an önce olmasını istiyordum. Yeni hırkamı, yeni **takkemi**, süslü çizmemi giyerek, herkesi kıskandırarak oynayacaktım (CA:506).*

**7.KM**'de geçen *doppi* sözcüğünün aktarması için çevirmen kültürel eşdeğerlik yöntemini uygun görmüştür. Özbekistan'da özellikle düğünlerde erkek baş giyimleri süslü, simli olur. İnce kumaştan dikilmiş veya ipten örülmüş, çoğunlukla yarım küre biçiminde başlık (TS 1998:2012 ) olan ve kültürel öge olmayan *takke* şeklinde aktarılması doğru değildir. Bu nedenle *doppi* kelimesi için de açıklama yönteminin kullanılması uygun olacaktır.

### **3.1.3. Kadın Üst Giyimi Adlarının Aktarılması**

Özbek millî kültürüne özgü olan üst giyimleri; rengi, işlevi ve süsü açısından diğer kültürel giysilerden farklıdır. Geçmişte giyilen bazı millî kıyafetler ve kumaşlar, günümüzde de kullanılmaktadır.

#### **Atlas Ko'ylak**

Özbek giyim kültüründe, kadın millî kıyafetlerinin temeli olan atlas ve adras kumaşı önemli bir yer tutar. Atlas, bir tarafı parlak ve çiçekli ipek kumaştır (O'TIL 2013:114).



Adras ise birbiriyle uyumlu en çok üç rengin kullanılmasıyla dokunan mat bir kumaştır (O'TIL 2013:41). Bu kumaştaki süslemeler ve desenler, kumaşa değil, dokuma ipliğine yapılır. Fergana bölgesinde bulunan Margilan şehri, atlas, adras ve *xon atlas* kumaşları ile çok ünlüdür. Han atlas, parlaklığı açısından atlasa, desenleri açısından adrasa benzer. Eskiden atlas ve adrastan dikilen elbiseler, günlük yaşamda çok giyilirken günümüzde sadece yeni evlenen kızlar giymektedir. Öyle ki yeni gelinler, giydikleri atlas elbiseden anlaşılır.

Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan mensur eserlerde Özbek millî kumaşından dikilen elbisenin aynı şekilde aktarıldığı görülür.

**1.KM:** *Tanchaning ikki biqinida ikki xotin: bulardan bittasi – ichidan atlas ko'ylak, ustidan odmi xon atlas tuppi kiygan, boshig'a oq dakanani xom tashlagan, o'ttuz besh yoshlar chamaliq go'zal, xushbichim bir xotin* (O'K:39).

**HM:** *Tencenin iki yanında ise iki hatun duruyor. Birisi atlas gömlek üzerinden sincap kürklü yelek giymiş, başına beyaz türbanını yan bağlamış otuzbeş yaşlarında güzel yüzlü, şuh bir kadın* (GG:34).

**2.KM:** *Balli, Ra'no, ana jinnilik! – dedi Mahdum – atlas ko'ylak senga hayf, senga bo'zdan boshqasi albatta, hayf!* (MCh:7)

**HM:** *"Aferin Rana, işte aptallık!" dedi Mahdum "Atlas giysi sana göre değil, sana bezden giysiler gerek!"* (MA:9)

**1.KM**'deki *atlas* sözcüğü, **HM**'ne değişiklik yapılmadan, doğrudan aktarım yöntemiyle, Türkiye Türkçesinde yüzü parlak, sık dokunmuş bir ipekli kumaş, saten (TS 1998:185) anlamına gelen atlas kelimesiyle aktarılmıştır. Ayrıca, cümledeki *ko'ylak* sözcüğünün, Türkiye Türkçesine *gömlek* şeklinde aktarılması doğru değildir. Özbek

Türkçesinde ko‘ylak sözcüğü, hem elbise hem erkek gömleği anlamındadır. Eser, 1250-1300 yıllarında Taşkent’te yaşayan bir aileden bahsetmektedir. Kadınlar, o yıllarda evde elbise giyerlerdi. Aktarımda verilen atlas gömlek, kadınların o dönemde gömlek giydiği algısını yaratır. Gömlek, evde değil, işte giyilen bir üst giysidir. Bu nedenle, gömlek yerine elbise sözcüğü tercih edilseydi, kelime tam olarak karşılanırdı.

2 ve 3.KM’de de aynı şekilde *atlas* sözü doğrudan aktarım yöntemiyle aktarılmıştır.

2.KM’deki elbise anlamını veren *ko ‘ylak* ise genellenerek *bir giysi* olarak verilmiştir.

### **Xon Atlas Tuppi**

İncelenen eserlerde başka giysi adlarının hatalı aktarıldığı tespit edilmiştir.

**KM:** *Tanchaning ikki biqinida ikki xotin: bulardan bittasi – ichidan atlas ko ‘ylak, ustidan odmi xon atlas tuppi kiygan, boshig ‘a oq dakanani xom tashlagan, o ‘ttuz besh yoshlar chamaliq go ‘zal, xushbichim bir xotin (O‘K:39).*

**HM:** *Tencenin iki yanında ise iki hatun duruyor. Birisi atlas gömlek üzerinden sincap kürklü yelek giymiş, başına beyaz türbanını yan bağlamış otuzbeş yaşlarında güzel yüzlü, şuh bir kadın (GG:34).*

Yukarıdaki **KM**’de geçen *odmi xon atlas tuppi*, desen ve renkleri göze batmayan, ipek kumaştan dikilen bir yelectedir (O‘TIL 2013:41). *Xon atlasın*, adras ve atlas kumaş türünden desen ve renkleriyle farklı olduğu yukarıda belirtilmişti. **HM**’e ise bu sözcük *sincap kürklü yelek* olarak aktarılmış ve **KM**’deki kültürel ögeyi tam olarak karşılamamıştır. Bu durumda **KM**’de geçen kültürel ögeyi dipnotla açıklamak daha doğru olacaktır.

## Mursak

Giyinme kültürü başlığı altında kadınların üst giyimi olan mursaktan söz edilmişti. Mursak, günümüzde de kadınlar tarafından özellikle millî bayramlarda giyilir. Eskiden mursak diye adlandırılan, kadınların giydiği üst giysi, günümüzde çapan olarak adlandırılır. Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan mensur eserlerde mursak millî giyiminin farklı şekillerde aktarıldığı görülür.

**1.KM:** *Oyog'iga gunji guldor qizil sahtiyon etikcha, egniga pushtirang shoyi ko'ylak ustidan beli xipcha **mursak** kiyib, boshini tivit ro'mol bilan tang'ib olgan Xurshida bonu* (UH:62).

**HM:** *Ayağında gonca güllü, kırmızı deri çizme, sırtında pembe bir blüz vardı. Basmadan yapılmış Tibet işi beyaz bir türban örtmüştü* (UIH:80).

**2.KM:** *Zar sochilgan ko'k shoyi ko'ylak ustidan qizil baxmal **mursak** kiygan, boshiga harir shoyi durra tashlab, durra ustidan inju qadalgan toj qo'ndirgan* (KD 1994:274).

**HM:** *Simli mavi ipek blüz üstünden kısa kollu kırmızı kadife **bir yelek** giymiş, başına ipek bir peçe, onun üzerine ise inci kakmalı taç kondurmuştu* (KhD:210).

**3.KM:** *Yangi guppi bilan yozgi **mursakni** bo'lsa Nigor xonim besh-olti yilsiz ko'rmasdi* (MCh:9).

**HM:** *Bunun dışında yeni bir kaban ile **yazlık kısa kollu bir giysiyi** Nigar Hanım beş altı yıl geçmeyinceye kadar görmezdi* (MA:24).

**1.KM**'de geçen *mursak*, çıkartma yöntemi kullanılarak **HM**'e aktarılmamıştır. **2.KM**'deki *mursak* sözü, *yelek* olarak aktarılmıştır. Millî bir giysi olan *mursak* sözcüğünün, kültürel öge özelliği olmayan *yelek* olarak aktarılması doğru değildir. Mursak ve yelek şekil olarak da birbirine benzememektedir. **3.KM**'deki *mursak* kelimesi, işlevsel

eşdeğerlik yöntemiyle *yazlık kısa kollu bir giysi* olarak aktarılmıştır. Bu durumda da kültürel ögenin dipnotla açıklanması daha uygun olacaktır.

**4.KM:** *Mallahon zamonidan qolgan mursak deysizmi, qizlar uchun rango rang quroqlar deysizmi...*(SHB:106)

**HM:** *Mollahan zamanından kalan mursakmi dersiniz, terzi kızlar için rengârenk kumaşlar mı dersiniz...*(YÇ:68)

**4.KM**'deki *mursak* ise **HM**'e doğrudan aktarım yöntemiyle *mursak* şeklinde aktarılarak, dipnotta *kadınların giydiği, kolları kısa üst* olarak açıklanmıştır. Dipnot verilirken kültürel ögenin millî olduğunu vurgulamak daha doğru olacaktır. Aksi takdirde bu giysiyi yaygın olarak bütün kadınların, günlük hayatta giydiği algısı oluşacaktır.

### **Paranji**

Özbeklerde kadınların yabancı erkeklere görünmemek için giydikleri kolsuz, ferace gibi geniş ve uzun siyah duvaklı üst giysisine *paranji* denir (O'TIL 2013:218). 1930'lu yıllara kadar paranjiyi özellikle kentlerde yaşayan kadınlar giyerlerdi. Eskiden paranjinin duvağı at kuyruğu kılından dokunurdu. Kadınlar, evden çıkarken mutlaka duvağı örtmeleri gerekirdi. Kırsal bölgelerde ve köylerde nadiren kullanılırdı, sadece bayramlarda ve uzun bir yolculuğa çıkılırken örtülürdü (Jabborov 1994:152).

Paranji, kadınların gözlerini karşısındaki insanın göremeyeceği bir şekilde örter. Kumaşı ince olduğu için kadınlar dışarıyı görebilirlerdi. Günümüzde bu giysiyi Özbekistan'ın bazı bölgelerinde gelinler, düğün günü evinden çıkarken giyer. İncelenen eserlerde paranji, ferace ve çarşaf olarak aktarılmıştır.

**1.KM:** *Anvar **paranjimi** deb chamalag'an edi. Mantiqsiz bu javob uni shoshirdi* (MCh:124).

**HM:** *Enver **ferace** mi, diye tahmin etti. Bu mantıksız cevap onu şaşırttı* (MA:259).

**2.KM:** *Xotin shoshilib kavshini yeshdida, eshik ostida nimanidir **paranji** ichidan oxtarindi* (O'K:54).

**HM:** *Kadın alelacele ayakkabısını çıkarıp, kapı altında **feracesinin** içinden bir şeyler hazırladı* (GG:103).

**3.KM:** *Hech kim bilmaydigan **paranjidagi** xotin bo'lsaydi nima bo'lardi?* (M:21)

**HM:** *Hiçkimsenin tanımadığı **feraceli** bir kadın olsaydı, kimbilir ne olurdu?* (Sv:60).

**1, 2. ve 3.KM'deki paranji** sözü, **HM'e ferace** olarak aktarılmıştır. Çevirmen, kültürel eşdeğerlik yöntemini kullanarak paranjiyi ferace olarak aktarmıştır. Üst giysi olan ferace, görünüş olarak paranjiye benzese de farklılıkları vardır. *Paranjinin*, kadınların yüzleri ve gözlerini tamamen örten uzunca bir duvağı da vardır. Ferace olarak aktarıldığında kadınların sokakta giydikleri, mantoya benzer, arkası bol, yakasız, çoğu kez eteklere kadar uzayan üst giysisi anlaşılır (TS 1998:772). Bu durumda *paranji* sözünü, ferace, anlam olarak tam karşılamayacaktır. Çünkü feracede kadınların yüzünü kapatan bir örtü bulunmamaktadır.

**4.KM:** *Biri **paranji** yopinib olgan, past bo'yli, qo'lida hassa-tayoq, oqsoqolanib qadam tashlaydi* (DI:54).

**HM:** *Biri **çarşaf** giymiş, kısa boylu, elinde değneği, topallayarak yürüyordu* (Dİ:58).

**4.KM'de** geçen *paranji* kelimesi, **HM'e** kadınların kullandığı ve baştan örtülen, pelerinli, etekli sokak giysisi (TS 1998:500) olan *çarşaf* şeklinde işlevsel eşdeğerlik yöntemiyle aktarılmıştır. *Paranjidaki* kadınların yüzünü tamamen kapatan bir örtü olduğu

gerçeği gözardı edilmiştir. Bu nedenle paranjinin dipnotla açıklanması, Türk okurlarının bu kültürel öge hakkında bilgi sahibi olmalarına yardımcı olacaktır.

#### **3.1.4. Erkek Üst Giyimi Adlarının Aktarılması**

Özbek erkeklerinin, günlük yaşamda giydikleri *chopon*, *to'n* ve *chakmon* gibi üst giysileri vardır. *To'n*, kumaşın içine pamuk konularak dikilen ve önü açık olan millî üst giysidir (O'TIL 2013:238). Tonun düz ve simli olmak üzere türleri vardır. Günümüzde tonun düz olanı, yaşlı erkekler tarafından kışın soğuk havada giyilir. Cenazenin olduğu evde yaşayan bütün erkekler ton giyer. Simli tonlar, sadece düğünlerde, törenlerde ve doğum günlerinde hediye olarak verilir. Giysinin üzerinden giyilen, içine pamuk konularak dikilen uzun, millî giysi olan chopon, tondan daha hafif ve daha incedir. Günümüzde hem erkekler hem kadınlar tarafından daha çok millî günlerde giyilmektedir.

#### **To'n**

İncelenen eserlerde *to'n* ve *chopon* sözcüklerinin farklı aktarımları tespit edilmiştir.

**1.KM:** - *Nimalarni xayol surasiz, buvijon? – bu gapdan keyin ustidagi to'nini turmuchlab bo'g'otning ustiga yostiqliq qilib qo'yib, o'g'ri ham yonboshlab oldi* (MO'B:2).

**HM:** – *Neleri hayal ediyorsunuz, nineciğim? Bu sorudan sonra hırsız üzerindeki kaftanını çıkartıp yastık gibi yaptı ve yaslandı* (BHY:8).

**2.KM:** *Yap-yangi ko'k to'n kiygan ustod yangi taqyaga sallani bejab O'ramoqda edi* (N:34).

**HM:** *Yepyeni mavi bir ipek kaftan giymiş olan üstat, sarığını yeni takkesine gösterişli bir şekilde sarmaktaydı* (Nv:52).

**3.KM:** *Beqasam to'nini Naimjonning, bir kiyimlik atlasni Muattarning oldiga qo'ydi* (M:61).

**HM:** *İpekli bir kaftanı Naimcan'nın, bir giysilik atlas kumaşı Muetter'in önüne koydu (S:87).*

İncelenen metinlerde, Özbeklerin günlük yaşamda giydikleri, önü açık uzun üst giysisi olan *to'n*, *kaftan* olarak kültürel eşdeğerlik yöntemiyle aktarıldığı tespit edildi. Her ne kadar *to'n*, görünüş olarak Türkiye Türkçesindeki kaftana benzese de işlevi farklıdır. Özbeklerde bu giysi, sadece erkekler tarafından, günlük yaşamda, soğuk havalarda, cenazelerde ve törenlerde giyilirken ipekten yapılan, bir tür uzun, süslü üst giysi olan kaftan (TS 1998:1155) Türkiye'de günlük hayatta giyilmez.

Aşağıdaki örneklerde *to'n* sözcüğünün **HM'e** *pelerin*, *pardösü* ve *don* şeklinde aktarıldığı görülür.

**4.KM:** *Ustidan kimxob to'n kiyib, beliga qilich osqan qirq besh yoshlar chamasida bir kishi ko'rindi (O'K:39).*

**HM:** *Sirtında çuha pelerin, belinde kılıç vardı ve takriben kırk beş yaşlarındaydı (GG:75).*

**5.KM:** *Malik ul-sharobning yumug ko'zlari yarg etib ochilib ketdi. U olacha to'nini egniga tashlab, o'rnidan tura boshladi (KD:16).*

**HM:** *Melikul Sarab'in yumuk gözleri birden pat diye açıldı. Ala bula pelerinini sırtına atıp ayağa kalkmaya çalıştı (KhD:20).*

**4. ve 5.KM'deki** *to'n* sözcüğünün **HM'e** *pelerin* şeklinde aktarılması doğru değildir. Çünkü omuzlardan aşağı dökülen, geniş, kolsuz bir üstlük (TS 1998:1786) olan *pelerin*, hem yapıldığı malzeme, hem işlev hem de görünüş olarak *to'ndan* farklıdır. *Pelerin*, Özbek kültüründe geçmişte de günümüzde de bir üst giysi olarak yer almamıştır.

