

**T.C.  
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

## **17.YÜZYIL DİVANLARINDA MUTFAK KÜLTÜRÜ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Zeynep AKÇAY**

**Enstitü Anabilim Dalı :Türk Dili ve Edebiyatı  
Enstitü Bilim Dalı :Türk Dili ve Edebiyatı**

**Tez Danışmanı: Prof. Dr. Bayram Ali KAYA**

**Mayıs- 2018**

T.C.  
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



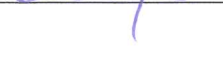
17.YÜZYIL DİVANLARINDA MUTFAK KÜLTÜRÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Zeynep AKÇAY

Enstitü Anabilim Dalı :Türk Dili ve Edebiyatı  
Enstitü Bilim Dalı :Türk Dili ve Edebiyatı

Bu tez 30/05/2018 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından Oybirliği/Oyçokluğu ile kabul edilmiştir.

JÜRİ ÜYESİ	KANAATI	İMZA
Prof.Dr. Bayram AKKAYA	BASARILI	
Prof.Dr. Arif BILGIN	BASARILI	
Dr. Öğr. Yks. F. TOK	BASARILI	



SAKARYA  
UNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
YÜKSEK LİSANS/DOKTORA İNTİHAL YAZILIM RAPORU BEYAN  
BELGESİ

**Tez Başlığı: 17. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü**

Yukarıda başlığı belirtilen tez çalışmamın toplam 344 sayfalık kısmına ilişkin *Sakarya Üniversitesi Lisansüstü Yönetmeliği Madde 28* uyarınca aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan ve 15/ 05/ 2018 tarihinde Sosyal Bilimler Enstitüsü tarafından şahsıma iletilen *Turnitin* intihal tespit programı raporuna göre tezimin benzerlik oranı % 11'dir.

Uygulanan filtrelemeler:

- 1) Kaynakça hariç
- 2) Alıntılar dahil
- 3) 5 kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

Bu bilgiler doğrultusunda tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Gereğini saygılarımla arz ederim.

Zeynep AKÇAY

06/ 06/ 2018

**ÖĞRENCİ BİLGİLERİ**

Adı – Soyadı  
Öğrenci Numarası  
Ana Bilim Dalı  
Programı  
Statüsü

:Zeynep AKÇAY  
:1460Y11003  
:Türk Dili ve Edebiyatı  
:Türk Dili ve Edebiyatı  
:Y. Lisans  Doktora Bütünleşik doktora

Danışman  
Prof. Dr. Bayram Ali KAYA

06/06/2018

## ÖNSÖZ

Osmanlı, sahip olduğu kültür öğelerini sanatın hemen tüm dallarına başarıyla yansıtmıştır. Yüzyıllarca Osmanlı şair ve yazarları, devlet teşkilâtı, dinî inanışlar, geçiş dönemlerine ilişkin uygulamalar, atasözleri ve deyimler gibi sözlü kültürün yanı sıra; hayvanlar, çiçekler, şenlik ve eğlence hayatı, mutfak kültürü, giyim-kuşam vb. bilhâssa sosyal hayata ait türlü unsurları da edebî eserlerinde işlemişlerdir. Bir diğer ifadeyle sosyal hayatın neredeyse hiç eksik olmadığı divan şiirinde, mutfak kültürü unsurları da hemen her zaman yer almıştır.

Daha önce Olcay Cengiz tarafından hazırlanan “14.-15. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü” (S.Ü. SBE Eski Türk Edebiyatı Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi) ile Gizem Saral tarafından hazırlanan “16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü” (S.Ü. SBE Eski Türk Edebiyatı Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi) adlı tez çalışmalarının devamı niteliğinde olan bu çalışmada, 17. yüzyılda yazılmış olan on bir divan taranarak mutfak kültürü unsurlarının divan şiirindeki kullanımları tespit edilmeye çalışılmıştır.

Bütün gayret ve çabamızla hazırladığımız bu çalışmanın kusur ve eksiklik bulundurması mümkündür. Bunların alandaki tecrübesizliğimize atfedilerek, mâkul görülmesi dileğimiz olup eksiklik ve kusurlarımızın yapıcı bir şekilde tarafımıza bildirilmesi temennimizdir. Son olarak lisans ve lisansüstü eğitim-öğretim hayatım boyunca bana her zaman yol gösteren, tezdeki her türlü sıkıntının çözümünde yardımcı olan kıymetli danışman hocam Prof. Dr. Bayram Ali KAYA’ya, yine lisanstan itibaren her dâim bilgi ve kültürünü paylaşan değerli hocalarım Doç. Dr. Ozan YILMAZ ve Dr. Öğr. Üyesi Orhan KAPLAN’a, öğrencilerinde okuma kültürü ve edebiyat sevgisi oluşturan kıymetli lise edebiyat öğretmenim Fatmanur BÜNYELİ’ye, tezin düzenlenmesine olan katkılarından dolayı sevgili Nihan ÇETİNTAŞ ve Gürkan ALTUN ile değerli dostlarım Ebru BALCI ve Hüsnanur AĞYILDIZ’a, ve ömrümce yanımda olan, varlıkları en büyük zenginliğim olan annem Fatma AKÇAY, babam Ali AKÇAY, ağabeyim Yusuf AKÇAY ve dayım Salih AKÇAY’a teşekkürlerimi bir borç bilirim.

**Zeynep AKÇAY**

**30.05.2018**

**SAKARYA**

## İÇİNDEKİLER

<b>İÇİNDEKİLER</b> .....	<b>i</b>
<b>KISALTMALAR</b> .....	<b>xvii</b>
<b>ÖZET</b> .....	<b>xix</b>
<b>SUMMARY</b> .....	<b>xx</b>
<b>GİRİŞ</b> .....	<b>1</b>
<b>BÖLÜM 1: YİYECEKLER</b> .....	<b>8</b>
1.1. Yemek (Aş, At'ime, Ta'âm).....	9
1.1.1. Çorba (Şûrvâ).....	10
1.1.1.1. Balık Çorbası.....	10
1.1.1.2. Bulgur Çorbası.....	12
1.1.1.3. Ekşili Çorba.....	12
1.1.1.4. Nohut Çorbası.....	13
1.1.1.5. Tarhana Çorbası.....	13
1.1.2. Et (Lahm) ve Et Yemekleri.....	14
1.1.2.1. Ayva Kalyesi.....	15
1.1.2.2. Balık (Mâhî).....	16
1.1.2.3. Kaz Eti.....	17
1.1.2.4. Kebâp (Biryân, Büryân).....	17
1.1.2.5. Keşkek (Herîse).....	23
1.1.2.6. Köfte (Kûfte).....	23
1.1.2.7. Kuş Dolması.....	24
1.1.2.8. Kuzu Eti.....	25
1.1.2.9. Külbastı.....	25
1.1.2.10. Mumbar (Bûnbâr).....	26

1.1.2.11. Pastırma.....	26
1.1.2.12. Tavuk (Ferh, Piliç).....	26
1.1.2.13. Selvâ.....	27
1.1.2.14. Yahni.....	27
1.1.3. Pilav.....	28
1.1.3.1. Bulgur Pilavı.....	29
1.1.3.2. Şehriye Pilavı.....	30
1.1.4. Şekerlemeler, Tatlılar.....	30
1.1.4.1. Akide Şekeri.....	31
1.1.4.2. Aşure ( ‘Âşûr, ‘Âşûrâ).....	31
1.1.4.3. Baklava (Baklavâ).....	33
1.1.4.4. Bal ( ‘Asel, Engebîn, Engübîn, Nûş, Şehd).....	34
1.1.4.5. Güllâç (Gülâc).....	36
1.1.4.6. Gül-şeker ( Gül-bâ-Şeker, Gül-be-Şeker).....	37
1.1.4.7. Hamîre.....	38
1.1.4.8. Helva (Halvâ).....	38
1.1.4.9. Kadayıf (Katâyif).....	43
1.1.4.10. Kaygana.....	44
1.1.4.11. Lokma Tatlısı.....	44
1.1.4.12. Lokum (Râhatü'l-hulkûm).....	45
1.1.4.13. Murabbâ.....	46
1.1.4.15. Pâlûde.....	46
1.1.4.15. Pekmez (Bekmez, Dûşâb, Nârdenk).....	47
1.1.4.16. Senbûse.....	48
1.1.4.17. Sütlaç (Sütlü-âş).....	49
1.1.4.18. Şekerpare (Şekker-pâre).....	49

1.1.4.19. Zerde.....	50
1.1.5. Diğer Yemekler.....	50
1.1.5.1. Bulamaç.....	51
1.1.5.2. ılбір.....	51
1.1.5.3. Kapuska.....	51
1.1.5.4. Salata (Sallûta).....	52
1.1.5.5. Turşu (Turşı, Turşî).....	53
1.1.5.6. Yumurta Kayganası.....	54
1.2. Diğer Besinler.....	55
1.2.1. Baharatlar (Issı Otlar).....	55
1.2.1.1. Biber (Büber).....	55
1.2.1.2. Fesleğen (Sipergam).....	56
1.2.1.3. Haşhaş.....	56
1.2.1.4. Karabiber (Fülfül).....	57
1.2.1.5. Kimyon.....	58
1.2.1.6. Safran (Za'ferân).....	59
1.2.1.7. Susam.....	60
1.2.1.8. Tarçın (Dârçîn).....	61
1.2.1.9. Zencefil (Zencebîl).....	62
1.2.2. Ekmek ve Ekmek eşitleri.....	62
1.2.2.1. Börek.....	63
1.2.2.2. Çörek (Girde).....	65
1.2.2.3. Ekmek (Etmek, Nân).....	65
1.2.2.4. Fatir.....	67
1.2.2.5. Fodla.....	68
1.2.2.6. Hamur (Hamîr).....	68

1.2.2.7. Kâhî.....	69
1.2.2.8. Manti.....	69
1.2.2.9. Pide (Ragîf).....	70
1.2.2.10. Somun.....	70
1.2.2.11. Yufka.....	71
1.2.3. Hububat, Tahıl.....	72
1.2.3.1. Arpa.....	72
1.2.3.2. Buğday (Gendum, Gendüm, Kendüm).....	73
1.2.3.3. Dane.....	75
1.2.3.4. Darı (Taru).....	76
1.2.3.5. Nohut.....	77
1.2.3.6. Pirinç (Birinc).....	77
1.2.4. Katkı Maddeleri.....	79
1.2.4.1. Gül Suyu (Gül-âb, Cülâb, Cüllâb).....	79
1.2.4.2. Nişasta (Nişeste).....	81
1.2.4.3. Sirke.....	82
1.2.4.4. Şeker (Kand, Sükker, Şekker, Şirin).....	83
1.2.4.5. Tuz (Nemek, Milh, Milâh).....	88
1.2.4.6. Un (Ârd).....	90
1.2.4.7. Yağ (Revgan, Rûgan, Yag).....	81
1.2.5. Mandıra Ürünleri.....	94
1.2.5.1. Kaymak.....	94
1.2.5.2. Peynir (Penîr).....	95
1.2.5.3. Yoğurt.....	97
1.2.5.4. Yumurta (Beyzâ).....	98
1.2.6. Meyve (Bâr, Ber, Fevâkih, Mîve, Semâr, Semer, Simâr, Yemiş).....	99



1.2.6.1. Ahlat.....	102
1.2.6.2. Armut (Emrûd).....	102
1.2.6.3. Ayva (Bih, Eyvâ, Eyvây).....	103
1.2.6.4. Dut (Tut).....	104
1.2.6.5. Elma (Alma, Sîb, Tuffah. Tüffâh).....	105
1.2.6.6. Erik (Âlû).....	107
1.2.6.7. Göğem.....	108
1.2.6.8. Hanzal (Ebu Cehil Karpuzu).....	108
1.2.6.9. Hurmâ.....	109
1.2.6.10. Hünnap (‘Unnâb, ‘Ünnâb).....	111
1.2.6.11. Karpuz (Hindûvâne).....	111
1.2.6.12. Kavun.....	112
1.2.6.13. Kayısı (Mişmiş, Zerd Şeftâlû).....	113
1.2.6.14. Kebbâd (Kübbâd).....	114
1.2.6.15. Keçi Boynuzu.....	115
1.2.6.16. Kestane.....	115
1.2.6.17. Kızılıcık.....	116
1.2.6.18. Kiraz (Kirâs, Kirez).....	116
1.2.6.19. Koruk (Gûre).....	118
1.2.6.20. Limon (Lîmûn).....	119
1.2.6.21. Muşmula.....	120
1.2.6.22. Nâr (Enâr, Rümmân, Rümmâne).....	120
1.2.6.23. Şeftâli (Şeft-âlû).....	121
1.2.6.24. Şemâme (Şemmâme).....	123
1.2.6.25. Üzüm (Engûr, Engür, ‘İneb, Mevîz).....	123
1.2.6.26. Vişne.....	126

1.2.6.27. Zeytin (Zeytûn).....	126
1.2.7. Meze (Nukl).....	127
1.2.7.1. Badem (Bâdâm) .....	128
1.2.7.2. Ceviz (Cevz, Koz).....	130
1.2.7.3. Fındık.....	131
1.2.7.4. Fıstık (Peste, Piste).....	132
1.2.7.5. Şeker Leblebi.....	133
1.2.8. Sebze (Sebz).....	133
1.2.8.1. Bal Kabağı.....	133
1.2.8.2. Böğrölce.....	134
1.2.8.3. Ispanak (İsfenâh).....	134
1.2.8.4. Lahana (Kelem).....	135
1.2.8.5. Marul.....	135
1.2.8.6. Pazı.....	136
1.2.8.7. Salatalık (Hıyar).....	136
1.2.8.8. Sarımsak (Sîr).....	137
1.2.8.9. Soğan (Basal, Piyâz).....	138
1.2.8.10. Şalgam.....	139
1.2.8.11. Turp.....	139
1.2.9. Diğer Maddeler.....	140
1.2.9.1. Buz.....	140
1.2.9.2. Sakız.....	140
1.2.9.3. Telve.....	140
<b>BÖLÜM 2: İÇECEKLER.....</b>	<b>142</b>
2.1. Ayran.....	142
2.2. Boza (Bûze).....	142

2.3. Hoşaf (Hoş-âb).....	143
2.3.1. Üzüm Hoşafı.....	144
2.3.2. Vişne Hoşafı (Vişne hoş-âb).....	144
2.4. Kahve.....	145
2.5. Sahlep (Saleb).....	147
2.6. Su ( Âb, Mâ), Kevser, Selsebil, Zemzem, Zülâl.....	147
2.7. Süt (Leben, Söd, Şîr).....	152
2.8. Şarap ve Şarap Benzeri Diğer İçecekler.....	153
2.8.1. Şarâp (Çağır, Hamr, Müdâm, Mül, Râh, Rahik, Rahika, Sabûh, Sabûhî, Sahbâ, Sülâf, Süci, Şarâb).....	154
2.8.1.1. Erguvân (Ergavân) Şarabı .....	158
2.8.1.2. Nilüfer Şarabı (Şarâb-ı Nilüfer).....	159
2.8.1.3. Reyhân Şarabı.....	159
2.8.2. Arak (Rûh).....	160
2.8.3. Cur'a (Cür'a).....	161
2.8.4. Dem.....	162
2.8.5. Dolu (Tolı, Tolu).....	162
2.8.6. Dürd (Dürdî).....	162
2.8.7. Gül-efsûn.....	163
2.8.8. Mey (Bâde).....	163
2.8.9. Müselles.....	165
2.9. Şerbet.....	166
2.9.1. Bal Şerbeti.....	168
2.9.2. Cüllâb (Gül-âb).....	168
2.9.3. Menekşe (Benefşe) Şerbeti .....	169
2.9.4. Sübye.....	169

2.10. Şırâ (Şîre).....	170
2.11. Vişne Suyu (Âb-ı Vişne, Vişne-âb).....	170
<b>BÖLÜM 3: MUTFAK VE MUTFAK EŞYALARI.....</b>	<b>172</b>
3.1. Mutfak (Matbah).....	172
3.2. Mutfak Eşyaları.....	173
3.2.1. Bardak .....	173
3.2.2. Bıçak.....	173
3.2.3.Çanak (Çölmek, Çömlek, Hazef, Sifâl, Üsküre).....	174
3.2.4. Çerezlik (Nukl-dân).....	176
3.2.5. Elek .....	176
3.2.6. Fıçı (Fuçı).....	176
3.2.7. Fincân.....	177
3.2.8. Gırbâl.....	178
3.2.9. Gül Suyu Şişesi (Gül-âbdân, Mînâ-yı Gül-âb).....	178
3.2.10. Havan (Hâven).....	179
3.2.11. Hokka.....	180
3.2.12. İbrik.....	180
3.2.13. İmbîk (İnbîk, Enbîk).....	181
3.2.14. Kadeh.....	182
3.2.15. Kap (Kab).....	184
3.2.16. Kâse.....	184
3.2.17. Kaşık.....	185
3.2.18. Kazan (Kazgan).....	186
3.2.19. Kepçe.....	187
3.2.20. Kevgir (Kef-gîr).....	187
3.2.21. Kûze.....	188

3.2.22. Leğen (Legen, Legence, Taşt).....	188
3.2.23. Maşraba.....	189
3.2.24. Merdane.....	190
3.2.25. Mînâ.....	190
3.2.26. Oklava (Oklağu).....	191
3.2.27. Sahan.....	191
3.2.28. Satır (Sâtûr).....	192
3.3.29. Sofra (Hân, Mâ'ide, Simât, Sufra, Süfre).....	192
3.2.30. Su Kabağı (Kedû).....	194
3.2.31. Sünger.....	195
3.2.32. Sürâhi.....	195
3.2.32. Şiş (Sîh).....	196
3.2.34. Şişe (Zücâc, Zücâce).....	197
3.2.35. Tabak.....	198
3.2.36. Tabla.....	199
3.2.37. Tâs.....	199
3.2.38. Tava (Tâbe).....	199
3.2.39. Tepsi.....	200
3.2.40. Testi (Desti, Karâbe, Sebû, Senek).....	200
3.2.41. Tuzluk (Nemek-dân).....	201
<b>BÖLÜM 4: FOLKLORİK UNSURLAR.....</b>	<b>203</b>
4.1. Âdetler-Gelenekler-İnanışlar ve Çeşitli Uygulamalar.....	203
4.1.1. Az Pişmiş Yemeğin İnsanı Hasta Etmesi.....	203
4.1.2. Balda Şifa Vardır.....	203
4.1.3. Dilencinin Kâse/Çanak Tutması.....	204

4.1.4. Ekmeği K�llemek.....	204
4.1.5. Ekmeği �p�p Başa Koymak.....	204
4.1.6. Gırbâl ve Tas alma.....	205
4.1.7. G�l Suyu ile Ağız Yıkama.....	205
4.1.8. G�l Suyunu Baş Ağrısına İyi Gelmesi.....	205
4.1.9. Helva Sohbetleri.....	206
4.1.10. Helvalık Vermek.....	207
4.1.11. Kadeh Duası.....	207
4.1.12. Kadehe G�l Yapradı Koymak.....	208
4.1.13. Meyhaneye Kabak Basmak (Asmak)/anak Asmak.....	208
4.1.14. Meyve Toplarken Altına Etek Tutmak.....	208
4.1.15. Meyvenin En Güzelinin Ağacın Tepesinde Olması.....	209
4.1.16. Meyveye Şeker Katmak.....	209
4.1.17. Oyunlar.....	209
4.1.17.1. Ceviz Oyunu.....	209
4.1.17.2. Lades Tutuşmak (Y�des).....	210
4.1.17.3. Yumurta Uçurmak.....	210
4.1.18. �lmek �zere Olan/ Can ekiŐen Hastaya Pamukla Su Vermek.....	210
4.1.19. �l� Helvası Yapmak.....	211
4.1.20. Pirinç �zerine Mürekkeple Yazı Yazmak.....	211
4.1.21. Salatayı G�l İle Süslemek.....	212
4.1.22. Şaraba Su Katmak.....	212

4.1.23. Şarabı Üç Kadehte/Yudumda İçmek.....	212
4.1.24. Şerbet Üstüne Su İçmek.....	213
4.1.25. Yağmur Yağınca Pişen Pilavın Acı Olması.....	213
4.1.26. Yemeğe Ekmek Bandırmak.....	213
4.2. Atasözleri, Deyimler ve Halk Deyişleri.....	213
4.2.1. Atasözleri.....	213
4.2.1.1. Bal (Helva, Tatlı) Olan Yerde Sinek (ve Karınca) de Olur.....	214
4.2.1.2. İyilik Yap Suyu Sal, Balık Bilmezse Hâlik Bilir.....	214
4.2.1.3.. Keskin Hall Kendi Zarfına Zarar (Keskin Sirke Küpüne Zarar).....	214
4.2.1.4. Su Aktığı Semte Akar (Su Aktığı Yere Akar).....	215
4.2.1.5. Su Testisi Su Yolunda Kırılır.....	215
4.2.2. Deyimler.....	215
4.2.2.1. Ağzı Sulanmak.....	215
4.2.2.2. Ağzına Bal Çalmak.....	216
4.2.2.3. Ağzının Suyu Akmak.....	216
4.2.2.4. Anasından Emdiği Süt Burnundan Gelmek.....	217
4.2.2.5. Ayağına Kara Su İnme.....	218
4.2.2.6. Ballandırmak.....	218
4.2.2.7. Bıçağına Düşmek.....	218
4.2.2.8. Bıçak Kemiğe Dayanmak.....	218
4.2.2.9. Bir Hırka Bir Lokma (Bir Lokma Bir Hırka).....	219

4.2.2.10. Bir İçim Su.....	219
4.2.2.11. Bir Kalem Su.....	220
4.2.2.12. Bir Kaşık Suda Boğmak.....	220
4.2.2.13. Çam Sakızı Olmak (Çam Sakızı Gibi).....	220
4.2.2.14. Çömleği Kapağını Bulmak (Tencere Yuvarlanmış Kapağını Bulmuş).....	220
4.2.2.15. Ekmek Aslanın Ağzında.....	221
4.2.2.16. Eline Su Dökmemek (Eline Su Koyamaz).....	221
4.2.2.17. Helal Süt Emmiş.....	221
4.2.2.18 Kabak Ufalanır (Kabak Başında Patlamak).....	222
4.2.2.19. Kabına Sıgmamak.....	222
4.2.2.20. Kanına Susamak.....	222
4.2.2.21. Kanlı Bıçaklı Olmak.....	223
4.2.2.22. Kaptan Kaba Koymak.....	223
4.2.2.23. Kendi Yağı İle Kavrulmak.....	223
4.2.2.24. Oğul Balı Lezzetlidir.....	224
4.2.2.25. Piyaz Etmek (Piyaz Yapmak).....	224
4.2.2.26. Saman Altından Su Yürütmek.....	224
4.2.2.27. Sözüünü Balla Boğmak (Sözüünü/ Sözüünüzü Balla Kestim)....	225
4.2.2.28. Su Davalarına Düşmek.....	225
4.2.2.29. Su Gibi Akmak.....	225
4.2.2.30. Su Gibi Ezbere Bilmek /Su Gibi Okumak.....	226



4.2.2.31. Su Üzerine Yazı Yazmak.....	226
4.2.2.32. Sudan Ucuz.....	227
4.2.2.33. Suya Götürüp Susuz Getirmek.....	227
4.2.2.34. Sütünü Haram Etmek.....	227
4.2.2.35. Şeker Çiğnemek.....	228
4.2.2.36. Tadı Tuzu Kalmamak.....	228
4.2.2.37. Tasını Tarağını Toplamak/ Kaldırmak.....	229
4.2.2.38. Yağlı Ballı Olmak.....	229
4.2.2.39. Yan Kabağı.....	229
4.2.2.40. Yetmiş İki Dereden/Vadiden Su Getirmek.....	230
4.2.2.41. Yüreğe Su Serpmek/ Yüreğine Su Serpilmek (Yüreğine Soğuk Su Serpilmek).....	230
4.2.2.42. Yüreğinin Yağı Erimek.....	230
4.2.2.43. Yüreğinin Yağını Eritmek.....	231
4.2.3. Değişler.....	231
4.2.3.1. Arzu / Emel/ İstek Fidanının Meyve Vermesi.....	231
4.2.3.2. Av Azığı Lezzetlidir.....	232
4.2.3.3. Bağrı Kebap Olmak.....	232
4.2.3.4. Bir Dilim Ekmek.....	233
4.2.3.5. Ekmek Parçası (Nân-pâre).....	233
4.2.3.6. Ellerle Yiyip İçmek.....	234
4.2.3.7. Ez De Suyun İç.....	234

4.2.3.8. Meyve Vermeyen Ağaç (Dal, Yaprak) Kıymetsizdir.....	234
4.2.3.9. Sözü Pişirip Söylemek.....	235
4.2.3.10. Sözü Düşmana Acı Dosta Şeker / Tatlı Olması.....	235
4.2.3.11. Su Kosan Bade Olur.....	235
4.2.3.12. Su Üstünde Nakış Olmaz.....	235
4.2.3.13. Su Vermemek.....	236
4.2.3.14. Suyun Gayretli Olması.....	236
4.2.3.15. Tuz Ekmek Hakkı, Ekmek Hakkı.....	236
<b>BÖLÜM 5: MUTFAK KÜLTÜRÜ UNSULARI İLE İLGİLİ MESLEKLER, ÜRETİM VE TÜKETİM YERLERİ.....</b>	<b>238</b>
5.1. Mutfak Kültürü Unsurları İle İlgili Meslekler.....	238
5.1.1. Aşçı (Aşbaz, Tabbâh).....	238
5.1.2. Bakkal.....	238
5.1.3. Börekçi.....	238
5.1.4. Çâşnîgîr (Çâşnîgeh, Lezzet-çeş).....	239
5.1.5. Helvâcı.....	239
5.1.6. Kahveci.....	240
5.1.7. Kasap (Kassâb).....	241
5.1.8. Meyhaneci (Pîr-i Mugân).....	241
5.1.9. Reçelci.....	243
5.1.10. Sâkî.....	243
5.1.11. Sirkeci.....	244

5.1.12. Soğancı.....	245
5.1.13. Sütçü.....	245
5.1.14. Şekerci (Kannâd).....	245
5.1.15. Şişeci (Şişe-ger).....	246
5.1.16. Turşucu.....	246
5.2. Mutfak Kültürü Unsurları İle İlgili Üretim ve Tüketim Yerleri.....	247
5.2.1. Bozahâne.....	247
5.2.2. Buzhâne (Yah-hâne).....	247
5.2.3. Kahve, Kahvehâne.....	248
5.2.4. Meyhâne (Mey-kede).....	249
5.2.5. Şekerhâne (Şeker-hâne).....	251
5.2.6. Şişehâne.....	251
5.2.7. Tuzhâne (Nemek-hâne).....	252
5.2.8. Ziyâfethâne.....	252
<b>BÖLÜM 6: MÜTEFERRİK UNSURLAR.....</b>	<b>253</b>
6.1. Azık (Erzâk, Kut, Nevâle, Tu'me, Tûşe, Zâd, Zevâde), Gıdâ, Lokma.....	253
6.2. Kiler (Kîlâr).....	254
6.3. Mangal (Mankal).....	254
6.4. Misvâk.....	255
6.5. Ocak (Fırın, Furn, Furun, Tenûr, Tennûr).....	256
6.6. Yemek Öğünleri.....	257
6.6.1. Akşam Yemeği (‘Aşâ).....	257

6.6.2. İftar.....	257
6.6.3. Sabah Yemeği / Kahvaltı.....	258
6.6.4. Sahur.....	259
<b>SONUÇ.....</b>	<b>260</b>
<b>KAYNAKÇA.....</b>	<b>263</b>
<b>İNDEKS.....</b>	<b>282</b>
<b>EKLER (REDİFLERİ MUTFAK KÜLTÜRÜ UNSURLARINDAN OLUŞAN GAZELLER).....</b>	<b>313</b>
<b>ÖZGEÇMİŞ.....</b>	<b>321</b>

## KISALTMALAR

- AHD** :Azmi-zade Haleti Divanı  
**B.** :Beyit (Ebyat)  
**C.** :Cilt  
**CD** :Cevrî Divanı  
**DİB** :Diyanet İşleri Başkanlığı  
**Ed.** :Editör  
**FKD** :Fehim-i Kadîm Divanı  
**G.** :Gazel  
**GSE** :Güzel Sanatlar Enstitüsü  
**HD** :Hevâyî Divanı  
**Hzl.** :Hazırlayan  
**K.** :Kaside  
**Kt.** :Kıta  
**L.** :Lügaz (Elgaz)  
**M.** :Mesnevi (Mesneviyyât)  
**MEB.** :Milli Eğitim Bakanlığı  
**Mer.** :Mersiye  
**Mg.** :Müzeyyel Gazel  
**Mtl.** :Matla (Metâli´)  
**Mu.** :Muamma  
**Muk.** :Mukatta  
**Mus.** :Musammat  
**Müf.** :Müfred  
**Müfr.** :Müfredat  
**N.** :Nazm  
**NaD** :Nâbî Divanı  
**NAD** :Nev´i-zâde Atayi Divanı

- ND** :Nef'î Divânı  
**NeD** :Neşâtî Divanı  
**NKD** :Nâ'îlî-i Kadîm Divanı  
**R.** :Rubai  
**S.** :Sâkî-nâme  
**s.** :Sayfa  
**SBE** :Sosyal Bilimler Enstitüsü  
**SD** :Sâbit Divanı  
**S.Ü.** :Sakarya Üniversitesi  
**Ş.** :Şehrengiz  
**ŞYD** :Şeyhülislâm Yahyâ Divanı  
**T.** :Tarih  
**Tah.** :Tahmis  
**TDK** :Türk Dil Kurumu  
**TDV** :Türkiye Diyanet Vakfı  
**Trb.** :Terkib-i Bend  
**Trc.** :Terci-i Bend  
**vb.** :ve benzeri

**Tezin Başlığı :** 17. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü

**Tezin Yazarı :** Zeynep AKÇAY **Danışman :** Prof. Dr. Bayram Ali KAYA

**Kabul Tarihi :** 30 Mayıs 2018 **Sayfa Sayısı :** xx (ön kısım) +281 (tez) 40 (Ekler)

**Anabilim Dalı :** Türk Dili ve Edebiyatı **Bilim Dalı :** Türk Dili ve Edebiyatı

17. yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'nun duraklamaya başladığı bir dönem olmuştur. Siyasi anlamda yaşanan duraklama edebiyata yansımamış, bu yüzyılda da klasik Türk edebiyatı güçlü ve etkili anlatımını korumuş, değerli ve kalemi güçlü şairler yetiştirmeye devam etmiştir. Bu şairlerden 'Azmî-zâde Hâletî, Cevrî, Fehîm-i Kadîm, Hevâyî, Nâbî, Nâ'îlî-i Kadîm, Nef'î, Neşâtî, Nev'izâde Atayî, Sâbit ve Şeyhülislâm Yahyâ divanlarının taranılmasından hareketle hazırlanan bu çalışmada 17. yüzyıla ait mutfak kültürü unsurları tespit edilmiştir. Bu unsurlar sınıflandırılarak başlıklar şeklinde gruplandırılmış; örnek beyitlerle açıklanmıştır. İlgili beyitler; nazım şekli ve şair ismi kısaltması, şiir ve beyit numaraları ile birlikte verilmiştir. Beyitleri yorumlamadan önce, unsurların aynı tanım, özellik, mutfak kültüründeki yerleri vb. bilgilerine yer verilmiş; beyitler sadece içerdikleri bilgiyle değil aynı zamanda şairlerin unsurları estetik bakımdan nasıl ele aldıklarıyla da incelenmiştir. Tespit edilen mutfak kültürü unsurlarıyla ilgili beyitlerin hepsine yer verilemeyeceğinden çalışma sonunda "İndeks"e yer verilmiştir. Ayrıca redif olarak yer alan unsurların işlendiği gazellere de "Ekler" kısmında alfabetik olarak yer verilmiştir.

Hazırlanan bu çalışma ile sonuç olarak klasik şiirimizde ilgili unsurların sadece gerçek anlamlarıyla ele alınmadığı, bunun yanında başta teşbih ve tevriye olmak üzere türlü edebî sanatlara yer verilerek kullanıldığı tespit edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** 17. yüzyıl, Mutfak, Divan Şiiri, Yiyecekler, İçecekler.

**University of Sakarya, Institute of Social Sciences The Abstract of Master's Thesis**

<b>Title of the Thesis</b> : The Cuisine Culture in Collected Poems in 17th century	
<b>Author</b> : Zeynep Akçay	<b>Supervisor</b> : Professor Bayram Ali KAYA
<b>Date</b> : 30 May 2018	<b>Nu. of pages</b> : xx (pre text) +281 (main body)+40
<b>Department</b> : Turkish Language and Literature	<b>Subfield</b> : Turkish Language and Literature
<p>Otoman literature of the 17th century does not reflect that it had been a period of relative stagnation for the Empire. During this century, Classical Turkish Literature was preserved through strong and effective expression, as valuable and powerful poets continued to educate the populace. This study considers the elements of seventeenth-century cuisine culture, as identified under the guidance of ‘Azmi-zâde Hâletî, Cevrî, Fehîm-i Kadîm, Hevâyî, Nâbî, Nâ’ilî-i Kadîm, Nef’î, Neşâtî, Nev’izâde Atayî, Sâbit ve Şeyhülislâm Yahyâ. The key features are classified according to heading; such as sample couplets with given nazım (verse) forms, poet name abbreviations, poems, and couplets with numbers. Before interpreting the couplets, the elements conveying similar information regarding issues such as propriety, location in cuisine culture etc. are detailed. The couplets are not only evaluated for the information they contain, but also the aesthetics conveyed by their authors. All the couplets identified as communicating details of culinary culture will be listed in an “Index” at the end of the study. In addition, the gazels (ode), which develop certain elements as redif (repeated voice), will be provided in alphabetical order in the “Appendix”.</p> <p>In accordance with the concerns raised in the study, in classic poems associated elements are not only appreciated for their true meaning, but first and foremost for their teşbih (simile) and tevriye (double-entendre) qualities, which are commonly detected in literary art forms</p>	
<b>Keywords:</b> 17 <sup>th</sup> century, cuisine, ottoman poem, food-drinks.	



## GİRİŞ

İnsan, hayatını devam ettirebilmek için beslenmelidir. Genel anlamıyla mutfak, insanın beslenme ihtiyacını karşıladığı yeri ifade eder. İnsanın beslenme gereksinimini karşılama ihtiyacı, var oluşundan günümüze kadar birçok evreden geçerek yaşadığı yer ve yaşam biçimiyle de uyum göstererek şekillenmiştir. Başlangıçta çok uzun bir süre avcı-toplayıcı bir kültürle varlığını devam ettiren beslenme ihtiyacı, yerleşik düzene geçtikten sonra çevresel koşullar ve gelişmişlik düzeylerinin etkileriyle mutfak kültürlerini oluşturmuştur (Akın ve diğerleri, 2015: 38).

Mutfak kültürü, beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekan ve ekipmanı, yeme-içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bir bütünlüğü ve kendine özgü bir kültürel yapıyı ifade eder (Artun, 2009: 341).

Her toplumun kendine özgü bir mutfak kültürü vardır. Türk mutfağı uygarlık içinde özel bir yere sahiptir. Türkler farklı coğrafyalarda çeşitli devletler kurmuşlar, farklı inançları benimsemişlerdir. Asya'dan Anadolu'ya gelen Türk boyları, göç yolları üzerindeki ülkelerin mutfak kültürüyle mutfaklarını zenginleştirmişlerdir. Yeni yerleştikleri coğrafyanın bitki örtüsünden de faydalanarak yeni yemekler yapmayı öğrenmişlerdir. Günümüz Türk mutfağı çeşitli uygarlıkların birleşiminden oluşmuştur. Kültürel değişim ve gelişimler yemek kültürünü etkilemiş, İslamiyetin kabulü ile birlikte bazı hayvanlar yenmemiş, alkollü içeceklerden sakınılmıştır. Batıyla etkileşim, Türk mutfağını hızlı bir değişim içine sokmuştur. Batı kültürüne açılma, hızlı sanayileşme ve kentleşme, kadının çalışma hayatına atılması, eğitim düzeyinin yükselmesi de yemek ve lezzet alışkanlıklarının değişmesine sebep olmuştur (Artun, 2008: 399-401).

Temelini tarihsel birikim ve çeşitlilik; coğrafya ve mevsimlerin zenginliği ile değişikliği; deniz ve göllerin çeşitliliği ile buna bağlı ürünlerin oluşturduğu Türk mutfağı ayrıca çok zengin yiyecek listesi, pişirme yöntemleri ve servis düzenine sahiptir (Halıcı, 1981: 105; Araz, 1996: 18).

Lezzetli yemeklerin hazırlandığı, çeşit yönünden çok zengin olan Türk mutfağı, Çin ve Fransız mutfakları ile birlikte dünyanın başta gelen üç mutfağından biri olarak yer almaktadır (Arlı, 1981: 19). Dünyanın önde gelen mutfakları arasında yer almasının en

önemli etkenlerinden biri Türk mutfağının, Osmanlılar döneminde saray ve konaklarda ihtisaslaşma yoluyla gelişmesidir (Halıcı, 1981: 105).

Osmanlı İmparatorluğu'nun çok büyük bir coğrafi alana hâkim olması sonucu geliştiği görülen Türk mutfağında 15. yüzyılda yemeklerin çeşit olarak az ve sade; 16. yüzyılda ise çok sayıda çeşidiyle görkemli bir şekilde yer aldığı bilinmektedir. Bu görkemli sürecin 17. yüzyılda da varlığını koruyarak yer aldığı kaynaklarda görülmektedir (Güler, 2010: 25).

### **Çalışmanın Amacı**

Daha önce Olcay Cengiz tarafından hazırlanan “14.-15. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü” ile Gizem Saral tarafından hazırlanan “16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü” adlı tez çalışmalarının devamı niteliğinde olan bu çalışmada, 17. yüzyılda yazılmış olan divanlar arasından seçilen on bir divanda yer alan Osmanlı mutfak kültürü unsurlarının tespitini yapmak, divan şiirinde sosyal hayat unsurlarının yansımalarını ve bunların nasıl işlendiğini gösterebilmek, Klâsik Türk edebiyatı ve Osmanlı mutfak kültürü ile ilgili araştırma yapanların ilgisine sunmaktır.

### **Çalışmanın Konusu**

17. yüzyıl dönemi divan şiirini en iyi temsil gücüne sahip on bir divan şairinin divanlarında yer alan mutfak kültürü unsurlarını tespit etmek, bu unsurların hangi tasavvurlarla yer aldığını göstermek, 17. yüzyıl Osmanlı mutfağı ve kültürü hakkında bilgi edinmektir.

### **Çalışmanın Önemi**

Osmanlı mutfağı ile ilgili yazılmış ve yayınlanmış yazma eserler, müstakil yemek kitapları, Osmanlı saray mutfağına ait tarihi vesika ve defterlerin varlığına rağmen bugün hala tam anlamıyla Osmanlı mutfağı hakkında bilgilerin hepsine ulaşıldığı söylenemez. Klasik Türk edebiyatı çalışma alanında hazırlanan divan tahlilleri ve sosyal hayat konulu tez çalışmalarında da “Osmanlı mutfak kültürü” ile ilgili yüzeysel olarak değinilmesi ya da yeterince yer verilmeyişi bu çalışmanın önemini ortaya koymaktadır. Ayrıca taranılan divanlarda tespit edilen unsurların çok sayıda yer alması divan şiirinin sosyal hayatla iç içe olan varlığını göstermesi bakımından da değer taşımaktadır.

## Çalışmanın Yöntemi

Bu çalışmaya ilk aşama olarak 17. yüzyıl divan şairlerinden dönemini en iyi yansıttığını düşündüğümüz sekiz divan şairini belirleyerek başladık. Ardından farklı unsurları barındırdığını gördüğümüz Cevrî, Hevâyî ve Nev’i-zâde Atayi’yi de ekleyerek çalışmamızı genişlettik.

Bu çalışmada taranılan divanlar şunlardır: Bayram Ali Kaya tarafından hazırlanan “The Dîvân Of ‘Azmî-zâde Hâletî” II. Cilt (Cambridge, 2003); Hüseyin Ayan tarafından hazırlanan “Cevrî Hayâtı, Edebî Kişiliği, Eserleri ve Divanının Tenkidli Metni” (Erzurum, 1981); Haluk Aydın’ın 2010 yılında Balıkesir Üniversitesi’nde hazırlamış olduğu doktora tezi “Cevrî Divanı’nın Tahlili”; Tahir Üzgör tarafından hazırlanan “Fehîm-i Kadîm Hayatı, Sanatı, Dîvân’ı ve Metnin Bugünkü Türkçesi” (Ankara, 1991); Zehrâ Vildan Çakır’ın 1998 yılında Trakya Üniversitesi’nde hazırlamış olduğu yüksek lisans tezi “Hevâyî (Abdurrahman, Kubûrî-zâde) Divânı’nın Tenkidli Metni ve İncelenmesi”; Ali Fuat Bilkan tarafından I. ve II. cildi hazırlanan “Nâbî Divanı” (Ankara, 2011); Haluk İpekten tarafından hazırlanan “Nâ’îlî Divanı” (Ankara, 1990); Metin Akkuş tarafından hazırlanan “Nef’î Divanı” (Ankara, 1993); Mahmut Kaplan tarafından hazırlanan “Neşâtî Divanı” (İzmir, 1996); Saadet Karaköse’nin 1994 yılında İnönü Üniversite’sinde hazırlamış olduğu doktora tezi “Nev’i-zade Atayi Divanı Kısmî Tahlil-Metin”; Rekin Ertem tarafından hazırlanan “Şeyhülislâm Yahyâ Divanı” (Ankara, 1995) ve Turgut Karacan tarafından hazırlanan “Bosnalı Alaeddin Sabit Divan” (Sivas, 1991).

Tarama yapılacak divanları belirledikten sonra mutfak ve mutfak kültürü, yemek kültürü, Osmanlı mutfağı ve Türk mutfağına yönelik hazırlanmış kitaplara, mutfak kültürü ile ilgili sözlük ve ansiklopedilere, 17. yüzyıl sosyal hayat manzara çeşitlerinin en geniş bir şekilde yer bulduğu Evliyâ Çelebi’nin “Seyahatnâme” adlı eserine, seçilen şairlerle ilgili hazırlanmış tez, makale ve kitaplara ulaşmaya çalıştık. Bütün bu kaynaklar ile Olcay Cengiz ve Gizem Saral tarafından hazırlanan tezleri kıstas alarak divanlarda taranılacak olan unsurları belirledik. Çalışmamızı bu bağlamda “Yiyecekler”, “İçecekler”, “Mutfak ve Mutfak Eşyaları”, “Folklorik Unsurlar”, “Mutfak Kültürü Unsurları İle İlgili Meslekler, Üretim ve Tüketim Yerleri” ve “Müteferrik Unsurlar” olmak üzere altı bölüm şeklinde hazırladık. Çalışmanın başında “Ön Söz”, “Giriş” son

kısımında ise “Sonuç”, “Kaynaklar”, “İndeks” ve “Ekler (Redifleri Mutfak Kültürü Unsurlarından Oluşan Gazeller)”e yer verdik.

Çalışmamızda hazırlanacak olan bölümlerin belirlenmesinden sonra divan taramalarını tamamladık. Cevri ve Nev’i-zâde Atâyî divanlarına yönelik tahlil çalışmaları mevcut olduğundan bu divanlar için genel bir tarama yaptık. Ayrıca bu iki divandan sadece farklı unsur maddesi kapsamına giren örnekleri dahil ettik ve indekste yer verdik. Tespit ettiğimiz maddeler için seçtiğimiz örnek beyitlerin sayısını mümkün mertebe fazla tutmaya çalıştık. Konuyla ilgili seçilen beyitlerin yazımında transkripsiyon işaretlerini kullanmadık. Beyitlerinin hemen yanında ve parantez içinde ilgili beyiti aldığımız divanın ve şairinin adının kısaltılmasına, nazım şeklinin kısaltılmasına, şiir ve beyit numarasına yer verdik. Konu ile ilgili beyitlerde şiir numarası verilmeyenlerde ise atıf takibini kolaylaştırmak için ayrıca sayfa numarasına yer verdik.

Beyitleri yorumlamadan önce unsurların aynı tanım, özellik, mutfak kültüründeki yerleri, kullanım alanları vb. bilgilerine yer verdik. Ardından bu unsurların divan şiirinde yer alan kullanımlarını belirttik. Ve daha sonra seçilen beyitleri açıklamalarıyla birlikte sunduk. Ayrıca günümüz Türkçesi ile nesre çevirdiğimiz beyitleri *italik* olarak verdik.

Çorba, et yemekleri, pilavlar, tatlılar, baharatlar, meyveler vb. birçok maddeden oluşan ilk bölümde “Yiyecekler”i işledik. Bu maddelerin her birinin altında da ilgili konu başlığının çeşitlerine yer verdik.

“İçecekler” başlığını taşıyan ikinci bölümde ayran, boza, kahve, su, süt gibi içecekler ile hoşaf, şerbet gibi çeşitleri bulunan içecekleri işledik. Şarap ve benzeri içeceklerin Osmanlı toplum yapısıyla uyuşmaması sebebiyle Osmanlı mutfak kültüründe çok fazla yer almaması ve bu çeşit içeceklerin divan şiirinde daha ziyâde tasavvufî yönüyle yer bulması nedenlerinden ötürü bu çeşit içeceklerde en çok tüketilen çeşitlerini işledik ve bu içeceklerin ayrıntılı bir indeks çalışmasını hazırlamadık. Bu doğrultuda kadeh gibi sadece içki tüketimde kullanılan mutfak eşyaları ile meyhane, meyhaneci gibi müteferrik unsurlarda yer alan unsurlarının da ayrıntılı bir indeks çalışmasına yer vermedik.

Üçüncü bölüm “Mutfak ve Mutfak Eşyaları”nda mutfak unsurunun ve mutfak eşyaları unsurlarının işlenişini, “Folklorik Unsurlar” adını taşıyan dördüncü bölümde âdet, gelenek, inanış ve çeşitli uygulamalar ile atasözü, deyim ve halk deyişlerinin örneklerini, “Mutfak Kültürü Unsurları İle İlgili Meslekler, Üretim ve Tüketim Yerleri” adını taşıyan beşinci bölümde bakkal, kahveci, sütçü gibi meslekler ile bozahane, kahvehane gibi mekân unsurlarını, “Müteferrik Unsurlar” adını taşıyan beşinci bölümde ise azık, kiler, misvak gibi diğer bölümlere dâhil edilemeyen unsurlar ile beyitlerde pişirme aracı olarak yer aldığını tespit ettiğimiz ocak, mangal gibi unsurların yer aldığı örnekleri sunduk.

Çalışmamızın sonunda yer alan “Sonuç” bölümünde vardığımız sonucu sunduk. Tezi hazırlama sürecinde faydalandığımız tüm kaynakların listesini ise “Kaynakça” bölümünde verdik. Tespit edilen mutfak kültürü unsurlarıyla ilgili beyitlerin hepsine yer verilemeyeceğinden çalışma sonunda “İndeks”e yer verdik. Ayrıca redifleri mutfak kültürü unsurlarından oluşan gazelleri de alfabetik olarak “Ekler” kısmında sunduk. Çalışmamızda ayrıca, divanları incelenen şairlerin kısa biyografilerine yer vermeyi yararlı gördük.

‘Azmî-zâde Hâletî (ö. 1631): 1570 yılında İstanbul’da doğdu. III. Murad’ın hocası âlim ve şair Azmî Efendi’nin oğlu olduğundan ‘Azmî-zâde sanıyla tanındı. Asıl adı Mustafa olan şair, müderrislik ve kadılık yaptı. 1631 yılında İstanbul’da vefat eden şair divan şiirinde daha çok rubâileriyle tanındı (İpekten ve diğerleri, 1988: 174; İpekten, DİA, “‘Azmî-zâde Osman Hâletî”, C. 4/ 1991: 348-349).

Cevrî (ö. 1654): Cevrî’nin doğum tarihi tam olarak bilinmemekle birlikte 1595-1600 yılları arasında doğduğu tahmin edilmektedir. Asıl adı İbrahim’dir. İyi bir tahsil gören şair, aynı zamanda döneminin önemli hattatlarından biri olarak yer aldı. 1654 yılında da vefat etti (Ayan, DİA, “Cevrî İbrahim Çelebi”, C.7/ 1993: 460).

Fehîm-i Kadîm (ö. 1647): Asıl adı Mustafa olan Fehîm-i Kadîm, 1627 yılında doğdu. Babası unculuk ya da kurabiyecilik yaptığı için “Uncuzâde” lakabıyla anıldı. On yedi on sekiz yaşlarında divanını tertip ettiği belirtilen Fehîm-i Kadîm, 1647 yılında Konya’da vefat etti (Üzgör, DİA, “Fehim-i Kadîm”, C.12/ 1995: 295).

Hevâî (ö. 1710, 1715?): Asıl adı Abdurrahman olan Hevâî'nin doğum tarihi tam olarak bilinmemektedir. İstanbul'da doğdu. Kaynaklarda Edirne'de yaşadığı, bir rivayete göre İstanbul'da bir rivayete göre de hac yolculuğu sırasında Kahire'de vefat ettiği belirtilmektedir. Vefat tarihi olarak da 1710 ya da 1715 olduğu şeklinde iki ayrı görüş bulunmaktadır (Çakır, 1998: II).

Nâbî (ö. 1712): 1052'de Ruha'da (Şanlıurfa) doğdu. Asıl adı Yusuf'tur. Hikemî şiirin divan edebiyatındaki en önemli temsilcisi oldu. Divan'ından başka "Hayriyye", "Tuhfetü'l Haremeyn" gibi eserleriyle de tanınan şair, 1712 yılında İstanbul'da vefat etti (Karahan, DİA, "Nâbî", C. 32/ 2006:258-260).

Nâ'îlî (ö. 1666-1668?): Doğum tarihi tam olarak bilinmemektedir. İstanbul'da doğdu. Asıl adı Mustafa'dır. Divan şiirinde sebk-i Hindî akımını en iyi temsil gücüne sahip şairlerden bir olarak yer aldı. Kaynaklarda ölümü ile ilgili 1666-67 ya da 1667-68 şeklinde iki ayrı görüş bulunmaktadır (İpekten ve diğerleri, 1988: 315).

Nef'î (ö. 1679): Doğum tarihi tam olarak bilinmemekle birlikte 1572 yılında doğduğu tahmin edilmektedir. Asıl adı Ömer'dir. Divan şiirinde hiciv ve kasîdeleriyle ünlü olmuştur. Yazdığı hicivler sebebiyle sıkıntılar yaşamış, sürekli uyarılar almıştır. Uyarıları dikkate almayıp hicivlerine devam eden şair, kendi sonunu hazırlamış, 1679 yılında ölüme mahkûm edilmiştir (Akkuş, DİA, "Nef'î", C. 32/ 2006: 523-524).

Neşâtî (ö. 1674): 17. yüzyıl başlarında doğduğu tahmin edilen Neşâtî'nin asıl adı Ahmed'dir. Divan şiirinde sebk-i Hindî üslûbunun önemli temsilcilerinden biri olarak yer aldı. 1674 yılında Edirne'de vefat etti (Kaya, DİA, "Neşâtî", C. 33/ 2007: 18).

Nev'îzâde Atâî (ö. 1635): III. Mehmed devri kazaskerlerinden tanınmış şair ve âlim Nev'î Yahyâ Efendi'nin oğlu olan Nev'îzâde Atâî, 1583 yılında İstanbul'da doğdu. Kadılık görevinde de bulunan şair, 1635 yılında İstanbul'da vefat etti (İpekten, DİA, "Nev'îzâde Atâî", C. 4/ 1991: 40-41).

Sâbit (ö. 1712): Doğum tarihi tam olarak bilinmemekle birlikte 1650 yılında doğduğu tahmin edilmektedir. Bosna'da doğdu. Asıl adı Alâeddin Ali'dir. Divan şiirinde atasözü ve deyimleri kullanmadaki başarısıyla öne çıktı. 1712 yılında İstanbul'da vefat etti (Karacan, DİA, "Sâbit, C. 35/ 2008: 349).

Şeyhülislâm Yahya (ö. 1644): 1552’de İstanbul’da doğdu. Çok iyi tahsil gören şair, zamanının âlimleri arasına girdi, Osmanlı’da uzun yıllar şeyhüislamlık görevinde bulundu. Döneminin divan şiirinde önemli bir isim olarak yer alan şair, 1644’te vefat etti (Ertem, 1995: I-V).



## **BÖLÜM 1: YIYECEKLER**

Beslenme tüm canlıların yaşamlarını devam ettirebilmeleri için vazgeçilmez bir olgudur. Canlılığın sürekliliğini sağlar. Farklı toplumların farklı kültürlere sahip olduğu, beslenmenin de kültür ile birlikte çeşitlilik gösterdiği bilinen bir gerçektir. Dolayısıyla da yemek yeme alışkanlıkları da kültürün bir ögesi olması sebebiyle toplumlarda farklılık gösterir (Tezcan, 1981: 113).

Beslenme kültüründeki bu farklılıkta toplumların yaşadığı çevrenin etkisi çok önemli olmuştur. Türklerin yemek kültürlerinin oluşumunda genel olarak Türklerin yerleşik hayata geçmeleri, İslamiyet'i kabul etmeleri ve Anadolu'ya gelmeleri etkin rol oynamıştır. Göçebe hayattan yerleşik hayata geçen Türkler, hayvansal ürünlerin dışında tahıl ve bitkilerle tanışmıştır. İslamiyeti seçtikten sonra da dinin yasakladığı yiyecek ve içeceklerden uzak durmaya çalışmışlardır. Özellikle at, eşek ve domuz eti yemeyi terk etmişlerdir. Türklerin özellikle Selçuklu Devleti zamanında Anadolu'yu yurt edinmeye başlamalarıyla, Orta Asya'dan getirdikleri yeme-içme alışkanlıklarını Anadolu'nun zengin kültürüyle birleştirdikleri ve Türk mutfağını daha da zenginleştirdikleri görülmektedir (Kızıldemir ve diğerleri, 2014: 205-206).

Zenginleştirilen Türk yemeklerinin lezzetli olduğu kadar beslenme ve sağlık açısından da belirli üstünlüklere sahip olduğu görülmektedir. Bu üstünlük, Türk yemeklerinin tek yönlü olmayışından kaynaklanmaktadır. Dengeli beslenmenin temel kurallarından biri, her öğünde değişik besin gruplarından yeteri kadar yemektir. Türk yemeklerinin bu açıdan dengeli olduğu görülür. Örneğin; dolma ve sarmalarda kıyma veya mercimek, pirinç veya bulgur, ayrıca sebze ve yağ bir arada kullanılır, çoğunlukla yoğurt ile servis edilir. Böylece bir kap yemekten insanın ihtiyacı olan besin değerlerinin hemen hepsinin alındığı görülür (Baysal, 1990: 38).

Farklı besinlerin bir arada tüketilmeye devam ettiği Osmanlı mutfağında ise yemeklerin çoğunun etli olduğu belirtilmekle birlikte önemli miktarda sebze yemeğinin tüketildiği de ifade edilmektedir. Etli yemek, çorba ve pilav üçlüsünün hem saray sofralarının hem de genel olarak halk mutfağının vazgeçilmezi olduğu kayıtlarda geçmektedir (Bilgin, 2008: 86).



Divan şiirinde şairler, böylesine geniş bir kültürü içinde barındıran yemek ve yiyeceklerden hareketle çeşitli benzetmeler, mecazlı anlatımlar, farklı tahayyüller oluşturmuşlardır. Bir diğer ifâdeyle yemeklerin sunumlarından, yiyeceklere dair olan bazı inanışlardan ve yerel söyleyişlerden yararlanarak divan şiirinde sosyal hayatı işlemişlerdir.

### **1.1. Yemek (Aş, At'ime, Hân, Ta'âm)**

Yenmek için pişirilip hazırlanmış yiyeceğe yemek denir. Aş. at'ime ve ta'âm kelimeleri de yemek anlamı taşıyan diğer sözcüklerdir (Türkçe Sözlük, 2009: 2162). Divan şiirinde yemeğin, âşığın yemek olarak kan, ateş, acı gözyaşları ve zehir yemesi, aşkın yüce bir nimet oluşu ve herkese nasip olmayan bir yemek olması, yemeğin tadını ancak yiyenlerin bileceği, cimrilerin yemeklerinin zehir müftünün ikramının ise şeker gibi geleceği şeklinde beyitlerde dile getirilmektedir (Cengiz, 2010: 8; Saral, 2017: 8-9). Taranılan divanlarda ise ilgili örneklerin daha çok çeşitli benzetmelerle yer aldığı görülmektedir.

Bir kasidesinde övdüğü şahsın sofrasını yüceltmek için Hâletî, gökyüzünde en güzel renklerin bir araya gelmesiyle oluşan gökkuşağını kullanır. Övdüğü şahsın sofrasındaki yemek çeşidi bolluğunun, değişik türden yemeklerin oluşunun rengârenk gökkuşağı sanılmaması gerektiğini söyler:

Elvân-ı et'ime ile pür bir simâtıdur

Sanman felekde kavs-i kuzahdur iden zuhûr (AHD, K.29/5)

Bir başka teşbih örneğini gördüğümüz aşağıdaki beyitinde Nâbî, şiirlerinde başka şairlerden alıntı olmadığını, dolayısıyla şiirlerinin özgün olduğunu “*Başka şiirlerin sözünden karıştırmak birçok kaptan çeşitli yemek almak gibidir.*” diyerek ifâde eder:

Bir nice zarfdan almak gibidür dürlü ta'âm

Eylemek halt sözünde digerin eş'ârın (NaD, G.550/6)

Nâ'îlî, sözünün özelliklerini, yemeklerin ağızda bıraktığı farklı tat hissiyle dile getirir:

Telhdır düşmene ahbâba sözüm kand-ı nebât

Zehr olur hâsılı tiryâk ta'âmımda benim (NKD, K.30/12)

*Benim sözüüm düşmana acı, dostuma şeker otudur. Benim yemeğimde zehir olan panzehir olur.*

Hâletî, felek kâsesini ağzına kadar yemekle doldursan da dünya malı hırsında olanların gözlerinin asla doymayacağını söyler:

Toymaya hergiz harîs-i mâl-ı dünyânın gözi

Kâse-i gerdûnı mâl-â-mâl idersen aş ile (AHD, G.730/4)

Osmanlı'da padişahların, sadece saray mensupları, hizmetkâr ve askerlere yemek çıkartmakla yetinmediği ayrıca kurduğu imaretler aracılığıyla düzenli bir biçimde, özellikle dini bayramlar ve saltanat ailesinin evlilik veya sünnet düğünleri vesilesiyle düzenlenen şenliklerde yoksul halkı doyurduğu kaynaklarda belirtilmektedir (Ünsal, 2011: 43). Hevâyî, sosyal hayatın bu yönüne şöyle değinir:

Ziyâfet olduğu gün evdeki çoluk çocuğa

Çanakla aşçıbaşından ta'âm alınmaz mı (HD, G.149/6)

*Ziyafet olduğu gün çanakla aşçıbaşından evdeki çoluk çocuk için yemek alınmaz mı?*

### **1.1.1. Çorba (Şûrvâ)**

Yemeğin başında kaşıkla içilen sulu, sıcak içecek şeklinde tanımlanan çorba, sofranın ilk sunulan çeşitlerindedir. Çorba, sabah, öğlen, akşam her öğün Türk sofrasında tüketilen bir yiyecek çeşididir (Ayverdi, 2010: 240; Arlı, 1981: 21). Besin değeri yüksek pek çok maddenin birleşmesi sonucu oluşan, sıcak ve soğuk olarak tüketilebilen sulu ve sindirimi kolay olan çorbalar, tabakta veya kâsede servis edilir. Türk mutfağının vazgeçilmez yiyeceği olan çorbalar özellikle kış aylarında çokça tüketilir (Gümüş, 2011: 55).

Osmanlı sofrasının da baş yemeklerinden olan çorbanın geçmişi çok eskilere Orta Asya'ya kadar uzanır. Orta Asya'da konar-göçerler arasında çok yaygın olan ve tahıllardan yapılan sulu lapamsı yiyecekler, Osmanlı döneminde ve günümüzde tüketilen çorbaların büyük bir olasılıkla atalarıdır. Türkler, Anadolu'ya geldikten sonra

geleneksel beslenme kültürlerinin parçası olan çorba içme alışkanlığını hem sürdürürler hem zenginleştirirler. Çorbanın geleneksel yiyecek olmasının yanı sıra besleyici ve ekonomik oluşu toplumun tüm kesimleri arasında yaygın tüketilmesine neden olmuştur (Yerasimos, 2005: 59).

Osmanlı'da sağlıklı yemeklerin birincisi kabul edilen çorbalar; pirinç, bulgur, tarhana unu, kuru ve taze sebzeler ve sebze kökleri ile kaynatılıp; et suyu, tavuk suyu, balık suyu veya yoğurt ile zenginleştirilip pişirilmiştir (Araz, 2009: 14). Osmanlı Mutfağı çorbaları, malzeme çeşitlerine göre beş ana başlık altında toplanabilir: Tahıllı, bakliyatlı ve hamurlu çorbalar, et ve sakatat çorbaları, yoğurt ve süt çorbaları, tavuk çorbaları ve sebze çorbaları (Yerasimos, 2005: 60).

Divan şiirinde çorbanın, hastayken mideyi düzenlemek, mahmurluğu sökmek, akşamdan kalma baş ağrısını gidermek ve mide bulantısını iyileştirmek için tüketildiği, cimri kişilerin çorba yemeyip sadece ekmekle karın doyurduklarının yer aldığı örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 9-10; Saral, 2017: 10). Taranan divanlarda farklı şekilde kullanımlarının geçtiği görülen çorbanın, çok sayıda çeşidi ise Hevâyî divanında tespit edilmiştir.

Ziyafette/şenlikte eksik hizmet olduğundan soğuk bir şekilde ikrâm edilmesi gereken şerbetler ısınmış, sıcak sunulması gereken çorbalar da soğumuştur. Şair hizmet edenlerin başındaki kişinin nereye gittiğini sorgular:

Isınup şerbeti anun soğudu aşları

Kanda gitdü ki bu sûrun baba ferrâşları (AHD, Mtl.599)

Edirne'ye giden Hevâyî, gece çorbası içecek bir kapı/dükkan bulamayışından yakınır:

Edrine şehrine geldik hây yok hû kalmamış

Gece çorbası çıkar bir belli kapu kalmamış (HD, G.71/1)

Hevâyî, bir başka beyitinde sineklerin sürekli çorbanın üstüne gelmesinden dolayı rahatça bir kaşık çorba içemediğini söyler:

Ey Hevâyî bir kaşık râhat yedirmezler bana

Bin sinek konar geldikçe şorbâ üstüne (HD, G.133/5)

Divan şiirinde farklı tahayyüllerin yer aldığı daha pek çok örnek görülür. Bunlardan biri olan aşağıdaki beyitinde Nâbî, bahçeye yapılan gümüşten havuz ile sofraya arasında; havuzun fiskiyesinden akan su ile de çorba kâsesi arasında anlam ilişkisi kurar:

Yapılıp bağçe-i sufreye havz-ı sîmîn

Şûrvâ kâsesi nasb eyledi fevvâresini (NaD, G.887/3)

### **1.1.1.1.Balık Çorbası**

Balık çorbası, daha çok palamut gibi az kılçıklı balık çeşidinden yapılan bir çorba çeşididir. Kaynaklarda yapılışına dair şu bilgiyi bulabildik: Balıklar temizlenip yıkandıktan sonra üzerine geçecek kadar su koyularak pişirilir. Piştikten sonra balık eti küçük parçalar halinde didilir. Tenceredeki balık suyuna un koyulur ve karıştırılır. Daha sonra balık etleri ve kızmış tereyağı eklenip kaynatılarak pişirilir. Limon sıkılan çorbaya, maydanoz ve tarçın da eklenerek servis yapılır (Çevik, 2000: 86).

Meclise gelecek olan sevgilisinin balık çorbası isteyeceğini bilen Hevâyî, denize olta atıp taze balık tutmak gerektiğini söyler:

Dilber gelicek bezme balık çorbası ister

Deryâya atıp oltaları tâze semek tut (HD, G.8/2)

### **1.1.1.2.Bulgur Çorbası**

Bir başka çorba çeşidi olan bulgur çorbasının kaynaklarda şu şekilde yer aldığı görülmektedir: İnce doğranmış soğanlar yağda kavrulur. Üzerine et suyu ve bulgur eklenir. Bulgur yumuşayınca kadar pişirilir. Ateşten alındıktan sonra karabiberle servis edilir. Arzuya göre nane ve kırmızı biberle süslenir (MEGEP, 2006a: 17).

Bulgur çorbası bir düğün tasvirinde pilav ile birlikte geçer:

Çanağım ver meded gel çorba-i bulgurdan geçdik

Gel ey düğün fodulu biz pilav-ı sûrdan geçdik (HD, G92/1)

### **1.1.1.3.Ekşili Çorba**

Ekşili çorba, koyun etinin önce un, arından yumurta sarısı ve limon suyu terbiyesi ile pişirilip; servis edilirken de karabiber ve tarçın serpildiği bir çorba çeşididir (Aktürk, 2005: 12).

Edelden ol gözü şehlâya minnet

Veled (e)tdi ekşili çorbaya minnet (HD, G.11/1)

*O gözü şehlâ (güzele), minnet ettiğinden beri çocuk ekşili çorbaya minnet etti.*

#### **1.1.1.4.Nohut Çorbası**

Nohut çorbası, nohudun suda haşlatılıp kabuklarının alınması; aynı haşlanan suyunda pişirilmesi; suyunun süzülüp nohutların kepçe yardımıyla iyice ezilip elekten geçirilmesi ve tavuk veya et suyu ile kıvama gelinceye kadar pişirilmesi ile hazır hale gelen bir çorba çeşididir (Sefercioğlu, 1985: 1).

Hevâyî, şehriye pilavını pişirirken çorba gibi sulu yapan aşçının diğer yemeklerinin de güzel olmayacağını düşündüğünden aşçıya; bürülceden vazgeçtiğini, nohut çorbasını yapmamasını söyler:

Etdi şa'riyye pilavın pişirirken şorba

Aşçı böğrölceyi geçdik nohud-âb eylemesin (HD, G.115/4)

#### **1.1.1.5.Tarhana Çorbası**

Tarhana, Anadolu ve çevresinde geçmişten günümüze mutfak kültürünün en önemli öğelerinden birsidir. Yöreden yöreye bazı ufak farklılıklarla yapılan tarhana, yazın yapılır. Ham maddesi un ve yoğurt olan bu çorba Osmanlı saraylarında da yapılmıştır. Tarhana yapımında un, kepeğinden ayrılır ve yoğurtla hamur haline getirilir. Hamurun içine domates, nohut, yoğurt, nane, baharat, tuz konularak güzelce yoğrulur. Koyu bir bulamac haline gelince bez bir torbaya konur. Bu torba içinde iki üç hafta beklettikten sonra sofraya bezlerine serilir ve kurutulur. Kuruyan tarhana elle ufalanıp un haline getirilir (Gümüş, 2011: 91-92).

Tarhana çorbası ise birkaç saat öncesinden ıslatılıp yumuşayan tarhananın su ile birlikte ocakta kaynayana kadar karıştırılması, kaynadıktan 5-10 dakika sonra da yağlı salçalı ve naneli sosun dökülmesiyle hazır hale gelen bir yemektir (Şimşek, 2002: 473).

Hevâyî, yemek yeme alışkanlıklarını anlattığı beyitinde tarhana çorbasından ve bulgur pilavından bahseder. Tarhana çorbasını sabah yediğini, akşam için ise sadece bulgur pilavı yaptırdığını söyler:

Terhâne şorbasını Hevâyî sabâh yer

Ahşam pilavı sadece bulgur yapdırır (HD, G.33/5)

### **1.1.2. Et (Lahm) ve Et Yemekleri**

Et, geçmişten günümüze Türklerin mutfak kültüründe her zaman yer almış, bolca tüketilen besin maddelerinden biri olmuştur. Etin çok fazla tüketilmesinde yaşam biçimi etkili olmuştur. Çünkü Türkler, konar-göçer bir yaşam tarzına sahip oldukları için hayvancılığı hiç bırakmamışlardır. Bu sebeple de et ve et ürünleri her zaman önemli besin kaynaklarından olmuştur. Mutfak kültürümüzde geçmişten günümüze eti en çok tüketilen hayvanlar; kuzu, koyun, sığır, dana, keçi, oğlak, tavuk, balık ve kuş olmuştur (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2009: 14-15).

Çeşit çeşit hayvan etlerinin tüketimi, yemeklerde de zenginlik oluşturmuştur. Geleneksel Türk mutfağında, çevirmeler, kızartmalar, tava yemekleri, kavurmalar, ızgara kebapları, tencere kebapları, yahniler, güveçler, sahan yemekleri, haşlamalar, buğulamalar, köfteler, etli dolmalar ve meyveli et yemekleri olmak üzere oldukça çeşitli et yemekleri pişirilmiş, Türk mutfağı, koyun ve kuzu eti ile pişirilen şiş ve döner kebab gibi et yemekleri ile de bugün bile dünyaca tanınmış bir mutfak olmuştur (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013: 120).

Et ve et yemekleri bu zengin varlığıyla Türk mutfağında her zaman yer almıştır. İmparatorluk döneminde de önemini koruyan et, sosyal itibarı yüksek bir besin maddesi olmaya devam etmiştir. Nitekim Evliya Çelebi, 17. yüzyılda İstanbul'da yaşayan her kesimden Osmanlı insanının kırmızı ve beyaz et tükettiklerinin bilgisini vermiş; besi ve kümes hayvanlarının etlerinin yanı sıra çeşitli av etlerinin de tüketildiğine dair tanıklığını ifade etmiştir (Yerasimos, 2005: 79; Yerasimos, 2011: 103; Gökyay, C. 1/

1996: 244, 246; Kahraman ve Dağlı, C. 3/ 1999: 110; Dağlı ve diğerleri, C. 5/ 2001: 228, 230; Dağlı ve diğerleri, C. 9/ 2005: 68; ).

17. yüzyılda Osmanlı mutfağında pişirilen et ve kümes hayvanları yemeklerini kaynaklarda bulduğumuz şekliyle şöyle sıralayabiliriz: kebab, mumbar, süzme tavuk, ekşili tavuk, tencere kebab, kuzu kapaması, me'muniye, tuffâhiyye, tatlı yahni, ekşili yahni, ekşi aşı (etli erik yemeği), cızbız kebab, güvercin kebab, karatavuk kebab, kaz kebabı, kıyma lokması, ördek yemeği, makiyân-i misrî (hindi yemeği) (Yerasimos, 2005: 90-91).

Divanlarda etin, âşğın kendi etini yemesi (kendi kendini yemesi), âşğın aşk derdiyle ölmesi ve etinin köpeklere verilmesi şeklinde kullanıldığı örnekler görülmüştür (Saral, 2017: 11-12). 17. yüzyıl divanlarında ise et, hem gerçek hem mecaz anlamda kullanılmıştır.

Nâbî, güçsüz, yorgun âşğâ teselli veren kişiyi, kurutulmuş ete tat versin diye tuz serpen birine benzetir. İkisinin de anlamsızlığını, faydasızlığını dile getirir:

Her kim ki virür 'âşık-ı bî-tâba tesellî

Gûyâ nemek-efşânlık ider lahm-ı kadîde (NaD, G.704/6)

Kebab ve şarap divan şiiri geleneğinde çoğunlukla birlikte anılır. Aşağıdaki beyitte âşğâ seslenen Sâbit, gözyaşlarını akıtıp meyhane kâsesine şarap gibi koyulmaması, aşkı uğruna gözyaşlarını boş yere akıtmaması, etlerini de pişmanlıktan kebab gibi koparmaması tavsiyesinde bulunur:

Koyulma kâse-i mey-hâneye şarâb gibi

Koparma nâdim olup etlerün kebâb gibi (SD, G.348/1)

### **1.1.2.1.Ayva Kalyesi**

Taze kuyruk, et ve ayva ana malzemesi olmakla birlikte tarçın, mastika, badem suyu, safran ve gül suyu ile pişirilen bir yemek çeşididir. Bedeni, mideyi, bağırsakları kuvvetlendirir. Susayanlar ve kuduz köpeğın ısırdığı kişiler için de faydalıdır (Argunşah ve Çakır, 2005: 76-77) .

Hevâyî, yemeklerin arda kalanını kaçırıp giden aşçının ayva kalyesine tuzu fazla koyduğunu söyler:

Gehî fodulluk edip aşçı artıcak kaçırır

Tuzu oranı ile koymaz ayva kalyasına (HD, G.136/3)

### **1.1.2.2.Balık (Mâhî)**

Türklerin etinden yaralandıkları hayvanlardan biri olan balık, vitamin bakımından zengin olduğu gibi etinin lezzetli olması bakımından da tercih edilen bir yiyecek çeşidi olmuştur. Deniz ve göl kıyısında yaşamış olan Türkler, balıkla hem beslenmiş hem de balıkçılık yaparak geçim kaynağı oluşturmuşlardır (Bekçi, 2002: 15-16).

Evliyâ Çelebi'nin Seyahatnâme'sinde balıklar ile ilgili verilen bilgileri bir araya getirince, balığın 17. yüzyılda Osmanlı dünyasında hiç de küçümsenmeyecek bir yiyecek maddesi ve ticari bir gelir olduğu; önemli bir ihracat maddesi olan yan ürünlerinin de hazineye büyük gelir sağladığı görülmektedir. Yine bu bilgilerden hareketle, balığın taze, kuru veya tuzlanmış olarak tüketildiği; balık yumurtası ve havyar ürünlerinin tüketilmesinde de Türklerin önemli bir yere sahip olduğu, balık ve ilgili ürünlerine âyânlara, sultanlara hediye olarak sunulacak kadar değer verildiğini görmekteyiz (Yerasimos, 2009: 72; Gökyay, C 1/ 1996: 253- 255; Kurşun ve diğerleri, C. 2/ 1999: 70; Kahraman ve Dağlı, C. 3/ 1999: 9-10, 144; Dağlı ve diğerleri, C. 5/ 2001: 311; Kahraman ve Dağlı, C. 6/ 2002: 86; ).

Divan şiirinde balığın bazı beyitlerde, balık kebabı ve balık yemeği olarak yer aldığı görülmüştür (Cengiz, 2010: 20; Saral, 2017: 14). Taranılan divanlarda ise bunlara ek olarak balığın kızartılarak pişirilmesi ve bu yönüyle de sosyal hayata ilişkin bazı durumların dile getirilmesinde bir nevi aracı olarak kullanıldığı tespit edilmiştir.

Nâbî, aşağıdaki beyitinde sosyal eleştirisini balık ve koyun üzerinden dile getirir:

Halkun emvâlün alup sonra tesellî virmek

Füls-i mâhîyi soyup yağda pişürmek gibidür

Gusfendânun idüp kat'-ı tarîk-i nefesin

Bacağından üfürüp sonra şişürmek gibidür (NaD, Kt.25)



*Halkın mallarını alıp sonra teselli vermek, balığın pulunu soyup yağda pişirmek ile koyunun nefes borusunu kesip sonra bacağında üfürüp, şişirmek gibidir.*

On balığı bir akçeye alan balıkçının balıkları satmasını tasvir eden Hevâyî, çarşı pazardan bir sahne sunarken, aynı zamanda hem balık hem de esnafla ilgili bilgi aktarır:

Onunu bir akçaya alır da sâza dizdirir

Ehl-i dükkân deste deste pullu mâhî gezdirir (HD, G.25/3)

### **1.1.2.3.Kaz Eti**

Osmanlı'da zengin evlerde ve saray çevresinde kaz eti sevilmiş, bîlhassa sünnet ziyafetlerinde ikram edilmiştir (Işın, 2010: 197).

Namaz kılmakta olan Hevâyî'nin gözü açlıktan dönmüştür. Canı besili tavuk ve kaz eti istemektedir:

Döndürdü namaz lokmasına gözümü açlık

Besli tavucak beslice pişmiş kaz olaydı (HD, G.154/3)

Beyitte geçen namaz lokması tâbiri ile günümüzde yer yer devam ettirilen bir geleneğe, ölen birinin hayrı için namaz sonrası câmi önlerinde dağıtılan lokma vb. ikramlara telmihte bulunulmuştur.

### **1.1.2.4.Kebâp (Biryân, Büryân)**

Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce "söklünçü" dedikleri ve birçok çeşidini yaptıkları kebab, ateşte veya susuz olarak bir kap içinde pişirilen et yemeğidir. Türlü çeşitleriyle kebab, Türkler tarafından sevilen ve gerek gündelik hayatta gerekse ziyafetlerde, düğünlerde ve benzeri törenlerde en çok tercih ettiği yemeklerdendir (Uzunağaç, 2015: 107; Ayverdi, 2010: 648).

Divan şiirinde şairler, içlerinde yanan aşk ateşiyle ciğerlerinin ya da vücutlarının kebab olduğunu tahayyül etmişlerdir (Onay, 1992: 245). Taradığımız divanlarda da benzer kullanımlarını sürdüren şairler, kebab ve çeşitlerini ifade ederken ateşi ve şarabı da beraberinde anmışlar, kebaba tuz serpmekten bahsetmişler, ayrıca meze olarak tüketildiğinin bilgisini vermişlerdir.

Âşık için ayrılık bir ateştir ve âşığın bağı o ateşte kebab hâline gelir. Hâletî sevgiliye seslenir ve bağı cefâ kılıcıyla doğrayıp ayrılık ateşiyle yakıp kebab etmemesini söyler:

Tîğ-i cevrunle toğrayıp bağrum

Âteş-i firkatünle kılma kebâp (AHD, G.66/4)

Sevgiliye seslenen Sâbit, aşağılanmış, hor görülmüş kalbinin, sevgilinin gamının ateşinde kebab olduğunu; üstelik o kebaba gözyaşının su serpmesinin de onun ateşini söndürmek yerine daha iyi pişmesine ve daha lezzetli bir kebab hâline gelmesine yol açacağını belirtir:

Nâr-ı gamunla kalb-i muhakkar kebâb olur

Eşküm su sepse üstüne ber-ter kebâb olur (SD, G.99/1)

Neşâtî, feryâdıyla ayın gönlünü bile kebab eder:

Neşâtî gel yeter feryâdı ko dehri harâb itdün

Eritdün zahra-i hurşîdi mâhî dil-kebâb itdün (NeD, K5/5/1)

*(Ey) Neşâtî, gel yeter (artık) feryâdı bırak! Dünyayı harâp ettin, güneşin bağı erittin, ayın gönlünü kebab ettin.*

Daha önce de belirttiğimiz üzere, şarap ve kebab divan şiirinde birlikte anılır. Nâbî için sevgili bir kadeh sunacak olsaydı, o sevinç ve neşe meclisinde kendisini kebab hâline getireceğini; bir nevi sevgilinin eliyle sunulacak bir kadeh şarabın kendisini âdeta aşk ateşiyle yakıp kavuracağını îmâ etmiş olur:

Lutfıyla bir piyâle sunaydı o dil-rübâ

Bezm-i tarabda eyler idüm kendümi kebâb (NaD, G.21/2)

Nef'î de şarap ve kebabı birlikte anar. Ârifâne sohbet edebilmesi için gönlüne sevgilinin la'lı dudağının fikri gelmelidir. Sevgilinin dudağı aynı zamanda tuz serpilmiş kebab ve sersemlik vermeyen bir şaraptır:

Gelince fikr-i la'lin ârifâne sohbet eyler dil

Kebâb-ı pür-nemek bundan şarâb-ı bî-humâr andan (ND, G. 89/3)

Sâkiye seslenen Na'îlî, kebaba tuz serpmeye işi kendisine düşerse bin parça olmuş gönlüne de dudaklarından tuz serpmesini ister:

Hezâr-ı pâre dile leblerinden et sâkî

Eğer düşerse nemek-rîzî-i kebâb sana (NKD, G.8/2)

Kebabın meze ile birlikte geçtiği bir örneği de Fehîm-i Kadîm'de görmekteyiz:

Nukl için ana âteş-i dilden

Ahker-i dâğımı kebâb itdüm (FKD, K.2/9)

#### **1.1.2.4.1. Bülbül Kebabı**

Bülbül kebabının yapılışı hakkında bilgi tespit edememekle birlikte beyitlerden hareketle onun da bir kebab çeşidi olduğu düşünülmektedir. Divan şiirinde âşîğın âhıyla bülbüllerin kebab olması, bülbülün aşk ateşiyle yanıp kül olması şeklinde konu edildiği örneklere rastlanılmaktadır (Cengiz, 2010: 17, Saral, 2017: 15). Bülbül kebabının, 17. yüzyıl şiirinde de bu şekilde yer aldığı görülmektedir.

Cemreyle hâb-gâhına âteş bıraktı gül

Bülbül döne döne ocağında kebâb olur (SD, K.13/8)

*Gül, cemreyle birlikte yuvasına ateş bıraktığından, bülbül de ocağında döne döne kebab olur.*

Bülbülün kıskançlık ateşinden kebaba döndüğünü söyleyen Nâ'îlî, bahçede artık ateş renkli gül ile kimin söyleyeceğini sormaktadır:

Bülbül kebâb-ı âteş-i gayret yerinde hâr

Kim söyleşir çemende gül-i âteşin ile (NKD, G.357/4)

#### **1.1.2.4.2. Cızbız Kebabı**

Sadece Sâbit divanında tespit edebildiğimiz bir kebab çeşidi olan cızbız kebabına bugün cızbız köfte denilmektedir. Cızbız adı, köftenin yağda pişerken çıkardığı seslerden gelmektedir (Keskin, 2009: 740).

Bu kebab çeşidinin yine âşığın gönlü ile birlikte kullanıldığı görülmektedir:

Mâ-hazardan yâre bir cız bız kebâbidur yine

Dağlarken kalbümi virse n'ola âvâze dâğ (SD, G.193/4)

*Kalbimi dağlarken yara ses verse/çıkan sesi yansıtısa buna şaşılır mı? (Çünkü) bu, yine hazırda olandan sevgiliye sunulmuş bir cızbız kebabıdır.*

#### **1.1.2.4.3. Ciğer Kebabı**

Ciğerlerin şişlere geçirilip orta ateşte çevrilerek pişirilmesinden sonra sarımsak, sirke, et suyu, tuz ve biber dökülüp mangala ya da fırına verilmesiyle yapılan bir kebab çeşididir (Aktürk, 2005: 28). Taranılan divanlarda sıkça karşılaşılan bir kebab çeşidi olan ciğer kebabı beyitlerde, âşığın gözünden akan yaşların ciğer kebabından akan kana benzetilmesi, gözyaşının ayrıca şaraba ciğerin de kebaba benzetilmesi, âşığın yanıp kebaba dönen ciğerine su testisi ile su getirilse bile fayda etmeyeceği, ciğer eti yenmesinin helal olması gibi kullanımlar ile yer almıştır.

Nâ'îlî, gönlünde olan yangına bedeninde güç bulamadığı için bir şey yapamadığını, yanıp kebaba dönen ciğerine su testisi ile su dökülse bile fayda etmeyeceğini dile getirir:

Yok tende tâb dilde olan sûza neylesin

Yandı kebâb-ı laht-ı ciğer kûze neylesin (NKD, G.273/1)

Nâbî, Hz. Peygamber övgüsünde kaleme aldığı şiirinde, onun aşkıyla ağlayanların gözlerinden akan yaşları, ciğer kebabından akan kana benzetir:

Matbah-ı kadrüne reh-bürde olan 'uşşâkun

Gözlerinden dökülür hûn-ı kebâb-ı ekbâd (NaD, K.2/121)

Sevgiliye kavuşma meclisine girebilmesi için âşığın gözyaşlarının şarap, ciğerinin de kebab olması gerekir:

Bezm-i visâl-i dil-bere dil dâhil olmadı

Tâ olmayınca göz yaşı bâde ciğer kebâb (AHD, G.82/4)

Kebap daha çok bir ziyafet yemeğidir ve yenilmesi dinen helâl bir yemektir. Âşıkların kebab olup ziyafet yemeği hâline gelen ciğerleri sevgiliye helal olur:

Ciğer kebâbı müheyâyâ vü çaşnîsi helâl

Begüm ziyâfet-i 'uşşâk-ı dil-figâra buyur (SD, G.77/3)

*Ciğer kebabi hazır, tadı da helâl. Beyim gönlü yaralı âşıkların ziyâfetine buyur.*

#### **1.1.2.4.4. Kuş Kebâbı (Mürg Kebâbı)**

En eski zamanlarda sık sık av partileri düzenleyen Türkler, çeşitli hayvanlar avlar ve bunların özellikle etinden yararlandıkları. Kuş en çok avladıkları hayvanlardan olup (Bekçi, 2002: 18) bu yönüyle de şiirlerdeki yerini de almıştır.

Kasidesinde bir doğa tasviri yapan Nâ'îlî, denizin güneş ışıklarına mâruz kalmak sûretiyle kızgın fırına döndüğünü; dolayısıyla denizin üstünde dönen kuşların da bu ateşte yanıp kebaba döndüğünü dile getirir:

Tenûr-ı nâre dönüp tâb-ı mihirden deryâ

Fezâ-yı bahra murgâniyân kebâb olmuş (NKD, K18/7)

#### **1.1.2.4.5. Kuşbaşı Kebabı**

Kuşbaşı, küçük bir kuşun başı büyüklüğünde olan et ve böyle bir etten pişmiş yemek için kullanılan bir terimdir (Ayverdi, 2010: 719). Divan şiirinde pek rastlanılmayan ve ayrıntılı tarifini bulamadığımız bu kebabın kuşbaşı şeklinde doğranmış etlerin ateşte pişirilmesiyle yapıldığını düşünmekteyiz.

Bu kebab çeşidini bir bahar tasvirinde kullanan Sâbit, aşağıdaki beyitinde baharın gelmesi üzerine, inleyen bülbülün başının döndürülüp güzel bir kuşbaşı kebabı yapılması ve bahar sultanına ikram edilmesinin güzel olacağını dile getirmektedir:

Sâbit şeh-i bahâra ser-i 'andelfîb-i zâr

Kuşbaşı bir latîf-i müdevver kebâb olur (SD, G.99/5)

#### **1.1.2.4.6. Kuzu Kebabı (Bere-i Biryân, Berre-i Biryân)**

Bere-i biryân (berre-i biryân) kuzu kebabına verilen addır (Sefercioğlu, 2001: 91). Divan şiirinde hamel yani kuzu ve koç burcu ile tenasüp ilişkisi içinde baharın habercisi olması, şarap ile tüketilmesi, âşığın gönlünün kuzu kebabına dönmesi şeklinde işlendiğini gördüğümüz (Cengiz, 2010: 15; Saral, 2017: 17) kuzu kebabını, Hâletî ve Sâbit’de görmekteyiz. Hâletî, bu kebaba Hz. Peygamberi anlattığı mesnevi içinde telmih vâsıtasıyla, Sâbit ise zâhid üzerinden yer vermiştir.

Hz. Peygambere, Hayber şehrinin fethinden sonra yahudi bir kadın tarafından koyun eti kızartması ikram edilmiş, Peygamber efendimiz eti biraz çiğnedikten sonra ağzından çıkarmış ve zehirli olduğunu söylemiştir (Berki ve Keskiöğlü, 2013: 350). Kaynakların çoğunda Hz. Peygambere koyun eti ikram edildiği yönünde kayıtlar bulunmaktaysa da Hâletî şiirinde, ikram edilenin kuzu kebabı olduğunu dile getirir:

Gelicek ana bere-i biryân

Zehr katulduğunu kıldı beyân (AHD, M.3/37)

Maraz-ı eklile oldu bere-i biryâne

Zâhidi def’e hakîmâne bulunmaz mı ‘ilâc (SD, G.47/3)

*Kuzu kebabı yeme hastalığına yakalandı. Zâhidi ortadan kaldırmaya yakışır bir çâre bulunmaz mı?*

#### **1.1.2.4.7. Orman Kebabı**

Orman kebabı, kır gezintileri veya yolculuk sırasında açık havada odun ateşinde şişe geçirilerek kızartılan kuzu veya koyun çevirme kebabına verilen addır (Işın, 2010: 200). Bu kebab çeşidini sadece Hevâyî’nin divanında tespit edebildik.

Divan şairleri şiirlerinde zaman zaman kendi hayatlarıyla ilgili kesitler sunarlar. Bir vakitler bahçede çalıştığı anlaşılan Hevâyî, aşağıdaki beyitinde orman kebabı yaparken çektiği sıkıntıları anlatır. Muhtemelen eti keserken üstüne bulaşmış olan hayvanın kanından ve yanan ateşten sakalının tutuşmasından şikâyet eder:

Üstüm başım kan oldu sakalım tutuşdu hep

Bağlarda çalışır iken orman kebâbına (HD, G.140/5)

#### 1.1.2.4.8. Şiş Kebâbı

Kuşbaşı şeklinde doğranmış etlerin tuz ve biber eklenerek şişe dizilip mangalın üzerinde her tarafı eşit şekilde pişirilmesiyle yapılan bir kebab çeşididir (Artun, 2008: 420).

Âşığı bedenen çektiği acılar inletmez, üzmez. Onu her zaman yakıp kavuran sevgiliye duyulan aşkın ateşidir. Şeyhülislâm Yahyâ, kendi yanık bağı üzerinden şiş kebabını kişileştirir, ateş üzerinde yanarken çıkardığı sesleri ağlayış olarak tasavvur eder:

Ağlamazdı sîh-i mihnet deldiğinden bağırını

Âteş-i sûzân-i aşkıdır kebâbı inleden (ŞYD, G.270/2)

Bir kasidesinde övdüğü şahsın savaştaki başarısını şiş kebabı ile anlatan Sâbit, mızrağı şişe, düşman askerlerinin kafasını da kebab olacak ete benzetir. Şair aynı zamanda şarabın mecliste kebab ile tüketilmesine telmihte bulunur:

Nîzenün sîh-i kebâba dönecek hâleti var

Miğfer-i rezm olup encümen-i bezmde câm (SD, K.41/7)

#### 1.1.2.5. Keşkek (Herîse)

Et ve buğdayın hamur hâline gelinceye kadar dövülmesi suretiyle yapılan keşkeğin Türkçe adı “döğme aşı”dır. Kaynaklarda daha çok Farsçası olan “keşkek” ve Arapçası olan “herise” şeklinde geçen bu yemek, Osmanlı mutfağının çok sevilen bir kış yemeği olup düğünlerde de yapılmıştır (Ayverdi, 2010: 662; Işın, 2010: 208).

Hevâyî, içine buğday koyularak yapılan keşkek yemeğini kendi tahılları içinde buğday olacak bir tohumun olmaması yönüyle dile getirir. Taru/darı buğday yerine kullanabilen bir tohumdur, lâkin Hevâyî'nin hubûbâtında keşkek edecek darı bile yoktur:

Ümîd-i dâne ile tuhm-kâr olmak güzel ammâ

Herîse etseler harmanda çâşım bir taru çıkmaz (HD, G.66/3)

#### 1.1.2.6. Köfte (Kûfte)

Köfte, genellikle çekilmiş etten, bazen de tavuk, balık veya patatesten yapılan, üstelik türlü biçimlerde pişirilen bir yemektir (Türkçe Sözlük, 2009: 1227). Et ile yapılan

köftede et, tek başına kullanılmaz. Etin lezzetini artırmak, yumuşaklığını ve kabarmasını sağlamak üzere içine ayrıca bayat ekmek içi, pirinç, ince bulgur, domates, soğan, maydanoz, baharat, yumurta gibi diğer besinler eklenerek pişirilir (Baysal, 1986: 51). Değişik besinlerle farklı tarzlarla yapılan köftenin, Osmanlı mutfağında pişirilen bazı çeşitleri ise şunlardır: arefe köftesi, içliköfte, aya köftesi, kadınbudu köfte, kebab köfte, kimyonlu köfte, maydanozlu köfte, maydanozlu sıkma köfte, susuz köfte, terbiyeli köfte (G. Kut ve T. Kut, 2015: 79-80; Yerasimos, 2005: 90-91).

Divan şiirinde köftenin, bazı beyitlerde âşîğın etinin sevgili tarafından dert ve eziyetle kıyma gibi küçük parçalara ayrılıp köfte şekline getirilmesiyle yer aldığı görülmektedir (Saral, 2017: 20).

Köfte, çorbadan daha üstün görülen bir yemektir. Hevâyî, köftenin itibar ve lezzet bakımından daha üstün bir yemek olduğunu bilir fakat kibarlara âit sofrada köfte yemektense bulgur çorbasına kanaat etmeyi daha üstün görür:

Kibârın köfte-hâr-ı sofra-i in'âmı olmakdan

Kanâ'at-kerde-i çorba-yı bulgur olmamız yeğdir (HD, G.52/2)

Bir başka Hevâyî beyitinde köfte, çorbaya katılmasıyla yer alır:

Bu yağ u bal kandan kayganalar da bilmez

Çorbada köfte kimden terhâneler de bilmez (HD, G.60/1)

*Bu yağ ve bal nereden (gelir) kayganalar da bilmez. Çorbada köfte kimden (gelir) tarhanalar da bilmez.*

Köftenin geçtiği bir diğer beyit ise Nâbî'ye aittir:

Tabl-bâz itdi elin sînesini dögmekten

Eyledi dest-i kader kûfte tabl-ı ârâm (NaD, K.13/25)

### **1.1.2.7.Kuş Dolması**

Evliya Çelebi, Seyahatnamesi'nde kuş etinin sarayda tüketildiğinden, sindirimi kolay ve besleyici kabul edildiği için hastalara verildiğinden ve avlanılıp taze olarak



tüketildiğinden bahsetmektedir (Yerasimos, 2011: 115-117; Kahraman ve Dağlı, C. 3/ 1999: 264; Dağlı ve Kahraman, C. 4/ 2001: 71).

Avlanılan kuşun içinin doldurulmasıyla bir yemek çeşidi hâline gelen kuş dolmasını Nâbî, cömertliğin nasıl uygulanması gerektiğini izah etmede kullanır:

Kerem vaktinde lâzım hem eziyyetsiz gerek yohsa

Pirinc ile pür itmek küşte murgı sûdmend olmaz (NaD; G.313/2)

*Cömertlik vaktinde lâzım olan şey, eziyetsiz de olmalı. Yoksa ölmüş tavuğu pirinç ile doldurmak faydasızdır.*

### **1.1.2.8.Kuzu Eti**

Kuzu etinin gerçek anlamıyla geçtiği aşağıdaki beyitte şair, kendisinin bir türlü kuzu eti yiyemediğinden, kuzu etinin kibarların sofrasına düştüğünden, kendilerine ise hep peynir ve ekmek kalışından yakınır:

Hemân bize yiyecek penîr ile etmektir

Bütün kuzuya mahal sofrâ-i kibâra düşer (HD, G.50/6)

### **1.1.2.9.Külbastı**

Köfte veya ızgarada pişirilen kemiksiz et yemeğine külbastı denir (Türkçe Sözlük, 2009: 1280). Yerasimos, külbastıyı Osmanlı mutfağında ilk kez 18. yüzyılda ve Mehmet Kâmil'in kitabında tespit ettiğini belirtse de (Yerasimos, 2005: 87); yapılan çalışmalar, bu yemeğin Osmanlı'da 16. yüzyılda da var olduğunu göstermiştir. Bunun delili ise Emrî'nin dîvânında bu yemeğe yer verilmiş olmasıdır (Saraç, 2017: 19). Külbastı 17. yüzyıl divanlarında da yer almıştır.

Sevgilinin kirpikleri âşığın gönlüne takılmış şişlerdir. Bu tasavvurdan yola çıkan Hevâyî, artık külbastı yapmayacağını; zîrâ gönlünün artık kebab istediğini, zâten bu iş için de mutfağında kirpiklerden oluşan bine yakın şiş bulunduğunu söyler:

Kebâb ister gönül külbastı etmem bir dahî artık

Yığılmış kirpiğimden matbahımda bin kadar şiş var (HD, G.34/3)

### 1.1.2.10.Mumbar (Bûnbâr Dolması)

Mumbar, davar bağırsağı yani bumberin içinin temizlenip yıkanması, ardından et, yağ, soğan, bulgur veya pirinç ve maydanoz ile doldurulup pişirilmesiyle yapılan bir et yemeğidir (Şenocak, 2002: 405).

Sâbit, aşağıdaki beyitinde mumbar dolmasına ilişkin bir tasvirde bulunur:

Geç yârândan ki ırk-ı cebhesi bir ok disen

Bâd-ı hışm-engîz-i hiddetle şişer bûnbâr olur (SD, G.84/6)

### 1.1.2.11.Pastırma

Pastırma, sığır karkaslarının belirli bölgelerinden büyük parçalar hâlinde çıkarılan etlerin özel bir yöntemle tuzlanıp kurutulması ve sonra da çemenlenmesiyle elde edilen bir kurutma et ürünüdür (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2009: 23).

Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce “yazok et” dedikleri pastırma, Dîvânü Lûgâti't-Türk'de şu şekilde geçer: Güz vakti bir takım baharatla hazırlanarak kurutulan et öylece bırakılır, ilkbaharda yenir. Bu “yazok ye” sözünden alınmıştır, “baharda ye” demektir; çünkü ilkbaharda hayvanlar zayıflar. Pastırması bulunan kimse böylece ilkbaharda da iyi et yer (Uzunağaç, 2015: 81).

Eski zamanlarda içinde fitil ile zeytinyağı yakılan ışık vermeye yarayan kandil denilen kaplar mevcuttu (Pakalın, “Kandil” , C. 2/ 1983: 158). Kandillerin içine aydınlatması için mum koyulmasının da eskiden beri uygulandığını öğrendiğimiz Hevâyî'nin beyitinde şair, sevgiliye seslenir. Kış için desteyle nakışlı üç ayaklı mum yaptırdığını, âşığı kandırarak pastırma yağı vermemesini, gönül çocuğunu aldatmamasını söyler:

Bu kış tıfl-ı dili aldatmağâ pastırma yağından

Bakamla nakş olunmuş üç ayaklı mum yaptırdım (HD, G.104/2)

### 1.1.2.12.Tavuk (Ferh, Piliç)

Eski Türkler, kümes hayvanlarından kaz ve ördekten çok daha fazla tavuk beslemişler ve tavuk etini, kaz ve ördek etine göre daha lezzetli olması sebebiyle daha çok tercih etmişlerdir (Bekçi, 2002: 14).

Güzel olan bazı şeylerin aslında kötü bir soydan geldiğini, gelebileceğini irsal-ı meselle anlatan Nâbî, bunu yaparken yumurta ve tavuk eti örneğini verir:

Ta' affünâtını yâd eyle beyza vü ferhün

Piliç lezizdir ammâ çepel bozundısıdur (NaD, G.159/7)

*Yumurta ile tavuğun pis kokularını hatırla. Tavuk eti lezzetlidir ama pislik bozuntusudur.*

Dost meclisinde herkes karnı doyuncaya kadar yemelidir, kimse aç kalmamalıdır; zîrâ tavuk etiyle dolu sahanlar ortadadır:

Yârân-ı safâ hep yiyeler karnı toyunca

Aç kalmaya kimse

Dîvânı sahanlar tolu ortada gerekdir

Tavukla piliçden (HD, G.128/6)

### 1.1.2.13.Selvâ

Selva, bildircin etidir. Divan şiirinde daha çok menn (kudret helvası) ile geçen selva, Allah tarafından Hz. Musa ve kavmine Tîh çölünde verilen yiyeceklerden biridir. Hz. Musa kavmini Firavun'un zulmünden kurtarmak için Kızıldeniz'i asasıyla ikiye yarar ve onları oradan sağ sâlim geçirerek kurtarır. Ardından Tîh Çölüne gelirler, burada kendilerine rızık olarak selva ve menn verilir (Yılmaz, 1992: 124-125).

Selva, Cevrî dîvânında Hz. Îsâ'ya Allah katından bir sofraya indirilmesine telmih vesîlesiyle geçer:

Geçeli dil felekün Menn ile Selvâsından

İstemez mâyide-i rûhı Mesîhasından (CD, G.189/1)

*Gönül, feleğin bildircin eti ve kudret helvasından vaz geçeli beri, Hz. İsa'sı'ndan da rûh sofrasını istemez.*

### 1.1.2.14. Yahni

Yahni Farsça bir kelimedir. Terbiyeli et mânâsına gelir. Türklerin bilinen ve sevilen en eski yemeklerinden biridir. Dede Korkut kitabında geçmektedir (Oral, 2002: 28; Bekçi, 2002: 40).

Yahninin yapılışı kaynaklarda şu şekilde tarif edilmektedir: Koyun veya sığır etleri münasip parçalara bölündükten sonra yıkanır. Hafifçe kızartılır, tuzu, soğanı ve başkaca biber ve baharatı konduktan sonra etler pişinceye kadar kaynatılır. Et parçalarının arasına sarımsak, soğan, nohut ve başka şeyler konulmak suretiyle pişirilirse “sarımsaklı”, “soğanlı”, “nohutlu” yahni gibi isimler alır (Oral, 2002: 28).

Yahni, Hevâyî divanında iki beyitte tespit edilmiştir. Aşağıda yer alan beyitinde Hevâyî, yahni etine özel bir tabir olarak kullanılan yahnikapana ile yer verir. Yahnikapana, yeniçerilerden şunun bunun kapısında hizmet edenler için kullanılan bir tabir olup, bu isim yeniçerilere ocakta bulunmayıp efendilerinin konaklarında oturarak orada yiyip içmeleri sebebiyle verilmiştir (Pakalın, “Yahni Kapan”, C. 3/ 1983: 601). Şair, beyitte sevgilinin ağzını mantıya, kendisini de yahnikapana benzetir ve mecliste böyle diyerek kalabalığı aştığını dile getirir:

Yarı açdım açıl ey mantı-dehânım diyerek

Bezme geldi gel a ey yahnikapanı diyerek (HD, G. 95/1)

Diğer beyitinde ise sulu çorba ve tuzlu salata yemekten usandığını belirten Hevâyî, yahni yiyememekten yakınır:

Yahni yemedem şol sulu şorbada usandık

Oh yere konan tuzlu salatadan usandık (HD, G. 88/1)

### **1.1.3. Pilav**

Et yemekleri başta olmak üzere yemeklerin çoğuna eşlik eden pilav, pirinçle yapıldığı gibi bulgur ve kuskusla da yapılmış, yüzyıllarca yıl Türkler tarafından çok sevilmiş, Türklerin vazgeçilmez yemekleri arasına girmiştir (Araz, 2000: 15). Osmanlı’da özellikle sarayda yapılan merâsimlerde en çok pilav pişirilmiştir; İstanbul’da bayram, doğum, düğün törenlerinde, ölümlerde ve şenliklerde pilav ana yemek olmuştur (Tatlı, 2010: 155).

Türk mutfak kültüründe çok sevilen pilav başlıca dört yöntemle hazırlanır: salma, haşlama, süzme ve kavurma. Salma yöntemiyle pilav yapımında pirinçler kaynar suya atılır ve suyunu çekince yağ konarak demlendirilir. Haşlama yönteminde ilk olarak pirinçlerin üzerine sıcak su dökülür ve su soğuyunca dek bekletilir daha sonra pirinçler süzülüp suyu katılarak pişirilir. Süzme pilav pirinçleri haşladıktan sonra süzülüp içine yağ, tuz ve baharatını katarak yapılır. Kavurma yönteminde ise pirinçler yağda kavrulduktan sonra üzerine su konularak pişirilir (Büyük Larousse, “Pilav”, C.15/ 1986: 9370).

Osmanlı mutfağında acem pilavı, balık pilavı, biberli pilav, düğün pilavı, hünkârî pilav, güveç pilavı, iç pilav, kıymalı pilav, köse pilavı, kükü pilavı, Mevlevî pilavı, midye pilavı, sebzeli pilav, şehriye pilavı, tarak pilavı, yoğurtlu pilav, yufka pilavı ve zerde pilavı gibi çok çeşitte pilav pişirilmiştir; Osmanlı mutfağında pilav yerine “dâne” kelimesinin de kullanıldığı kayıtlarda yer almıştır. 17. yüzyılda pişen pilavların üzerine bazen pişirilmiş tavuk, koyun eti veya omlet şeklinde pişmiş yumurta veya suda pişmiş yumurta konduğu da belirtilmiştir (Işın, 2010: 304-306; Ünsal, 2011: 52).

Divan şiirinde pilavın daha çok zerde ile birlikte sûfilerin yemeği olarak geçtiği örnekler görülmüştür (Saral, 2017: 23-24). Taranan divanlardan Hevâyî’de de pilavın zerde ile yer aldığı tespit edilmiştir.

Düğün yemeklerinden biri olan pilav, Osmanlı döneminde zerde ile birlikte sunulmuştur. Pilav ve zerdeye renk ilişkisi çerçevesinde gümüş ve altınla yer veren Hevâyî, sûfilerin altın, gümüş gibi maddi değer taşıyan şeylerle ilgilerinin olmadığını; onların okumaya önem verip, okumayla yağlı ballı olduğunu yalnızca manevi şeylerle ilgilendiklerini ifade eder:

Yağlı ballıdır okumayla pilâv u zerde

Sûfiler ağ u sarı sîm ile zer bilmezler (HD, G. 31/2)

### **1.1.3.1.Bulgur Pilavı**

Bulgur pilavı tarif örneği kaynaklarda şu şekilde yer almaktadır: İnce kıyılmış soğanlar yağda kavrulur. Soğanlara ince doğranmış domates, kıyılmış yeşil biber, tuz ve su

eklenir, kaynatılır. Kaynayan suya bulgur eklenir, altı kısılır, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir, servis edilir (Çevik, 2000: 136).

Hevâyî, yemek yeme alışkanlıklarını anlattığı beyitinde tarhana çorbasından ve bulgur pilavından bahseder. Tarhana çorbasını sabah yediğini, akşam için ise sadece bulgur pilavı yaptığını söyler:

Terhâne şorbasını Hevâyî sabâh yer

Ahşam pilavı sadece bulgur yapdırır (HD, G.33/5)

### 1.1.3.2. Şehriye Pilavı

Kaynaklarda şehriye pilavının arpa şehriyesi, et suyu, nohut veya mercimekle pişirildiği bilgisi yer almıştır (Işın, 2010: 306). Hevâyî aşağıdaki beyitinde nohut içine katılarak pişirilen şehriye pilavını aşçının yapmayı başaramayıp çorba şekline getirdiğini söyler:

Etdi şa'riyye pilavın pişirirken şorba

Aşçı böğrölceyi geçdik nohud-âb eylemesin (HD, G.115/4)

*Şehriye pilavını pişirirken çorba (gibi sulu) yaptı. Börülceden vazgeçtik, aşçı nohut çorbası yapmasın.*

### 1.1.4. Şekerlemeler, Tatlılar

Türk mutfak kültüründe şeker, başlıca tatlı tat sağlayan besindir. Bal ile üzüm başta olmak üzere değişik meyvelerin şıralarından yoğunlaştırılan pekmez de diğer önemli tatlı besinlerdendir. Şeker, pekmez ve balın; tahıllar, süt ve yağ gibi diğer besinlerle karıştırılarak işlenmesiyle Türk mutfak kültürünün önemli yemek grubunu oluşturan tatlılar ortaya çıkmaktadır (Baysal, 1983: 45).

Hamur tatlıları, sütlü tatlılar, undan veya irmikten yapılan helva türü tatlılar Türklerin en sevdiği tatlılar arasında yer almaktadır. Bölgelere göre değişmekle birlikte pekmez, lokum, baklava, kadayıf, helva, şekerleme gibi tatlılar Anadolu'nun hemen her tarafında tüketilen yaygın tatlılardır (Artun, 2009: 349).

Tatlı, Türk mutfak kültürünün ayrılmaz parçasıdır. Tatlısız bir Türk sofrası düşünülemez. Sıradan günlük yemeklerde bile muhakkak bir tatlı yenilir. Ziyafetlerde özellikle ramazan ayında sofralarda helva, lokma, kadayıf, aşure, muhallebi, sütlaç, pelte, hoşaf, reçel gibi tatlılardan en az birisi yerini alır (A. Batu ve H. S. Batu, 2016: 43). Tatlılar bayram ziyaretlerinde de yerini alır. Şeker, baklava vb. tatlılar, ev sahipleri tarafından bayram ziyaretine gelen misafirlere ikrâm edilir (Yılmaz, C. 1/ 1991: 185).

Türk yemek kültüründe daima yerini koruyan tatlı ve şekerleme çeşitleri taranılan divanlarda çok sayıda tespit edilmiştir. Şairler söz konusu unsurları bazen gerçek anlamda bazen mecazî anlamda kullanmışlar; bazen de bu unsurlara çeşitli tahayyüller içinde yer vermişlerdir.

#### **1.1.4.1. Akîde Şekeri**

Akide şekeri, ağdadan yapılan, çeşitli renkte, kokulu, katı, ağızda geç eriyen bir şeker çeşididir (Ayverdi, 2010: 30). Çok çeşitli meyve ve baharatlarla tatlandırıldığı veyahut fındık, fıstık ilave edildiği çeşitleri de mevcuttur (Işın, 2010: 24).

Akîde şekerinin Osmanlılarda, yeniçerilerin yönetime karşı memnuniyetinin kanıtı olarak simgesel bir işlev gördüğü kayıtlarda bulunmaktadır. Yeniçeriler, divan üyelerine saray helvahânesinde özel olarak üretilen akîde şekeri dolu tabaklar göndermişlerdir. Aynı zamanda merasimi yapılan akîde (şekeri), kapıkulu askerlerinin aldıkları ulûfeden hoşnut olduklarının göstergesi olmuştur (Ünsal, 2011: 61).

Divan şiirinde akîde şekerinin tatlılığı sebebiyle sevgilinin diline ve dudaklarına benzetildiği örnekler görülmekle birlikte (Cengiz, 2010: 22; Saral, 2017: 26) taranılan divanlarda sadece Sâbit divanında bir sokak tahayyülünde yer aldığı görülmüştür.

Sâbit Ramazâniyesi'nde, kırmızı akîde şekerleri ile mercan arasında renk ilişkisi kurmuş aynı zamanda mercân kelimesini tevriyeli bir şekilde kullanmış, akîde şekerinin tablalara dizilip İstanbul'un her köşesinde satılmak için yer almasıyla İstanbul sokaklarını mercan sokağına benzetmiştir:

Tonanup âl 'akîdeyle şeker tablaları

İtdi her gûşe-i İstanbulî sûk-ı Mercân (SD, K.45/13)

#### **1.1.4.2. Âşûre ('Âşûr, 'Âşûrâ)**

Âşûrenin menşei ile ilgili iki görüş bulunmaktadır. Birinci görüşe göre; Hz. Mûsâ'nın ve kavminin, Firavun'un zulmünden kurtulduğu ve yahudilerin oruç tutmakla mükellef olduğu gün. İkinci görüşe göre Hz. Nûh'tan itibaren bütün sâmi dinlerde mevcut olan ve Cahiliye devri Arapları arasında da Hz. İbrahim'den beri önemli görülüp oruç tutulan gün olduğudur. Bunlarla birlikte âşûre aynı zamanda müslüman Türklerin dini halk geleneğinde önemli bir yer tutmuş olan özel merasimlerle pişirilip muharremin onuncu günü başlamak üzere daha sonraki günlerde dağıtılan buğday tatlısına da ad olmuştur. Yiyecek çeşidi olarak yapılması hakkında da değişik görüşler mevcuttur. Bir yoruma göre Hz. Peygamberin torunu Hz. Hüseyin'in Kerbelâ'da şehit edilmesi sebebiyle onun anısına pişirilip dağıtılan tatlıdır. Başka bir rivâyete göre ise Hz. Nûh peygamberin gemisinin 10 Muharrem'de karaya oturması ile Hz. Nûh peygamberin gemiden çıkışının şükürünü yerine getirmek amacıyla gemide bulunan hububatlardan yaptığı çorbanın adıdır (Yavuz, DİA, "Âşûrâ", C. 4/ 1991: 24-26; Pala, 2009: 40).

Âşûre; yarma buğday, kuru fasulye, nohut, pirinç gibi tahıllarla kuruyemiş, baharat ve meyvelerle pişirilir. Buğday, fasulye ve nohudun bir gece öncesinden ıslatılması ile pişirme basamaklarının başladığı âşûre tatlısı, uzun süren yapımından sonra sıcak olarak kâselere dökülür ve üzerleri kuruyemiş ve meyvelerle süslenir. Âşûrenin yapılışında iklime, inanışlara, alışkanlıklara ve yörenin tarımsal ürünlerine bağlı olarak farklılıklar bulunabilir. Örneğin; bazı yörelerde pirinç, kestane, bakla, çam fıstığı, susam, fıstık, fındık, süt, gül suyu, kuş üzümü, vanilya gibi gereçlerden biri veya birkaçı ana malzemelerle birlikte kullanılırken bazı yörelerde de dini inanışlar nedeniyle kurban etinden ayrılıp saklanan küçük bir parça aşureye konulur (MEGEP, 2006b: 3-7).

Edebiyatta özellikle Kerbelâ hâdisesini anlatan eserlerde, Muharremiyelerde ve Alevî-Bektaşî edebiyatında sıkça kullanılan âşûrenin (Pala, 2009: 40) bir örneğini de Hevâyî divanında tespit ettik.

Âşûreyi nazım şekli ile değişiklikler yapma isteğinde kullanan Hevâyî, kendisine seslenir. Âşûreye konulan çok çeşit yiyecek gibi şiire de her unsuru katma der:

Her mısra'ında iki kez eğlen Hevâyî tur biraz

Tasmîtdür şart-ı recez döndürme 'âşûr âşına (HD, G.134/5)



*(Ey) Hevâyî, her mısrasında iki kez eğlenip dur. Recezin şartı tasmitdür, (şii) âşûre aşına döndürme.*

#### **1.1.4.3. Baklava (Baklavâ)**

Baklava, çok ince yufkadan yapılarak arasına kaymak, fıstık, ceviz, badem vb. konulup pişirilen ve üzerine şeker şerbeti dökülen bir tür tatlıdır (TDK Sözlük, 2009: 188). Baklava yufkalarının farklı şekillerle katlanarak veya sarılarak yapılmasıyla ilginç isim taşıyan çeşitleri de vardır. Bu çeşitlerden bazılarını şöyle sıralamak mümkündür: ay baklavası, bülbül yuvası, cendere baklavası, cennet künkü, sarığı burma, tırtıl baklavası (Işın, 2010: 43).

Baklavada kullanılacak yağın seçimi baklavanın kokusuna ve lezzetine önemli ölçüde etki ettiği için yağın acımamış, taze ve katkısız olması gerekmektedir. Tatlılarda kullanılacak olan yağ, el yakmayacak derecede ısıtılıp, eritilmelidir. Baklavanın hamur yufkaları olabildiğince ince açılmalı, hazırlanan baklavalar sıcak fırına konmalı, altın sarısı renk alıncaya kadar pişirilmeli; baklavanın içi hamur kalmamalıdır. Şurubunda şekerleme olmamasına dikkat edilmeli, şurup soğuk iken fırından çıkan baklavaya dökülmelidir (MEB, 2011a: 16).

Osmanlı sarayında üretilen hamur tatlıların en önemlisi olan bazen kayıtlarda “rikak” şeklinde de geçen baklava, iftar ve bayram sofralarının vazgeçilmezi arasında yer almış; ulûfe ödemelerinin yapıldığı günde ve Ramazan ayının on beşinde Hırka-i Şerif ziyaretinin ardından yeniçerilere dağıtılmıştır (Bilgin, 2008a: 60). Osmanlı döneminde kutlamaların ve bayramların en makbul tatlısı olan baklavanın ayrıca II. Bayezid döneminde cevizli, 17. yüzyılda bademli, 18. yüzyılda ise fındıklı, bürülceli, taze peynirli, kaymaklı ve çeşitli içlerle yapıldığı da kaynaklarda yer almaktadır (Işın, 2010: 42).

Divan şiirine baklavanın, Ramazan ayında tüketilişinin anlatıldığı, oruçlu kişinin baklavaya meylettığının işlendiği, baklavanın sevgilinin dudağı gibi tatlı olması ile benzetme unsuru olarak yer aldığı, güllaç ve helva gibi baklavanın da bademle yapılmasının anlatıldığı örnekler mevcuttur (Saraç, 2017: 28). Taranan divanlarda ise baklava, Hevâyî ve Nâbî’de tespit edilmiştir.

Sevgilinin şenliğinde, şöleninde bir hafta kalan Hevâyî, her türlü yemeğe rağmen baklavanın bir türlü gelmediğinden yakınır:

Hırs-ı dil yek-hefte kaldı sûr-ı dilberde yine

Her yemek söylendi ammâ baklava yollanmadı (HD, G.155/3)

Nâbî içinde güç, kuvvet bulunmayan şöhretin, itibarın ve büyüklüğün lezzet barındırmadığını, baklavaya konulan nişastanın baklavanın rengini ağartması ile örneklendirerek dile getirir:

Der-mândesüz ne lezzeti var şân u şevketün

Rûyını baklavanun ağardur nişesteler (NaD, G.83/5)

#### **1.1.4.4. Bal (‘Asel, Engebîn, Engübîn, Nûş, Şehd)**

Bal; bitkilerin çiçeklerinde bulunan nektarların ya da bitkilerin canlı kısımları ile bazı eşkanatlı böceklerin salgıladığı tatlı maddelerin bal arıları tarafından toplanması, organizmalarında bileşimlerinin değiştirilip petek gözlerine depo edilmesi ve buralarda olgunlaşması sonucu meydana gelen koyu kıvamda tatlı bir üründür (Özmen ve Alkın, 2006: 155)

Bilinen tarih boyunca bütün toplumlar tarafından sevilen bal, kanser dahil pek çok hastalığa şifa olmuş oldukça faydalı bir besin kaynağıdır. İçeriğinde bulunan yüksek şeker oranı nedeniyle, enerji ihtiyacını karşılamanın yanı sıra yara ve yanıkların tedavisinde, cilt ve mide rahatsızlıklarında kullanılmaktadır. Bal, bunlarla birlikte midedeki fazlalıkları dışarı atar, vücuda kuvvet verir, mideyi kuvvetlendirir, iştah açar, karaciğeri ve göğsü temizler, öksürüğe iyi gelir. Bal, dişleri ve diş etlerini temizleyen bir macun olup ağızdaki yaraları da gideren bir merhemdir. Bal, saç besleyip güzelleştirdiği gibi bitleri de öldürür. Ayrıca birçok yemek tarifine çeşni olarak eklenen bal, özellikle hamur işlerinde, tatlı ve ekmek yapımında kullanılan temel malzemelerden biridir. Taze sebze-meyve ve etin bozulmadan muhafaza edilmesinde etkili olduğu gibi tarımda, parfüm yapımında, kozmetikte, cenaze törenlerinde, mumyalamada ve boya işlerinde de kullanılan balın peteklerinden arda kalan kısmından ise aydınlatma, mühür

yapımı, resim, boyama, bronz işleri ve ilaç yapımında kullanılan balmumu üretilir (Ekin, 2016: 106; Ulusoy, 2012: 90; Lenger, 2013: 55; Karabulut, C. 1/ 1994: 78-81).

Divan şiirinde bal, sarı renginden ötürü âşığın yüzüne, tadı ve iyileştirici etkisi dolayısıyla da sevgilinin dudağına ve sözlerine benzetilmiştir. Cennetten akan ırmaklardan biri olması sebebiyle telmih ile yer aldığı, balın yağ ile ve de süt ile birlikte yenilmesinin konu edildiği, balın birçok hastalığa şifa olmasına yer verildiği, balın olduğu yerde sinek ve karıncanın da bulunmasının anlatıldığı örnekler mevcuttur. Ayrıca “Ağızına Bal Çalmak, Bal Belasız Olmaz, Bal Tutan Parmağını Yalar, Bal Yağ ile Beslemek, Balla Kaymak Gelmek” gibi atasözü ve deyişlerle de yer aldığı örnekler görülmüştür (Pala, 2004: 33-34; Cengiz, 2010: 24-25, 190-192; Saral, 2017: 30-32, 215). Taranılan divanlarda da sevgilinin dudağının bala benzetildiği, bal ile zehirin birlikte anıldığı, sevgilinin bal dudaklarının Hz. Süleyman ve karınca kıssasına telmihle yer aldığı, sevgilinin bal dudaklarının hep yabancılara nasip oluşu ve yazılan şiirin tadının bala benzetildiği kullanımlar tespit edilmiştir.

Aşağıda yer alan Nâbî beyitinde bala benzetilen sevgilinin dudakları zehir ile birlikte anılır. Bal, tatlılığı ile herkesin sevdiği, hoşlandığı bir yiyecek, cana can katan bir tattır. Zehir ise insan hayatını yok etmeye kadar götüren bir karışım olup bazı zehirler damakta bıraktığı acı ile anlaşılabilen bazıları ise anlaşılammamaktadır. Şair, zehir ve balın bu iki zıt özelliğinden hareketle sevgilinin bala benzeyen dudaklarının tadını içtiğinden beri zehir ile balı ayıramadığını dile getirir:

Şehd-i lebin nûş ideli Nâbiyâ

Zehr nedür bâl nedür bilmezüz (NaD, G.287/6)

Taradığımız divanlarda bal ve zehiri birlikte kullanan diğer şair ise Nef'î'dir. Kasidesinde övdüğü şahsın etkili gücünü, kudretini, eğer yaratılış farklılığı oluşturmak isterse tatlı balın zehire, acı zehirin de bala döneceğini söyleyerek anlatır:

Hükmü ger tedbîl-i meşreb istese ol dem eder

Şehd-i şîrîni şereng ü zehr-i telhî engübîn (ND, K.56/23)

Kur'an-ı Kerim'de Neml süresi 18. ve 19.ayetlerde Hz. Süleyman ve karıncanın konuşması yer alır ve bu kıssa ile karınca da bir şöhrete sahip olur. Hâletî de bu kıssaya telmihle sevgilinin bal dudağını arzu eden kimsenin itibara sahip olacağını söyler. Hz. Süleyman ile konuşmadan önce pek değer verilmeyen bir hayvan olmasına rağmen karınca Hz. Süleyman ile birlikte nasıl değer gördüyse sevgilinin bal dudağını anan kişinin de itibar ve değer göreceğini bu kıssa ile lef ü neşr yaparak ifade eder:

Arz idüp şehd-i lebin her kime ki şân vire yâr

Mûr-ı nâçiz ise mahsûd-ı Süleymân eyler (AHD, G.222/4)

Aşağıdaki beyitte Sâbit, sevgilisinin âşığına yani kendisine ettiği cefâyı sevgilinin bal dudakları ile anlatır. Sevgilinin o bal dudakları yabancılara Kevser şarabı içirtmiş, kendisi arzu edince de bakışıyla hançere bulanmış kan içirtmiştir:

Şehd-i lebi ağyâre mey-i Kevser içürdi

Ben rağbet idince nigehi hançer içürdi (SD, G.334/1)

Hevâyî ise balı kendi şiirlerine övgüde kullanır. Yazdığı şiirlerde baldan bir lezzet olduğunu söyler:

Çâşnî vardır Hevâyî sözlerinde baldan

Çiftlik-i 'irfânda yârâna yine kendü çıkar (HD, G.45/4)

#### **1.1.4.5. Güllâç (Gülâc)**

Güllâç, nişastadan yapılan çok ince kuru yufkaların süt harcı ile ıslatılarak dizildiği; yufka arasına gül suyu döküldüğü; iç olarak ceviz, fındık, fıstık veya badem katıldığı, asıl adı “güllü aş” olan ve 13. yüzyıldan beri yapıldığı bilinen bir tatlı çeşididir (TDK Sözlük, 2009: 805; MEGEP, 2007: 27-28; Işın, 2010: 131).

Divan şiirinde güllâcın yaprak yaprak ve şeffaf oluşunun anlatıldığı, sevgilinin dudağına ve inceliğiyle kitap yaprağına benzetildiği, içine gül suyu katılmasının konu edildiği, diğer tatlılarla karşılaştırılıp, onlardan üstün tutulduğu, hamsenin çok yapraklı olmasıyla güllâç arasında ilişki kurulduğu örnekler mevcuttur (Saral, 2017: 34). Taranan divanlarda ise sahurda yiyecek olarak tercih edilmeyişi, aşkın açtığı yaralar ile güllâç

yaprakları arasında ilişkinin kurulduğu ve sıra sohbetinde pişirilmesinin konu edildiği örnekler tespit edilmiştir.

Güllâcın aşk sofrasında terbiye edildiğini söyleyen Sâbit, güllâç yapraklarının süt harcıyla ıslatılması sonucu oluşan yuvarlak şekil ile aşkın sînede açtığı yaraları birbirine benzettir:

Sımât-ı ʻışka müreşşah güllâcdur Sâbit

Dürüldi sînede âgeşte dâğun evrâkı (SD, G.326/6)

Hevâyî, karısının sıra sohbetinde güllaç yapmamasından yakınır:

Yapılalı yufkayı görmedi evimizde yassı ağacımız

Sıra sohbetinde de pişmedi karının eliyle güllâcımız (HD, G.61/1)

#### **1.1.4.6. Gül-şeker ( Gül-bâ-Şeker, Gül-be-Şeker)**

Gül tatlısı anlamında olan gül-şeker ile ilgili kaynaklarda şu bilgiler yer almaktadır: Gül çiçeğini meydana getiren kokulu yapraklarının dibindeki beyaz yerleri kesilerek atılır, kırmızıları bir kaba konur. Ardından üzerine bol şeker serpilir, limon sıkılır sonra yoğrulup hamur haline getirilir ve bir kavanoza doldurulur. İstenildiği zaman bu şekilde yenildiği gibi bir bardağa konup üstüne su ilave edilerek karıştırılır, şerbet olarak da içilir. Ayrıca istenirse reçel de yapılır (Uzunağaç, 2015: 148). Gülbeşeker mideyi hem ısıtır hem de güçlendirir. Aç karnına alındığında midenin rutûbetini defeder (Bayat, 2005: 467).

Dîvân şiirinde gül-şekerin ilaç olarak kullanılmasının konu edildiği, tadı dolayısıyla sevgilinin ağzı, dudakları ve yanaklarının rengi için benzetme unsuru olarak yer aldığı, sevgilinin gül yüzü ve şeker dudaklarının terkibi olmasının işlendiği, gül-şeker tatlısının gülün sevgili tarafından öpülmesiyle meydana gelmesinin anlatıldığı, hastaya ilaç olması amacıyla gül-şeker götürülmesi âdetinin işlendiği örnekleri mevcuttur (Cengiz, 2010: 26; Saral, 2017: 35). Taranılan divanlarda ise farklı kullanımlarla yer aldığı tespit edilmiştir.

Nâbî kasidesinde, bir övgü tahayyülünde gül-şeker tatlısı ile tasvir oluşturur:

İrişdi zemzeme-i müjde gûş-ı âfâka

Pür oldı gül-şeker-i şükr ile gelû-yı bilâd (NaD, K.14/10)

*Ufukların kulağına, müjde nağmesi erişti, beldelerin boğazı gül-şeker tatlısı ile doldu.*

Sâbit, tabiat sahiplerinin Şîrîn'in dudağını, gül-şeker ağzına nispetle tuzlu bulduklarını söyler. Aynı zamanda tatlı anlamına gelen şîrîn kelimesi ile de tevriye sanatı yapar:

Dehân-ı gül-şeker terkîbüne nisbetle sultânım

Leb-i Şîrîni erbâb-ı tabî'at şûr bulmuşlar (SD, G.114/3)

Kasidesinin fahriye bölümünde Nef'î, sözlerinin renkli ve lezzetli olduğunu ifade etmede gül-şeker tatlısından yararlanır:

Rengîn ü lezîz oldu kelâmım o kadar kim

Kâm u leb-i endîşeyi pür-gül-şeker eyler (ND, K.11/45)

#### **1.1.4.7.Hamîre**

Çiçek yapraklarının veya baharatların şekerle yoğrularak yapıldığı bir şekerleme türü olan hamîre, hem bir yiyecek olarak hem de ilaç olarak tüketilmiştir (Işın, 2010: 136). Taranılan divanlarda da bir örnek ile tespit edilmiştir.

Gül-şeker tatlısı ile birlikte hamîreyi istediklerini söyleyen Hevâyî, tatlıların yanında da kahve yerine şıra içmeyi arzu ettiklerini söyler:

Kahve-altın gülbeşekkerle hamîre isteriz

İçecek kahve yerine tatlı şîre isteriz (HD, G.58/1)

#### **1.1.4.8.Helva (Halvâ)**

Tatlı kültüründe önemli bir yere sahip olan helvalar, genelde un-irmik, tereyağı ve şekerden yapılmakta, yerine göre süt, çam fıstığı eklenmektedir. Bazı yörelerde ise şeker yerine pekmez, fıstık yerine ceviz kullanıldığı gibi yağ konmadan sadece pekmez-un veya pekmez-un-ceviz veya nişasta-pekmaz karışımıyla yapılan helvalar da bulunmaktadır (Baysal, 1983: 55).

Osmanlı'da helva etrafında çok zengin, güçlü ve etkileyici bir kültür oluşmuş, çeşitli sebeplerle helva yapıp yenilmiştir. Bir insanın doğumundan başlayıp ölümünden sonra bile onun adına yenmeye devam eden helvalar; yaygın olarak doğumda, ölümden okula başlama, işe başlama, gurbete gitme, gurbetten dönme, hacca gitme, hacdan dönme, askere gitme, askerden dönme, sünnette, düğünde, yeni ev almada, Hıdrellezde, çiğdem ilk gününde, kuzular süttten kestiğinde vb. pişirilip yenilmiştir (Tufan, 2008: 125).

Osmanlı'da çok sayıda çeşidi bulunan helvanın en çok bilinen çeşitlerini kaynaklarda bulduğumuz şekliyle şöyle sıralayabiliriz: arşın helvası (kamış helvası), âsûde helvası, badem helvası, çubuk helva, devâ-yı misk, gaziler helvâsı, hâkânî helvâ, helvâ-yı kâhî, helvâ-yı pişmenî, helvâ-yı ter, ırmik helvası, leb-i dilber helvası, me'mun/memuniye helvası, menn (kudret helvası), sakız helvası, sâbûnî helvası, sükkerî helva, tahin helvası, tepsi helvası, zülbiye (zülbâye, züllâbiye) (Kut, 1986: 3-6; Bilgin, 2002: 61-62; Kut, 2002: 77; Işın, 2010: 144-145).

Divan şiirinde helvanın daha çok sevgilinin dudaklarına benzetildiği örnekler görülmüştür. Bununla birlikte helvanın yapımına safran katılmasının, helvaya sineklerin konmasının ve ölünün ardından yapıp dağıtılmasının konu edildiği, yağlı ve tatlı helvanın insanı susattığı, helvalık adı verilen bir tür bahşişin bulunduğu, helvanın kağıda sarılarak satılmasının anlatıldığı örnekler mevcuttur. Ayrıca "Sabırla Koruk Helva Olur Dut Yaprağı Atlas" atasözüne de yer verildiği örnekler görülmüştür (Cengiz, 2010: 28-30, 211, 215; Saral, 2017: 38-40, 207, 222). Taranılan divanlarda da benzer örnekleri görülen helvanın ayrıca Allah'ın kudretine delil gösterildiği, tatlılığı dolayısıyla helvadan el çekmenin mümkün olmadığı, şiirlerin övgüsünde helvanın yer aldığı, helva sohbetlerinin anlatıldığı örnekler ile çok sayıda helva çeşidi tespit edilmiştir.

Kur'ân-ı Kerim'in Yasin Süresi 80. ayeti "O sizin için yeşil ağaçtan ateş çıkarandır. Şimdi siz ondan yakıp duruyorsunuz." (DİB, 2009: 444) 'ne telmihin yapıldığı (Bilkan, 1999: 42) aşağıdaki beyitte şair Nâbî, çınarın zamanla kuruyup odun olması gibi, koruğun zamanla üzüme dönüşüp helva gibi tatlanmasını da Allah'ın kudretine delil gösterir:

Çenâr-ı ratbdan tedrîc ile tahsîl idüp âteş

Nihâd-ı gûreden tedbîr ile terkîb ider halvâ (NaD, K.1/22)

Nâbî, dünyanın kendisini helvaya benzetir. Helva, günümüz tıp dünyasında da kanıtlandığı üzere içinde fazla miktarda şeker bulunması sebebiyle vücuda zarar verir, dolayısıyla da bir çeşit zehir gibidir. Ama insan yine de onu yemekten vazgeçemez. İstiâre sanatı ile helva ve dünya arasında ilişki kuran Nâbî, helva gibi tatlılığı sebebiyle aslında bir çeşit zehir olan dünyadan da insanların elini çekmesinin güç olduğunu belirtir:

Halvâ-yı fenâ zehr ile âlûdedir ammâ

Çekmek eli güç gizlüce lezzet var içinde (NaD, G.696/2)

Nef'î helvadan, sanattaki başarısını ifade ederken bahseder:

Değme sözde yokdur ey Nef'î bu lezzet bilmiş ol

Zehri şîrîn-kâm ederse n'ola helvâlar gibi (ND, G.125/5)

*Ey Nef'î, bu lezzet, seçkin sözde yoktur. Helvâlar gibi zehiri, tatlı bir lezzete döndürse buna şaşılır mı?*

#### **1.1.4.8.1. Devâ-yı Misk**

Güzel kokulu bir çeşit şeker helvasıdır. Küçük çocuklara yedirilir. Edirne'de yapılanı meşhurdur (Onay, 1992: 122).

Sâbit divanında iki beyitte tespit ettiğimiz bu helva çeşidini şair, sevgilinin ayva tüyleri ile bir arada kullanmıştır. Sevgilinin lal dudaklarındaki ayva tüyleri, ilaçların en güzeli olmasına rağmen devâ-yı miske girmez, dertli âşığa çare olmaz:

Devâ-yı miske girmez derd-mend-i 'ışka em olmaz

Hat-ı la'lün ki hüsn eczâsının a'lâlarındandır (SD, G. 100/4)

Âşığa yiyecek olarak sevgilinin ayva tüyleri yeterlidir. Devâ-yı miske bile gerek yoktur:

Bâğa devâ-yı misk getürmüş mesîrelik



‘Uşşâka nev-hat-ı leb-i dilber gıdâ-yı bâğ (SD, G.191/4)

*Bahçeye kır yemeği olarak devâ-yı misk getirmiş (fakat) aşıkların bağdaki yiyeceği sevgilinin dudağında beliren ayva tüyleridir.*

#### **1.1.4.8.2. Helvâ-yı Ter**

İçine safran katılarak pişirilen bu helva çeşidini (Argunşah ve Çakır, 2005: 124) Şeyhülislâm Yahyâ divanında tespit ettik.

Şeyhülislâm Yahya, helvâ-yı teri sevgilinin dudağına benzetir:

La‘l-i cânâneye benzer diyü helvâ-yı teri

Agzına alma leb-i nâzigi Yahyâ ter olur (ŞYD, G.77/5)

*(Ey) Yahyâ, sevgilinin lal (dudağına) benziyor diye helvâ-yı teri ağzına alma. (Çünkü) nazik dudağı ıslanır.*

#### **1.1.4.8.3. Kamış Helvası**

Şekercilerin ballı ağdayı çekerek yaptıkları çubuk şeklindeki şekerlemeye verilen addır. 17. yüzyıldan itibaren adının geçtiği görülen bu helva çeşidinin diğer adı “arşın helvası”dır (Işın, 2010: 31).

Sâbit divanında iki örneğini tespit ettiğimiz bu helva çeşidini şair ilk örnekte rind ile birlikte anarken ikinci örnekte ise sevgilinin şeker yağdıran lal dudağıyla anlam ilişkisi kurarak yer verir:

Biri rindün mütevazzâda kamış helvâsın

Şâh-ı misvâka bedel eyledi idhâl-i dehân (SD, K.45/15)

Kemâl-i lezzetinden ol leb-i la‘l-i şekker-bârun

Kamış helvâsına dönmiş çubuk ağzında ol yârun (SD, Byt.17)

#### **1.1.4.8.4. Leb-i Dilber Helvası**

Bu helva nişastanın su ile ezilip elekten geçirilmesi ve kaynatılan balın üzerine konularak aralıksız karıştırılmak sûretiyle yapılan bir helvadır. Leb-i dilber helvasına,

pişirirken erimiş yağdan da azar azar katılır. Sakız gibi kıvama gelince tepsiye boşaltılır ve ardından fırında ya da sac altında pişirilir. Dilber dudağı gibi kesilip üzerine şeker ekilip yenilir (Halıcı, 1992: 31).

Divan şiirinde daha çok sevgilinin dudağına benzetilen örnekleri görülen leb-i dilber helvasını (Zülfe, 2011: 134-136) Hâletî divanında da tespit ettik.

Hâletî, sevgilinin dudaklarını tatlılığı sebebiyle leb-i dilber helvasına benzetir:

Leb-i dil-ber ki olmaya hat-âver

Odur ger var ise bî-dûd halvâ (AHD, Mtl.17)

#### **1.1.4.8.5. Menn**

Menn kudret helvasına verilen isimdir. Daha önce selva maddesinde de ifade ettiğimiz gibi divan şiirinde menn ve selva birlikte anılan, Hz. Musa'ya ve kavmine Tih çölünde verilen yiyeceklerdir (Yılmaz, 1992: 124-125).

Selva, Cevrî dîvânında Hz. İsa'ya Allah katından bir sofranın indirilmesine telmih vesîlesiyle geçer:

Geçeli dil felekün Menn ile Selvâsından

İstemez mâyide-i rûhî Mesîhasından (CD, G.189/1)

*Gönül, feleğin bildircin eti ve kudret helvasından vaz geçeli beri, Hz. İsa'ndan da rûh sofrasını istemez.*

#### **1.1.4.8.6. Sâbûni Helvası**

Sabûnî helvası, nişastanın su ile ezilip elekten geçirilmesi, balın da susuz eritilmesi ve daha sonra hepsinin bir tencereye konulup kısık ateşte aralıksız karıştırılarak pişirildiği bir helva çeşididir. Karıştırılmasının zor olduğu helvaya aralıklarla az miktarda tereyağı katılır. Pişmesi tamamlanınca tepsiye dökülüp istendiği kadar kesilir ve badem ile süslenerek servis edilir (Halıcı, 1992: 23-24).

Hevâyî, yapımının zor olduğunu bildiği için sabûnî helvasını yapana seslenir. Dikkatli bir şekilde pişirmeze kıvamının taş gibi olacağını belirtip, helvayı yaparken kıvamını gözlemesini, uyumamasını ve dikkat etmesini söyler:

Sâbûnunun geçince tavı taş olur hemân

Helvâ geçince uyuma gözle miyânesin (HD, G.119/3)

#### **1.1.4.9.Kadayıf (Katâyif)**

En eski tatlılardan biri olan kadayıf, Arap kökenlidir. Arapçada “kadifeye” ya da “kataif” denen ve “latife” anlamında kullanılan kadayıf, geçmişten günümüze Türk mutfak kültürünün en sevilen tatlılarından biri olmuştur (Tatlı, 2010: 204).

Kadayıf hamuru, yarı yarıya sert ve yumuşak en iyi kalite un ile aynı miktarda (beşte birini sütün oluşturduğu) sulu bir karışımdan yapılır. Hamur kevgirle yirmi dakika karıştırıldıktan sonra kızgın tepsi üzerinde pişirilir. Pişen kadayıflar “stil” adı verilen kurdeleler şeklinde hazır hale getirilir (Şavkay, 1996: 270). Hazır hale getirilen kadayıfın ortasına badem, fıstık, kaymak gibi malzemeler konulur, üzerine şekerli şerbet ya da bal şerbeti dökülerek hazır hale gelir. Osmanlı mutfağında çokça sevilip tüketilmiş olan kadayıf tatlısı farklı şekil ve usullerle yapılmıştır. Bu çeşitlerden bazıları şunlardır: beyaz kadayıf, çörek kadayıf, ekmek kadayıfı, fodula kadayıfı, kaymaklı kadayıf, saray kadayıfı, taş kadayıf, tel kadayıf, yağsız kadayıf, yassı kadayıf, yufkalı kadayıf (Işın, 2010: 172-174).

Nâbî manzum bilmecesinde kadayıfı sorar ve şehirde yaşayan halkın sevdiği, istediği bir tatlı olduğunu, sıcak suyu yani şerbeti olduğunu da ipucu olarak verir:

Katâyif

Nedür ol bâz-gûne fevvâre

Ola evc-i hevâda âvâre

Âbı var lîk âteşî- meşreb

Halkı bir şehrûn idinür matlab

Cem' olursa olur âb-ı revân

Şemle-i çâk çâk-i dervîşân (NaD, L.1)

#### 1.1.4.10. Kaygana

Kaygana tarifini kaynaklarda şu şekilde bulduk: Yumurtalar çanak içine kırılıp çalkalanır. Ayrıca nişasta ve tuz konur, su gibi olana kadar tekrar çalkalanır. Tavaya koyulup eritilen tereyağı ve susamyağına yumurtalar dökülür ve iki tarafı döndürülerek kızartılır. Piştikten sonra bir tepsi içine konur, biraz eritilmiş ak bal veya eritilmiş şeker dökülür, üzerine ayrıca miskli şeker ekilir (Argunşah ve Çakır, 2005: 135).

Hevâyî'nin divanında tespit ettiğimiz kaygana tatlısı, tarhana çorbasıyla birlikte içine katılan malzemelerle yer alır:

Bu yağ u bal kandan kayganalar da bilmez

Çorbada köfte kimden terhâneler de bilmez (HD, G.60/1)

*Bu yağ ve bal nereden (gelir) kayganalar da bilmez. Çorbada köfte kimden (gelir) tarhanalar da bilmez.*

#### 1.1.4.11. Lokma Tatlısı

Lokma, küçük top veya bazen halka şeklinde yapılan hamur işinin sadeyağ veya susam yağı ile kızartıldıktan sonra bal veya şerbete batırılmasıyla hazırlanan bir tatlı çeşididir. Bazen üzerine dövülmüş ceviz gibi kuru yemiş, susam, şeker veya tarçın serpilerek lokma tatlısı saray ve İstanbul mutfağında çokça yapılmış, doğumlarda, düğünlerde, şenliklerde, ölümlerde ve hayır işleri için olan merâsimlerde sıkça dökülüp dağıtılmıştır (Işın, 2010: 238-239; Tatlı, 2010: 198).

Değişik şekillerde hazırlanan lokma tatlısının bazı çeşitleri şunlardır: ballı derviş lokması, ballı lokma, halife lokması, namaz lokması, peynir lokması, saray lokması, yumurta lokması (Işın, 2010: 239).

Hevâyî'nin beyitinde lokma tatlısı susam yağı ile pişirilmesiyle yer alır:

Susam gibi efsürde olursam da olaydım

Tek lokma pişen tavaya şîrugan olaydım (HD, G.105/4)

#### **1.1.4.12. Lokum (Râhatü'l-hulkûm)**

Hafif ağdalaştırılarak pişirilip küçük parçalar halinde kesilen, şekerli nişasta eriyiğinden yapılmış şekerleme, latilokum, kesme diye tanımlanan lokumun asıl adı “râhatu'l-hulkum” (boğazın rahatı) olup 15. yüzyıldan beri Anadolu’da ve Osmanlı topraklarında bilinen bir üründür. Lokum Türk tatlısı olarak dünyaca tanınmıştır (Ayverdi, 2010: 746; Işın, 2010: 239; A. Batu ve H. S. Batu, 2016: 44, 48).

Osmanlı döneminde sade, güllü, zencefilli, fıstıklı, bademli, cevizli, limonlu, çilekli, vanilyalı, hindistan cevizli, naneli, portakallı, damla sakızlı, safranlı vb. çeşit çeşit lokumlar yapılmıştır (Tatlı, 2010: 248).

Taranılan divanlarda lokum ve çeşidi olan şeker lokumunun yer aldığı örnekler tespit edilmiştir.

Hevâyî, konukların geldiği, ev sahibinin ikrâmda bulunduğu helva sohbetini çoğu kimsenin sadece konuşmayla geçiştirip, bir şey ikrâm etmediğini, kendisinin ise tepsi tepsi misk kokulu lokum yaptırdığını söyler:

Çoğu mırmırla savdı sohbet-i helvâyı ben ammâ

Mümessek tepsi tepsi râhatü'l-hulkûm yaptırdım (HD, G. 104/3)

Sâbit, oruç tutup, halsiz düşen, üstüne üstlük bir de helvaya, tatlıya düşkün olan kişilerin lokum yemek için can verdiğini söyler:

Cân virür râhet-i hulkuma esîr-i helvâ

Gelse efsürdegî savm ile hulkumına cân (SD, K.45/14)

#### **1.1.4.12.1. Şeker Lokumu**

Şeker lokumu tarifi kaynaklarda şu şekilde yer alır: İyi erimiş sade yağdan bir ölçü ölçülür. Sonra genişçe bir tepsi içinde beyaz oluncaya kadar el ile oğuşturulur. Sonra zikredilen ölçü ile iki şeker bir un ölçüp yağ ile karıştırılıp hamur gibi yoğrulur. Lokum hamur kıvamına gelmemişse tekrar un konur yine yoğrulur. Sonra hamur tahtası

üzerinde yuvarlayıp parça parça kesilir. Tepsilere mühresiz ince kağıtlar döşenerek sırasıyla lokumlar dizilir. Ondan sonra fırına gönderilip içini çekince ve yumuşaklığı kaybolunca kızarması beklenmeden alınır (Kut, 1986: 23).

Şeker lokumu Sâbit divanında, şehzâdenin dişlerinin çıkması sebebiyle düşürdüğü tarihinde yer alır. Şehzâdenin seçkin olduğunu, ikrâm edilen şeker lokumlarının da muhteşem şekilde kesildiğini belirttiği beyitinde şair, aynı zamanda diş ile bıçkınım şekli arasında da benzerlik kurar:

Fâhir keser şeker lokumun pek güzîdesin

Dişlendi sîm erresi zâd ü zevâdenün (SD, T.12/5)

#### **1.1.4.13. Murabbâ**

Murabbâ, meyvelerin özü çıkarıldıktan sonra koyulaşmaya kadar kaynatılmasıyla elde edilen bir marmelat türüdür (Bilgin, 2002: 63).

Pâlûde tatlısı ile birlikte yer alan ve yapıldığı meyvenin rengini alan murabbâ tatlısı ilk anlamı olan “terbiye edilmiş” ile birlikte ve renk ilişkisi kurularak sevgilinin dudaklarına benzetilmiştir. Sevgilinin dudakları âşık için murabbâdan daha kırmızı, pâlûdeden daha tatlıdır:

Leblerün kim reşha-ı sahbâ ile âlûdedir

Bana kırmızıdan murabbâ sükkerî pâlûdedür (SD, Byt.48)

#### **1.1.4.14. Pâlûde**

Yapılışı çok yaygın, geçmişi çok eski geleneksel bir Türk tatlısı olan “pâlûde” kökeni Farsça bir kelime olup diğer yaygın kullanım adı da “pelte”dir. Fâlûzeç, pâlûde, balûde, palize, peliza, paliza, paluze ve pelvize adlarıyla da söylenmektedir (İvgin, 1983: 77).

Suyu çıkabilen her meyveden yapılan pâlûde, değişik şekillerle yapılabilmektedir. Nişasta, bal ve badem ana malzemesi olmakla birlikte gül suyunun da ilave edildiği pâlûde tarifi olduğu gibi un, dövülmüş badem ve şekerden yapılanı da vardır. Nişastalı olanının kolay hazmedilme ve iyileştirici olma özellikleri sebebiyle yararlı görüldüğü kaynaklarda belirtilmektedir. Ayrıca pâlûdenin, göğsü yumuşattığı, katılığı giderdiği,

beyne kuvvet verdiği ve vücuttaki tutuklukları açtığı da kaynaklarda yer almaktadır (İvgin, 1983: 84; Işın, 2008: 206; Argunşah ve Çakır, 2005: 113).

Pâlûdenin Osmanlı sarayının beğenilen tatlılarından olduğu, 16. yüzyıla ait saray mutfağı defterlerinde adının geçtiği, 17. yüzyıl ortalarında paşalara verilen yemeklerde ise beş-altı günde bir sunulduğu kayıtlara geçmektedir (Işın, 2008: 206).

Divan şiirinde pâlûdenin, “oturan” oturmuş” ve “nişasta” anlamında “nişeste” kelimesiyle yer aldığı; sevgilinin dudaklarına, tenine ve âşığın gözyaşlarına benzetildiği örnekler görülmüştür (Cengiz, 2010: 33-34; Saral, 2017: 45). Taranılan divanlarda da sevgilinin teninin pâlûdeye benzetildiği örnek tespit edilmiştir.

Pâlûde, soğuduktan sonra katlaşıp bulunduğu kabın şeklini alır. Yumuşak yapısından dolayı dokunulduğunda titrer. Sevgilinin teni de taze yapılmış pâlûde gibi olduğundan dokunulduğunda titrer (Saral, 2017: 45). Aşağıda yer alan beyitinde Hâletî, sevgilinin tenini titreyen taze pâlûdeye benzetir lâkin burada bir fark vardır, sevgili sıtmaya tutulduğu için tenine dokunulmasa da titrer:

Dimek kim mübtelâ-yı tebdür ol şûh-ı perî-peyker

Teni pâlûde-i terdür velîkin degmeden ditrer (AHD, Mtl. 178)

#### **1.1.4.15. Pekmez (Bekmez, Dûşâb, Nârdenk)**

Pekmez, meyve şirasının yoğunlaştırılıp kaynatılması ile elde edilen tatlı bir sıvıdır ve en çok üzümünden yapılır. Üzüm dışında dut, erik, elma, armut, şekerpancarı, karpuz, nar, keçiboynuzu gibi meyvelerden de yapılan pekmez; binlerce yıldır geleneksel beslenme kültürünün en önemli tatlı besinlerinden biri olmuş; (Sürücüoğlu ve Çelik, 2003: 20) besin değeri açısından önemli olması, enerji içeriğinin fazla olması sebebiyle de şekerin olmadığı dönemlerde yüzyıllar boyunca insanların tatlı ihtiyacını büyük ölçüde karşılamıştır (Karabaşa, 1997: 82).

Divan şiirinde pekmezin bal ile karşılaştırıldığı bir örnek görülmüş (Saral, 2017: 46) olup taranılan divanlarda ise gül-şeker tatlısı ile kıyaslandığı, aynı kökten ortaya çıkmış olmalarına rağmen kuruğün, pekmezin, sirkenin ve şarabın tadının farklı olduğunun

belirtildiği, pekmezin fiçuların içine de konulduğu bilgisine yer verildiği örnekler tespit edilmiştir.

Sâbit, damak zevki bulunmayan kişilerin, sevgilinin dudağına helva benzetmesi yapmaması gerektiğini söyler. Çünkü sevgilinin gül-şeker tatlısına benzeyen dudağının tadı, pekmezin tadı ile bir olamaz:

La'lüni helvâya teşbih itmesün her bî-mezâk

Çâşnî-i gül-şeker benzer mi ta'm-ı bekmeze (SD, MG.49/6)

Subaşı, günümüzdeki zabıta ve belediye memurlarının gördüğü denetleme işini Osmanlı zamanında yürüten kişilere verilen bir isimdir (Pakalın, "Subaşı", C. 3/ 1983: 259). Hevâyî, denizdeki yolculukta sarhoş olduktan sonra başlarına gelip subaşı gibi denetleme yapmaya kalkışan kişiyi uyarır. Eğer kendilerine eziyet ederse, gemide bulunan fiçulara doldurulmuş pekmezleri sinirlenip denize atabileceklerini söyler:

Eziyyet etmeğe bekrîlere subaşı olup

Fuçı fuçı denize ekşi nârdeng atarız (HD, G.57/3)

#### **1.1.4.16. Senbûse**

Diğer adı samsa olan bu yiyeceğin hem tatlı hem tuzlu olarak yapıldığı kaynaklarda belirtilmektedir. Tuzlu olanı üçgen şekilli bir börek olan senbusenin, tatlı olanı ise kızartılıp şerbete atılmasıyla yapılmaktadır (Işın, 2010: 324).

Divan şiirinde senbûsenin sevgilinin dudaklarına benzetildiği, bayram tatlısı olarak geçtiği, "senbûsesi" ile "sen bu sesi" ve "bûsesi" ile "bu sesi" kelimelerinin mürekkep cinasla sevgilinin dudağıyla ilişkilendirildiği örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 35-36; Saral, 2017: 47). Taranılan divanlarda ise sadece Sâbit divanında tespit edilen senbûse tatlısının yine sevgilinin dudağına benzetildiği görülmektedir.

Eski tıp bilginlerine göre, insan bedeninde bulunan kan, balgam, safra ve sevdâ adlı dört sıvının vücutta dengeli miktarı olması sıhhat ve sağlık getirir. Ahlât-ı erbaa da denilen bu sıvılardan herhangi birinin artması ya da azalması ile hastalıklar ortaya çıkar. Safranın çokluğu halinde karaciğer, böbrek gibi organlarda rahatsızlıklar oluşur.



Safranın yanmasından sevdâ oluşur. Sevdâ da akıl hastalıklarına ve psikolojik rahatsızlıklara sebep olur (Pala, 2009: 12). Aşağıda yer alan beyitinde Sâbit, ahlât-ı erbaanın bu özelliklerinden hareketle senbûse tatlısına yer verir. Tatlı yiyecekler safraya zarar verir. Dolayısıyla sevgilinin senbûse tatlısına benzeyen dudakları da safraya zarar verir:

İki sen-bûse-i la'lünle safrâ-küşlük ümmîdi

Gürisne-çeşm-i dildâra cünûn sevdâlarındandır (SD, G.100/6)

#### **1.1.4.17. Sütlaç (Sütlü-âş)**

Sütlaç, süt, şeker ve pirinçle yapılan; asıl adı “sütlü aş” olan 15. yüzyıldan beri yapıldığı bilinen bir tatlı çeşididir (Ayverdi, C. 3/ 2010: 1146; Işın, 2010: 345).

Mehmed Kâmil eserinde sütlaç tarifini şöyle vermektedir: Pirinç temizlendikten sonra suda bir taşım kaynatılır, süt tencereye konur. Kaynayan süte hazırlanan pirinç eklenir ve yumuşayınca kadar pişirilir. Hazırlanan sütlaç sahan veya tabaklara konulduktan sonra 15 dakika kadar küllü ateş üzerinde tutulur. Bu sırada üstüne kaymak tutulur. Soğuyunca üstüne bol şeker ekilip yenilir. Veya ateşte kaynarken tatlı olacak kadar şeker konulup yine aynı şekilde pişirilir ( G. Kut ve T. Kut, 2015: 110; Taşkın, 2016: 96-97). Günümüzde de benzer şekilde yapımı devam ettirilen sütlaç, aynı zamanda fırında da pişirilmektedir (MEB, 2012: 14).

Hevâyî sütlaca, yenilirken çıkardığı şap şap seslerinin tasviriyle yer verir:

Hevâyî fart-ı hırsından öperken ol lapa-hârı

Şekerli südlü aş-veş lezzet-i şap şâp olur peydâ (HD, G.3/5)

#### **1.1.4.18. Şekerpare (Şekker-pâre)**

Şekerpare, yumurtayla yapılan şerbetli bir tatlıdır. Yapılması kolay olan bu tatlı aynı zamanda şerbetsiz olarak da tüketilebilir. Eski İstanbul hanımlarının bu kurabiyeyi hazırlayıp, tenke kutulara koyup 2-3 ay saklayıp, misafir geldikçe koyulaşan şerbetlerle tatlandırıp misafirlere ikram ettiği kaynaklarda belirtilmektedir (Tatlı, 2010: 196).

Tûtî, papağan, dudu kuşu olup şeker ile beslenir (Pala, 2009: 461). Papağanın şeker ile veya benzeri tatlı şeylerden beslenmesinden hareketle Hâletî, gönül papağanın sürekli olarak sevgilinin küçük ağzına baktığını, çünkü onda şekerpare gibi tatlı sözler gördüğünü söyler:

Tûti-i dil o dehân-ı tenge nâzırdır müdâm

Gördi zîrâ anda şekker-pâre güftârun gibi (AHD, G.850/2)

Beyitte geçen şekker-pârenin diğer bir anlamı da “çok tatlı ve şekerli bir kayısı çeşidi”dir.

#### **1.1.4.19. Zerde**

Safranla sarı renk verilmiş bir çeşit pirinç tatlısı (Oral, 2002: 25) olan zerde Osmanlı saray halkının çok tükettiği bir tatlı olmuş, yapımına bazen fındık ve badem de katılmıştır (Bilgin, 2008a: 60). 16. yüzyılda pirinç, bal veya şeker, safran ve yağla yapılan zerdeye, 17. yüzyılda tarçın, karanfil ve kuru üzümler de eklenmiştir. (Işın, 2010: 412).

Osmanlı şölenlerinin ve düğünlerinin vazgeçilmez tatlısı zerde, bayramlarda, cuma akşamlarında ve ramazan gecelerinde imaretlerde de pişirilmiş ve pirinç pilavıyla birlikte dağıtılmıştır. Zerde ve pilav ikilisi, imaret ve şölen sofraları dışında, ulûfe günlerinde yeniçerilere de dağıtılmıştır (Yerasimos, 2005: 269).

Divan şiirinde zerdenin, âşığın sararıp solan benzine benzetildiği, pilav ile birlikte sûfnin yemeği olarak geçtiği ve dolunaya benzetildiği örnekler mevcuttur (Saral, 2017: 49-50). Taranan divanlarda sadece Hevâyî’de tespit edilen zerde, pilav ve sûfilerle birlikte konu edilmiştir.

Aynı zamanda düğün yemeklerinden biri olan zerde, Osmanlı döneminde pilav ile beraber sunulmuştur. Zerde ve pilava, renk ilişkisi çerçevesinde gümüş ve altınla birlikte yer veren Hevâyî, sûfilerin altın, gümüş gibi maddi değer taşıyan şeylerle ilgilerinin olmadığını, onların okumaya önem verip, okumayla yağlı ballı olduğunu yalnızca manevi şeylerle ilgilendiklerini ifade eder:

Yağlı ballıdır okumayla pilâv u zerde

Sûfiler ağ u sarı sîm ile zer bilmezler (HD, G.31/2)

### 1.1.5.Diğer Yemekler

#### 1.1.5.1. Bulamac

Bulamac çene kırıklarında, şişmanlamak istenildiğinde içirilen çorbaya benzeyen bir çeşit yemektir. Sütte bekletilip kurutulan nohuda, arpa, buğday, kuru ekmek ve şeker katılarak pişirilir. Ardından kimyon, badem ve haşhaş içi katılıp tekrar pişirilerek hazır hale getirilir (Yıldırım, 2013: 65).

Hevâyî, bulamac yemeğini kaşıkla yenmesiyle konu eder:

Bu dükânçelerde Hevâiyâ bilindi kıymeti ustanın

Beğenip yer idi kaşık kaşık yine kalfalar bulamacımız (HD, G.61/5)

*(Ey)Hevâyî, bu küçük dükkanlarda ustanın kıymeti bilindi. (Çünkü) kalfalar bulamacımızı beğenip kaşık kaşık yerdî.*

#### 1.1.5.2. Çılbır

Çılbır, yoğurt, tereyağı ve yumurtadan yapılan Türklere özgü, şehir ve köylerde çokça tüketilen bir yemek olup yapılışı şu şekildedir: Kabuğu kırılıp kaynar suya atılan ve rafadan ile katı arası haşlanan yumurtanın üzerine ilk önce yoğurt ardından baharatla kavrulmuş kızgın tereyağı dökülür ve servis edilir (Nasır, 2011: 30; Ünsal, 2011: 265).

Aşağıdaki beyitinde Hevâyî, karısının yaptığı çılbır ve kayganayı beğenmediğini, karısının bu yemekleri olmayacak bir şekilde soktuğunu ve ocakta yine tarhana çorbasının kaynadığını söyler:

Kodu bir şekilde karı çılbır kaygana ile

Kaynadı çorba ocakta yine terhâne ile (HD, G.139/1)

#### 1.1.5.3. Kapuska

Osmanlı'da, beyaz lahanadan yapılan ve içine kırmızı biberin bulunduğu bir yemek olan kapuskanın, basit şekliyle lahana kıyılarak yapıldığı; bazı evlerde ise oyulan lahana

içine et veya pastırma konulup kapama usulüyle pişirildiği kaynaklarda belirtilmektedir (Işın, 2010: 182).

Bosna lahanası meşhur olup Evliya Çelebi seyahatnamesinde de benzetme ögesi olarak yer almaktadır (Dağlı ve diğerleri, C. 5/ 2001: 239; Yerasimos, 2011: 421). Lahanadan yapılan kapuska yemeğinde Bosna lahanasından bahseden Hevâyî, canının etli kapuska yemeği çektiğini, Bosna'ya gittiği takdirde lahana yiyip yiyemeyeceğini merak ettiğini dile getirir:

Etlı kapuska için Bosna'ya varsak âyâ

Bize pişmiş bir iki baş kelem gelmez mi (HD, G.148/4)

#### **1.1.5.4. Salata (Sallûta)**

Salata, çiğ ya da haşlanmış sebzelere zeytinyağı, sirke ve tuz katılıp yenilen bir yemek çeşididir (Kut, 2015: 78). Türk mutfağında çok sayıda çeşidi yapılan salatalar, yüzyıllar boyu farklı usul ve malzemelerle yapılmış, severek tüketilmiştir.

Değişik besinlerle farklı tarzlarla yapılan salatanın, Osmanlı mutfağında hazırlanan bazı çeşitleri kaynaklarda bulduğumuz şekliyle şunlardır: Bakla filizi salatası, çerkes salatası, çiroz balığı salatası, domates salatası, döğme hıyar salatası, horoz balığı salatası, Frenk teresi salatası, fukara salatası, havyar salatası, hindiba salatası, ıspanak kökü ve pazı salatası, istakoz salatası, karnabahar salatası, marul salatası, patates salatası, patlıcan salatası, rosbi salatası, semizotu ve fasulye salatası, teke salatası, turp salatası, yeşil salata ve yumurta salatası (Halıcı, 1992: 3-4; Yerasimos, 2005: 220-222; G. Kut ve T. Kut, 2015: 140-143).

Taranılan divanlarda salata ve bir salata çeşidi olan marul salatası Hevâyî'de tespit edilmiştir.

Salatanın şekerli ve sirkeli şekilde de yapıldığını öğrendiğimiz aşağıda yer alan beyitinde Hevâyî, aynı zamanda salatanın üstünün gül ile süslendiğinin bilgisini de verir:

Şekerli sirkeli sallûta üstüne gül saç

Yumurta kayganasına nemekle fülful saç (HD, G.15/1)

#### **1.1.5.4.1. Marul Salatası**

Marul salatası tarif örneği kaynaklarda şu şekilde yer almaktadır: Bir miktar taze marulun yaprakları ikişer üçer parça edilir. Biraz nane ve maydanoz irice doğranır. Eğer bulunursa biraz tere ve kereviz ince doğranıp hepsi bir yere karıştırılır. Sonra yeteri kadar sirke yahut limon, tuz ve zeytinyağı dökülerek karıştırılır ve hazır hale gelir (Sefercioğlu, 1985: 67).

Hevâyî marul salatasını da üstüne sirke ve şeker dökülmesi bağlamında konu eder:

Sükker dökegör sirke gül-âlûdedir ammâ

Sallûta-i mârulda mahsûs değıldir (HD, G.29/3)

#### **1.1.5.5. Turşu (Turşu, Turşî)**

Turşu, bir takım sebze ve meyvelerin tuzlu ve sirkeli suda beklemeye bırakılmasıyla yapılan ekşi bir yiyecektir. Sebzelerin çiğ veya haşlanmış olarak suya konulduğu, üzerine taş bastırıldığı turşular, sıcaklığa göre 15-30 gün içinde hazır hale gelir ( Yeni Türk Ansiklopedisi, “Turşu”, C. 11/ 1985: 4224).

Osmanlı’da kışa hazırlık olarak sonbahara doğru, taze sebzeler turşu ustaları tarafından özenle küplere, son dönemlerde ise cam ve seramik büyük kaplara turşu olarak kurulmuş, taş odalarda kışın tüketilmek üzere saklanmıştır. Saray ve İstanbul halkı önceleri turşularda rezene, maydanoz, nane ve hardal tohumu kullanmıştır. Sarımsağın turşuya girmesi ise sonradan olmuştur (Tatlı, 2010: 138).

Hem sebze hem meyve ile yapılan turşular, Osmanlı’da kaynaklarda bulduğumuz şekliyle en çok şu malzemelerden yapılmıştır: üzüm, lahana, hıyar, soğan, şalgam, limon, bazincan, enginar, erik, nar, pancar, kereviz, havuç, pırasa, sarımsak, kabak, haşlanmış kırmızı biber, çağla, yeşil biber, armut, elma, ıspanak kökü ve pazı kökü, mayalı lahana, biber, urus, balık ve nane (Argunşah ve Çakır, 2005: 100; Yerasimos, 2005: 219-222; G. Kut ve T. Kut, 2015: 144-147).

Divan şiirinde turşunun, yüzü asık ve kıskanç kişilere benzetildiği örnekler mevcuttur (Sara1, 2017: 50-51). Taranan divanlarda ise farklı kullanımlarının yer aldığı örnekler tespit edilmiştir.

Hevâyî, Türk insanın henüz olmamış bile olsa Sinop elmasını turşusunu görünce ağzının sulandığını ifade eder:

Göricek ağzı sulanır Türk'ün

Türş-i nâ-puhte sîb-i Sinob'u (HD, G.159/3)

Turşunun içine konan tuzun turşuya lezzet kattığını bilen Nâbî, aşağıdaki beyitinde turşudan lezzet alıp da kibirlenen insana seslenir. Asıl lezzetin güzel ahlakla tatlandırılmak olduğunu söyler:

Ey alan nahvet ile türşî-i rûdan lezzet

Lezzet ahlâk-ı hasenle nemekîn olmadadır (NaD, G.126/7)

Sâbit, içkiden sonra gelen sersemliğı gidermek için meclise turşu getirene kızar. Çünkü turşu baş ağrısını daha da şiddetlendirir:

Turşile geldi meclise def'-i humâr için

Bağışladum 'atasını şeyhün likâsına (SD, G.308/4)

#### **1.1.5.6. Yumurta Kayganası**

Yumurta kayganası tarifi kaynaklarda şöyle yer almaktadır: Bir miktar çalkalanmış yumurtaya sulanmış yufka batırılır. Yufkalar bir tepsi içine birbiri üzerine döşenir, yağla pişirilir ve hazır hale gelir (Argunşah ve Çakır, 2005: 135).

Hevâyî yumurta kayganasını üstüne tuz ve karabiber dökülmesi yönüyle konu eder:

Şekerli sirkeli sallûta üstüne gül saç

Yumurta kayganasına nemekle fülful saç (HD, G.15/1)

Beyitte geçen kaygananın, aynı zamanda eritilmiş yağda, çırpılan yumurtanın pişirilmesiyle yapılan yumurta kayganası çeşidinin olabileceğini de düşünmekteyiz.

## **1.2. Diğer Besinler**

### **1.2.1. Baharatlar (Issı Otlar)**

“Yeşillik, yenilebilen otlar” anlamı da taşıyan “bahar” kelimesinin çoğulu olan baharat, yiyecek ve içeceklere hoş koku vermek için kullanılan tarçın, zencefil, karabiber vb. maddelere verilen addır (Madran, C. 1/ 1984: 136; TDK Sözlük, 2009:183).

Baharatlar bitkisel kökenli olup genellikle bitkilerin kurutulmuş parçalarıdır. Taze olarak da kullanılan baharatlar, tedavide ilaç, mutfakta gıda maddesi olarak kullanılır. Baharatlar yemeklerin lezzetini artırmak için kullanılır. Yiyecek ve içeceklere hoş koku verir, uzun müddet dayanmasını sağlar, alınan bazı gıdaların yan etkisini giderir, güzel koku meydana getirir. İştah açıcı olarak sindirimi kolaylaştırır, besinlerin özümlemesi için gerekli olan salgıları çoğaltır ( Dara, 2010: 13; Karabulut, C. 1/ 1994: 75; Yalçın, 2000: 34).

Türk mutfağının hemen her döneminde yer alan baharatlar, rengi, şekli, boyutu ve özellikleri ile divan şiirinde de yerini almıştır. Taranılan divanlarda biber, haşhaş, kimyon, safran, susam, tarçın ve zencefil baharatları tespit edilmiş olup bunların hem gerçek anlamda hem mecaz anlamda kullanıldığı, türlü tasavvurlara yer verildiği örnekler görülmüştür.

#### **1.2.1.1.Biber (Büber)**

Biber, 30-100 santimetre boylarında, boğumlu, yeşil gövdeli, dallara ayrılan yapıda; genellikle yeşil, sivri uçlu; acı ya da acı olmayan, sivri-uzun, sivri-kısa, tombul, yuvarlak; gençken açık ya da koy yeşil, olgunlaşınca kırmızı, sarı, mor renge dönen meyvelerinin tabanında 150-180 adet, sarımsı, küçük pulsu tohum barındıran; bir yıllık kazık ve saçak köklü, otsu bir bitkidir (Dara, 2010: 41).

Beslenme bakımından çok önemli olan biber, hem besleyici hem de iştah açıcı özelliğine sahip olmakla birlikte ağız salgısını artırdığından sindirimi kolaylaştırır, mideyi güçlendirir, kanamaları önler, sinir sisteminde olumlu etkide bulunur. Deniz tutmasına, kızıl hastalığına faydalı olduğu gibi idrar söktürücü ve ter atıcıdır (Koç, 2002: 129).

Biber, çok çeşitli şekillerde tüketilir. Meyveleri öylece; körpe ya da olgun, taze ya da kurutulularak, çiğ ya da pişirilerek; kurutulup, tam ya da yarı öğütülüp işlenip baharat olarak; salata dan yemeklere, kızartmaya, turşuya, salçaya, çemene, tarhanaya uzanan geniş bir alanda kullanılır (Dara, 2010: 42-43).

Taranılan divanlarda biber, sadece Hevâyî ‘de tespit edilmiştir.

Dili kaynatmağa besdür ufacık hâllerin

‘Aşcıyân-ı ocağ-ı ‘aşk büber bilmezler (HD, G.31/4)

*Ufacık hallerin gönlü kaynatmaya yeterlidir. (Çünkü) aşk ocağının aşıkları biber bilmezler.*

### **1.2.1.2. Fesleğen (Sipergam)**

Fesleğen; ballıbabagillerden, saksılarda süs bitkisi olarak yetiştirilen, keskin kokulu, ufak yeşil yaprakları kekik gibi bahar ve koku verici olarak taze veya yaş olarak çeşitli salata ve yemeklerde kullanılan, küçük beyaz çiçekli bir bitkidir (Ayverdi, 2010: 379; Işın, 2010: 115-116).

Hevâyî, fesleğen ile marulu birlikte ve sık ekilmesi gerekliliğiyle konu eder:

Aşla mârûlu sık ekdikçe sipergamcasına

İrilendi lâhana başları şalgamcasına (HD, G.132/1)

### **1.2.1.3. Haşhaş**

Haşhaş, dallarının ucunda tek çiçek açan ve bazı türlerinden afyon elde edilen bir, iki veya çokyıllık otsu bir bitkidir (Yalçın, 2000: 123). Haşhaşın kapsülüne haşhaş başı veya kellesi denir. Haşhaş kapsülünün olgunlaşmasının ardından kırılıp çıkarılan tohumundan yağ elde edilir. Açık sarı renkli, uçucu ve lezzeti hafif olan bu sıvı yağ, yemeklere konur. Ezilen tohumları hamura katılır, haşhaşlı ekmek yapılır (Baytop, DİA, “Haşhaş”, C. 16/ 1997: 403). Haşhaş ayrıca poğaç, gözleme, simit, pasta, kek çeşitlerinde, bazı salata ve sebze yemekleri ile şekerli yiyeceklerde lezzet verici olarak yer alır (Dara, 2010: 81).



Divan şiirinde haşhaşın, sevgilinin ağzına, sevgilinin ayva tüyelerine ve âşıkların gönüllerine benzetildiği örnekler mevcuttur. Ayrıca üzerine duâ yazma âdetinin yer aldığı, haşhaşın toprağa saçılmasının ve helvaya katılmasının konu edildiği örnekler görülmüştür (Cengiz, 2010: 66-67; Saral, 2017: 53) . Taranılan divanlarda ise âbdâllarla konu edildiği görülen haşhaşın, kuru ve yaş oluşu ile de yer aldığı örnek tespit edilmiştir.

Osmanlı'da esrar sarhoşlarına verilen isim olan “hayrân” divan şiirinde sıkça kullanılmakta olup genellikle esrar özelliği taşıyan bir durum da kendisiyle birlikte kullanılır (Erkal, 2007: 53). Aşağıda yer alan beyitinde Hâletî, bu durum ile birlikte haşhaşı kullanır:

Tekye-gâh-ı ʻışkda hayrân olan âbdâllar

Çerhi tutmazlar ber-â-ber dâne-i haşhâş ile (AHD, G.730/2)

*Aşk tekkesinde sarhoş olan âbdâllar, feleği haşhaş tanesi ile beraber tutmazlar.*

Hevâyî, tiryâkilerin her sabah bahçeden afyon almasına karşın kendisinin yaş veya kuru olsun hiçbir şekilde haşhaş kellesini alamayışından yakınır:

Alır bu bâğın her seher afyûnunu tiryâkiler

Hiç değmedik biz huşk ü ter bir kelle-i haşhâşına (HD, G.134/2)

#### **1.2.1.4. Karabiber (Fülfül)**

Karabiber, anayurdu Hint yarımadası olan, kısa boylu, tırmanıcı, yaprakları çoğu zaman meşin gibi sert ve kulakçıklı, meyvesi üzüksü şeklinde olan ağaççık halinde bir bitki cinsidir (Madran, C.1 /1984: 643).

Karabiber, hafif aromatik nüfuz edici ve uçucu yağından kaynaklanan özel kokuya sahiptir. Kokusu keskin, acımsı ve yakıcı lezzetlidir. Baharat olarak yemek çeşitlerinde kullanılan karabiber aynı zamanda deri tahriş edici, kızartıcı, iştah açıcı, sindirimi kolaylaştırıcı, pankreas salgısını ve bağırsak gazlarını giderici olarak da kullanılmaktadır (Koç, 2002: 216).

Divan şiirinde karabiberin, sevgilinin gözlerine ve benine benzetildiği, karabiberin ağız yakma ve göz yaşartma özelliklerinin işlendiği, ana vatani Hindistan ile birlikte yer verildiği örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 67-68; Saral, 2017: 54-55, 205). Taranan divanlarda da sevgilinin benine benzetildiği örnekleri görülen karabiberin, aynı zamanda baharat işlevi ile de konu edildiği örneği görülmüştür.

Taranılan divanlarda Hevâyi'de tespit edilen karabiber, aşağıdaki beyitlerin ilkinde baharat olarak yumurta kayanasının üstüne serpilmesiyle; ikincisinde ise benzetme unsuru olarak divan şiirinde çok fazla örneği görülen sevgilinin beniyle yer alır:

Şekerli sirkeli sallûta üstüne gül saç

Yumurta kayanasına nemekle fülful saç (HD, G.15/1)

Hâl fülful hatt ise cedvâr şeklin bağlamış

Ol dükân-ârâ-yı hüsn 'attar şeklin bağlamış (HD, G.75/1)

#### **1.2.1.5. Kimyon**

Kimyon, 15-100 santimetre boylarında, içi boş, oluklu, dallara ayrılan, dik gövdeli; 4-6 milimetre uzunluk ve 2-3 milimetre genişlikte, sarımsı esmer ya da açık yeşil, tüylü, fındıksı meyveler veren, bir yıllık otsu bitkidir. Kimyon sindirim sistemini güçlendirici, bakteri yok edici, koku verici, iştah açıcı, emzikli annelerde süt artırıcı özellikleriyle bilinen bir baharattır (Dara, 2010: 119-121).

Romalılar döneminden beri baharat olarak kullanılan kimyon; Arap, Türk, İran, Hint ve Meksika mutfaklarının tipik baharatlarından olup et ve sos sanayinde kullanılan çeşitli baharatlara eklenir. Baklagil, pırasa, lahana yemeklerinde, ızgara ve ciğer kebabı gibi yemeklere de eklenen kimyon ayrıca uçucu yağ ve parfüm sanayinde de kullanılmaktadır (Koç, 2002. 245).

Divan şiirinde kimyonun, rengi ve boyutu sebebiyle sevgilinin benine, ayva tüylerine ve aşğın gönlüne benzetildiği, kimyonuyla ünlü Kirmân şehri ile yer aldığı, "Kirmân'a kimyon götürmek" deyimiyle kullanıldığı ve Allah'ın yüceliğine delil olarak gösterildiği örnekler görülmüş olup (Cengiz, 2010: 69-70; Saral, 2017: 58) taranılan divanlarda ise baharat anlamıyla yer verildiği tespit edilmiştir.

Hevâyî divanında yer aldığı görülen kimyon, sevgilinin aşığını kandırmak için söylediği “Tarlanda kimyon kalmamış” sözü ile yer alır:

Va‘de-i ebleh-fîrîb etmez değil incâz-ı va‘d

Yâre yalvardıkça der tarlanda kimyon kalmamış (HD, G.72/3)

#### **1.2.1.6. Safran (Za‘ferân)**

Safran, 20-30 santimetre boyunda, sonbaharda yapraklar ile birlikte mor renkli çiçekler veren, soğanlı bir kültür bitkisidir (Baytop, 1984: 360). Anavatanı Asya’dır. Antik Çağ’da Mısırlılar, sonra Romalılar ve Yunanlılar tarafından baharat ve boya maddesi olarak kullanılmıştır. Asya’da konukseverliğin sembolüdür (Yalçın, 2000: 201).

Değerli bir baharat olan safran, iştah açıcıdır. Çok eskiden beri tedavi edici, boyar madde ve koku verici olarak kullanılmaktadır (Baytop, 1984: 360). Safran, benzi hoş kılar. Nohutla içildiğinde sarhoşluğu ortadan kaldırır, göze inen rütûbeti dahi engeller (Bayat, 2005: 465). Vücuda zindelik ve ferahlık verir. Uykuyu düzenler, sinir sistemini yatıştırır, hafakanı önler. Tıkanıklıkları açar, kaşıntıyı keser, astım ve öksürüğü tedavi eder (Ceylan, 2011: 88).

Anadolu Türklerinin yüzyıllar boyunca ekim ve hasadıyla uğraştıkları bitkilerden biri olan safran, çok yönlü kullanım özellikleri sayesinde Osmanlı döneminin gözde nebatlarından biri olmuş ve divan şairleri de şiirlerinde safrana yer vermiştir. Yetiştirilmesinden hasadına, tıbbî özelliklerinden kullanım alanlarına kadar olan inceliklerle, yüz renginin safrana benzetilmesi, en iyi safranın Viranşehir’de yetiştirilmesi, safranla muska yazılışı, neşe verici ve güldürücü özelliği ve uğraş isteyen bir ürün oluş şekilleriyle divan şiirinde yer aldığı örnekler olmuştur (Ceylan, 2005b: 4-5; Cengiz, 2010: 72; Saral 2017: 59-60). Divan şiirinde bu denli yer bulan safran, 17. yüzyıl divanlarında da yerini almıştır.

Safran, neşe verici ve güldürücü özelliği ile antidepresif bir ilaç sayılır. Darüşşifalarda melankoli hastaları için hazırlanan ilaç terkiplerine katılır, onlara koklatılır ve üzerlerinde bulundurulur. Bu sayede ruhi çöküntü içerisindeki hastanın neşelenmesi ve gülmesi sağlanır (Ceylan, 2005b: 9). Safranın bu özelliğini bilen Nâbî, safranın bitkiler âleminin Nasrettin Hocası olduğu teşbihinde bulunmuş, sevgilinin açılmamış bir fıstığı

andıran dudaklarının gülmesi için de aşğının safran rengine dönmüş, sararmış yüzünü görmesi gerektiğini belirtmiştir:

Rûy-ı zerdüm piste-i leb-bestesin handân ider

Za'ferân nev'-i nebâtun Hâce Nasrû'ddîn'idür (NaD, G.146/8)

Fehîm-i Kadîm de safranın kahkaha tozu oluşu özelliğinden hareketle övgüde bulunur:

Bâdedür berg-i lâle-i şâdî

Bâdedür za'ferân-ı handânî (FKD, K.17/22)

*Gönül ferahlığı lalesinin yaprağı ve sevinmenin safranı şaraptır. (Üzgör, 1991: 201)*

Gül, seher vakti açılan bir çiçek olup suya olan ihtiyacı diğer çiçeklerden fazladır. Gülün açılması sevinç ve neşe belirtisidir (Pala, 2009: 171). Gülün suya olan ihtiyacı ve neşe belirtisi özellikleri Hâletî'nin aşağıda yer alan beyitinde safran ile birlikte bülbül-gül ilişkisinden hareketle anlatılır. Bülbül, yanında gül dururken başkasına mektup yazmaz. Çünkü bülbül gülün ihtiyacı olan suyu ve güldürücü etki yapan safranı seher vakti gülün kasesine koyar:

Kime yazar nâme bülbüller yanındayken 'aceb

Kâsesine gül seher hem âb kor hem za'ferân (AHD, G.558/2)

Beyitte aynı zamanda gülün kırmızılığı ile işlenmemiş safranın rengi arasında ilişki kurulmuştur. Çünkü safranın işlenmemiş şekli kırmızı renktedir.

### **1.2.1.7. Susam**

Susam, 60-115 santimetre kadar boyunda, beyaz, kırmızı veya sarı ile karışık alacalı beyaz renkte çiçekli, taneleri yağlı, 16 türü bulunan otsu bir bitki cinsidir (Madran, C.2 / 1984: 1091).

Osmanlı mutfağında çok kullanılan baharatlardan birisi olan susam, tatlıların yanı sıra bazı yemeklerde, hamur işlerinde, helvalarda vb. yemeklerde sıkça kullanılmıştır (Tatlı, 2010: 250).

Taranılan divanlarda susam Hevâyî divanında tespit edilmiştir. Hevâyî, susama elde edilen yağ ve bu yağ ile yapılan lokma tatlısı ile yer verir:

Susam gibi efsürde olursam da olaydım

Tek lokma pişen tavaya şîrugan olaydım (HD, G.105/4)

### 1.2.1.8. Tarçın (Dârçîn)

Tarçın, Afrika'nın, Asya'nın tropikal bölgelerinde ve Orta Amerika'da yetişen aromatik ağaç ya da ağaççıktır. Ağacının kabuğunun elde edilen tarçın, çubuk veya toz halinde kullanılır (Yalçın, 2000: 227).

Tarçın, 15. Yüzyıldan itibaren yeme-içme kültürünün birçok alanında yer almıştır. Osmanlı'da saraydan, halk mutfağına kadar girmiş; gıdalara tat ve koku katmıştır. Elçilere hediye edilmiş, padişah yemeklerinde bulunmuştur. Şenliklerde hazırlanan gıda heykellerinin yapımında ve tıbbî karışımlarda da bu kara kabuktan yararlanılmıştır (Güldemir ve Işık, 2010: 331).

Osmanlı mutfağından günümüze dek toz halinde bazı yemek ve tatlılarda, baharat karışımlarında tüketilen çok lezzetli bir bahar olan tarçın, hamur işi ve sütlü tatlılarda, bazı eski yemek tariflerinde, ızgaralar veya yemekler üzerine serpilerek tüketilir (Yaman, 1992: 235).

Tarçın, taranılan 17. yüzyıl divanlarında iki beyitte baharat işleviyle tespit edilmiştir.

Tarçın, belirtildiği gibi ağaç kabuklarından elde edilen baharattır. Nâbî, tarçının bu yönüne işaretle bulunur ve her ağacın kabuğundan tarçın meydana gelmeyeceğini söyler:

İden hep reng ü bûy-ı bâtînîdür cilve zâhirde

Anunçün kısrı her sâde dırahtun dârçîn olmaz (NaD, G.303/7)

Hevâyî ise tarçına bozanın üstüne dökülmesiyle yer verir:

Hiç bûze keyf vermedi ey nâzenîn sana

Çespândır 'aceb 'arak-ı dâr-çîn sana (HD, G.1/1)

### 1.2.1.9. Zencefil (Zencebîl)

Zencefil, Hindistan, Jamaika ve Malezya’da yetişen, kalın yumuşak köksaplı, boyu 1 metreye kadar varan, saz duruşlu bir ottur (Madran, C. 2/ 1984: 1274; Yalçın, 2000: 246).

M.Ö. 6. yüzyıldan beri Çin’de baharat ve ilaç olarak kullanıldığı bilinen zencefilin, ilk tarımı Çinliler ve Hintliler tarafından yapılmıştır. Kur’an-ı Kerim’de İnsan /Dehr süresinin 17. ayetinde “Orada kendilerine, katkısı zencefil olan içeceklerle dolu bir kâseden içirilir” (DİB, 2009: 578) şeklinde adı geçmektedir (Yalçın, 2000: 245).

Zencefilin lezzeti yakıcı ve buruk; kokusu kuvvetli, keskin ve güzel; tadı batıcı olduğundan bazı şerbetlerin yapımında ve sucuk üretiminde kullanılır (Yaman, 1992: 235).

Divan şiirinde zencefilin, cennette bulunan çeşmelerin birinden akmasına telmihle geçtiği, kâfûr ile birlikte anıldığı, âşık ile ilişkilendirilerek yer verildiği örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 73-74). Taranan divanlarda da benzer kullanımlarla iki beyitte yer aldığı tespit edilmiştir.

Kâfûr ağacı defnegillerden olup soğuğa dayanıklıdır. Bu ağacın yapışkan olan zamkından elde edilen safkâfûr eski tıpta üçüncü dereceden soğuk ve kuru olarak bilinir. Zencefil ise ısıtıcı, hafifçe iç yumuşatıcı etkiye sahip bir baharattır (Kaya, 2015: 267; Pala, 2009: 251; Dalby, 2004: 27). Kâfûr ve zencefilin sıcak ve soğuk yapılı bu birbirine zıt yönü Nâbî beyitinde yer bulur:

Bu kârgâhun anlamayan germ ü serdini

Kâfûrun anlamaz eserin zencebîl ile (NaD, G.746/4)

Zencefilin yer aldığı diğer bir örnek ise Sâbit’e âittir. Sâbit zencefil şarabını cennet ile birlikte konu eder:

Dem-i takrîrde memzûc ider mînû-yı fazlında

Şarâb-ı zencebîl-i lafz ile kâfûr-ı ma’nâyı (SD, T. 33/8)

### 1.2.2. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri

Buğday, arpa, yulaf, çavdar, mısır gibi tahıllardan elde edilen unun su ile yoğrulup tandırlarda veya saç üzerinde pişirilmesi şeklinde yapılan ekmek, eski çağlardan beri devam eden bir uygulamadır (Baysal, 1990: 30; Davulcu, 2014: 12). Ekmek, yüzyıllarca Türklerin kutsal saydığı ve çok önem verdiği yiyeceklerin başında gelmiştir. Ekmek Türk beslenme kültürünün en önemli yiyeceğidir. En eski zamandan beri Türkler için önemli olan ekmeğe eski Türkler, en geniş anlamda “etmek” adını vermişlerdir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 16).

Türk mutfak kültüründe yemeklerin ayrılmaz bir parçası olan ekmek, türlü şekillerle yapılmış, çeşit çeşit yufkalar açılmış, katmerli börekler, saç ekmekleri gibi zenginlikle varlık bulmuştur (Yaman, 1986: 321). Ekmekle ilgili bu denli zenginliğin oluşumunda Türk kültüründe sosyal ve ekonomik seviyesi düşük toplulukların ekonomik sebeplerle fırından ekmek alamayıp, yufka açması ya da bazlama tarzı köy ekmek tiplerine yönelmesi etkili olmuştur (Beşirli, 2010: 164).

Geçmişten günümüze Türk mutfak kültüründe varlığını önemle koruyan aynı zamanda “nimet”tir. Ekmek, hem ekmekle doymak zorunda kalmayan saray sofralarının hem genç yaşlı, Müslüman-Hıristiyan gelen geçene her gün “birer tas çorba ve âdem başına birer nân pâresi” dağıtan imaret sofralarının da vazgeçilmezi olmuştur. 17. yüzyıl sosyal hayatının en iyi yansımasını gördüğümüz eserinde Evliyâ Çelebi, ekmek ve çeşitleri hakkında ayrıntılı bilgiler verir. Osmanlı’da ve komşularında tüketilen ekmek adlarından kırk beş tanesine yer verir. Bunlardan bazıları şunlardır: Has ekmek, has ve beyaz somun, has ve beyaz anasonlu çörek otlu ekmek, çörekotlu ve susamlı ekmek, çakıl ekmeği, pide, lavaş, çakıl ekmeği, yufka ekmeği, bazlama, çörek, kahi, kirde (Yerasimos, 2010: 33-35; Gökyay, C. 1/ 1996: 170, 230; Kurşun ve diğerleri, C. 2/ 1999: 22, 98, 128; Dağlı ve Kahraman, C. 3/ 1999: 15, 20; Dağlı ve Kahraman, C. 4/ 2001: 37, 82; Dağlı ve diğerleri, C. 9/ 2005: 44, 279).

Osmanlı’da çok fazla çeşitle varlığını koruyan ekmek, edebî eserlere diğer mutfak kültür unsurları gibi yansımıştır. Taranılan 17. yüzyıl divanlarında ekmek ve çeşitlerinin yer aldığı onlarca beyit tespit edilmiş ve bunlardan bir kısmına âit örnekler aşağıda alfabetik sıra ile verilmiştir.

#### **1.2.2.1. Börek**

Açılmış hamurun veya yufkanın arasına peynir, kıyma, ıspanak vb. konularak çeşitli biçimlerde pişirilen hamur işine börek denir ( TDK Sözlük, 2009: 315). Türk mutfak kültüründe hamur işlerinin en önemlilerinden biri olan börek, fakir olsun zengin olsun köylü olsun şehirli olsun misafir çağrıldığında sofradaki yerini öncelikle alan bir yiyecektir (Artun, 2009: 348).

İçine konulan malzemenin adıyla adlandırılan böreğin Türk kültüründe çok sayıda çeşidi yer bulmaktadır. Börek çeşitliğindeki zenginliğin yansımaları Osmanlı sofralarında da var olmuş, Evliyâ Çelebi Seyahatnamesi'nde farklı coğrafyalarda farklı şekillerde yapılan böreklerin varlığından bahsetmiştir. Bu böreklerin bazıları şunlardır: peynirli börek, etli börek, biberli börek, kaymak börek, hamuru gülsuyu, tarçın ve karanfille yoğrulmuş hoş kokulu börek, keklik ve bildircin böreği, yumurtalı tava böreği, tavuk böreği. Evliyâ Çelebi eserinde ayrıca Osmanlı'da bazı yerlerde böreğin zenginliği gösteren bir yiyecek olduğunu belirtmiş, sarayda ise böreğin hediye olarak gönderilen bir yiyecek olduğunu belirtmiştir (Evcı, 2014: 390-394; Dağlı ve diğerleri, C. 9/ 2005: 279, 287; Kahraman ve Dağlı, C. 3/ 1999: 108; Kahraman ve Dağlı, C. 6/ 2002: 31; Kahraman ve diğerleri, C.8/ 2003: 273, 310).

Divan şiirinde böreğin şekil olarak baklavaya benzetildiği, yuvarlak olarak hazırlanması ve piştiği zaman kızarması sebebiyle güneşe benzetildiği ayrıca tava böreği çeşidiyle yer aldığı örnekler görülmüştür (Saral, 2017: 62). Taranılan divanlarda ise iki beyitte yer alan börek, ıspanaklı çeşidi ve hamurunun merdane ile açılması vesilesiyle konu edilmiştir.

Hevâyî, önünde bulunan ıspanağın, tadının tuzunun olmayıp, kaliteli de olmadığını dolayısıyla börekten başka bir şey yapılamayacağıyla ifâde eder. Ispanak ancak içine ince bir de soğan doğranırsa börek olarak değerlendirilebilir:

Dadı tuzı yok börekden gayrı şey'e yaramaz

Görmeyince ince toğranmış piyâzı isfenâh (HD, G.17/4)

Bir diğer beyitinde Hevâyî böreği, hamurunun merdane ile açılması bağlamında konu eder:

Döğdürürdü bana yâr aşcıyı pek neyleyem âh



Tâ gelince börek eğlenmese merdâne ile (HD, G.139/2)

### 1.2.2.2. Çörek (Girde)

Yumurtalı, az yağlı, şekerli veya şekersiz muhtelif şekilde yapılmış, ufak hamur işi yiyeceklerin ortak adına çörek denir (Ayverdi, C. 1/ 2010: 242). Kaynaklarda Osmanlı'da 17. yüzyılda kaba, yağlı, çörek otlu, bademli ve yumurtalı çörek çeşitlerinin başta İstanbul olmak üzere Anadolu'da yaygın bir şekilde tüketildiğinin (Genç, 2010: 249), Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde ise çörek satıcılarının bademli ve yumurtalı çörekleri tabla ve kızaklara koyup sattıklarının bilgisi yer almaktadır (Gökyay, C. 1/ 1996: 231).

Divan şiirinde çöreğin, padişah sofrasında yer aldığı, ay, güneş ve aşığın gönül fırınındaki yaralara benzetildiği örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 40; Saral, 2017: 63). Taranılan divanlarda ise tek örneği tespit edilen çöreğin yine benzetme unsuru olarak kullanıldığı görülmüştür.

Neşâtî, güneş ve ayı çöreği benzetir:

Girde-i mihr ü mehe bu tâbe-i pür-tâbda

Nârdur guyâ şafak encümdür ahker rûz u şeb (NeD, K.2/10)

*Kızgın tavadaki çöreğe benzeyen bu güneş ve aya, gece ve gündüz sanki şafak ateş, yıldızlar da kordur.*

### 1.2.2.3. Ekmek (Etmek, Nân)

Ekmek unun su ile yoğrulmasından elde edilen hamurun fırın, saç veya tandırda pişirilmesiyle yapılan ve insanın başlıca gıdası olan yiyeceğe denir (Ayverdi, 2010: 330). Türk mutfağında sofradan eksik olmayan ekmek, türlü metodlarla yapıldığı için her ekmek pişirme tekniğine göre isimlerle anılmaktadır. Ekmek pişirme, en çok saç üzerinde, tandırda, köy fırınlarında yeni kuzinelerde yapılmaktadır. Türk mutfak kültüründe ekmek günlük yapıldığı gibi yoğun işlerin olması nedeniyle aylık olarak da yapılmaktadır (Bekçi, 2002: 61).

İki kutsal maddeden biri kabul edilen ekmeğin dinsel anlamı onu kutsallaştırmış, en küçük parçasını bile değerli kılmıştır. Ekmeğe verilen değer ve kutsiyet insan hayatını anlamlandırmada yer almış, insanın işi “ekmek parasını kazanmak” deyimiyle ifade edilmiştir. Ekmek, Türk halkının baş besini olarak kabul edilmiş, ekmezsiz sofraya oturulmamıştır. Bu durum o kadar yer almıştır ki “Ekmek olmazsa Türk’ün karnı doymaz” deyişi oluşmuştur (Baysal, 1990: 56; Tezcan, 1994: 78-79).

Divan şiirinde ekmeğin, aşığın gönlündeki yaralara, sarı renginden ötürü güneşe, gökyüzündeki hilâlin ekmeğin dilimine ve ayın da yuvarlak bir ekmeğe benzetildiği örnekler mevcuttur. Bunlarla birlikte ekmeğin savaşılarak, kılıçla kazanılarak elde edildiğinin konu edildiği ve “Ekmeğinde hakkı olmak”, “Ekmek aslanın ağzında”, “Ekmek hakkı”, “Gurbette kuru ekmeğin şeker gelir”, “Kanına ekmeğin doğramak”, “Kuru ekmeğin”, “Tuz ekmeğin”, Tuz ekmeğin hakkı”, “Tuz ekmeğin hakkını bilmeyen kör olur” gibi atasözü, deyim ve deyişlerde yer aldığı örnekler de bulunmaktadır (Cengiz, 2010: 37-39, 195, 199, 203-204; Saral, 2017: 64-65, 218-219, 226-227). Taranılan divanlarda da benzer örnekleri görülen ekmeğin ayrıca sosyal eleştiri beyitlerinde yer aldığı, kasidelerdeki övgü ve beddua cümleleriyle geçtiği, kanâat etmenin önemi ekseninde işlendiği beyitler tespit edilmiştir.

Nâbî, ekmeğe sosyal eleştiride bulunduğu bir beyitinde yer verir:

Virmezdi kimse kimseye nân minnet olmasa

Bir maslahat görülmez idi rişvet olmasa (NaD, G.757/1)

*(Eğer) minnet olmasa kimse kimseye ekmeğin vermezdi, rüşvet olmasa bir iş görülmezdi.*

Sâbit ekmeğin kasidesinde övdüğü şahsı yüceltmede kullanır:

Bahâr-ı dîn ü devletsin medâr-ı emn ü râhetsin

Veliy-yi nân u ni’ metsin du’ acundur bütün dünyâ (SD, K.42/47)

Bir başka beyitinde Sâbit, aşk ekmeğinin hamurunun zehir mayasıyla yoğrulduğunu söyler:

Etmegin alur tenâvül eyleyen bîcâreler

Mâye-i semmle muhammerdür hâmir-i nân-ı ışk (SD, G.199/4)

Fehîm-i Kadîm ekmeği, memdûhu için kötülük dileyenlere ettiği bedduada kullanır. Ekmeğin onların boğazında daima âfet olmasını diler:

Hemîşe tâ ola bed-hâhunun gelûsında

Şarâb âteş ü âb üstühân u nân afet (FKD, K.11/18)

Şeyhülislâm Yahyâ ekmeğe, kanâat etmenin güzelliğini anlattığı beyitinde yer verir:

Nân-ı huşkile kanâat gibi bir ni' met mi var

Künc-i istiğnâ gibi bir kûşe-i râhat mı var (ŞYD, G.109/1)

*Kuru ekmeğe kanâat gibi bir nimet mi var? İstiğna köşesi gibi rahat bir köşe mi var?*

#### **1.2.2.3.1. Arpa Ekmeği ve Buğday Ekmeği (Nân-ı Cev, Nân-ı Gendüm)**

Bölgelere ve ekonomik koşullara göre ekmek yapımında kullanılan tahıl türü farklı olmaktadır. Osmanlı'da "nân-ı aziz" (kutsal ekmek) adıyla da kıymet verilen ekmek, Anadolu'da hemen hemen buğdaydan yapılmış, arpa ekmeği ise kıtlık zamanlarında yapılmıştır (Tez, 2012: 61).

Divan şiirinde ekmek, genel olarak yer bulmuş farklı tahıllarla yapılmış çeşitleri ise pek yer almamıştır. Bununla birlikte taranılan divanlarda buğday ekmeği ve arpa ekmeği Nâbî divanında aynı beyit içinde tespit edilmiştir.

Nâbî, arpa ekmeği ve buğday ekmeğine, ikisinin arasındaki lezzet farkını anlayabilmesi yönüyle sûfi ile birlikte yer verir:

Egerçi fark ider nân-ı cevini nân-ı gendümden

Dimez sûfi bulursa dest-res büryâne büryâne (NaD, G.754/8)

#### **1.2.2.4. Fatir**

Mayasız saç ekmeği, bazlama (Devellioğlu, 2010: 289) olarak tanımlanan fatir Nâ'îlî divanında tespit edilmiştir.

La'net o hân-ı lutfâ ki erzâle vakf ola

Ehl-i dilin fatir ü hamîri bulunmaya (NKD, G.317/3)

*Gönül ehlinin fatir ve hamurunun bulunmadığı, buna karşılık soysuzlara bağışlanan o lutf sofrasına lânet olsun.*

#### **1.2.2.5. Fodla**

Çoğunlukla imâretlerde yoksullara verilen kepekli undan yapılmış pideye benzer bir tür ekmek olarak tanımlanan fodlanın (TDK Sözlük, 2009: 711), Yunanca “pidecik” anlamına gelen *pitula* kelimesinden türeyen *fodula* (zamanla fodla oldu) olduğu; ağırlığının 90 ile 100 dirhem (320 gr.) arasında değiştiği; yuvarlak, yassı ve yumuşak kabuklu bir biçimde olduğu; Osmanlı’da sultan ve diğer hanedan üyeleri dışında herkesin tükettiği; orta kaliteli undan yapıldığının bilgisi kaynaklarda yer almaktadır. Ayrıca has ekmek kadar kaliteli olmasa da bu ekmeğe hak kazanmanın bir imtiyaz olduğu; fodulanın saraydaki has fırından ayrı bir birim olan fodula fırınında pişirildiği bilgisi de kaynaklarda belirtilmektedir (Yerasimos, 2010: 33-34).

Hevâyî fodlaya imâretlerde dağıtılması yönü ile yer verir. İmâret kapısında halkın fodla için kalabalık oluşturduğunu ve fodla alabilmenin ancak imaretin bacasından zembil sarkıtarak mümkün olabileceğini söyler:

Kapatmış halk ‘imâret kapusunu fodla istersen

Tolaş tam üstüne çık bacadan zenbîller sarkıt (HD, G.10/3)

#### **1.2.2.6. Hamur (Hamîr)**

Hamurun sözlüklerde yapılan tanımlarından bazıları şunlardır: “Unun su veya başka sıvılarla yorulmuş hali” ,“iyi pişmemiş (ekmek ve hamur işleri)” (TDK Sözlük, 2009: 841). Bu doğrultudaki anlamlarından ekmek ve çeşitlerinin oluşturduğu asıl kısım olan hamur, taranılan divanlarda tespit edilmiştir.

Nâbî, aşağıda yer alan beyitinde “aşure için kullanılan yedi çeşit hububat” anlamı taşıyan “heft dâne”yi kullanır ve undan yapılan hamuru da buğdayın değirmende öğütülüp un şekline getirilmesi ile konu eder:

Çerhün göreydük olduğını ârd ya hamîr

Bu köhne heft dânesi heft âsiyâbinun (NaD, G.461/5)

*Feleğin bu eski dönen yedi değirmenin yedi danesinin/ tahılının un ya da hamur olduğunu görseydik.*

Hevâyî, yufka yapmak için açılan hamura nişasta eklenmediğinden yufkanın oklavadan çıkmayıp bin parçaya bölündüğünü dile getirir:

Hamîri bî-nişâ açıldığından pek sarılmışdır

Ki yufka bin yerinden pârelense oklağu çıkmaz (HD, G.66/2)

Sâbit ise aşk ekmeğinin hamurunun zehir mayasıyla yoğrulduğunu söyler:

Etmegin alur tenâvül eyleyen bîçâreler

Mâye-i semmle muhammerdür hâmir-i nân-ı 'ışk (SD, G.199/4)

#### **1.2.2.7. Kâhî**

Katmerli hamurdan yapılan üç köşeli kuru böreğe kâhî denir. Kaynaklarda Osmanlı toplumunda çarşıda satıldığı bilgisinin yer aldığı (Işın, 2010: 175) bu yiyecek Hevâyî divanında tespit edilmiştir.

Hevâyî, satmak için tablaya konulan yağlı kâhîlerin tasvirini yapar:

Tablasına toldurup başına alır çin seher

Satmağičün kapu kapu yağlı kâhî gezdirir (HD, G.25/2)

#### **1.2.2.8. Manti**

İçine kıyma konulup küçük bohçalar biçiminde dürülen hamur parçalarıyla hazırlanan mantının ana malzemesi buğday unudur. Türk kültüründe daha çok Kayseri mutfağı ile meşhur olan bu yiyecek, kıyma ve sarımsaklı yoğurtla bir bütün haline gelir. Mantının yapımında yöreden yöreye bazı farklılar bulunmaktadır (TDK Sözlük, 2009: 1343; Budak ve diğerleri, 2002: 69-70).

Hevâyî mantıya benzetme unsuru olarak yahni yemeği ile birlikte yer verir. Sevgilinin ağzını mantıya benzetir:

Yarı açdım açıl ey mantıdehânım diyerek

Bezme geldi gele ey yahnikapanım diyerek (HD, G.95/1)

### **1.2.2.9. Pide (Ragîf)**

İnce ve yassı bir çeşit ekmek olan pide, (Ayverdi, 2010: 995) açık veya kapalı şekilde hazırlanıp; içine sebze, peynir, kıyma vb. malzemelerle hazırlanan iç koyularak pişirilmektedir.

Türk mutfak kültüründe hem Orta Asya göçebe hayatında hem de yerleşik hayat düzeninde yüzyıllar boyu bağ ve bahçelerde yapılan fırınlarda pidenin pişirilip tüketildiği bilinmektedir. Osmanlı'da 15. yüzyılda kabaklı ve ıspanaklı, zaman içerisinde saray ve İstanbul mutfaklarında kıyma, kuşbaşı, peynir, patlıcan vb. çeşitli malzemeler konularak çeşitlerinin arttığı ve pide kültürünün geliştiği kaynaklarda belirtilmektedir (Tatlı, 2010: 167).

Güneşi altından bir tabla olarak tasavvur eden Sâbit, Nâhîd yıldızının bu sofraya pide götürdüğünü söyler:

Kamerle hâle degül şeb-be-şeb alup Nâhîd

Simâtına götürür tabla-i zer üzre ragîf (SD, K.9/33)

### **1.2.2.10. Somun**

Fırında pişirilen, yarımküre şeklinde mayalı kara ekmeğe somun denir. Osmanlı'da somun, kepekli buğday, karışık tahıl unlarından yapılmış yapımına bazen de baklagil unları karıştırılmıştır (Işın, 2010: 338).

Divan şiirinde somunun, muhtaç ve cimri insanların yediği bir ekmek türü olarak yer aldığı, çok çalışıp yorulan insana küflü ve kuru somun bile verilse ona lezzetli geleceğinin işlendiği örnek beyitler mevcuttur (Saral, 2017: 66). Taranılan divanlarda ise tek bir beyitte tespit edilen somunun nasihatla birlikte kullanıldığı görülmüştür.

Hevâyî, somunun ucundan isteyip, ona buna el açan insana öğüt verir. Sahadaki yemeklerin arda kalanını yemeyi bırakması gerektiğini, kendi kazandığını kendi kazanında yemek için uğraşmasını söyler:

Kazan kazanda ye varıp ele sahan yalama

Yeter sana bu nasîhat somun-kıranlığı ko (HD, G.129/6)

### 1.2.2.11. Yufka

Yufkanın ”Oklava ile açılan ince, yuvarlak hamur yaprağı” ve “sacda pişen bir ekmek türü” şeklinde tanımları mevcuttur (TDK Sözlük, 2009: 2197). Yufkanın eski Türkçede asıl anlamı “ince” olan çok ince açılmış mayasız ekmek anlamında da kullanıldığı; Kaşgarlı Mahmud’un eserinde, yufkanın inceliğinden dolayı kırılıverdiğini bilgisinin yer aldığı ve bazen de ekmekçilerin müşterilerini “sen kırdın” diye itham ettikleri belirtilmektedir (Yavi, 2011: 374).

Osmanlı mutfağının en önemli malzemelerinden biri olarak görülen yufkadan, başta börek, baklava, pilav, kebab gibi çok sayıda yiyecekler yapılmıştır (Işın, 2010: 408).

Divan şiirinde yufkanın sevgilinin dudaklarına ve âşığın bağrına benzetildiği ve ince oluş özelliğinin yer aldığı örnek beyitler mevcuttur (Cengiz, 2010: 41; Saral, 2017: 67). Taranılan divanlarda yufkanın Sabît ve Hevâyî divanlarında gerçek anlamıyla birlikte benzetme unsuru olarak yer aldığı görülmüştür.

Sâbit, sözlerinin güzelliğinin anlattığı beyitinde, kağıdın yufka gibi çok ince olduğunu dolayısıyla sözlerine dayanamayacağını; kendi yazdıkları için çelikten bir defter ve demirden bir şîrâze olmasının gerekliliğini söyler:

Yufkadur kagız bu elfâza tayanmaz Sâbitâ

Âhenîn şîrâze bir defter gerek pûlâddan (SD, G.269/7)

Hevâyî divanında tespit edilen ve aşağıda yer alan örneklerin ilkinde şair karısının yufka ile hazırlanan güllaç tatlısını yapmadığını ikincisinde ise nişasta eklenmeden açılmaya çalışılan yufkanın parçalanmasını dile getirir:

Yapılalı yufkayı görmedi evimizde yassı ağacımız

Sıra sohbetinde de pişmedi karının eliyle gülâcımız (HD, G.61/1)

Hamîri bî-nişâ açıldığından pek sarılmışdır

Ki yufka bin yerinden pârelense oklağı çıkmaz (HD, G.66/2)

### 1.2.3. Hububat, Tahıl

#### 1.2.3.1. Arpa

Buğdaygiller familyasından, kuvvetli köklü, 60-150 santimetre boy alan, yaprakları genişçe, taneleri sarı ve siyah renkte yıllık bir bitkidir (Madran, C. 1/ 1984: 100). Ilıman iklim bölgelerinde yetişen arpanın taneleri hayvan yemi, ekmek ve bira yapımında kullanılır (Büyük Larousse, “Arpa”, C.2/ 1986: 834).

Arpa, böbrek ve kum taşlarının dökülmesine yardım eder. İdrar söktürür, mesane ve idrar yollarındaki iltihapları temizler. Boğaz ağrılarını giderir (Güngör, 2009: 29). Sindirimi diğer tahıllara oranla daha kolay olan arpa hem gıda hem de şeker düşürücü olarak kullanılır. Arpa, zihinsel yorgunluklarda ve çocukların büyüme çağında faydalıdır. Karaciğeri güçlendirir, kalbi kuvvetlendirir. Egzama ve kaşıntılarda, bronşit ve akciğer rahatsızlıklarında etkilidir (Aydın, 2006: 174).

Divan şiirinde arpanın, öğütülmesi, küçük ve bol taneli olması, toprağa gömülmesi gibi özellikleriyle alakalı olarak yıldızlar, Pervin, Hz. Yusuf, kemik ve kainatla ilişkilendirilip benzetme unsuru olarak yer aldığı örnekler mevcuttur. Bunlarla birlikte at, katır, eşek gibi yük ve binek havanlarının yemi anlamıyla değerlendirildiği, değer, kıymet ve güç durumlarının işlendiği beyitlerde “arpa tanesi” şeklinde geçtiği, arpa ve buğdayı birbirinden ayırmanın zorluğundan bahsedildiği, “Buğday gösterip arpa satmak” ifadesinin yer bulduğu örnek beyitler mevcuttur (Bayram, 2007: 4; Cengiz, 2010: 103-104; Saral, 2017: 68-69). Taranılan divanlarda ise hayvan yemi olarak yer aldığı ayrıca saman ile birlikte geçtiği tespit edilmiştir.

Hevâyî, koyun sürüsünün yani tavarın (davarın) geldiğini, bu sebeple hayvanlara yem olarak köylüden borç arpa almak gerektiğini söyler:

Tavar geldi yine arpa vâm alınmaz mı

O köylüden bu sıralarda tam alınmaz mı (HD, G.149/1)

Arpalık, mülkî ve ilmî memurlara maaş kabilinden verilen şey hakkında kullanılan bir tabirdir (Pakalın, “Arpalık”, C.1 / 1983: 84). Arpanın yer aldığı aşağıdaki beyitinde



Sâbit, elinden arpalığı alınan çaresiz bir kişiden bahseder. Dünyayı bir ahıra benzeten şair elinden arpalığı alınan kişinin riyâzet ahırında ne arpası ne de samanı kaldığını söyler:

Kocalıktan silinüp arpalığı nâ-çârun

Kaldı ıstabl-ı riyâzetde ne arpa ne sâ mân (SD, K.45/65)

### 1.2.3.2. Buğday (Gendum, Gendüm, Kendüm)

Buğdaygillerin örnek bitkisi olan, değişik cinsleri bulunan bir yıllık tarım bitkisinin başaktan ayrılmış, besin olarak yararlanılan tanelerine buğday denir (Püsküllüoğlu, 2008: 345).

Buğday, insan nüfusunun en önemli besin maddeleri arasında yer alır. Buğdayın bu denli önemli olmasında en temel besin maddelerinden biri olan ekmeğin, yaygınlıkla buğday unundan yapılıyor olması etkilidir. Buğday ve buğday unu, ekmeğin yanı sıra bazı gıda maddelerinde de hammadde olarak kullanılır. Bunlar arasında erişte, hamur işleri, makarna ve bisküvi üretimi başta gelmektedir. Buğday, insan gıdası yiyeceklerin yapımında kullanılmakla birlikte hayvan gıdası ve tohumluk olarak da kullanılır (Doğanay, 2007: 96-97; Çekel, 1960: 35).

Divan şiirinde buğdayın, rengi sebebiyle sevgilinin tenine, benine ve küçüklüğü sebebiyle yıldızlara benzetildiği örnekler mevcuttur. Cennetten kovulmaya sebep yasak meyve olarak görüldüğü ve bu sebeple de Hz. Adem ile birlikte veya telmih unsuru olarak yer verildiği, buğday manasına gelen “gendüm” kelimesinin “kendüm” dönüşlülük zamiri ile tevriyeli bir şekilde kullanıldığı ve buğdayın başağını yırtıp ortaya çıkmasının anlatıldığı örnek beyitler mevcuttur (Bayram, 2007: 3; Cengiz, 2010: 105-107; Saral, 2017: 70-71). Taranılan divanlarda da benzer kullanımlarının görüldüğü, buğdayın aynı zamanda karınca yemi oluşu ve Mecnun ile birlikte yer verildiği örnekler tespit edilmiştir.

Nâbî, aşk tarlasında yer alabilmenin kuralını buğday üzerinden açıklar. Ancak buğday gibi sînesinin parçalanmasına razı olan ambara girip, aşk tarlasında yer alır:

Mezra'ı 'aşkda mânende-i gendüm Nâbî

Giremez sînesi çâk olmayan anbarumuza (NaD, G.798/7)

Nâbî bir başka beyitinde buğdayı bu kez Hz. Adem ile Hz. Havva'nın cennetten kovulmasına sebep olarak gösterir. Nitekim Hz. Adem ile Hz. Havva'nın cennetten kovulmasına sebep olan yasak meyvenin bazı tefsirlerde buğday olduğu belirtilir (Köse, 2006: 73). Buğday bu yönü ile aşağıdaki beyitte yer alır. Hz. Adem'in cennetten kovulmasına sebep olduğu için buğday yarıklı bir şekildedir ve kendini suçlar. Lâkin buğdayın kendini suçlaması buğdaya layık değildir:

Hurûc-ı Âdeme ben bâ'is oldum diyü cennetden

Rûfûya nâ-sezâdur gendümün çâk-ı girîbânı (NaD, G.860/3)

Hâletî, sevgilinin beninin rengini buğdaya benzetir ve beninin ayrılığından dolayı serseme, şaşkına döndüğünü söyler. Gözyaşları sebebiyle gözlerini de su değirmenine benzetir:

Hâl-i gendüm-gûnı hicriyle anun ser-geşteyem

Oldı çeşmüm gûyiyâ bir iki gözlü âsyâb (AHD, G.72/4)

Şeyhülislâm Yahya, buğdaya karınca yemi olmasıyla yer verir:

Mûru gör gendümle 'ayş eyler şikâyet eylemez

Arzû-yı şehd ü sükkedir zebâbı inleden (ŞYD, G.270/3)

*Karıncayı buğday ile gör, yaşar, şikâyet etmez. (Oysa) sineği inleyen şeker ve bal arzusudur.*

Sâbit'in beyitinde ise buğday, bir çeşidi olan “deve dişi” ile yer alır. Deve dişi buğday; ülkemizde daha çok Ege bölgesinde yetiştirilen sert çeşitli, iri taneli bir buğday çeşididir (Çekel, 1960: 30; Işın, 2010: 63). Sâbit bu buğday çeşidine asıl adı Kays olan Mecnun ile yer verir. Kays, Leyla'ya olan aşkı sebebi ile delirmiş, divaneye dönmüş bir aşk kahramanıdır. Edebiyatta aşk yüzünden yaşanan kendini kaybetme, aklını yitirme halinin simgesi olan Kays, aşağıdaki beyitte şairden, deliliğine sebep olma payı istemesi ile yer alır:

Kays mecnûnluğumdan ister pay

Satdı gûyâ deve dişi buğday (SD, Byt.33)

### 1.2.3.3. Dâne

Tanımlarından biri “kuş yemi” olan dâne (Çağbayır, “Dane”, C. 1/ 2007: 1097), divan şiirinde çokça konu edilen unsurlardandır. Bu şiirde daha çok sevgilinin benine benzetilen dânenin ayrıca âşığın gözyaşlarına, yıldızlara, tespihe, ömre, cin harfinin noktasına, kadehe benzetildiği görülür. Ayrıca Hz. Adem’in cennetten kovulma nedeni olarak gösterildiği, tane kelimesi ile tevriyeli olarak kullanıldığı, gönül kuşunu tuzağa çeken yem olarak görüldüğü, toprağa saçılmasının ve zorlukla elde edilmesinin konu edildiği örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 107-109; Saral, 2017: 72-75). Taranılan divanlarda da benzer kullanımlarla ele alındığı ve bu çerçevede Hz. Adem’in cennetten kovulmasına sebep olarak gösterildiği, sevgilinin benine benzetildiği, tevriyeli olarak kullanıldığı, bülbül ve kuş yemi olarak yer aldığı örnekler tespit edilmiştir.

Neşâtî, sevgilinin kâkülünü tuzak, benini de tuzaktaki yem olarak görür. Rüzgârın esmesiyle de kaküllerine saklanan ben bir kaybolur bir görünür:

Bir dâmdur o turra ki tahrik-i bâd ile

Çün dâne-i hal gah nihan geh be-did olur (NeD, G.26/3)

Na’îlî Kadîm ve Nâbî de sevgilinin benini dâne, saçlarını da tuzak olarak değerlendirir:

Hâl ü zülfün ki gelir bir yere sayd-dil için

Birisi dâne döker birisi dâm-âver olur (NKD, G.125/2)

Gör zülf-i rakamda görinen nokta-i hâlin

‘İrfân ile bak dâm kimün dâne kimündür (NaD, G.194/2)

Şeyhülislâm Yahya da dâneyi sevgilinin beni ile kullanan şairlerdendir. Tevriyeli olarak yer verdiği beyitinde şair, aşk tuzağına düşmemek için kendini sakınsa da sevgilinin beninin dânesini/ tanesini görünce gönlü dar ağacına düşmekten kurtulamaz:

Aşk dâmına tutulmak ederken ihtirâz

Dâne-i hâlin görünce dâra düşdü gönlümüz (ŞYD, G.155/3)

Hâletî, can kuşunun oturduğu yerin adının gam yuvası; sabah akşam yediği yemeğin ise gam dânesi olduğunu söyler:

Makarr-ı murg-ı cânım lâne-i gam

Gıdâ-yı subh u şâmun dâne-i gam (AHD, M.8/36)

Bir başka beyitinde Hâletî, gönül kuşunun sevgilinin benini görünce aldanıp, tuzağa düşmemesi uyarsında bulunur:

Görüp hâl-i ruhun aldanmasun hergiz gönül murgı

Ne fettân-ı cihândur kor mı ol hiç dâmsuz dâne (AHD, G.717/2)

*Gönül kuşu (sevgilinin) yanağının benini görüp aldanmasın. (Zira sevgili) çok fettandır, asla tuzaksız dâne koymaz.*

Sâbit, bülbülün yediği dâneleri bülbül tanesi ile tevriyeli olarak kullanır. Şair, soğuk bulduğu yerde kış uykusuna yatan engerek yılanlarının, bülbüllerin yuvasını da soğuk bulduğu takdirde yuvasına girip bülbüllerden bir tane bile bırakmayıp, hepsini yiyip, gül bahçesinin ortasının bülbülsüz bırakabileceğini söyler:

Ef i sermâ bulursa lânesin bülbüllerin

Sahn-ı gülşende komaz bir dânesin bülbüllerin (SD, G.219/1)

Hz. Adem'in cennetten kovulmasına yasak meyve olarak dâneyi gören Sabit; şeytanın kıskançlık ipine daneyi asıp tamah oltasını Hz. Adem'e yutturduğunu, şeytanın onu kandırdığını dile getirir:

Yutdurdu tama' oltasını Âdeme şeytân

Âvîze idüp dâneyi târ-ı hasedinden (SD, G.272/3)

#### **1.2.3.4.Darı (Taru)**

Buğdaygiller familyasından sulak yerlerde ve pirinç tarlaları içinde yetişen, meyveleri kullanılan, tek yıllık, otsu bitkiye darı denir (Karol ve diğerleri, 2010: 152).

Divan şiirinde darının daha çok yıldızlara benzetildiği, kümes hayvanlarının yemi olması, zor şartlar altında yetişmesi ve öğütülmesi özellikleriyle ilgili olarak kuş, akıl, âşık, kıvılcım, la'l, güher, yıldız, boya ve çöl ile ilişkilendirildiği, taşlarla dövülmesinin konu edildiği, “taru” ve “erzen” kelimeleriyle de divan şiirinde yer aldığı ve “er” erkek “zen” kadın kelimeleriyle cinaslı olarak kullanıldığı örnekler mevcuttur (Bayram, 2007: 6-7; Cengiz, 2010: 109-110; Saral, 2017: 75-76).

Hevâyî, darıyı içine buğday koyularak yapılan keşkek yemeği ile dile getirir. Taru/ darı buğday yerine kullanabilen bir tohumdur. Hevâyî'nin tahıllarında keşkek etmek için buğday olacak tohum olmadığı gibi darı bile yoktur:

Ümîd-i dâne ile tuhm-kâr olmak güzel ammâ

Herîse etseler harmanda çâşım bir taru çıkmaz (HD, G.66/3)

#### **1.2.3.5. Nohut**

Nohut adlı taneleri yeşilken çerez olarak yenilebilen, kuru taneleri leblebi yapıp tüketilen ve yemekleri hazırlanan, ayrıca tüm bitkisi hayvan yemi olarak değerlendirilen nohut, bir yıllık otsu bir tarım bitkisi olup baklagillerdendir (Ebcioğlu, 2003: 128).

Nohudun, Osmanlı mutfağında önemli bir malzeme olarak yer aldığı; kabak yemeği, nohutlu pilav, kabuni, nohut çorbası ve nohut aşısı adlı yemeklerin pişirildiği; 17. yüzyıl Osmanlısında nohut parçalarının katılarak yapıldığı ekmeklerin tüketildiği bilgisi kaynaklarda yer almaktadır (Işın, 2010: 279).

Divan şiirinde noktaya benzetildiği örneği görülen nohudun (Saral, 2017: 79) taranılan divanlarda bir örneği tespit edilmiştir.

Sâbit nohudu, nohutla beslenen kırlangıç ile birlikte ve yaranın büyüklüğünü ifâde için kullanır:

Zann itme nohuddur dehen-i dâğ-ı tenümde

Ağzına gıda aldı piristû-yı mahabbet (SD, G.30/4)

#### **1.2.3.6. Pirinç (Birinc, Erz)**

Pirinç, buğdaygillerden, Avrupa, Asya ve Afrika'nın sıcak bölgelerinde yetişen her başakçığında bulunan bir çiçek gelişerek çeltik adı verilen meyveyi oluşturan taneli bir kültür bitkisinin meyvesinin insanlar tarafından kullanılan temel besin maddesine denir (Çağbayır, "Pirinç", C. 4/ 2007: 3860). Dünya nüfusunun üç önemli tahılından biri olarak görülen pirinç, başka bir tanımla kabuğundan ayrılmamış çeltiktir. Çeltik, pirinç haline bir dizi işlemde geçerek gelir. Çeltik, pirince dönüştürülürken, arta kalan kısımları kırık pirinç, pirinç unu ve nişasta yapımında; kepek ve kavuz denilen kısımları ise pirinç kepeği yemi adı ile hayvancılıkta tüketilir (Doğanay, 2007: 116-117).

Yiyecek olarak tüketimini oldukça fazla olan pirincin yararları çoktur. Pirinç, tansiyonu düşürür, kan şekeri düzeyini sabit tutar. Böbrek taşı oluşumunu önler, içerdiği maddelerle bedenin kansere yakalanma riskini azaltır (Ebcioğlu, 2003: 140-141). Türk mutfağında pirinçten çeşitli yemekler yapılır. Pilav bu yemeklerin başında gelir. Pirinç; dolmalara, sebze yemeklerine, bazı köftelere ve çorbalara konur. Sütlaç, zerde, pirinç lokması vb. tatlıların yapımında da kullanılır (Büyük Larousse, "Pirinç", C. 15/ 1986: 9388).

Osmanlı'da pirinç çokça tüketilmiş, yabancı seyyahların da dikkatini çekmiş ve gezi notlarına girmiştir. Bunlardan 17. yüzyıl başlarında Türkiye'ye gelen P. Della Valle, "Eğer pirinç yoksa buna Türk usulü yemek demiyorlar" diye yazmıştır (Bilgin, 2004a: 197).

Divan şiirinde pirincin beyazlığı sebebiyle sevgilinin göğsüne ve karlı dağlara benzetildiği, sevgilinin pirinç tanesi için âşığı reddetmesinin işlendiği ve pirinçten pilav yapımının anlatıldığı örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 112; Saral, 2017: 80). Taranılan divanlarda ise gerçek anlamıyla kullanıldığı tespit edilmiştir.

Nâbî, kuş dolması yemeği için kuşun içine doldurulan pirinci, cömertliğin nasıl uygulanması gerektiğini izah etmede kullanır:

Kerem vaktinde lâzım hem eziyyetsiz gerek yohsa

Pirinc ile pür itmek küşte murgı sûdmend olmaz (NaD; G.313/2)

Sâbit ise pirince, Halil Paşa ile yer verir. Nitekim Halil Paşa cömertliğinin sofrasından dolu pirinç gönderip, mutfağın pirinç ile dolu olmasını sağlar:

Hân-ı cûd-ı Halîl Paşadan

Toldı matbah erz ile hınca hınc

‘İzzeti virmiş idi câna ta‘ab

Kurtılup ol kederden olduk dinç

Berekât-ı Halîl-i Rahmândur

Ki yetüşdürdi Nîl-i lutfi pirinç (SD, Kt. 36)

#### **1.2.4. Katkı Maddeleri**

##### **1.2.4.1. Gül Suyu (Gül-âb, Cülâb, Cüllâb)**

Gül suyu, genellikle güllerin su buharı distilasyonu ile damıtılması ve buharlaşan maddelerin soğutulmasıyla elde edilen sıvı maddeye verilen addır. Gül suyu damıtılarak elde edildiği gibi geçmişten günümüze birçok farklı teknikle hazırlanmıştır. İnsanların güzel kokulara sahip olma arzusu farklı çiçeklerden esaslar elde etmeye yönlendirmiş; gül suyu da bu isteğin neticesinde ortaya çıkmıştır. Gül suyu tarih boyunca dinî mekanların da kokulandırılmasında kullanılmış, İslâm dünyasında da gül suyu ile güzel kokulandırma geleneği yer almıştır. Osmanlı’da da bunun yansımaları Fatih Sultan Mehmet’in Ayasofya klisesini gül suyu ile baştan ayağa temizlettirmesiyle vücut bulmuştur (Altıntaş, 2009: 27-85).

Kaynaklarda gül suyunun cildi temizlediği, deri hastalıklarına iyi geldiği; ten kokusuna güzellik kattığı; bayılmalarda ferahlatıcı etkisi olduğu; demleme kürleriyle bağırsak florası zarar görenlerin iyileşmesine katkı sağladığı; mikrop öldürücü özelliğinin bulunduğu; baş ağrısına iyi geldiği, ağız, boğaz ve kulak ağrılarını, romatizma ağrılarını giderdiği; eklem ve bademcik iltihaplarını geçirdiği; balla karıştırılarak yenildiğinde verem hastalığının tedavisinde etkili olduğu; sinir sistemini düzenlediği belirtilmektedir. (Altıntaş, 2009: 95-99; Kaya, 2015: 278).

Gül suyu, güzellik ve sağlık alanlarının yanı sıra mutfakta da yer alır. Gül suyu başta güllaç, su muhallebisi, helva, hamur tatlıları, hoşaf ve pelte gibi birçok tatlıya katılır veya üzerine serpilir (Işın, 2010: 132). Ayrıca gül suyundan çeşitli şerbetler hazırlanır.

Divan şiirinde gül suyunun, kokusu ve lezzeti ile âşığın gözyaşları, sevgilinin yanakları ve saçları için benzetme unsuru olarak kullanıldığı görülür. Gül suyunun, elde edilme yöntemlerinden gül yapraklarının güneşte şişe içinde bekletilmesi ve şişe içinde damıtılmasının anlatıldığı örnekler de mevcuttur. Bunlarla birlikte sevgilinin misk ve gül suyu ile yoğrulduğunun ifade edildiği, gül suyunun şifa kaynağı olarak görülüp, baş ağrısına ve göz hastalıklarına iyi geldiğinin belirtildiği, gül suyu ile ağız yıkama, ölü yıkama ve saç tarama âdetlerinin işlendiği örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 48-50, 208-209; Saral, 2017: 81-83, 201-203, 208). Taranılan divanlarda da benzer örnekle gül suyunun âşığın gözyaşlarına benzetildiği, gül suyu oluşumunda bülbüllerin etkisinin anlatıldığı, ter ile benzetme unsuru olarak yer aldığı, baharla konu edildiği örnekler tespit edilmiştir.

Âh, divan şiirinde âşığın aşk ateşiyle gönlünden çıkan duman olarak düşünülen bir acı ünlemidir (Pala, 2009: 10). Nitekim sevgilinin güzelliği aklına gelen âşığın gözünden yaş, gönlünden de âh dumanı çıkar. Nâbî, gül suyunu âşığın gözyaşlarına, gönlünden çıkan âh dumanını da tütsüye benzetir ve gül suyu ile tütsü gibi iyi bir dostun mevcut olamayacağını söyler:

Fıkr-i cemâl-i yâr ider îcâb-ı eşk ü âh

Olmaz 'azîz dost buhûr u gül-âbsuz (NaD, G. 299/ 4)

Şeyhülislâm Yahyâ da âşığın gözyaşlarını gülsuyuna benzetir. Nitekim âşık sevgilinin mahallesinde gül suyu renginde kanlı gözyaşı döker ve sevgilinin eşliğini, gül bahçesini kıskandıracak hâle çevirir:

Âsitân-ı yârı Yahyâ reşk-i gülzâr eyledin

Kanlı yaş töküp gülâb kûy-ı yârın izine (ŞYD, G. 379/5)

Hâletî, gül suyunun oluşumunu bülbülün güle olan aşkı sebebiyle çektiği âha bağlar:

Âteş-i âhında bir te'sîr var kim bülbülün

Turduğı yerden çıkar dâ'im ten-i gülden gül-âb (AHD, G.59/3)

Fehîm-i Kadîm gülsuyuna ter ile birlikte benzetme unsuru olarak yer verir:



‘Arakdur eyleyen ol mûyî pür-ham u pür-tâb

Gül-âba eyleme ey gül kıyâs âteşdür (FKD, G.108/6)

*O saçı, kıvrımla dolu ve parlak hale getiren terdir. Ey gül! O teri gül suyuna benzetme, zira o ateştir. (Üzgör, 1991: 451)*

Kasidesinin ilk bölümünde bahar mevsimine ilişkin tasvirler yapan Neşâtî, baharın habercisi olan gül ve laleye yer verir. Baharda yağın yağmurun yaydığı kokuyu gül suyu kokusuna benzeten şair, nisan bulutundan yağın yağmurların gül suyu saçmasına şaşırılmamak gerektiğini söyler:

Bahârdur yine her lâle yakdı bir micmer

N’ola nisâr-ı gülâb itse ebr-i nîsâni (NeD, K.11/2)

#### **1.2.4.2. Nişasta (Nişâ, Nişeste)**

Nişasta, birçok tahıl ve pirincin öğütülmesiyle elde edilen, beyaz renkli, kokusuz ve tatsız bir tozdur. Soğuk suda çözünmez, ancak sıcak suda kısmen çözünerek pelte kıvamına gelir. Glikoz yapısında bir besin maddesi olan nişasta, eczacılıkta tablet yapımında dolgu maddesi olarak da kullanılır (Aydiner, 2006: 296).

Nişasta geçmişten günümüze lokum, güllaç, pâlûde, helva gibi tatlıların içine ana malzeme olarak; baklava gibi tatlılarda da hamur açmaya yardımcı malzeme olarak yer alır.

Divan şiirinde nişastanın, bazı beyitlerde pâlûde tatlısının ana malzemelerinden biri olması sebebiyle yer aldığı ve “oturan, oturmuş” anlamındaki “nişeste” kelimesiyle tevriyeli olarak kullanıldığı görülmüştür (Cengiz, 2010: 51). Taranılan divanlarda ise bunlara ek olarak baklavanın rengini ağartması, açılan yufka hamurunda yer alması ve yüze sürülüp yüzü beyazlatma amacıyla kullanılmasının yer aldığı beyitler tespit edilmiştir.

Hevâyî, yufka yapmak için açılan hamura nişasta eklenmediğinden yufkanın oklavadan çıkmayıp bin parçaya bölündüğünü söyler:

Hamîri bî-nişâ açıldığından pek sarılmışdır

Ki yufka bin yerinden pârelense oklağı çıkmaz (HD, G.66/2)

Sâbit ise nişastaya yüze sürülmesiyle yer verir:

Bakmazuz biz yüzünün karasına ağyârun

Biz nişasta ile rûy-ı siyehin ağ iderüz (SD, G.138/4)

### 1.2.4.3. Sirke

Bazı çorbalara, yemeklere, salatalara ekşilik vermesi için konulan, halk arasında ateş düşürmesi ve ferahlatması için vücuda sürülen, başta ekşimiş üzümünden yapılmakla birlikte dut, çilek, elma, limon vb. meyvelerden yapılan suya sirke denir (TDK Sözlük, 2009: 1776; Ayverdi, 2010: 1114; Yeni Türk Ansiklopedisi, “Sirke”, C. 9/ 1985: 3597).

Sirkenin çok eski zamanlardan beri Türkler tarafından çeşitli yemeklere katılarak tüketildiği kaynaklarda belirtilmektedir. Bu bilginin öğrenildiği kaynaklardan biri olan Kaşgarlı Mahmud’un eserinde, “mandu” kelimesi “bir çeşit Türk sirkesi” olarak açıklanmaktadır (Genç, 2002: 17).

Divan şiirinde sirkenin, sevilmeyen kişilerin sözlerine benzetildiği; ekşi yüzün sirke sunmak ile ilişkilendirildiği; ateşi söndürme özelliğinin işlendiği; “Keskin sirke kabına/küpüne zarar” atasözüyle yer aldığı örnek beyitler mevcuttur (Cengiz, 2010: 51-52, 198; Saral, 2017: 84, 220). