

Sözlüklere Girmemiş Bir Deyim Çeşitlemesi: Etten Önce Tencereye Girmek

Nail TAN

26 Eylül 2013 günü yayımlanan *Aramızda Kalsın* TV dizi film bölümünde; evin hanımı Hüsne, yardımcı kadın Haççık'e üzerine vazife olmayan işlere karışması, olaylar karşısında kendisinden önce söze atılıp düşüncesini açıklaması üzerine; “Haççık, etten önce tencereye girme!” diyerek uyarıda bulundu. Kullanılan deyim dikkatimi çekti. Bu deyim acaba senarist mi yaratmıştı, yoksa bilinen fakat az kullanılan bir söz müydü? Deyim sözlüklerine girmiş miydi? Araştırdım, karşımıza deyim sözlüklerine girmesi gereken bir deyim çeşitlemesi çıktı.

Deyimin; bilinen, geleneksel kültürümüzden kaynaklanan biçimi; *etten önce çömleğe düşmek*'tir. İçinde en çok söz varlığı barındırdığına inandığımız için öncelik vererek taradığımız sözlüklerden; TDK/Genel Ağ'daki *Deyimler Sözlüğü*¹, TDK/*Türkçe Sözlük*², Ragıp Soysal/*Atasözleri*³, Ahmet Turan Sinan/*Türkçenin Deyim Varlığı*⁴, İsmail Parlatır/*Deyimler*⁵ ve Necmi Akyalçın/*Türkçenin Anlamsal Zenginlikleri Deyimlerimiz*'de⁶ bu biçimde yer aldığı görülmüştür. Söz konusu sözlüklerde deyim birbirine çok yakın şu anlamlar verilmiştir:

*Bir işte bilgisiz veya yetersiz olmasına rağmen herkesten önce ortaya atılmak (TDK/Genel Ağ'daki *Deyimler Sözlüğü*, *Türkçe Sözlük*: 827).

*Bilgiçlik taslayarak her işe karışmak, kendini ortaya atmak (İsmail Parlatır/*Deyimler*: 360).

*Sırasını, konumunu göze almayarak her şeye burnunu sokmak. Hiyerarşiye uymayacak şekilde davranmak (Necmi Akyalçın/ *Türkçenin Anlamsal Zenginlikleri Deyimlerimiz*: 272).

TDK'nin *Bölge Ağzlarında Atasözleri Deyimler* adlı iki ciltlik yayınında ise deyim eski biçiminde; *önce* yerine *evvel* kelimesinin bulunduğu görülmektedir. *Düşmek* fiilinin yerini de bölge ağzlarında yer yer *girmek*, *girme* fiilleri almıştır.

1 TDK (2009), *Deyimler Sözlüğü*, Genel Ağ (İnternet) <http://tdkterim.gov.tr/atasoz/>

2 TDK (2011), *Türkçe Sözlük*, Ankara, 11. bsl., s. 827, TDK Yayınları: 549.

3 Soysal, Ragıp (1971), *Atasözleri*, Ankara, s. 175.

4 Sinan, Ahmet Turan (2001), *Türkçenin Deyim Varlığı*, Malatya, s. 382., Kubbealtı Yayıncılık.

5 Parlatır, İsmail (2007), *Deyimler*, Ankara, s. 360, Yargı Yayınevi.

6 Akyalçın, Necmi (2012), *Türkçenin Anlamsal Zenginlikleri Deyimlerimiz*, Ankara, s. 272, Eğiten Kitap Yayınları.

Söz konusu sözlüğü göre, verilen örnekler Çanılı/Ayaş/Ankara; Keş köyü/Ayancık/Sinop ve Trabzon'dan derlenmiştir.⁷ Sözlerin anlamı açıklanmamıştır.

Deyim araştırmalarımızda sıkça kullandığımız temel deyim sözlüklerinden Ömer Asım Aksoy⁸, Ertuğrul Saraçbaşı⁹, Metin Yurtbaşı¹⁰, E. Kemal Eyüboğlu¹¹, Feridun Fazıl Tülbentçi¹², Ahmet Doğan¹³, Selim Nüzhet Gerçek¹⁴ ve Mustafa Gökçeoğlu'nun¹⁵ hazırladığı sözlüklerde ise deyimimize rastlamamaktayız.

Deyimin kullanım alanı ile gerçek anlamını geleneksel halk kültürümüzde aramak gerekir. Türk mutfağında eskiden yemekler bakır tencere yerine çömlek denilen, ateşte sıkılaştırılmış kilden yapılan kaplarda pişirilirdi. TDK'nin *Türkçe Sözlük*'ünde çömleğin anlamı, toprak tencere olarak açıklanmıştır.¹⁶ Kilden yapılan kap kacakla ilgili el sanatına çömlekçilik, ustasına da çömlekçi denmiştir. Çömleklerde pişirilen yemeklerin daha lezzetli olduğuna inanılır. Etlı yemekler pişirileceği zaman, geç pişeceği için çömleğe önce etler konur, suda kaynatılır veya yağıyla kavrulur, daha sonra çabuk pişen sebzeler ilave edilirdi. Çömleklerde et, sebze, baharat karışımı, fırında/tandırda, üzerinde ateş yakılan toprağın altında pişirilen çömlek kebabı, bazı illerimizde ziyafet yemeğidir. Çömlek kebabı et ağırlıklı bir yemektir. Çömleğin altına önce etler konur. Bir sıra et, bir sıra sebze yerleştirilir. Çömleğin üstü hamurla kapatılıp ortasından bir delik açılır. Et ve sebzeler buharla pişer. Çömlek kebabının; ağız dar çömleklerde, testide pişen türleri de vardır. Malatya, Kayseri, Konya, Yozgat, Kırşehir, Uşak illeri mutfağında çömlek kebabı önemli bir konumdadır. Yakın dönemde, çömleklerde fırında pişirilen etli sebze yemeğine güveç, bu yemeğin pişirildiği çömleğe de güveç denmiştir. *Türkçe Sözlük*'e de bu anlamda girmiştir.¹⁷ Çömlek içine basılarak, toprak altında bekletilerek yapılan çömlek peyniri de meşhurdur. Çömleklerin büyükleri küplerdir. Düğün, ziyafet yemekleri için kazan bulamayanlar, eskiden küpe benzeyen büyük çömleklerde yemeklerini yapıyorlardı. Derin çömleğe önce etler düşüyordu. Sebzelerin etten önce çömleğe düşmesi, girmesi mümkün değildi.

7 TDK (1969, 1971), *Bölge Ağızlarında Atasözleri ve Deyimler I, II*, Ankara, C I/s. 311, C II/s. 128, TDK Yayınları: 279, 331.

8 Aksoy, Ömer Asım (1991), *Deyimler Sözlüğü*, gen. 6. bsl., İstanbul, 457-1131 s., İnkılap Kitabevi.

9 Saraçbaşı, Ertuğrul (2010), *Örnekleriyle Büyük Deyimler Sözlüğü I-II*, İstanbul, 1328 s., YK Yayınları.

10 Yurtbaşı, Metin (2012), *Sınıflandırılmış Deyimler Sözlüğü*, İstanbul, 3. bsl., 464 s., Ex.cel.lence Publishing.

11 Eyüboğlu, E. Kemal (1973, 1975), *13. Yüzyıldan Günümüze Kadar Şiirde ve Halk Dilinde Atasözleri ve Deyimler*, İstanbul, 329+528 s.

12 Tülbentçi, Feridun Fazıl (1977), *Türk Atasözleri ve Deyimleri*, İstanbul, 2. bsl., 581 s., İnkılap ve Aka Kitabevleri.

13 Doğan, Ahmet (1994), *Deyimler Sözlüğü*, Ankara, 2. bsl., 430 s., Akçağ Yayınları.

14 Gerçek, Selim Nüzhet (1961), *Atasözleri*, İstanbul, 172 s., Kanaat Yayınları.

15 Gökçeoğlu, Mustafa (2009), *Kıbrıs Türk Küme Sözler/Formeller Sözlüğü I-II*, Lefkoşa, 1060 s., Gökçeoğlu Yayınları.

16 TDK (2011), *Türkçe Sözlük*, Ankara, 11. bsl., s. 565, TDK Yayınları: 549.

17 TDK (2011), *Türkçe Sözlük*, Ankara, 11. bsl., s. 1012, TDK Yayınları: 549.

Çömlek kebabının yanı sıra, düğünlerde, bayramlarda büyük çömleklerde keşkek adlı tören yemeği pişirilmektedir. Keşkek yemeğinde, et ve kabuğu sokularda dövülerek çıkarılmış buğday/yarma kullanılır. Gerdan eti veya tavuk eti tercih edilir. Çömlekte yarma ile pişirilen etler kemiklerinden sıyrılır, küçük parçalara ayrılır, pişmiş yarmayla birlikte tahta kepçelerle dövülerek âdeta macun hâline getirilir. Kırmızı biberli pembeleşmiş soğan da karıştırılır keşkeğe. Tabak veya tepsiye alındığında üzerinde kızdırılmış tereyağı gezdirilir, tarçın serpilir. Tören keşkeği, 2011 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığının önerisi üzerine UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesine alınmıştır. Bu derecede önemli bir ziyafet yemeğidir.

Keşkek yemeğini niçin anlattık? Deyimimizin en eski şekli *etten evvel çömleğe düşme*'nin bir doğuş hikâyesinde geçtiği için. Osman Çizmeciler'in ünlü deyimlerin hikâyelerini anlattığı kitabında bu deyim için şunlar yazılmış:¹⁸ *Keşkek konulan çömlekler; su küpünün biçiminde olup daha küçük boyda ve iki kulpludur. Keşkeği ile meşhur olan Şuhut ilçesinde bir kadın akşamdan keşkek çömleğini hazırlıyormuş. Kadının beş altı yaşlarında bir de yaramaz oğlu varmış. Anasının önünde arında dolaşır; her şeyi öğrenmek için sual yağmuruna tutarmış.*

-Ana, bu çömleğe mi koyacaksın keşkeği? demiş.

Çömleğin ağzından kafasını sokup içine bakmış. Fakat, bu sefer de başını çıkaramamış, başlamış zırlamaya. Kadın telaşlanmış, konu komşu birikmiş, nihayet çömleği kırıp oğlanın kafasını çıkarmışlar. Anası, oğlunu bir temiz dövdükten sonra demiş ki:

-Etten evvel çömleğe düşenin hâli budur!

Osman Çizmeciler, deyimın anlamını da “Sırası, yeri gelmeden bir iş yapmak, bir söz söylemek.” şeklinde açıklamış.

Yakın dönemde çömleğin yerini bakır ve çelik tencereler aldı. Keşkek, artık kazanlarda pişiriliyor. Teknolojideki, gündelik hayattaki bu gelişmeye paralel olarak deyimimizde dil ve terim değişikliği olmuş; *evvel/önce, çömlek/tencere* ve *düşmek/girmek* karşılıkları ortaya çıkmıştır. Artık, *etten evvel çömleğe düşmek* deyimini değil *etten önce tencereye girmek* deyimini gündemdedir.

Sonuç

Etten önce tencereye girmek çeşitlemesi, *etten evvel çömleğe düşmek* deyimın altında veya devamında, aynı anlamda, deyim sözlüklerinde yer almalıdır. Ayrıca, deyimdeki dil ve terim değişikliği, teknoloji ve sosyal hayata göre dildeki gelişimi göstermesi bakımından da çarpıcı bir örnek olarak değerlendirilmelidir.

18 Çizmeciler, Osman (1982), *Ünlü Deyimler ve Öyküleri*, İstanbul, s. 112-113, Kastaş Yayınları.