Diğer taraftan *to'nun*, *pelerin* olarak aktarılması, bu kültürel ögenin gözardı edilmesine ve Türk okurun bu öge hakkında bilgi sahibi olamamasına sebep olmuştur.

**6.KM:** *Zum o'tmay oynaband ayvonning eshigi sharaqlab ochildi-da, yelkasiga beqasam to'n tashlagan kishi chiqib keldi (DI:126).*

**HM:** *Biraz sonra camli balkonun kapısı sertçe açıldı. Omzuna uzun pardösü giymiş adam çıkıp geldi (Dİ:115).*

**6.KM**'deki *to'n* ise **HM**'e serin havalarda öbür giysilerin üzerine giyilen, paltodan ince üstlük (TS 1998:1767) anlamına gelen *pardösü* şeklinde işlevsel eşdeğerlilik yöntemiyle aktarılmıştır. Kültürel öğeler, bu yöntemle aktarıldığında belirli bir kültüre ait olma özelliğini yitirip genel bir kelimeye dönüşecektir.

**7.KM:** *Kamolon va Samarqand darbozalarining o'rta bir yeri bo'lg'an qo'rg'on ostida kimxob to'n kiyib, simobi salla o'rag'an, beliga kumush bog'lab, qilich taqing'an bir bek oldidagi bir uyum narsaga ishorat qilib yonidagi bir yigitka nimanidir uqdirmoqda edi (O'K:45).*

**HM:** *Kemalan ve Semerkand kapıları ortasında kalan korgan altında çuha don, gri kavuk giyip, beline gümüş kemer ve kılıç takan bir komutan önündeki bir takım şeylere işaret ederek yanında duran askere bazı anlatmaya çalışıyordu (GG:86).*

**8.KM:** *Tushgacha kelgan mehmonlarning aksariyati to'nlari ostidan suvoriy sovut kiyib, kamarlariga qilich va hanjar taqqan yurish turishlaridan viqor yog'ilib turgan suvoriylar, bek va bekozodalar edi (UH:59).*

**HM:** *Ziyarete gelen misafirlerin büyük bir çoğunluğu, donları altından pusat giyip, kemerlerine kılıç ve hançer takmış, kasıla kasıla yürüyen süvariler, bey ve beyzadelerdi. (UIH:75).*

**9.KM:** *Gir aylantirib o'yilgan baland kursilarda hammasi birday movutu zarbof to'n ustidan oq shoyi rido kiygan, boshlariga simobiy oq salla o'ragan ulamo o'tirardi (UH:98).*



**HM:** *Sıra sıra dizilmiş yüksek koltuklarda, herbiri **altın işlemeli mavi don** üzerinden beyaz çakman giymiş, başlarına beyaz sarık bağlamış alimler ve din adamları oturuyordu* (UIH:121).

**10.KM:** *O' rda begiga ayt, hojiga bir **kimxob to'n** chiqarib kiydirsin! — dedi* (O'K:60).

**HM:** *Saraybâna soyle, haciya bir **çuha don** giydirsin!- dedi* (GG:113).

Özbek kültüründe erkeklerin millî üst giysisi olan *to'n*, yukarıdaki **HM**'e Türkiye Türkçesinde erkeklerin ve kadınların giydiği iç giysisi (TS 1998:623) anlamına gelen *don* olarak aktarılması, oldukça yanıltır. Özellikle birbirine yakın lehçeler arasında yaygın olan şekilsel olarak aynı ama anlam bakımından farklılık gösteren bu yapıların aktarımında çok daha dikkatli olunmalıdır. **KM**'de yazar, şahıs kadrosunun dış giysilerini betimlerken; **HM**'de okura iç çamaşırlarının tasviri verilmektedir. Böylece **KM**'de yazarın betimlemedeki ustalığı verilirken **HM**'de okurda alışılmadık bir şekilde verilen iç çamaşırı tasviri, yazarın gereksiz ayrıntıya girdiği algısı oluşmaktadır. Bu durum, özellikle tarihî eserlerin aktarımında büyük yanılgılara yol açabilir.

Adil Yakubov'un *Ko'hna Dunyo* romanında farklı yerlerde birkaç defa geçen *to'n* sözcüğü, **HM**'e *cüppe* ve hatta *elbise* şeklinde aktarıldığı tespit edilmiştir.

**11.KM:** *Abu Shilqim, tagida xachir, egnida ko'k **movut to'n**, boshida yangi simobiy salla – bu mahalda u...eski choponini ko'k movut to'nga almashtirgan edi!* (KD:99).

**HM:** *Ebu Şilkum sırtında mavi **çuha cüppe**, başında kadife yeni bir sarık ve altında bir katır yolda gidiyordu...eski çapanını atarak yerine mavi çuha bir pelerin satın almış, ver elini Hurmitan deyip yola revan olmuştu* (KhD:81).

**KM**'deki kültürel öge olan millî giysinin, **HM**'de hukukcuların, üniversitede belli bir aşamaya ulaşmış bilim adamlarının elbise üstüne giydikleri uzun, yanları geniş, düğmesiz

giysi (TS 1998:415) olan cüppe şeklinde aktarılması hatalıdır. Özbek kültüründe erkek üst giysisi olan *to'nun*, belirli meslek guruplarının giydiği üst giysi ile eşleştirilmesi, Türk okurda farklı algı yaratacaktır.

**12.KM:** *Beruniy ustiga yangi ko'k **baxmal to'n** kiyib, boshiga uchli olacha tagiya ustidan simobiy sallasini o'rab, shogirdi yordamida otga minganida oftob endi chiqqan edi* (KD:64).

**HM:** *Birûni sırtına mavi **kadife yeni elbisesini** giyip, başına sivri ala takke üstünden peluş sarığını bağlayarak öğrencisinin yardımıyla atına bindiğinde güneş henüz doğmuştu* (KhD:55).

**KM**'de kültürel öge olarak verilen *to'n* sözcüğünün **HM**'de elbise olarak verilmesi, *to'nun*, kültürel öge kavramının ortadan kalkması ve elbisenin genel bir kavram olması nedeniyle doğru değildir. Diğer taraftan elbise, kadınların giydiği üst giysi anlamını da taşıdığı için Türk okurda eserin vaka zamanında erkeklerin elbise giydiği algısı yaratacaktır.

**13.KM:** *Ikki yoshning muhabbatlik, uvalik-juvalik bo'lishlarig'a duo qiling'ach sovchilarg'a **zarrin to'nlar** kiydirildi* (O'K:25).

**HM:** *İki gencin omür boyu birbirlerini sevmeleri, bir yastıkta kocamalan dileklerinden sonra iki dünüre **altın işlemeli çapan** giydirildi* (GG:63).

**KM**'deki *to'n* kültürel ögesinin **HM**'de *çapan* olarak verilmesi, Türkiye Türkçesinde *çapan* sözcüğü bulunmadığı için doğru değildir. Bu durumda Türk okurun zihninde, *çapan* sözcüğüyle ilgili somut birşey canlanmayacaktır.

İki kültürü birbiriyle tanıştırma görevini üstlenen çevirmenin, özellikle diğer kültürde benzeri olmayan sözcüklerin çevirisinde dikkatli olması; yerine göre açıklama, yerine göre betimleyici yöntemleri kullanarak aktarma yapması gerekir.

## Chopon

**14.KM:** *Abu Shilqim, tagida xachir, egnida ko 'k movut to 'n, boshida yangi simobiy salla – bu mahalda u...eski choponini ko 'k movut to 'nga almashtirgan edi! (KD:99).*

**HM:** *Ebu Şilkam sirtında mavi çuha cüppe, başında kadife yeni bir sarık ve altında bir katır yolda gidiyordu...eski çapanını atarak yerine mavi çuha bir pelerin satın almış, ver elini Hurmitan deyip yola revan olmuştu (KhD:81).*

**KM**'deki *chopon*, Özbek Türkçesinde hem kadınların hem erkeklerin giydiği, önü açık, tondan daha hafif bir üst giysi olarak tanımlanır (O'TIL 2013:253). **HM**'de çevirmen tarafından herhangi açıklama yapılmadan doğrudan aktarma yöntemi kullanılarak *çapan* şeklinde aktarılmıştır. Ayrıca, Özbek Türkçesindeki hem *to 'n* hem de *chopon* sözleri, aynı şekilde *çapan* olarak aktarılmıştır. Yukarda belirtildiği gibi *to 'n* daha ağır, daha kalın ve hediye olarak da verilen bir giysidir. *Chopon* ise daha hafif ve daha sadedir. **KM**'deki *chopon* ve *to 'n* sözcüklerinin, **HM**'de her ikisinin de Türkçe Sözlükte yer almayan *çapan* şeklinde aktarılması doğru değildir. Yazarın vermek istediği millî kültürel öge, yok sayılmıştır.

**1, 2 ve 3 KM**'deki aktarımlar dışında, diğer aktarımlarda çevirmenlerin, **KM**'de geçen kültürel ögeyi aktarmak için işlevsel eşdeğerlik yöntemine başvurdukları tespit edilmiştir. Ancak uygun görülen yöntem, **KM**'deki kültürel öğeleri, bir topluma has olmaktan çıkarıp, genel bir giysiye dönüştürmüştür.

*To 'n* ve *chopon* sözcüklerini açıklama yöntemini uygulayarak aktarmak, Türk okurlarını Özbek millî erkek kıyafetleri hakkında bilgi sahibi olmasını sağlayacaktır.

### 3.1.5. Ayak Giyim Adlarının Aktarılması

Özbek giyim kuşam kültüründe, *kavush*, *kalish* ve *mahsi* gibi millî öğeler bulunmaktadır. Ayak giyimleri insanın rahatı için oldukça önemlidir. Deriden yapılan genellikle mestin içine giyilen ayak giyimidir (O'TIL 2013:291) olan *kavush*, eskiden hem genç kızların hem de kadınların giydiği ayakkabıya verilen addı. Günümüzde *kavushu* köylerde, yaşlı kadınlar giyer.

#### Qala Kavsh

Çalışma için taranan eserlerde *kavush* sözünün, Türkiye Türkçesine farklı aktarıldığı görülür.

**1.KM:** *Kumushbibi o'zining bir soatcha vaqtini shu kuyi kechirdi, so'ngra o'rnidan turib kichkina oyoqlarig'a otasining yaqindag'ina olib bergan qala kavshini kiydi va oshxona yumishi bilan qorishib yotkan onasining oldig'a bordi (O'K:15).*

**HM:** *Bir saat kadar ordan burdan konuşarak vakit geçirdikten sonra ayağa kalktı. Bir süre önce babasının satın aldığı çizmeyi giyip, mutfak işleriyle uğraşmakta olan annesinin yanına gitti (GG:36).*

**KM**'deki *kavush* sözünün **HM**'e *çizme* olarak aktarılması doğru değildir. Görünüş ve işlev olarak birbirinden farklı olan bu ayak giyimleri Türk okurunda Özbeklerin evlerde *çizme* giydiğine dair bir algı oluşturabilir.

**2.KM:** *Ko'chada amirkon mahsikovushni g'ijirlatib, sochlarini selkillatib yurganda qaragan ham qarardi, qaramagan ham (QM:52).*

**HM:** *Kalın saclarını omuzlarından aşağıya düşürüp amirkan ayakkabılarını gıcırdatarak sokağa çıktığında bakanın da, bakmayan herkesin de gözü onun üzerindeydi (KgM:139).*

**2.KM**'de çevirmen açıklama/dipnot yöntemini kullanarak sözcüğe *üstü parlak siyah boyayla işlenmiş ayakkabı, Amerikan ayakkabısı olarak dipnot düşmüştür.*

### **Kalish**

Aşağıdaki örnekte *Kafansız Ko'milganlar* (Kefensiz Gömülenler) romanının iki farklı çevirmen tarafından aktarıldığı metin karşılaştırılarak incelenmiştir.

**3.KM:** *Oddiy kalish degan narsa nima, u ham yo'q bo'lib ketgan-da* (KK:69).

**1.HM:** *Âdi kalış giymekte neymiş, o da ortadan kaybolmuştu* (KG:103).

**2.HM:** *Âdi bir çift takunya bulmak bile büyük şans* (KG:76).

**3.KM**'de geçen *kalish* sözcüğü **1.HM** doğrudan aktarım yöntemiyle *kalış* şeklinde aktarılarak, dipnotta lâstik pabuç olarak açıklanmıştır. **2.HM**'de ise aynı kelime genellikle hamam vb. ıslak tabanlı yerlerde kullanılan, yüksek ökçeli, ağaçtan yapılmış bir tür ayak giysisi (TS 1998:2120) olan *takunya* şeklinde aktarılmıştır. Ancak, Özbek kültüründe *kalishin*, günlük hayatta önemli bir yeri varken Türkiye Türkçesinde *takunya*'nın günlük hayatta yeri yoktur. Bu nedenle *kalish* kelimesinin *takunya* şeklinde aktarılması, Türk okurda Özbek Türklerinin günlük yaşamda *takunya* giydiği algısı yaratır.

Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan mensur eserlerde tespit edilen giyim kuşam adlarının aktarımı tablo şeklinde aşağıda verilmiştir:

**TABLO 3. Eserlerde Tespit Edilen Giyim Kuşam Adlarının Aktarımı**

<b>Kaynak Metin</b>	<b>Hedef Metin</b>	<b>Önerilen Aktarım</b>
Doppi (kadın) Dakana Durra Tillaqosh	Sarık, başlık Türban Takke, yazma Altın işlemeli alınlık	

Sochpopuk Doppi (erkek) Atlas ko'ylak Xon atlas tuppi Mursak Paranji To'n  Chopon Kavush Amirkon mahsikavush Kalish	Saç tokası, kurdele Tepelik, terlik Atlas gömlek, atlas giysi Sincap kürklü yelek Yelek, kısa kollu yazlık giysi Ferace Kaftan, don, pelerin, pardösü, cüppe, çapan, elbise Don, çapan Çizme Amirkan ayakkabı (dipnot) Kaliş (dipnot), takunya	Dipnot
--	---	--------

### 3.2. MUTFAK KÜLTÜRÜNE AİT KÜLTÜREL ÖGE ADLARININ AKTARILMASI

#### 3.2.1. Yiyecek ve İçecek Adlarının Aktarılması

Özbek mutfak kültürü; lezzeti, çeşitliliği ve malzemesi bakımından zengindir. Yemekler ve tatlılar, görünüş olarak Türk mutfağındaki yiyeceklere benzese de malzemesi, hazırlanma yöntemi ve lezzeti bakımından oldukça farklıdır.

*Özbek mutfağı, Orta Asya'daki diğer Türk halklarının mutfak gelenekleri ile etkileşim hâlinde gelişmiştir. Ülkede koyun bolluğu nedeniyle koyun eti popüler bir et çeşidi olmuştur ve çeşitli Özbek yemeklerinin önemli bir parçasını oluşturmuştur. (Achilova 2022:400).*

Her toplumun mutfak kültüründe olduğu gibi Özbek mutfak kültürünü de etli ana yemekler, hamur yiyecekleri, sıcak ve soğuk çorbalar, çeşitli salata ve tatlılar oluşturur. Çalışmada incelenen eserlerde Özbek yemek adlarının farklı şekillerde aktarıldığı görülür.

### 3.2.1.1. Eтли Ana Yemekler

Özbek mutfak kültürünün temellerinden birini et oluşturur. İster ana yemek, ister ara yemek olsun malzemeler arasında etin olması önemlidir. Ana yemeklerin en başında ise mutlaka *palov*, *shavla* ve *qovurdoq* gibi bol etli yiyecekler gelir. Taranan eserlerde ana yemeklerin farklı şekillerde aktarıldığı tespit edildi.

#### **Palov**

**1.KM:** *Hasanali palovga urnash uchun tashqarig'a chiqdi* (O'K:13).

**HM:** *Hasanali pilava bakmak için dışarı çıktı* (GG:12).

**2.KM:** *U Oqsaroydaki rasadxonaga no'xat solingan bir lagan palov ko'tarib kelibdi* (UH:187).

**HM:** *Ta Aksaray'dan rasathaneye bir tencere nohutlu pilav alıp gelmişti* (UIH:237).

1.ve 2.KM'de geçen *palov* sözü, HM'e pilav şeklinde aktarılmıştır. *Palov* Özbek mutfağının temel millî yiyeceklerindedir. Özbek pilavı, etli, soğanlı, havuç ve nohutlu olması ile Türk pirinç pilavından farklıdır. Diğer taraftan pilav sözcüğü, Türkler için genel bir kavramdır. Türklerde pilavın pirinç ve bulgur ile yapılan iki türü vardır. Bu nedenle *palov* sözü, Türkçeye pilav diye aktarıldığında, Türk okurlarının zihninde pilavın türü canlanmayacaktır.

**3.KM:** *İkki haftasiz palovni ko'rmaslar, (ozodliq oshlari albatta mundan mustasno), ko'b ovqatlari ubra, tuppi, mastaba, qo'g'urma sho'rva bo'lar edi* (MCh:6).

**HM:** *İki hafta olmadan pilav [Özbek pilavi] göremezler (öğrencilerin getirdiği pilavlar hariç), en çok yemekleri ubra [erişte yemeği], tuppa [mantı benzeri yemek], mastava [pirinçli sulu et yemeği], kavurma çorba olurdu (MA:19).*

**3.KM**'de geçen *palov* kelimesi **HM**'e pilav şeklinde verilerek parantez içinde açıklanmıştır. Bu da okurun zihninde yemeğin canlanması bakımından yardımcı olmuştur.

### **Shavla**

Özbeklerin pirinç, soğan, havuç, et ve patates ile hazırlanan palov yemeğinden daha sulu bir yemek çeşidi olan *shavla*, Özbekler tarafından sevilerek tüketilen yemeklerden biridir.

**KM:** *Undan keyin oyim albatta palov, juda bo 'lmasa, shovla pishiradi (DI:115)*

**HM:** *Ondan sonra annem elbette pilav, çok olmasa da sütlaç pişirirdi (Dİ:107)*

**KM**'de geçen *shavla* yemeği **HM**'e Türklerin süt, şeker ve pirinçten yapılan millî tatlısı (TS 1998:2191) olan *sütlaç* şeklinde yanlış aktarıldığı tespit edilmiştir. *Shavla* Özbeklerde bir ana yemek iken Türklerde sütlaç, yemekten sonra yenen bir tatlıdır. Bu aktarımla Türk okurda, Özbeklerde tatlının ana yemek yerine yenildiği algısı oluşmuştur.

Özbekistan'ın özellikle Taşkent bölgesinde sevilerek tüketilen diğer bir ana yemek *qovurdoq* yemeğidir.

**KM:** *Salom tandirchi qarz havola qilib, bozorlik qildi, uyiga oqsoqol aytganidek nozir xush ko 'radigan qovurdoq ostirdi (Q:6).*

**HM:** *Tandırcı Selam borç buldu, alışveriş yaptı, evde Reis'in söylediği üzere Komise'in hoşuna giden kavurdak hazırlattı (E:38).*



Çevirmen tarafından **KM**'deki *qovurdoq*, **HM**'e doğrudan aktarım yöntemiyle kavurdak şeklinde verilerek, dipnotta *kuşbaşı et, patates ve soğanın yağda kavrulmasıyla hazırlanan yemek* olarak doğru açıklanmıştır.

### **Qazi**

Özbeklerin severek tükettikleri, at etinden hazırlanan *qazi* da millî bir yiyecek olarak edebî eserlerde geçmektedir.

**KM:** *Muhayyo dasturxonni yig 'ishtirib, idish-tovoqni yuvganidan keyin bir qarich mo 'lroq qazi, biroz yaxna go 'sht, somsa, meva-chevani dasturxonga tugib Anvarni ko 'rgani bordi (M:40).*

**HM:** *Muheyra, sofrayı kaldırıp bulaşıkları yıkadıktan sonra, bir karış uzunluğunda bolca kazi, biraz dondurulmuş et, samsa ve biraz meyveyi bir sofraya bezine sarıp Enver'i görmeye giti (Sv:72).*

Çevirmen tarafından **HM**'e doğrudan aktarım yöntemiyle *kazi* şeklinde verilmiş ve *atın göğüs ve midesinin çevresinden etle hazırlanan bir tür sucuk* olarak doğru açıklanmıştır.

### **3.2.1.2. Hamur Yiyecekleri**

Özbek mutfak kültüründe hamurla yapılan yiyecekler önemli bir yer tutar. *Somsa, xonim, manti, chuchvara, besh barmoq, lag'mon* ve *norin* gibi millî yemekler, Özbek mutfağının vazgeçilmez lezzetleridir.

### **Somsa**

*Somsa*, görünürde böreğe benzese de malzemesi ve hazırlama yöntemi açısından börekten farklıdır. Özbek somsası genellikle etli, kabaklı, patatesli olur ve tandırda pişer.

**1.KM:** *Mantimi, somsami ishqilib, og'izga yoqadig'anroq taom bo'lsa kifoya* (MCh:210).

**HM:** *Manti mi, samsa mi (börek), ne olursa olsun artık...Damağımızda hoş bir lezzet bırakacak yemek olsun da* (MA:168).

**2.KM:** *Anhor sohili gavjum, oshxonalarda kabobpazlar kabob pishirar, somsapazlar somsa, novvoylar non yopishar, qovurilgan piyoz va go'sht, issiq non va qalampir hidi dimoqqa gup-gup urardi* (KD:85).

**HM:** *Etraf ana baba günü. Kebapçılar kebab, samsacılar samsa, fırıncılar ekmek yapıyor, kavurulan et ve pişirilen soğanın kokusu kebabların kokusuyla birleşerek insanın genzini yırtıp beynine vuruyordu* (KhD:100).

**3.KM:** *O'rtaga dasturxon yozdi, kumush barkashlarda issiq non, somsa, piyoz po'stiday nozik chinni likopchalarda asal, bodom, mayiz olib kelib qo'ydi* (UH:38).

**HM:** *Ortaya sofraya açıp, üzerine gümüş kaplarda sıcak ekmek, samsa; soğan zarı gibi ince seramik tabaklarda bal, badem ve yeşil soğan koydu* (UIH:51).

**1.KM**'de geçen *somsa* az çok böreğe benzediği düşünülerek **HM**'de parantez içinde börek olarak verilmiştir. Ancak, Türk mutfağındaki börek, genellikle içine peynir konularak hazırlanırken Özbek somsası, genellikle tandırda pişirilen ve hiçbir zaman peynirle yapılmayan bir hamur işidir. **2.** ve **3.KM**'de geçen *somsa* sözcüğü, **HM**'e herhangi bir açıklama yapılmadan, doğrudan çeviri yöntemiyle aktarılmıştır. Ama Türkçe Sözlükte *samsa*, baklavaya benzeyen bir tür hamur tatlısı (1998:1901) olarak tanımlanmıştır. Bu nedenle de **KM**'deki *somsa* **HM**'e *samsa* olarak açıklamasız aktarıldığında Türk okurları, Özbek millî yemeğini değil, Türk tatlısını anlayacaktır.

**4.KM:** *Do‘stim bilan tanaffus paytlari to‘rt tiyinlik talabalik somsasini bo‘lishib yerdik (DI:34).*

**HM:** *O dostumla teneffüslerde dört kuruşluk öğrenci poğacasını bölüşüp yerdik (Dİ:41).*

**5.KM:** *Bugun qovoq somsaga to‘yib, bir yayraylik!..(Y:6).*

**HM:** *Bugün kabaklı samsayı doyasıya yiyelim (İ:97).*

**4.KM’de** geçen *somsa* kelimesi, **HM’e** *poğaç*a olarak işlevsel eşdeğerlik yöntemiyle aktarılmıştır. Bir kültürel öge, bu yöntemle **HM’e** aktarıldığı zaman, belirli bir kültüre ait olmaktan çıkar ve nötr hâle gelir.

**5.KM’de** geçen *somsa* sözcüğü ise çevirmen tarafından **HM’e** doğrudan aktarım yöntemiyle *samsa* şeklinde verilerek dipnotta *etli, hamurdan yapılan bir yiyecek* olarak doğru bir şekilde açıklanmıştır.

Genellikle süt ve yumurtadan, Taşkent bölgesinde ise kuyruk yağından yapılan ve yağda kızartılan hamur yiyeceklerinden biri de *bo‘g‘irsoqtir*. Taşkent bölgesinde Ramazan ve Kurban bayramlarından bir gün önce, her evde *bo‘g‘irsoq* ve Özbek pilavı yapılır ve komşulara dağıtılır. Diğer bölgelerde genellikle vefat edenlerin ruhu için Perşembe veya Pazar günleri, *bo‘g‘irsoq* hazırlanır ve komşulara dağıtılır.

### **Bo‘g‘irsoq**

İncelenen eserlerde *bo‘g‘irsoq* kelimesinin farklı çevirmen tarafından farklı şekilde aktarıldığı görülür.

**KM:** *Xotinim o‘qituvchi bo‘lib, biror sabab bilan o‘qishga kelmay qolgan O‘quvchilarning bo‘g‘irsoqdek ponchigini olib kelgan kunlari uyimizda quvonch bo‘ladi (KK:110).*

**1.HM:** *Karım öğretmendi. Derse gelmeyen öğrencilerin hakkına düşen poğaçaları alıp getirdiği günler evde bayram havası yaşanırdı (KG:115).*

**2.HM:** *Öğretmen olan karımın herhangi bir sebeple okula gelmeyen öğrencilerin boğırsak gibi böreğini alıp getirdiği günler evimizde şenlik olurdu (KG:143).*

**KM**'de geçen *bo'g'irsoq*, **1.HM**'de *poğaça* olarak işlevsel eşdeğerlik yöntemiyle aktarılmıştır. **2.HM**'de ise doğrudan aktarım yöntemiyle *boğırsak* şeklinde verilerek dipnotta da *süt ve yumurta ile yoğrulan hamurun lokma hâlinde yağda kızartılması* şeklinde açıklama yapılmıştır.

### **Patir**

Özbek mutfağının vazgeçilmez yiyeceklerinden biri de *nondır*. *Non* kelimesinin Türkiye Türkçesinde karşılığı normal ekmektir. Ekmeğin bir türü olan *patir* ise sıradan bir ekmek değil, bölgelere göre şekil olarak farklılık gösteren ve tereyağından yapılan özel bir ekmek türüdür.

**1.KM:** *Mana kechagida xotining sakkizta yog'liq patir yopib, bir oz mayiz va chaqilgan yong'oq, ikki-uch pachka "Saratov" maxorkasini kiritibdi (KK:93)*

**1.HM:** *İşte dün hanımın sekkiz tane gözleme yapıp, kuru üzüm ve ceviz içi ile iki-üç paket "Saratov" tütününü getirmişti (KG:125).*

**2.HM:** *Daha dün karım yağda kızartılmış sekiz tane börek, biraz kuru üzüm, bir avuç ezilmiş ceviz içi, iki-üç paket üçüncü sigarası alıp getirmişti (KG:99).*

**1.KM**'de geçen *patir* kelimesi, **1.HM**'de *içine peynir, kıyma, patates vb.konularak yufkadan hazırlanan, sacda veya yağda kızartılan bir hamur işi, dürme (TS 1998:986)* anlamına gelen *gözleme* şeklinde, kültürel eşdeğerlik yöntemiyle aktarılmıştır. **2.HM**'de ise *açılmış hamurun veya yufkanın arasına peynir, kıyma, ıspanak vb.konularak çeşitli biçimlerde pişirilen bir hamur işi (TS 1998:399)* anlamına gelen *börek* şeklinde aktarılmıştır.

**2.KM:** *Xonaning to'ridagi xontaxta kumush barkashlarga solingan kabop va patirlar, nozik munaqqash piyolalarga quyilgan boda qanday bo'lsa shunday turardi (UH:21).*

**HM:** *Odanın yukarı kısmındaki masa üzerine gümüş tepsilere konulan kızartmalar ve pideler, ince bir zevkle süslenmiş kâselerdeki badeler nasıl konulmuşsa öyle kalır, elini bile sürmezdi (UIH:31).*

**2.KM'**de geçen *patir* kelimesi ise **HM'**e *mayalı hamurdan yapılan, isteğe göre üzerine yumurta sürülen, çörek otu ile süslenen ve daha çok Ramazan ayında hazırlanan ekmek türü* (TS 1998:1923) anlamına gelen *pide* şeklinde aktarılmıştır.

Ancak, her üç aktarım da **KM'**deki asıl anlamı karşılayamamıştır. Çünkü *patir* gözleme, börek ve pide gibi bir hamur yiyeceği olmasına rağmen aslında bir ekmek türüdür. Bu durumda *patir* kelimesinin dipnotta tandırda pişirilen tereyağlı ekmek türü şeklinde açıklanması, doğru olacaktır. Böylece **HM** okurları, **KM'**deki kültürel öge hakkında bilgi sahibi olacaktır.

### **Lag'mon**

*Lag'mon* yemeği, özellikle Uygur ve Özbeklerin en çok sevdiği yemek çeşididir. *Lag'mon*ın hamuru, genellikle yarım metre kadar olur. Hazırlamak için hamur ince ve uzun açılır. Hamur suda haşlanarak pişirilir. Ayrı bir tencerede et, büyükçe doğranmış soğan, çeşitli renkteki biberler ve beyaz turp sulu olarak sotelenir. Hazır olduktan sonra kâseye önce *lag'mon* sonra hazırlanan sos konularak servis edilir.

**1.KM:** *Lag'mon qilaymi? — deb Oybedoq Zaynabka qaradi (O'K:195).*

**HM:** *Erişte yapayım mı? – diye sordu Aybadak Zeyneb'e bakarak (GG:360).*

Türklerdeki erişte yemeğinin hamuru *lag'mona* göre çok küçüktür ve hem malzemeleri hem de hazırlanması farklıdır. Erişte daha çok Özbeklerin *ugra* yemeğine

benzemektedir. Çevirmen kültürel eşdeğerlik yöntemini kullanarak *lag'mon* kelimesini *erişte* diye aktarmıştır. Böylece Türk okuru, *lag'mon* kültürel ögesini tanıyamamıştır.

**2.KM:** *U bu yerdaligimni ham unutganday, xurillatib, imillab, chollarga xos lanjlik bilan ovqatlanar va og'zining ikki chetidan lag'monning suyug'i yana kosaga oqib tushar...* (MYO:2)

**HM:** *Burada olduğumu unutmuş gibi höpürdetip şapırdatarak ihtiyalara has duraksamalarla yemeğini yiyor, ağzının iki kenarından lağmanın suyu tekrar kâseye akıyor..* (META:44).

**3.KM:** *Peshinda kabobxo'rlik, kechqurun lag'mon deysizmi, po'stdumba solingan moshkichiri deysizmi, nima xohlasangiz muhayyo* (DI:149).

**HM:** *Öğleğin kebablara devam. Akşam lağman mı istersiniz, kuyruk postunda pişirilmiş maşkiçri mi? Ne isterseniz vardı* (Dİ:133).

**2. ve 3.KM'de** geçen *lag'mon* kelimesi, her iki aktarımda dipnotta et, sebze ve çekilmiş erişte kullanılarak yapılan sulu yemek olarak açıklanmıştır.

### **Norin**

Pişirilmiş hamur ve eti (genellikle qaziyı) küçük küçük doğrayıp karıştırılarak hazırlanan *norin*, Özbeklerin misafir geldiğinde hazırlanan özel yemeklerinden biridir.

**KM:** *"Kechqurun biznikiga o'tmasang, qattiq xafa bo'laman, yangangga norin buyurib kelganman" deydi* (DI:155)

**HM:** *"Akşama bize gelmezsen üzülürüm. Yengene narın hazırlamasını söyleyip geleyim" dedi* (Dİ:133)

**KM'de** geçen *narın*, **HM'e** doğrudan aktarım yapılarak *norin* şeklinde verilmiş ve dipnotta *ana malzemesi at eti olan bir yemek* olarak açıklanmıştır.

### 3.2.1.3. orbalar ve Sıvı Yemekler

Özbek mutfağında çorbaların ayrı bir yeri vardır ve Özbek orbaları, Türk orbalarından bol etli, patatesli, havuçlu, domatesli ve lahanalı olmasıyla farklılık gösterir. Özbek mutfağında moshxo‘rda, mastava, qaynatma sho‘rva, manpar ve ugra gibi çorbalar severek tüketilir. İncelenen eserlerde, çorba adlarının geçtiği aşığıdaki örnekler tespit edilmiştir.

#### **Moshxo‘rda**

**1.KM:** *Oyim ularni moshxo‘rda bilan mehmon qildi* (DI:54).

**HM:** *Annem onları maşhorda ile ağırladı* (Dİ:61).

**1.KM**’de geçen *moshxo‘rda* orbası **HM**’e doğrudan aktarım yöntemiyle *maşhorda* şeklinde aktarılarak dipnotta *fasulye ve yeşil mercimekle yapılan bir yemek* olarak açıklanmıştır. Ancak bu yemek hazırlanırken fasulye ile birlikte pirinç de kullanılır. Bu açıklamaya pirinç de eklenmelidir.

*Umoch* kelimesi, *unosh*, un ve aş sözcüklerinin bozuk telaffuzundan türetilmiştir. Eski köy çiftçilerinin hızlı hazırlanan yemeklerinden biridir. Malzemesinin az olması nedeniyle eskiden fakirlerin yemeği sayılmıştır. Artık eski çağdaki fakirlik söz konusu olmadığı için bu yiyecekler unutulmuştur (Mahmudov 1989:63).

#### **Umoch**

İncelenen eserlerde *umoch* yemeğinin de farklı açıklamaları görülür.

**KM:** *Mirzo yigit agar ubra yoki umoch desang jonim bilan qilib beraman* (N:58)

**HM:** *Mirza yigit eğer ubra veya umaç dersen, canım ile yapıp vereyim* (Nv:74)

**KM**’deki, *umoch* yemeği, **HM**’e doğrudan aktarım yöntemiyle *umaç* şeklinde verilerek, dipnotta *hamurlu bir yemek çeşidi* olarak açıklanmıştır.

**2.KM:** *Namozgar-namozshom o'rtasi uyga qaytib atalami, umochmi, moshqovoqmi, moshxo'rdami, ugra oshi apir-shapir ichib, yana ko'chaga chopardik* (SHB:95).

**HM:** *İkindi ile akşam namazı arasında eve gelip ya atala ya umaç ya moşkobok ya moşordaya da urpa aşımızı şapır şupur yiyip geri sokağa koşardık* (YÇ:57).

**2.KM'**de geçen *atala* yemeği dipnotta un çorbası; *umoch* yemeği *buğdaydan* yapılan bir yemek, *moshqovoq* yemeği kabaktan yapılan bir yemek, *moshxo'rdam* yemeği *buğday ile pirinçten* yapılan soğuk yemek, *ugra oshi* ise *arpadan* yapılan bir yemek olarak açıklanmıştır. Ancak *umoch* yemeği dipnotta açıklandığı gibi değil yukarıda belirtildiği gibi hamurdan yapılan sütlü bir çorba türüdür. Ayrıca *moshxo'rdam* yemeği pirinç, maş ve fasulye ile hazırlanıp sıcak tüketilir. Bu bakımdan dipnotta verilen açıklama doğru olmamıştır. Aynı **KM'**de geçen *ugra* yemeği için verilen dipnot da doğru değildir. Çünkü *ugra*, erişte büyüklüğündeki hamurun et, patates, soğan, domates ve havuçun pişirilmesiyel yapılan bir yemektir. *Ugra*, **HM'e** doğrudan aktarım yöntemiyle aktarılmak istenmiş ancak, Türkiye Türkçesi yazı dilinde bulunmayan *upra* olarak verilmiştir.

### **Sho'rv**

Özbeklerin sevdiği çorbalardan biri olan *qaynatma sho'rv* ve *mastava*, haftada bir pişirilen millî yemeklerden biridir. *Qaynatma sho'rv* kemikli et, soğan, patates, havuç ve domatesin birlikte kaynatılmasıyla hazırlanır. *Mastava* ise lop et ve yukarıdaki malzemeler küp şeklinde doğranıp, pirinç eklenerek hazırlanır. Bu iki çorba türünü bildiren sözcükler taranan eserlerde doğrudan aktarım ve açıklama yöntemiyle verilmiştir.

**1.KM:** *Keyin chiroyli chinni kosalarda sho'rv, laganlarda et va yumshoq nonlar keltirildi* (N:37).



**HM:** *Sonra güzel çini kaselerde şorva, tepsilerde et ve yumuşak ekmekler getirildi* (Nv:56).

**2.KM:** *Osh, sho‘rva pishirilib, besh-olti xil yaxna yegulik, shakarob tayyorlandi* (S:3).

**HM:** *Pilav, şorva pişirip, beş altı çeşit salata, şekerab hazırladılar* (Ds:152).

Özbeklerin en sevdiği çorbalardan biri olan *sho‘rva* her iki çevirmen tarafından **HM**’e doğrudan aktarım yöntemiyle *şorva* şeklinde aktarılarak, dipnotta *et ve sebzelerle hazırlanan Özbek çorbası* olarak açıklanmıştır.

### **Mastava**

**1.KM:** *Keyin guldor sopol tovoqlarda mastava tortildi* (N:190)

**HM:** *Sonra çiçekli toprak tabaklarda mastava dağıtıldı* (Nv:203)

**2.KM:** *Undan ko‘ra achchiqqina mastava qilib beraman», deytilar* (DI:233).

**HM:** *Onun yerine şöyle pirinci acılı bir mastava hazırlayayım dedi* (Dİ:187).

Aynı şekilde **KM**’de geçen *mastava* çorbası, **HM**’e iki çevirmen tarafından *mastava* şeklinde aktarılarak, dipnotta *pirinç, et ve çeşitli sebzelerle hazırlanan sulu bir yemek* olarak açıklanmıştır.

**3.KM:** *İkki haftasiz palovni ko‘rmaslar, (ozodliq oshlari albatta mundan mustasno), ko‘b ovqatlari ubra, tuppa, mastaba, qo‘g‘urma sho‘rva bo‘lar edi* (MCh:6).

**HM:** *İki hafta olmadan pilav [Özbek pilavi] göremezler (öğrencilerin getirdiği pilavlar hariç), en çok yemekleri ubra [erişte yemeği], tuppa [mantı benzeri yemek], mastava [pirinçli sulu et yemeği], kavurma çorba olurdu* (MA:19).

**3.KM**’de geçen *mastava* çorbası ve diğer yemekler ise çevirmen tarafından parantez içinde açıklanarak aktarılmıştır.

## Go'ja

Özbekistan'da, yaz mevsimi çok sıcak olduğu için yazın, genellikle soğuk çorbalar tercih edilir. *Go'ja* adlı yiyecek de sevilerek tüketilen ve genellikle buğday, mısır, yoğurt veya süttten yapılan soğuk çorbadır.

**1.KM:** *Bo'z ko'rpa ustidan yopilgan, shinni dog'i qotgan quroq dasturxon ham hozirgina go'jadan bo'shagan sopol tovoq, bandi kuygan yog'och qoshiq ham uning ko'ziga xunuk ko'rinib ketdi (USQ:1).*

**1.HM:** *Bez yorganla üstü örtülmüş, pekmez lekeli sofrada, biraz önce boşalmış tabak, çanak da, sapı yanmış tahta kaşık da onun gözüne sıkıcı görünüyordu (SSK 2011:26).*

**2.HM:** *Boz renkli yorgan yüzünden yapılmış, pekmez lekesi sinmiş yamalı sofrada tarhana bulaşıklı seramik tabak ve yanık saplı kaşık da onun gözüne çirkin göründü (SSK:108)*

**2.KM:** *Enajonim loviya solib qatiqli go'ja pishirgan ekan (JO:91).*

**HM:** *Nineciğim, kuru fasuliyeli, yoğurtlu boza hazırlamıştı (CA:522).*

**1.KM'**de geçen çevirmen tarafından çıkartma yöntemi kullanılarak bu sözcük **HM'**e aktarılmamıştır. İkinci çevirmen ise *go'ja* yemeğini **HM'**ye içine tarhana katılarak yapılan çorbası (TS 1998:2139) olan *tarhana* olarak aktarmıştır. **2.KM'**deki *go'ja* ise **HM'**e *Arpa, darı, mısır, buğday vb. tahılların hamurunun ekşitilmesiyle yapılan koyuca, tatlı veya mayhoş içecek* (TS 1998:560) anlamına gelen *boza* olarak kültürel eşdeğerlik yöntemiyle aktarılmıştır. Ancak *go'ja*, hem malzemesi, hem tüketildiği mevsim hem de tüketiliş biçimi bakımından bozadan farklıdır. *Go'ja*, yaz mevsiminde soğuk tüketilirken

boza, kış mevsiminde sıcak tüketilir. Bu nedenle **KM**'de geçen kültürel öge **HM**'e dipnotla açıklanması uygun olacaktır.

Aynı sözcük, Adil Yakubov'un *Ulug'bek Hazinasi* adlı romanında da geçmektedir. Çevirmen tarafından *guce* şeklinde doğrudan aktarım yöntemiyle **HM**'e aktarılmıştır. Sözcük dipnotta *Orta-Asya'da yapılan yoğurtlu soğuk aş* olarak açıklanmıştır (UIH:149).

### 3.2.1.4. Tatlı ve Salata

Özbek mutfak kültürünün nisholda, sumalak gibi kendine özgü tatlıları da vardır. Nisholda özellikle Ramazan ayında, sumalak ise ilkbahar mevsiminde Nevruz adlı millî bayramda hazırlanır.

#### Nisholda

*Nisholda*, yumurtanın beyazı ile şekerin koyu kıvam alıncaya kadar çırpılmasıyla hazırlanan beyaz renkli bir tatlı türüdür (O'TIL 2013:42). Özbekler genellikle bu tatlıyı, Ramazan ayında, iftarda ekmek üzerine sürüp yerler.

**1.KM:** *Qutidoring tashqarisig'a er mehmonlar, ichkarisig'a xotin mehmonlar to'lganlar, ular quyuuq-suyuq oshlar, holva, nisholda bilan izzatlanardilar* (O'K:59).

**HM:** *Mirza Kerim'in evinin dış avlusunda erkekler, iç avlusunda ise kadınlar toplanmışlardı soğuk ve sıcak yemekler, yoğurt aşısı ve benzeri şeyleri atıştırıyorlardı* (GG:58).

**KM**'deki, *nisholda* tatlısı **HM**'e yanlış bir biçimde yoğurt aşısı olarak aktarılmıştır. Ancak Türkiye Türkçesinde yoğurt (ayran) aşısı, yoğurtla yapılan bir çorba türüdür. *Nisholda* ise bir tatlı türüdür. Nisholdanın dipnotla açıklanması, bu kültürel ögenin anlaşılması bakımından uygun olacaktır.

**2.KM:** *Uzun rasta, juhud rasta, attorlik va boshqa rastalarning boyvachchalari savdodan bo'sh vaqtlarida bu choyxonaga yig'ilib mehmonxonalardek o'rtada katta barkashlardan qand-qurs, pista bodom, murabbo, **nisholda**, obinon, shirmoy nonlar bilan shamaloq bezatilgan dasturxon atrofida chaqchaqlashib o'tirishadi (SHB:1).*

**HM:** *Uzun dükkân, sahibi Yahudi olan dükkân, kozmetik ve diğ er dükkânların zenginleri ticaretten artakalan zamanlarında bu ç ay ocağ ında toplanıp otellerdeki gibi ortada yer alan büyük yemek tepsilerinden ş ekerlemeler, badem, fıstık, reç el, **niş olda**, ince ekmek, sütlü ekmek ve mumlarla süslenen sofranın etrafında kakkahalar atarak eğ lenirlerdi (YÇ:54).*

**2.KM**'de geç en *nisholda* **HM**'ye niş olda olarak doğ rudan aktarım yapılmış ve dipnotta ramazan ayında iftar için yapılan bir muhallebi türü, ramazan muhallebisi olarak açıklanmıştır. Süt, ş eker ve pirinç ununun kaynatılmasıyla yapılan bir tatlı (TS 1998:987) olan muhallebi, hem malzemesi hem tüketilme zamanı açısından nisholdadan farklıdır.

### **Novvot**

*Novvot*, ş ekerden hazırlanan parlak billur, sert, beyaz veya sarı renkteki bir ş eker türüdür (O'TIL 2013:285). Özbekler, novvotı genelde sıcak ç ayda eriterek sabah kahvaltıda içerler.

**KM:** *Dasturxonchi katta, chorsi chohi dasturxon yozib, uning ustini tandurdan endi uzilgan, bug 'lanib turgan singak nonlar, har xil halvo, **novvotlar** va quruq mevalar bilan to'ldirib tashladi (N:282).*

**HM:** *Sofra görevlisi kare şeklinde büyük ipek bir sofra bezi yayıp üstünü tandırdan yeni çıkarılmış, henüz uğusu tutan ekmekler, her türlü helva, şekerleme ve kurutulmuş meyvelerle doldurdu (Nv:293).*

**KM**'deki *novvot* kelimesi, **HM**'e *toz şekerin içine meyve özleri konduktan sonra kaynatılmasıyla yapılan her türlü şeker* (TS 1998:2213) anlamındaki *şekerleme* kelimesiyle, işlevsel eşdeğerlik yöntemiyle aktarılmıştır. Böylece *novvot*, topluma özgü bir şeker türü olmaktan çıkmış ve genel bir kavrama dönüşmüştür.

### **Sumalak**

*Sumalak*, baharın gelmesiyle kutlanan Nevruz millî bayramında imece yoluyla hazırlanan ve aynı zamanda içerisinde dinî motifler barındıran geleneksel Özbek tatlısıdır. Akrabalar ya da komşular, toplanıp Nevruz bayramında *sumalak* hazırlayıp dağıtırlar.

Bir hafta öncesinden ıslanıp sıcak ortamda bekletilerek yeşillenmesi sağlanan buğdaydan hazırlanan *sumalak*, büyük kazanlarda sabaha kadar karıştırılarak yapılır. Bayram günü bahçeli ev veya ev yakınındaki bahçede akrabalar, komşular toplanarak somsa, mastava gibi başka türlü yiyecekler de hazırlanıp, büyük eğlence düzenlenir. Uzun süre karıştırılması gerektiği için gençler sırayla ocak başına geçer, karıştırırken genellikle dilek tutulur ve dua edilir. Gece boyu karıştırılan *Sumalak* sabah ocaktan alınır ve bütün mahalleye dağıtılır. Genellikle ilk kaşık yenildiğinde bir sonraki Nevruz bayramına sağ salim ulaşalım diye dilek tutulur, dualar edilir (Yüce 2020:338).

**KM:** *Dasturxonlarda sumalak, halim, ko'k patir, ko'k somsa, ko'k oshi deya atalmish dori-darmon taomlar bo'ldi (OYO:58).*

**HM:** *Sofrada sümek, halim, kök patir, kök somsa, kök aşı diye adlandırılan türlü türlü yemekler vardı (AYİ:122).*

**KM**'de geçen *sumalak* **HM**'ye *sümek* şeklinde doğrudan aktarım yöntemiyle aktarılarak *Nevruz'da pişirilen özel bir tatlı* olarak genelleyerek açıklama yapılmıştır. Türk okurun zihninde bu millî öge canlanamamıştır. Dipnotta verilen açıklama, sumalağın malzemelerini ve hazırlanış biçimini de içermeliydi.

### **Shakarob**

Özbeklerin *shakarob* adlı, domates, soğan ve fesleğenden oluşan salatası genellikle Özbek pilavının yanına birlikte yemek için hazırlanır.

**KM:** *Osh, sho 'rva pishirilib, besh-olti xil yaxna yegulik, shakarob tayyorlandi (S:3).*

**HM:** *Pilav, şorva pişirip, beş altı çeşit salata, şekerab hazırladılar (Ds:152).*

**KM**'de geçen *shakarob* adlı salata, **HM**'e değişiklik yapılmadan *şekerab* şeklinde aktarılmış ve *domates ve çeşitli çeşneler katılarak hazırlanan salata* olarak dipnotta açıklanmıştır.

### **3.2.1.5. Diğer Yiyecekler**

Yukardaki başlıklara dahil edilemeyen ancak eserlerde karşımıza çıkan diğer millî yiyeceklerin aktarımı aşağıda yer almaktadır.

### **Shirguruch**

Özbekler, sabahları süt, pirinç ve biraz şekerle sütlaç kıvamında hazırlanan, üzerine tereyağı dökülerek sıcak olarak tüketilen (O'TIL 2013:301) *shirguruch* adlı yiyeceği kahvaltılık olarak severek yerler.

**KM:** *Tovoqlarning birida palov, birida qovurma go'sht, birida qaynatilgan tuxum, yana birida shirguruch bo'ldi (OYO:10).*

**HM:** *Tabaklarning birinde pilav birinde et kavurmasi birinde kaynatilgan yumurta boshkasida ise sütlaç vardı (AYİ:86).*

**KM**'de geçen *shirguruch* **HM**'e bir tatlı çeşidi olan ve yemekten sonra yenen *sütlaç* şeklinde kültürel eşdeğerlik yöntemiyle aktarılmıştır. Ancak kullanılan yöntem doğru olmamıştır. Çünkü zbek mutfağında *shirguruch*, kahvaltıda sıcak olarak tüketilirken Türk mutfağında *sütlaç*, yemek üzerine soğuk halde yenir.

## **Qurut**

*Qurut*, süzme yoğurda biraz tuz eklenip ceviz büyüklüğünde toplar yapılarak 2-3 gün güneşte kurutulan bir yiyecektir (O'TIL 2013:385). Özbekistan'da, yaygın bir şekilde tüketilen qurut, dükkanlar, marketler, bakkallar ve pazarlarda bulunabilir.

**1.KM:** *Bolalarga qurt, yong'oq, turshak ulashdi (QM:55).*

**HM:** *Cocuklara kurt, ceviz, kuru kayısı dağitti (KgM:143).*

**2.KM:** *Oldida ikkita xalta. Bittasida pista, bittasida qurut (DI:218).*

**HM:** *nne de iki torba. Birinde fıstık, birinde kurt (Dİ:174).*

**1.KM**'de geçen *qurt* kelimesi **HM**'e doğrudan aktarım yöntemiyle *kurt* şeklinde verilerek, dipnotta *tuzlu süzmeden kurutularak yapılmış yuvarlak yiyecek* diye açıklanmıştır.

Aynı şekilde **2.KM**'de geçen *qurut* kelimesi de **HM**'de doğrudan aktarım yapılarak *kurt* şeklinde verilmiş ve dipnotta *kk top şeklinde kurutulmuş lor* olarak açıklama

yapılmıştır. **2.HM**'de qurut için verilen açıklama, yanlış verilmiştir. Qurut, tuzlu süzme yoğurttan yapılırken lor peynir türüdür.

Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan mensur eserlerde tespit edilen millî yemek adlarının aktarımı tablo şeklinde aşağıda verilmiştir:

**TABLO 4. Eserlerde Tespit Edilen Millî Yemek Adlarının Aktarımı**

<b>Kaynak Metin</b>	<b>Hedef Metin</b>	<b>Önerilen Aktarım</b>
Palov	Pilav, Özbek pilavı	Dipnot
Shavla	Sütlaç, şavla (dipnot)	
Qovurdoq	Kavurdak (dipnot)	
Bo'g'irsoq	Poğaç, boğırsak (dipnot)	
Qazi	Kazı (dipnot)	
Norin	Narın (dipnot)	
Umoch	Umaç (dipnot)	
Somsa	Samsa, börek, poğaç	
Lag'mon	Erişte, lagman (dipnot)	
Moshxo'rda	Maşhorda (dipnot)	
Atala	Un çorbası	
Sho'rv	Şorva (dipnot)	
Ubra	Erişte yemeği	
Tuppa	Mantı benzeri yemek	
Mastava	Pirinçli sulu et yemeği	
Go'ja	Gucce (dipnot)	
Qurut	Kurt (dipnot)	
Shirguruch	Sütlaç	
Sumalak	Sumelek (dipnot)	
Nisholda	Yoğurt aşısı	
Novvot	Şekerleme	
Shakarob	Şekerab (dipnot)	

### **3.2.2. Mutfak Eşya Adlarının Aktarılması**

Mutfakta kullanılan eşyalar, birbirine benzemekle birlikte her kültürün kendine özgü mutfak eşyaları da vardır. Toplumların servis için kullandıkları millî tabaklar, çay servis



takımları, kahve fincan takımları ve saire eşyalarda kullandıkları desen ve şekil kendine özgüdür. *Lagan*, Özbeklerin millî servis tabağıdır. Millî denilmesinin nedeni tabakta millî nakış ve desenlerin bulunmasıdır. Bazen laganın deseni, atlas kumaşın deseni ve renkleri gibi yapılır. Günümüzde Özbeklerin her birinin evinde mutlaka nakışlı laganı vardır. Özbekler, genellikle laganı, misafir geldiğinde etli ana yiyecekleri servis etmek için kullanırlar.

### **Lagan**

İncelenen eserlerde Özbek mutfak kültürüne ait olan eşyaların işlevsel ve kültürel eşdeğerlik yöntemi ile aktarıldığı tespit edilmiştir.

**1.KM:** *O'rtag'a ikki xitoy laganda palov qo'yilib, Gulshan bilan yetti qiz oshqa olturdular* (MCh:192).

**HM:** *Ortaya iki Çin tepsisinde pilav konulup Gülşen ile yedi kız yemeğe oturdular* (MA:152).

**2.KM:** *Oldidagi xontaxtada bir lagan bedana kaob bilan shaffof may to'la billur xitoy idishi turardi* (UH:227).

**HM:** *Önündeki masada ise, bir sini üzerinde bıldırcın kebabı ile içi şarap dolu Çin işi billur bir sürahi duruyordu* (UIH:289).

**1.KM**'deki *lagan* sözcüğü, **HM**'e işlevsel eşdeğerlik yöntemiyle *tepsi* olarak; **2.KM**'de ise kültürel eşdeğerlik yöntemi ile *sini* olarak aktarılmıştır. *Lagan* sözünün fincan, tabak, bardak vb. şeyleri taşımaya yarayan, derinliği olmayan, türlü büyüklükte düz bir kap (TS 1998:2194 ) olan *tepsi* olarak işlevsel eşdeğerlik yöntemiyle aktarılması doğru değildir. Türk okurda Özbeklerin tepside ve sinide yemek yediği algısı oluşur. *Tepsi*, Türklerde olduğu gibi Özbeklerde de yemek yenilen bir kap değil, sadece sofraya hazırlama ve toplamada getir götür işlerinde kullanılan bir mutfak eşyasıdır. *Lagan*

kelimesi, **2.HM**'de bakırdan yapılan, üzerinde yemek de yenebilecek büyük tepsi (TS 1998:1998) anlamındaki *sini* olarak aktarılmıştır. Lagan ve sini sözcükleri, şekil olarak benzese de büyüklük ve işlev açısından çok farklıdır. Lagan kelimesi, sini şeklinde aktarıldığında millî mutfak ögesi yok sayılır ve Türk okurda Özbeklerin büyük bakır sinide yemek yediği algısı oluşur.

Bir sonraki örnekte *lagan* sözcüğünün doğrudan aktarım yöntemiyle *leğen* olarak aktarıldığı tespit edilmiştir.

**3.KM:** *Dasturxonda birida may, birida sharbat to'la ikki xum, xumlarning yonida ustiga yovvoyi piyoz to'g'ralgan bir tovoq suzma, bir dasta arpa non va bir lagan yalpiz somsadan boshqa yegulik narsa yo'q edi* (KD:140).

**HM:** *Önündeki sofrada birinde şarab, diğerinde şerbet iki tesi, onların yanında yeşil soğan doğranmış bir tabak süzme, bir deste arpa ekmeği ve bir leğen naneli samsadan başka bir şey yoktu* (KhD:111).

**4.KM:** *Enajonim ham chiqdi, bir lagan qatlama ham olib chiqdi* (JO:171).

**HM:** *Nineciğim de gelmişti. Bir leğende katlama da getirmişti* (CA:595).

**3 ve 4.KM**'deki *lagan* kelimesi, **HM**'e genellikle içinde birşey yıkamak için kullanılan, metal veya plastiktan yapılan yayvan kap (TS 1998:1458) anlamına gelen *leğen* olarak aktarılmıştır. Ancak, bu aktarımla, Türk okurda Özbeklerin plastik veya metal leğenlerde yemek yediği algısı oluşur ve mutfak kültürüne ait bir kültürel öge yok sayılmış olur.

## Piyola

Özbek mutfak kültürünün bir diğer parçası da *piyoladır*. Misafir ağırlama kültürü başlığı altında piyolanın özellikleri ve işlevleriyle ilgili ayrıntılı bilgiler verilmişti. Piyola, çay demlenen çaydanlıklarla aynı desende, genellikle pamuk desenli olur. Taranan eserlerde Özbeklerin çay içmek için kullandıkları piyolanın, Türkiye Türkçesine farklı şekillerde aktarıldığı görülür.

**1.KM:** *Mavlono Muhiddin tishlari piyolaga shaq-shaq tegib, bir ikki xo'plam choy ichdi* (UH:146).

**HM:** *Mevlana Muhiddin, dişleri arasında kâseyi takırdatarak, bir iki yudum çay içti* (UIH:181).

**2.KM:** *...amir Mahmud bilan uning sodiq g'ulomi Qutlug'qadam raqqosa oldida barobar tiz chokib, unga chiniy piyolalarda barobar sharbat tutishdi* (UH:16).

**HM:** *...emîr Mahmud ile onun sadik hizmetkar Kutlu Kadem rakkâse önünde diz cöküp seramik kâselerde ayni anda bâde ikram etmislerdi* (UIH:20).

1.ve 2. KM'deki piyolanın HM'e cam, çini, toprak ve benzerinden yapılan ve genellikle çorba içilen derince kap olan kâse (TS 1998:1229) olarak kültürel eşdeğerlik yöntemiyle aktarıldığı görülür. Ancak, *piyola* ve kâse şekil olarak benzese de işlev ve hacim açısından çok farklıdır.

**3.KM:** *Bir-ikki piyola choy ichishkandan so'ng, Mahdum bilan Shahidbek fotiha o'qib, skom namoziga qo'zg'alishdilar* (MCh:65).

**HM:** *Bir iki bardak çay içildikten sonra Mahdum ile Sahitbek dua edip aksam namazına kalktilar* (MA:50).

**4.KM:** *Mana shu eng yaqin og‘aynim bir keyin pasga pijama kiyib bir qo‘lida termos, bir qo‘lida **piyola** bilan tushdi* (MDB:127).

**HM:** *İşte bu en yakın arkadaşım bir gün üstünde pijaması, bir elinde termosta çay, diğer elinde **fincanlar**, aşağıya iniyor* (BDB:47).

Yukarıda verilen metin örneklerinde *piyola*, bardak ve fincan şeklinde kültürel eşdeğerlik yöntemiyle aktarılmıştır. Ancak, aktarımlarlar **KM**’deki gerçek Özbek *piyolasını* anlam bakımından karşılamamıştır. **3.KM**’deki *piyola* ve **HM**’deki bardak, hem şekil hem de yapıldıkları malzeme bakımından birbirinden çok farklıdır. Piyale, seramik veya porselenden; bardak ise camdan yapılır. Çay için kullanılan ince belli bardak, Türk mutfağına özgüdür. Su bardağı için Özbek Türkçesinde Rusça’dan alıntılanan *stakan* sözü kullanılır. Bu nedenle **1.KM**’deki *piyola* sözcüğünün **HM**’e bardak diye aktarılması, doğru değildir. **4.KM**’deki *piyola* sözcüğü, **HM**’e çay kahve ve benzeri sıcak şeyler içmekte kullanılan, genellikle kulplu porselen ve camdan yapılmış küçük kap (TS 1998:789) anlamındaki fincan olarak aktarılmıştır. Ancak, *piyola* ve fincan, hem şekil hem de işlev açısından birbirinden farklıdır. **KM**’deki *piyola* sözcüğü, **HM**’e fincan olarak aktarıldığında, Türk okurda Özbeklerin çayı, Türklerin genellikle neskafe içtikleri fincanla içtiği algısı oluşur. Hâlbuki Özbek mutfak kültüründe çay *piyola* ile içilir. Türkistan mutfağına özgü olan *piyola* millî ögesi, Türk okuruna tanıtılmamış olur.

**5.KM:** *Tandirchining “Bir **piyola** choy ichib keting” degan taklifiga “odamgarchilik yuzasidan” yo‘q demadi* (Q:2).

**HM:** *Tandircı’nın “Bir **piyale** çay için!” teklifine “ikramı çevirmemek için” hayır, demedi* (E:26).

5.KM’de geçen *piyola* HM’e doğrudan aktarım yöntemiyle *piyale* şeklinde aktarılarak, *çay içmek için kullanılan küçük kâse* olarak dipnotta açıklanmıştır.

Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan mensur eserlerde tespit edilen millî mutfak eşya adlarının aktarımı tablo şeklinde aşağıda verilmiştir:

**TABLO 5. Eserlerde Tespit Edilen Millî Mutfak Eşya Adlarının Aktarımı**

Kaynak Metin	Hedef Metin	Önerilen Aktarım
Lagan Piyola	Leğen, tepsi, sini Kâse, fincan, bardak, piyale (dipnot)	Dipnot

### 3.3. MÜZİK ÂLET ADLARININ AKTARILMASI

Türk dünyası özellikle Özbek müzik kültürü, âletleri açısından zengindir ve her birinin köklü bir tarihi, yapısal ve teknik gelişimi vardır. Tırnağa benzer özel mızrapla çalınan *tanbur*, genellikle dut ağacından yapılan iki telli *dutor*, beş telli *rubob*, beş çift ve bir tek telli, özel mızrapla çalınan *ud*, *nay (ney)*, yaklaşık üç metre uzunluktaki üflemeli çalgı *karnay-surnay*, iki veya üç telli, kemanla çalınan *g‘ijjak*, *nog‘ora* (kudüm), *chang* (santur), *doira* (zilli tef) *bunlardan bazılarıdır*. Doiranın *chirmanda*, *childirma* gibi diğer adları da vardır (Begmatov 2008:13).

Özbek Türklerinin düşünlerinin ve çeşitli törenlerinin olmazsa olmazı *karnay* ve *surnay*, yapılışı, yüksek sesi ve deseni ile kendine özgüdür. Özbek millî çalgı âletlerini diğer kültüre tanıtmak, okurların gözünün önünde canlanacak şekilde aktarmak için belirli kültür çeviri yöntemlerine başvurmak gerekir. Taranan eserlerde farklı aktarım yöntemlerinin kullanıldığı görülür.

## **Karnay**

**1.KM:** *Alamzada qushbegi bu so'yinch xabardan uchib-qo'nib Azizbekning o'rdaga qamalishining uchunchi kuni **karnay-surnay** bilan yetib keldi (GG:63).*

**HM:** *Kalbi yarah olan kusbeyi, bu habere son derece sevinmis ve kusatmanin üçüncü günü **davul zurna** sesleriyle saray çevresine ulaşmıştı (O'K:117).*

**2.KM:** *Keyin dorussaltana ko'chalarini larzaga solgan nog'oralarning gumburi va **karnay** sadolari ostida amir Ibrohimbek o'g'li ot o'ynatib, Saloniddin zargar dargohiga kirib bordi (UH:64).*

**HM:** *Sonra Semerkand sokaklarını inleyen nekkarelerin **davul ve zurnaların** gümbürtüsü altında Emir İbrahimbey'in oğlu at oynatıp, Salahaddin Zerger'in kapısına dayanmıştı (UIH:81).*

**1.ve 2.KM'**deki *karnay-surnay* **HM'**e *davul zurna* olarak kültürel eşdeğerlik yöntemiyle aktarıldığı görülür. *Surnay* tam olarak zurnaya benzese de, *karnayı* davul diye aktarmak doğru değildir. Türkiyede *karnay* gibi bir müzik âleti olmadığı için bunu ayrıca vurgulayıp, açıklamak gerekir.

**3.KM:** *Hamon ko'chada tomoshabin chaqirayotgan to'rt **karnay**, besh surnay va olti **chirmandaning** shovqini eshtilib turibdi (BYSX:114)*

**HM:** *Tiyatro binasının önünde seyircileri davet eden **dört kerney beş zurna** ve **çirmende** durmadan güzel havalar çalıyor (BHM:43).*

**3.KM'**deki metindeki *karnay*, doğrudan aktarım yöntemiyle *karnay* olarak aktarılmış ve *Orta Asya'da daha çok Özbekistanda çalınan 1.5 2 metre uzunluğunda olan zurnaya*

*benzeyen yüksek sert sesli nefesli çalgı diye dipnot düşülmüştür. Chirmanda ise Orta Asya'da daha çok Özbekistan'da çalınan tef çeşidi diye dipnotta açıklanmıştır.*

**4.KM:** *Choyxona – to 'yxona tomondan karnay "vat-vat"lab, Masrurning daraxt tanasiga yopishgan qo'llarini itarib tashladi (DDO:2).*

**HM:** *ayhane, düğün salonu tarafından kerneyin sesi geldi. Mesrur'un ağaca yapışmış kollarını zverdi (ADA:161).*

4.KM'de geçen karnay kelimesi HM'e kerney olarak doğrudan aktarım yöntemiyle aktarılmıştır ve dipnotta *flemeli uzun bir çalgı, genellikle düğünlerde alınır* şeklinde açıklanmıştır.

## **Dutor ve Rubob**

**1.KM:** *Tashqarida bir qo'sha sozandalar dutor, tanbur, g'ijjak, rubob, nay va amsoli so'zlar bilan dunyoga jon suvi sepib shaharning mashhur hofizlari ashula aytadirlar (O'K:28).*

**HM:** *Dışarda bir yere toplanmış olan szendeler, dutar, tanbur, keman, rbab, ney ve benzeri msiki aletleriyle birbirinden güzel havalar alarak etrafa neşe saiyorlar (GG:58).*

**2.KM:** *Dutor olib berdim qaramadi, rubob olib berdim ushlab ham ko'madi. Childirma olib kelganimda qo'limdan yulib oldi-yu, daranglatib chalishga tushib ketti (BO'B:5).*

**HM:** *Dutar aldim, elini bile sürmedi, rubab aldım, dönüp bakmadi, ama bir tef getirdim, elimden hemen çekip aldı ve gümbür gümbür almaya basladi (BF:18).*

1.KM'deki müzik âletleri HM'e doğrudan aktarım yöntemiyle açıklamasız aktarılmışken, 2.KM'de bahsi geçen müzik âletlerine dipnotta *dutar iki telli saz çeşidi, rubab beş telli saz çeşidi* olarak açıklama yapılmıştır.

Aynı müzik âletleri Abdullah Kadiri'nin *Jinlar Bazmi* hikayesinde de geçmektedir. Çevirmen tarafından Özbek kültürüne ait olan *dutor sözcüğü, sapı uzun, iki telli, mızrapla çalınan musiki âlet* olarak, *tanbur üç ya da dört telli, metal mızrapla çalınan musiki âleti* olarak, *g'ijjak kemaneye benzer musiki âlet* olarak, *rubob ise plastik mızrap ile çalınan beş telli musiki âlet* (CB:19) olarak dipnotta doğru bir şekilde açıklanmıştır.

### **G'ijjak**

**KM:** *Ustod Kulmhammad bu maqomni g'ijjakda chalmoqqa harakat qilibdi* (N:132).

**HM:** *Üstat Kulmuammed bu makamı gıccakda çalmaya çalışmış* (Nv:146).

KM'de geçen *g'ijjak* kelimesi, HM'e *gıccak* şeklinde doğrudan aktarım yöntemiyle aktarılmış ve çevirmen tarafından *yaylı bir müzik âleti* olarak dipnotta açıklanmıştır.

**KM:** *Nay, chang, udning sehirli ovoziga xonandalar mast xofizlar Mavlono Lutfiyning g'azali bilan jo'r bo'larkan, Navoiy boshini quyi soldı, ko'zlari zavqdan asta yumildi* (N:201).

**HM:** *Hânendeler, Mevlâna Lûtfi'nin bir gazelini hep ir ağızdan söyleyerek ney, çeng ve udun sihirli âhengine iştirak ederken Nevâyi, başını önüne eğdi, gözleri zevkten hafifçe yumuldu* (Nv:212).

KM'de geçen *chang* müzik âleti HM'e *çeng* şeklinde doğrudan aktarım yoluyla aktarılmıştır. Hemde dipnotta *klasik Türk musikisinde kullanılan kanuna benzeyen, fakat dik tutularak çalınan bir çalgı âleti* şeklinde açıklanmıştır.



Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan mensur eserlerde tespit edilen müzik âleti adlarının aktarımı tablo şeklinde aşağıda verilmiştir:

**TABLO 6. Eserlerde Tespit Edilen Müzik Âleti Adlarının Aktarımı**

<b>Kaynak metin</b>	<b>Hedef metin</b>	<b>Önerilen Aktarım</b>
Karnay	Davul, kerney (dipnot)	Dipnot düşmek
Rubob	Rübab (dipnot)	
Dutor	Dutar (dipnot)	
G'ijjak	Gıccak (dipnot)	
Chang	Çeng (dipnot)	

### 3.4. DİĞER KÜLTÜREL ÖGELER

Türkistan kültüründe var olan kültürel geleneklerden biri de misafir geldiğinde ve sofrada el açıp dua edilmesidir. Özbekler bu durumu, dua etmek yerine *fotiha* o'qimoq sözcüğü ile ifade ederler. Burada *Fatiha* suresi okunmaz, vatan, millet ve aile için iyi dilekler belirtilir. Taranan eserlerde *fotiha* o'qimoq fiilinin doğrudan aktarıldığı görülür.

#### **Fotiha**

**1.KM:** *İlohi omin! Hazrat yuziga fotiha tortib yana Qalandarga tikildi* (UH:67).

**HM:** *Şeyh, fatiha okuyup elini yüzüne çaldıktan sonra, Kalender' e baktı* (UIH:86).

**2.KM:** *Bo'rixonning oyog'i tagiga yotqizib, "ukam, qani bir fotiha bering dedi. E, darvoqe O'zbekcha bilmasligingni esimdand chiqaribman, qani, omin denglar"* (QM:56).

**HM:** *Börihan'in ayağının altına yatırıp, "Kardeşim, hadi bir Fatiha oku. Ah, nasıl da Özbekçe bilmediğini unuttum* (KgM:145).

**3.KM:** *Mehmonlar fotiha o'qishdi. Oyim choy quyib uzatdi* (DI:53).

**HM:** *Misafirler **fatiha** okudular. Annem çay koyup uzattı (Dİ:59).*

**KM**'deki *fotiha o'qimoq* **HM**'e doğrudan *fatiha okumak* olarak aktarıldığında, Türk okurların aklına Fatiha süresi gelir. Bu durumda, **KM**'de Fatiha süresi kastedilmediği için Fatiha okumak yerine dua etmek diye aktarılması veya dipnot ile açıklama yapılması, yanlış anlaşılmayı önler.

**4.KM:** *Fotihadan so'ng o'lturgan yerida ust to'nini yeshdi, belidan kamarini olib yonig'a qo'ydi, sallasini chiqarib yostiqling ustiga tashladi va ro'ymoli ilan manglayodag'i terlarini artib, o'zini yelpidi (MCh:52).*

**HM:** *Dua edildikten sonra oturduğu yerde kalın cübbesini cikardı, belinden kemerini alıp yanına koydu, sarığını çıkarıp yastığın üstüne bıraktı ve mendiliyle alnındaki terleri silip kendini serinletti (MA:40).*

**4.KM**'deki *fotiha o'qimoq*, **HM**'e Türk okurlarınca anlaşılacak şekilde dua etmek şeklinde kültürel eşdeğerlik yöntemiyle aktarılmıştır.

### **Chimildiq**

Özbeklerde düğünün ilk gecesi damat ve gelini diğer konuklardan ayıran zihaf perdesine (O'TIL 2013:533) *chimildiq* denir. İncelenen eserlerde bu kültürel ögenin farklı aktarımları belirlendi.

**1.KM:** *To'y eskicha bo'lsin emish, **chimildiqqa** kirarmishlar...(Y:3).*

**HM:** *Düğün eski âdetlere göre olmalıymış. **Çimildiğe** girermiş (İ:93)*

**2.KM:** *Kuyov oshnalari bilan **chimildiqqa** yo'l oldi (OYO:12).*

**HM:** *Damat arkadaşlarıyla birlikte **perdeye (gerdek perdesi)** doğru yürüdüler (AYİ:89).*

1.KM’de geçen *chimildiq* kelimesi, HM’e doğrudan aktarım yöntemiyle çimildik olarak aktarılmış ve dipnotta *düğünün birinci gecesi damat ve gelinin diğerlerinden ayrı oturması ve yatması için evin yanına dikilen ak çadır* şeklinde doğru açıklanmıştır.

2.KM’deki *chimildiq* ise HM’e gerdek perdesi şeklinde kültürel eşdeğerlik yöntemiyle aktarılmıştır. Türkiye Türkçesinde gerdek perdesi, kültürel bir öge değildir. Ancak Özbeklerde *chimildiq*, önemli bir yer tutar ve çok kadim geleneklerden biridir. Bu nedenle ilk örnekteki gibi dipnotla açıklama verilmeliydi.

### **Choyxona**

*Choyxona*, Özbekistan’da çay içip, yemek yenilebilecek ve dinlenilebilecek bir yerdir (O’TIL 2013:504). Ancak oraya kadınlar gitmez. *Choyxonada*, erkeklerin ayda bir kez buluşması gelenektir. *Choyxonalar* genelde millî eşyalarla süslenir. Burası millî yemeklerin yenildiği ve çay içildiği bir mekandır. Ayrıca, insanların isteklerine bağlı olarak kendilerinin yemek pişirip yiyebilecekleri imkan da yaratılmıştır. İncelenen eserlerde *choyxona* kelimesinin farklı aktarımlarına rastlanır.

**1.KM:** *Tor taxta ko’prikning yoniga omonatgina qurilgan choyxona etagida to’xtaydi* (QQ:2).

**HM:** *Dar, zayıf, ahşap köprüünün yanına kurulmuş emanet bir çayhane vardı* (KB:20).

**2.KM:** *Nonushtani qayerga qilamiz Sharif?*

*Choyxonaga qilamiz* (MCh:137).

**HM:** *Kahvaltıyı nerede yapalım Şerif?*

*Çayhanede yaparız* (MA:85).

1. ve 2.KM’de geçen *choyxona*, Türkiye Türkçesine herhangi bir açıklama yapılmadan *çayhane* olarak aktarılmıştır. Bu şekilde aktarıldığında, Türk okurların

zihninde, çay evine benzer sıradan bir kafe canlanacaktır. Okur, Özbeklerin çayhane kültürü hakkında yeteri kadar bilgi sahibi olamayacaktır.

Aşağıdaki örnekte ise *choyxonanın*, *kahvehane* olarak aktarıldığı tespit edilmiştir.

**3.KM:** *Och qoring'a salimsoq yeb, ko'k choy ichishdan zerikkan kishilar choyxonaga Qovoq devonaning kirishi bilan unga so'z qota qoldilar (O'K:86).*

**HM:** *Aç karınlarına sarımsak yiyip kökçay içmekten mideleri kaynayan insanlar, kahvehane kapısından içeri giren Divâne Kabak'ı görünce laf atmaya başladılar (GG:159).*

**3.KM**'de geçen *choyxona*, **HM**'e *kahvehane* şeklinde kültürel eşdeğerlik yöntemiyle aktarılmıştır. Türkiyede böyle bir yer ve kültür olmadığı için bu sözcüğü açıklama yaparak veya dipnot düşerek vermek yerinde olacaktır.

**4.KM:** *Ana, atrofini baland-baland daraxtlar qurshab olgan choyxona (DDO:2).*

**HM:** *İşte çayhanenin etrafını uzun uzun ağaçlar sarmıştı (ADA:161).*

**5.KM:** *Keldiyor Qiziltepa postida turganda ba'zida jarimaga "choyxona oshi jazosi"ni ham qo'llardi (Q:3).*

**HM:** *Keldiyar bir zamanlar, Kızıltepe'nin aşağısında "görevi için" beklediği vakitlerde gödüğü hataların cezasını "çayhane pilavı" olarak keserdi (E:30).*

**4.KM**'deki *choyxona* kelimesi, için restoran/kafe şeklinde dipnot düşülmüştür. **5.KM**'de geçen *choyxona* da **HM**'e doğrudan aktarım yöntemiyle çayhane şeklinde aktarılarak, dipnotta *ırmak kenarında yahut mahallelerdeki güzel manzaralı yerlerde kurulan, bir araya gelip sohbet etmeye, eğlenmeye yönelik mekânlar* olarak açıklanmıştır.

## **Supa**

Özbek kültürüne özgü kültürel öğelerden biri de bahçeli evlerde oturmak, yatmak, yemek yemek için dörtgen şeklinde yerden biraz yükseklikte yapılan *supadır* (O'TIL

2013:588). Hemen hemen her bahçeli evde mutlaka bulunan supa, bölgelere göre farklı şekilde adlandırılır. Genellikle yazın, yemekler supada yenir ve gece de burada uyunur. Özbek aileleri, ilkbahardan başlayarak açık havada ve evin bahçesinde otururlar. Genellikle ağaç gölgesi olan yerde, ahşaptan yapılan dörtgen şeklindeki *so'ride*, bazen kerpiçten yapılan *supada* vakit geçirirler (Jabborov 1994:149).

**1.KM:** *Ko'chadan kuyavnavkar o'tsa qavib turgan ko'rpangizni supada qoldirib devordan qaraydigan, buvijonlar, ha, nima, o'n sakkizga kirmay xatlab o'tib ketmagandirsiz (O'SY:79).*

**HM:** *Güzel annelerim! Düğün günü gelinin evine gelen damat ve arkadaşları evlerinizin önünden geçerken dikmekte olduğunuz yorganınızı çardakta bırakıp damadı seyretmeye koşan güzel ninelerim! Yoksa siz on sekiz yaşınızı hiç yaşamadınız mı? On yediden on dokuza on sekizi atlayarak mi geçtiniz, yoksa?! (YO:73).*

**2.KM:** *Shohiga katta lampochka osilgan tut tagidagi supada yoshi oltmishlardan oshgan bir notanish odam o'tirardi (QM:55).*

**HM:** *Dalina kocaman elektrik ampül asılık dut ağacının altındaki supa üstünde yaşlı altmışın üzerinde olan bir adam oturuyordu (KgM:144).*

**3.KM:** *Muhayyo onasining kelishini kutmay supaning bir chekksaiga joy solib yotti (M:44).*

**HM:** *Muheyya annesinin gelmesini beklemeden divanın bir kenarına yer yapıp yattı (Sv:75).*

**4.KM:** *Muborakxonim eshik oldidagi kampir qaytarib olib keladi deb supa ustida gerdayib o'tirdi (M:45).*

**HM:** *Mübarekhanım kapının önünde oturan yaşlı kadının Muheyya'yı geri getirmesini bekleyerek iskemlede gerine gerine oturdu (Sv:75).*

1.KM'deki *supa* sözü, HM'e tarla, bahçe ve başka yerlerde ağaç dallarından örülmüş barınak." (TS 1998:420) anlamına gelen *çardak* olarak aktarılmıştır.

Ahşaptan yapılan çardaklar, üstü kapalı ve yüksek olur ve genellikle yuvarlak şekilde yapılır. Özbek supası, kare şeklinde, 9-10 kişinin oturabileceği genişlikte ve üstü açık olur. Bu durumda Türkiye Türkçesindeki çardak sözü, supayı anlam ve şekil bakımından tam olarak karşılayamayacaktır.

2.KM'de geçen *supa*, HM'e doğrudan aktarım yöntemiyle *supa* olarak aktarılmış ve dipnotta *açık havada oturmak ve yatmak için topraktan dörtgen şeklinde yerde 0,5-1 yükseklikte yapılmış yer* olarak açıklanmıştır.

3.KM'deki *supa* HM'e arkalıksız sandalye (TS 1998:1208) anlamını veren *divan* şeklinde, 4.KM'deki *supa* ise arkalıksız, üstü minderli ve yastıklı olabilen, oturmaya veya yatmaya yarayan ev eşyası (TS 1998:2055) anlamındaki *iskemle* şeklinde işlevsel eşdeğerlik yöntemiyle aktarılmıştır.

1.KM: *Choyxonada odam yo'q hisob, eski namat tashlangan so'rida bir chol oftobda mudrab o'tiribdi, yonida tumshug'i chegalangan choynak, sopol piyola...(DI:57)*

HM: *Çayhanede kimse yok gibi. Eski yatak atılmış çardakta bir ihtiyar, güneşte oturduğu yerde uyuyordu. Yanında emziği kırık bir demlik, porselen fincan...(Dİ:62)*

2.KM: *Birov o'choq qurmoqda, birov o'tin yormoqda, birov hovliga suv sepib, so'riga palos yozmoqda (Y:1).*

HM: *Biri ocak kurakta, biri odun yarmakta, biri avluya su serpip söriye hali yaymaktaydı (İ:91).*

1.KM'deki *so'ri* HM'e *çardak* olarak aktarılmışken, 2.KM'de geçen *so'ri* kelimesi HM'e doğrudan aktarım yöntemiyle *söri* şeklinde aktarılarak, *asma veya ağaçların altında ahşaptan divan yüksekliğinde kurulur. Etrafına bağdaş kurularak oturulduğunda*

*göbek hizasına gelen geniş 40 cm. ayakları olan dikdörtgen masa koyulur. Bahçedeki yemek faskı ve sohbetler orada yapılır şeklinde dipnotta açıklanmıştır.*

### **Tancha ve Sandal**

Özbek kültüründe var olan, eskiden kış günlerinde evin ısınmasına yardımcı olan ve günümüzde ise sadece köylerde kullanılan *tancha* O‘TIL’de şu şekilde tanımlanır: “*Orta Asya ve Uzak Doğu ülkelerinde, belirli bir yeri ısıtmak için kullanılan mangal; odanın ortasına veya köşesine dikdörtgen çukurluğa yerleştirilir, üstüne yorgan, etrafına minder döşenen hantahtadan oluşan bu yapının, içine kömür kozu konur. Kışın soğuk günlerinde, ayaklar sandala uzatıp ısınılır aynı zamanda sofra bezi serilerek sofra olarak da kullanılır.*” (2013:220). Taranan eserlerde *tancha* sözünün farklı aktarımları görülür.

**1.KM:** *Otabek mehmonlarni tanchaga o‘tquzib, Hasan Alidan so‘radi* (O‘K:2).

**HM:** *Atabek misafirleri tence yanına buyur edip fatiha okuduktan sonra Hasan Ali‘ye sordu* (GG:12).

**2.KM:** *Ra‘no esa tanchada o‘qub o‘lturgan Hayyom ruboiyoti ustiga hushsiz boshini qo‘ydi* (MCh:110).

**HM:** *Rana ise mangalda oturarak okuduğu Hayyam rubailerine kendini kaptırmıştı* (MA:232).

**1.KM**’de geçen *tancha* sözü, **HM**’e *tence* olarak doğrudan aktarım yöntemiyle aktarılmıştır. Türkiye Türkçesinde *tence* diye bir sözcük olmadığı için sözcük, Türk okurları için bir anlam ifade etmeyecektir. **2.KM**’deki *tancha* ise **HM**’e ısınmaya, bir şey pişirmeye yarayan saç, bakır veya pirinçten, türlü biçimlerde üstü açık ayaklı ocak, korluk (TS 1998:1500) anlamındaki mangal olarak aktarılmıştır. Özbek Türkçesindeki *tanchanın* işlevi, sadece ısınmaya yöneliktir ve üstü minderlerle kapalıdır. Bu durumda **HM**’deki mangal, **KM**’deki *tençeyi* hem işlev hem de şekil olarak karşılamamaktadır.

*Tancha*, bölgelere göre farklı adlandırılmaktadır. Tanchanın bir diğer adı da *sandal*dır. Taranan eserlerde kaynak kültürdeki *sandal* sözünün, hedef kültüre farklı aktarıldığı görülür.

**1.KM:** *Allaqachon bahor kelib, kunlar isib ketganiga qaramay, hamon sandal olib tashlanmagani, ammo hech kim bu to'g'rida o'ylab ko'rmaganini u endi payqaganday g'ashi keldi* (USQ:1).

**HM:** *Baharın ne zaman gelip günlerin ısınacağına bakmadan sandalın hemen kaldırılmayacağını ama bunun hiç kimsenin düşünmediğini, o daha yeni anlamış gibi sinirlendi* (SSK:107).

**2.KM:** *Olimbek dodxonning sakkiz xotini katta kundosh Nodirmohbegimning uyiga yig'ilib, sandal atrofida o'tirishar edi* (D:1).

**HM:** *Âlimbek Dâdha'nın sekiz karısı, en büyük kuma Nadirmahbegim'in evine toplanmış, sandalın etrafında oturuyorlardı* (K:117).

**3.KM:** *Bo'ynoq hurishi bilan hammasi oldindan kelishilgandek sandal atrofiga kelib o'tirilgandi* (Q:2).

**HM:** *Boynak'ın ürümesiyle hepsi önceden tenbih edildiği gibi sandalın etrafına oturtulmuştu* (E:26).

**1.KM**'de geçen sandal sözcüğü, **HM**'e herhangi bir açıklama yapılmadan doğrudan aktarılmışken, aynı metnin ikinci çevirmen tarafından yapılan aktarmasında sandal için dipnotta *Türkistan'da kışın soğuk günlerde odayı ısıtmaya yarayan düzenek* şeklinde açıklama yapılmıştır. **2.KM**'deki sandal, **HM**'e sandal olarak aktarılmış ve *içerisine kor hâlindeki kömür konulduktan sonra üstü kapatılarak odadaki daha önce hazırlanmış çukura konulup üzeri battaniye veya yorganlarla kapatılıp elleri ve ayakları ısıtmak amacıyla kullanılan mangala benzeyen ısınma aracı* şeklinde açıklama verilmiştir.



**3.KM**'deki sandal için de aynı şekilde *Türkistan, yakın doğu ülkeleri ve Japonya* 'da belli bir yeri ısıtmak için kullanılan mangal şeklinde dipnot düşülmüştür.

Diğer örneklerde *sandal* kelimesi *soba, sandalye ve makat* şeklinde aktarıldığı görülür.

**4.KM:** *Opani yechintirib chaqalog'i bilan sandalga o'rab qaynoq-qaynoq asal choy ichira boshladi* (JO:54).

**HM:** *Ablanın üstünü değiştirerek, bebeğiyle birlikte sobanın yanına oturttu* (CA:487)

**5.KM:** *Qish kechalari sandalga tiqilib yotarkanman, yalinaman* (DI:13)

**HM:** *Kış geceleri yer sobasına gözlerimi dikip yaratken yalvarıyorum* (Dİ:23)

**4.KM**'de geçen *sandal* **HM**'e işlevsel eşdeğerlik yöntemiyle *soba* şeklinde, **5.KM**'deki *sandal* ise *yer sobası* olarak kültürel eşdeğerlik yöntemiyle aktarılmıştır.

**6.KM:** *Otabek tushunolmay Hasanliga qaradi. Hasanali iljaygan ko'yi qo'ltug'idag'i zarrin choponni olib sandal ustiga qo'ydi* (O'K:26)

**HM:** *Atabey hiçbir şey anlamamış gibi Hasan Ali'ye baktı Hasan Ali, koltuğundaki altın işlemeli çapanı sandalye üzerine koydu* (GG:55)

**7.KM:** *Kumushbibi onasi bilan bibisining uydan chiqishlari ila boshini sandalning ko'rpasiga burkab, yotib oldi* (O'K:27)

**HM:** *Gümüş Bibi annesi ile ninesinin dışarı çıktığını görünce başını makatın yastığına koyup uzandı* (GG:57)

**6.KM**'de geçen *sandal* **HM**'e arkalıklı, kol koyacak yerleri olmayan, bir kişilik oturma eşyası (TS 1998:1903) anlamındaki *sandalye* olarak aktarılmıştır. **7.KM**'deki *sandal* ise **HM**'e minderli alçak sedir (TS 1998:1491) anlamındaki *makat* olarak aktarılmıştır. Bu iki aktarım, **KM**'deki kast edilen ögeyi anlam ve işlev bakımından karşılayamamıştır.

Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan mensur eserlerde tespit edilen diğer kültürel öge adlarının aktarımı tablo şeklinde aşağıda verilmiştir:

**TABLO 7. Eserlerde Tespit Edilen Diğer Kültürel Öge Adlarının Aktarımı**

<b>Kaynak metin</b>	<b>Hedef metin</b>	<b>Önerilen Aktarım</b>
Fotiha o'qimoq	Fatiha okumak, dua etmek	Dipnot
Chimildiq	Gerdek perdesi, çimildik (dipnot)	
Choyxona	Çayhane (dipnot), kahvehane	
Supa	Çardak, divan, iskemle, supa (dipnot)	
Tancha	Tence, mangal, soba	
Sandal	Sandal (dipnot), sandalye, mangal, makat	

## SONUÇ

Bu çalışmada, Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan ve seçilen mensur eserlerdeki kültürel öğelerin Türkiye Türkçesine ne şekilde ve hangi yöntemlerle aktarıldığı incelenmiştir. Tezde ulaşılan sonuçlar aşağıda maddeler hâlinde verilmiştir.

1. Çalışmanın inceleme bölümünde 10 roman ve 50 hikâye taranmıştır. İncelenen eserlerde en çok giyim kuşam adları, yiyecek ve içecek adları, mutfak eşya adları, müzik âlet adları ile ilgili ve diğer kültürel öğeler tespit edilmiştir. Bu çalışmada, taranan eserlerde Özbek kültürüne ait giyim kuşam ile ilgili 15, yemeklerle ilgili 22, mutfak eşyaları ile ilgili 2, müzik âletleri ile ilgili 5 ve diğer kültürel öğelerle ilgili 6 olmak üzere, toplam 50 kültürel öge tespit edilerek incelenmiştir.

2. Giyim kuşam adlarının, mutfak kültürüne ait kültürel öğeler adlarının, müzik âleti adlarının ve diğer kültürel öğelerin aktarılmasında, bazı çevirmenler tarafından doğrudan aktarım ve açıklama yöntemi kullanılmıştır. Uygun görülen yöntem, hedef metin okurlarının kaynak metinde geçen kültürel öğeler hakkında bilgi sahibi olmalarına yardımcı olmuştur.

3. Bazı giyim kuşam adları, yemek adları, mutfak eşyası adları ile bazı diğer kültürel öge adlarının aktarımı incelendiğinde, kaynak metinde geçen kültürel öğelerin bazı durumlarda hedef metne farklı kelimeler kullanılarak aktarıldığı ve yanlış çeviri yöntemi seçildiği görülmüştür. Bazı yiyecek ve içecek adlarının aktarılmasında kültürel eşdeğerlik yöntemi ve yanlış açıklamalar yapıldığı tespit edilmiştir. Aynı şekilde millî mutfak eşya adlarının aktarılmasında da kültürel eşdeğerlik yönteminin kullanıldığı belirlenmiştir. Ancak uygun görülen yöntemlerin kaynak metinde geçen kültürel öğeleri, tam olarak karşılayamadığı tespit edilmiştir.

4. Özbek millî giyim kuşam adlarının aktarılmasında çevirmenler tarafından bazı yerlerde kültürel ve işlevsel eşdeğerlik yöntemleri kullanıldığı tespit edilmiştir. Kadınların millî baş giyimi olan *doppi*, hedef metne sarık ve başlık; erkeklerin *doppisi* ise tepelik ve terlik şeklinde aktarılmıştır. Erkeklerin millî üst giysisi olan *to'n* ise, hedef metne *kaftan*, *don*, *pelerin*, *pardösü*, *cüppe*, *çapan* ve *elbise* olarak yanlış aktarıldığı tespit edilmiştir. Bu durum eser okurlarında yanlış algıya sebep olabilir. Diğer taraftan bazı çevirmenlerin, belirtilen kültürel öğeleri dipnotla açıkladıkları da görülmüştür.

5. Bazı yiyecek ve içecek adlarının aktarılmasında, kültürel eşdeğerlik yöntemi kullanıldığı ve dipnotta ya da parantez içi bilgilerde ise yanlış açıklamalar yapıldığı tespit edilmiştir; *shavla* yemeğinin sütlaç; *lag'mon* yemeğinin erişte, *shirguruch* yemeğinin sütlaç ve *nisholda* tatlısının yoğurt aşı olarak yanlış aktarıldığı tespit edilmiştir.

6. Millî mutfak eşya adlarının aktarılmasında da aynı şekilde kültürel eşdeğerlik yönteminin kullanıldığı belirlenmiştir. Ancak uygun görülen yöntemlerin kaynak metinde geçen kültürel öğeleri, tam olarak karşılayamadığı tespit edilmiştir. Açıklama yöntemi kullanılan yerler dışında, servis tabağı olan *laganın* hedef metne *sini*, *tepsi* ve *leğen* şeklinde aktarıldığı görülür. Bunun dışında Özbeklerin sadece çay içmek için kullandıkları *piyolanin*, hedef metne *kâse*, *fincan* ve *bardak* olarak aktarıldığı, bunun sonucunda da kültürel öğenin, hedef metinde tam olarak verilemediği tespit edilmiştir.

7. Özbek millî müzik âlet adlarının aktarımında hemen hemen her yerde açıklama yöntemi kullanılmıştır.

8. Diğer kültürel öge adlarının aktarımında bazı yerlerde açıklama yöntemi bazı yerlerde ise kültürel ve işlevsel eşdeğerlik yöntemi kullanıldığı tespit edilmiştir. Odanın ortasına veya köşesine dikdörtgen çukurluğa yerleştirilerek, üstüne yorgan, etrafına

minder döşenen hantahtadan oluşan bir yapı olan *sandal* veya diğer adıyla *tanchanın* hedef metne tence, mangal, sandalye, sandal ve makat şeklinde aktarıldığı ve böylece kaynak metindeki anlamı hedef metinde doğru karşılayacak bir sözcüğün verilemediği tespit edilmiştir.

9. Kültürel öğelerin, başka bir toplumda birebir eşdeğeri her zaman bulunmayabilir ve hedef metne birebir çevrilemeyebilir. Bu durumda kültürel ögenin, kaynak metindeki anlamının, hedef metinde tam olarak karşılanabilmesi için dipnot ile açıklama yapılması, kültürel ögenin anlaşılması bakımından önemlidir.

## TARANAN ESERLER

### Özbek Türkçesinde Taranan Eserler

AHMAD, S. (2000), *Tanlangan Asarlar I - Jild Hikoyalar*, Toshkent: Sharq Nashriyoti.

AHMAD, S. (2000), *Tanlangan Asarlar II - Jild Hajviyalar, Pyesalar*, Toshkent: Sharq Nashriyoti.

MUROD, T. (2019), *Oydinda Yurgan Odamlar*, Toshkent: Ziyo Nashr Nashriyoti.

OYBEK, (1976), *Navoiy*, Toshkent: Fan Nashriyoti.

SULTON, I. (2022), *Bilga Hoqon*, Toshkent: Factor Books Nashriyoti.

TO‘XTABOYEV, X. (2015), *Jannati Odamlar*, Toshkent: Yangi Asr Avlodi Nashriyoti.

YOQUBOV, A. (1994), *Ulug‘bek Hazinasi*, Toshkent: Adabiyot va San‘at Nashriyoti.

YOQUBOV, A. (2005), *Ko‘hna Dunyo*, Toshkent: Yangi Asr Avlodi.

YUSUPOV, SH. (2020), *Kafansiz Ko‘milganlar*, Toshkent: Yangi Asr Avlodi.

QAHHOR, A. (1988), *Muhabbat*, Toshkent: Adabiyot va San‘at Nashriyoti.

QODIRIY A. (1992), *O‘tkan Kunlar*, Toshkent: Adabiyot va San‘at Nashriyoti.

QODIRIY A. (2018), *Mehrobdan Chayon*, Toshkent: Adabiyot Uchqunlari.

### Taranan Ağlar

ESHONQUL, N. *Hikoyalar*, Erişim Tarihi: 15.06.2023.

<https://www.ziyouz.com/portal-haqida/xarita/uzbek-nasri/nazar-eshonqul-1962>

FAYZIY, R. *Ona*, Erişim Tarihi: 15.06.2023.

<https://www.ziyouz.com/portal-haqida/xarita/uzbek-nasri/rahmat-fayziy-1918-1988/rahmat-fayziy-ona-hikoya>

FITRAT, A. *Qiyomat*, Erişim Tarihi: 15.06.2023.

<https://www.ziyouz.com/portal-haqida/xarita/uzbek-nasri/abdurauf-fitrat-1886-1938>

HOSHIMOV, O‘. *Urushning So‘nggi Qurboni*, Erişim Tarihi: 15.06.2023.

<https://kh-davron.uz/kutubxona/uzbek/otkir-hoshimov-urushning-songgi-qurboni.html>

Mir Muhsin, *Ona Qabriga Gul*, Erişim Tarihi: 15.06.2023.

<https://www.ziyouz.com/portal-haqida/xarita/uzbek-nasri/mirmuhsin-1921-2005/mirmuhsin-ona-qabriga-gul-hikoya>

MUROD, T. *Er-Xotin*, Erişim Tarihi: 15.06.2023.

<https://www.ziyouz.com/portal-haqida/xarita/uzbek-nasri/tog-ay-murod-1948-2003/tog-ay-murod-er-xotin-hikoya>

UMARBKOV, O'. *Nomus*, Erişim Tarihi: 15.06.2023.

<https://www.ziyouz.com/portal-haqida/xarita/uzbek-nasri/o-lmas-umarbekov-1934-1994/o-lmas-umarbekov-nomus-hikoya>

USMON, O'. *Daraxtga Do'ngan Odam*, Erişim Tarihi: 15.06.2023.

<https://www.ziyouz.com/portal-haqida/xarita/uzbek-nasri/o-rinboy-usmon-1951/o-rinboy-usmon-bir-bor-ekan-bir-yo-q-ekan-hikoya>

YOQUBOV, O. *Yaxshilik*, Erişim Tarihi: 15.06.2023.

<https://www.ziyouz.com/portal-haqida/xarita/uzbek-nasri/odil-yoqubov-1926-2009/odil-yoqubov-yaxshilik-hikoya>

G'ULOM, G'. *Shum Bola*, Erişim Tarihi: 15.06.2023.

[http://ferlibrary.uz/f/gafur\\_gulom\\_shum\\_bola\\_qissa.pdf](http://ferlibrary.uz/f/gafur_gulom_shum_bola_qissa.pdf)

QODIRIY, A. *Jinlar Bazmi*, Erişim Tarihi: 15.06.2023.

<https://www.ziyouz.com/portal-haqida/xarita/uzbek-nasri/abdulla-qodiriy-1894-1938/abdulla-qodiriy-jinlar-bazmi-hikoya>

QAHHOR, A. *Daxshat*, Erişim Tarihi: 15.06.2023.

[http://library.navoiy-uni.uz/files/abdulla%20qahhor.%20dahshat%20\(hikoya\).pdf](http://library.navoiy-uni.uz/files/abdulla%20qahhor.%20dahshat%20(hikoya).pdf)

CHO'LPON, *Novvoy Qiz*, Erişim Tarihi: 15.06.2023.

<https://www.ziyouz.com/portal-haqida/xarita/uzbek-nasri/abdulhamid-cho-lpon-1897-1938/abdulhamid-cho-lpon-novvoy-qiz-hikoya>

## **Türkiye Türkçesinde Taranan Eserler**

AÇIK, F. (2012), *Özbek Hikâyeciliği ve Özbek Edebiyatından Seçme Hikâyeler*, Ankara: Kurgan Edebiyat Yayınları.

AHMED, S. (2020), *Seçme Hikâyeler*, Ankara: Türksoy.

AYBEK, (2019), *Nevâyi*, İstanbul: Ötüken Yayınları.

AYDOĞAN, L. (2023), *Özbek Yazar İsacan Sultan'ın Bilge Hakan Romanı Üzerine Bir İnceleme*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

EŞANKUL, N. (2022), *60 Yılın Hikayelerinden*, Ankara: Türksoy.

EFE, A.H. (2020), *Tağay Murad'ın Aydınlıkta Yürüyen İnsanlar Romanı Üzerine Bir İnceleme*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Erzurum.

HAŞİMOV, Ö. (2014), *Dünyanın İşleri*, İstanbul: Bilgeoğuz Yayınları.

KADİRÎ, A. (2005) *Geçmiş Günler*, İstanbul: Selenge Yayınları.

KADİRÎ, A. (2010) *Mihraptaki Akrep*, İstanbul: Elfene Dünya Yayıncılık.

KAHHAR, A. (2011) *Sevda*, Bişkek.

ÖZTÜRK, T. (2012), *Özbek Edebiyatı Yazarlarından Hudayberdi Tohtabayev'in "Cennetlik Adamlar" Romanı*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Fatih Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

ÖZTÜRKÇİ, Ö. (2021), *Günümüz Özbek Öyküsü*, Ankara: Hece Yayınları.

TÖHLİYEV, M. (2011), *Özbek Hikâyelerinden Seçmeler*, Taşkent: Taşkent Devlet Şarksınaslık Enstitüsü.

YALÇIN, A. (2023), *Gafur Gulam'ın "Shum Bola" Kıssasının Türkiye Türkçesine Aktarılması ve Yapı-İzlek Yöntemiyle İncelenmesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kastamonu.



YAKUBOV, A. (2009), *Köhne Dünya*, İstanbul: Selenge Yayınları.

YAKUBOV, A. (2003), *Uluğbey'in Hazinesi*, İstanbul: Selenge Yayınları.

YUSUFOĞLU, Ş. (2005), *Kefensiz Gömülenler*, İstanbul: İtil Yayınları.

YUSUFOĞLU, Ş. (2009), *Kefensiz Gömülenler*, Ankara: Berikan Yayınevi.

## KAYNAKÇA

ABDUVALIYEV M.A., YOQUBOVA M.M. (2017), *Tarjima Nazariyasi*, Andijon: Andijon Davlat Universiteti.

AÇIK, F. (2012), *Özbek Hikâyeciliği ve Özbek Edebiyatından Seçme Hikâyeler*, Ankara: Kurgan Edebiyat Yayınları.

BARHUDAROV, L. (1975), *Yazık i Perevod*, Moskva: Mejdunarodnoe Otnoşenie.

BAYNİYAZOV, A. (2022), *Lehçeler Arası Aktarmalarda Karşılaşılan Sorunlar (Kazak Dürliğiv Destanı Örneğinde)*, Ardahan Üniversitesi İnsanî Bilimler ve Edebiyat Fakültesi Dergisi, (6), S.6.

BAYTOK, A. (2003), *Kırgızcadan Türkçeye Çeviri Meseleleri*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

BEGMATOV, S., MATYAKUBOV M. (2008), *O'zbek An'anaviy Cholg'ulari*, Toshkent: Yangi Nashr.

BOZKURT, G. (1979), *İnsan ve Kültür*, İstanbul: Remzi Kitabevi.

BOZKURT, G. (2002), *Kültürün Abc'si*, İstanbul: Yapı Kredi.

GEZER, G. CAN, M. Z. (2019) *Kültürü Çevirmek: Kültür Aktarımı Kapsamında Çeviri*. Rumeli: Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi, (17), S.355-370.

HAMIDOV, X. (2012), *Tarjimashunoslik Fanidan Ma'ruza Matnlari*, Toshkent: Toshkent Davlat Sharqshunoslik Instituti.

HALBEKOV, M. (2013), *Tarjima Nazariyasi Fan Sifatida*, Toshkent: Jahon Adabiyoti Jurnalı, 4.

ISMAILOV, H. (1992), *O'zbek To'ylari*, Toshkent: O'zbekiston Nashriyoti.

İLBAŞ, S. (2019), *Dilsel Boşluk Kavramı: Tanım, Sınıflandırma ve Örnekler*, Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Araştırmaları Dergisi, Cilt 8, (20), S. 26-46.

İLYUŞKİNA, M. (2015), *Teoriya Perevoda: Osnovnie Ponyatiya i Problemi*, Yekaterinburg: Uralskiy Universitet.

- JABBAROV, I. (1992), *O'zbek Xalk Entografiyasi*, Tashkent: O'qituvchi.
- KARA, M. (2009), *Lehçeler Arası Aktarmalarda Temel Sorunlar*, Fatih Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Dergisi, (4), S.4.
- KARAVİN, H. (2016), *Çeviri Kuramları Bağlamında Eşdeğerlik Kavramının İzini Sürmek*, Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi, Cilt: 6, Sayı: 12, S. 125-144.
- KIZILTAN, R. (2001), *Tarihte Çeviri*, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi, 41, 1, 37-68.
- KUVANOVA, F. (2011), *Mehmon Kutish San'ati*, Toshkent: Yangi Asr Avlodi.
- MAHMUDOV, K. (1989), *O'zbek Tansiq Taomlari*, Toshkent: Mehnat Nashriyoti.
- MORSY, T. A. (2019), *Newmark'ın Çeviri Yöntem ve Stratejileri Bağlamında Teneke Romanının Arapça Çevirilerinde Yerel Kültür Unsurlarının Aktarımı Üzerine Bir İnceleme*, Turkish Studies Volume 14 Issue 4, P. 2595-2624.
- OĞUZ, E. (2011), *Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı*, Edebiyat Fakültesi Dergisi/ Journal of Faculty of Letters Cilt/Volume 28 No. 2 s. 123-139.
- RAHMATULLAYEVA, D., HAJAYEVA, U., ATAHANOVA, F. (2015), *Libos Tarixi*, Toshkent: Sano-Standart Nashriyoti.
- RAKOVA, Z. (2016), *Çeviri Kuramları*, Ankara: Çevirmenin Yayını.
- RİBİN, P. (2007), *Teoriya Perevoda Kurs Leksiy*, Moskovskiy Yuridicheskiy Institut.
- SAĞLIK, Ş.S. (2019), *Türkmen Türkçesinde Kadın ile İlgili Söz Varlığı*, Ankara: Grafiker Yayınları.
- SALOMOV, G'. (1978), *Tarjima Nazariyasiga Kirish*, Toshkent: O'qituvchi.
- SAPAGOVA L. (1990), *Ponyatie Realiya*, Moskva.
- SOBOLEV L. (1952), *Posobie po Perevodu s Russkogo na Fransuzkiy*, Moskva.
- SEDOVA Y.R. (2017), *Problema Perevoda Kulturnih Realiy*, Yujno-Uralskiy Gosudarstvenniy Gumanitarno Pedagogicheskiy Universitet.

SODIQOVA, S. (2015), *Badiiy Asarlarda Realialar Tarjimasi*, Namangan Davlat Universiteti, Lingvistika Magistrlik Dissertatsiyasi.

ŞİMŞEK, F. (2017), *Kültür Aktarımı Kuramının Eleştirisi: Türkiye'nin Medenileşme Sürecinde Çevirinin Rolü*, Sakarya: Sakarya Yayıncılık.

TOPAL, A. (2010), *Çeviri Kuramlarında İşlevsel Yaklaşımlar*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

TÜRKÇE SÖZLÜK, (1998), *Türkçe Sözlük*, Ankara: TDK Yayınları.

VLAXOV S. FLORIN S. (2006) *Neperevodimoe v Perevode*. Valent: Moskva.

YELOK, V.S. (2014), *Edebî Metin Aktarmaları Bağlamında Türkçeye ve Özbekçeye Yapılan Aktarmalara Bir Bakış*, Millî Eğitim Dergisi, C.: 48, S.: 223 (323-339).

YELOK, V.S. (2019), *Aynı Bağın Bülbülleri*, Ankara: Sonçağ Akademi Yayınları.

YURT, İ. ACHILOVA, D. (2022), *Özbekistan'da Yöresel Bir Lezzet: Taşkent Düşün Pilavı*, Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 6, Issue 2, S. 398-411.

Ziya GÖKALP, (2019), *Türkçülüğün Esasları*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

QORABOYEV, U. (1991), *O'zbekiston Bayramlari*, Toshkent: O'qituvchi.

#### **TARANAN GENEL AĞLAR:**

IBRAHIMOVA, Sh. *Özbek Millî Kıyafetleri ve Takıları*, Erişim Tarihi: 15.06.2023

<https://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/IBRAHIMOVA-Shahina-Boboxonovna-%C3%96ZBEK-M%C4%B0LL%C3%8E-KIYAFETLER%C4%B0-VE-TAKILARI.pdf>

O'ZBEK TILINING IZOHLI LUG'ATI, (2013), Erişim Tarihi: 15.06.2023.

<https://n.ziyouz.com/kutubxona/category/10-o-zbek-tilining-izohli-lug-ati>

## EKLER

### ÖZBEK MİLLÎ GİYSİLERİ

#### EK-1. Doppi (kadın)



#### EK-2. Doppi (erkek)





**EK-3. Tillaqosh**



**EK-4. Sochpopuk**



**EK-5. Paranji**



**EK-6. Mursak**



**EK-7. Atlas ko‘ylak**





**EK-8. To'n**



**EK-9. Chopon**



**EK-10. Kavush**



**EK-11. Mahsi**



## ÖZBEK MİLLÎ YEMEKLERİ

### EK-12. Palov



### EK-13. Manti





**EK-14. Somsa**



**EK-15. Mastava**



**EK-16. Qovurdoq**





**EK-17. Shavla**



**EK-18. Norin**



**EK-19. Qazi**



**EK-20. Lag'mon**





**EK-21. Moshxo'rda**



**EK-22. Bo'g'irsoq**





**EK-23. Ubra (ugra)**



**EK-24. Sho'rya**



**EK-25. Go'ja**



**EK-26. Sumalak**





**EK-27. Nisholda**



**EK-28. Qurut**



**EK-29. Novvot**



**MUTFAK EŞYALARI**

**EK-30. Lagan**



**EK-31. Piyola**



**MÜZİK ÂLETLERİ**

**EK-32. Dutor, Rubob**





**EK 33. Karnay**



**EK-34. G'ijjak**



**EK-35. Chang**





## DİĞER KÜLTÜREL ÖGELER

EK-36. So‘ri, supa



EK-37. Chimildiq





**EK-38. Tancha, sandal**



## ÖZET

**SULTONOVA, Nargizakhon (2023), Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine Aktarılan Mensur Eserlerdeki Kültürel Ögelerin Aktarımı Yüksek Lisans Tezi, xii+146 s.,**

**Danışman: Prof. Dr. AYNUR Öz Özcan.**

Bu çalışmada Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine aktarılan seçilmiş mensur eserlerdeki kültürel ögelerin hedef metne nasıl aktarıldığı incelenmiştir. Tez, Giriş dışında üç bölümden oluşmaktadır.

*Çeviribilim Alanı* adlı birinci bölümde, çeviri teorileri, tür ve yöntemleri hakkında bilgi verilmiştir. Bu bölümde ayrıca lehçelerarası çevirinin önemi üzerinde durulmuş, lehçelerarası aktarmalarda tespit edilen sözvarlığı ile ilgili yanlışlar değerlendirilmiştir.

*Kültür Kavramı ve Kültürel Ögeler* adlı ikinci bölümde genel olarak kültür ve kültürel ögeler konusu ele alınmıştır. Kültürün ortaya çıkışı ile ilgili teoriler incelenmiş ve kültürel ögelerin aktarımında bilim adamlarının ortaya koyduğu yöntemlere yer verilmiştir. Ayrıca, bu bölümde Özbek kültürünü oluşturan selamlaşma, giyim kuşam, yemek, misafir ağırlama, bayram kutlama ve düğün kültürü hakkında bilgi verilmiştir.

Tezin üçüncü bölümünü, *Özbek Türkçesinden Türkiye Türkçesine Aktarılan Mensur Eserlerdeki Kültürel Ögelerin Aktarımı* oluşturmaktadır. Bu bölümde, seçilmiş mensur eserlerde tespit edilen kültürel ögelerin, hedef metne nasıl ve hangi yöntemler ile aktarıldığı incelenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Çeviri, Özbek Türkçesi, Kültür, Kültürel Öge.

## ABSTRACT

**SULTONOVA, Nargizakhon (2023) Translation of Cultural Expressions in Proses translated from Uzbek to Turkish Language, Master Thesis, xii+146 p.,**

**Supervisor: Prof. Dr. AYNUR Öz Özcan**

This work examines how cultural elements in selected narrative works translated from Uzbek to Turkish have been translated into the Turkish text. The thesis consists of three sections apart from the introduction.

The first section, titled *Translation Studies*, provides information about translation theories, genres, and methods. Additionally, the importance of interdialectal translation and the evaluation of errors in interdialectal translations are emphasized in this section.

The second section, titled *Concept of Culture and National-specific Words*, discusses the general idea of culture and national-specific words. The theoretical foundations of cultural emergence are studied, and recommended methods for translating national-specific words are provided based on the suggestions of scholars. Furthermore, this section presents information about Uzbek cultural customs such as greetings, clothing, cuisine, hospitality, holidays, and weddings.

The third part, the concluding chapter, focuses on the translation of national-specific words in narrative works translated from Uzbek to Turkish. It explores how and by what means national-specific words are translated in the selected narrative works.

**Key words:** Translation, Uzbek language, Culture, National-specific words.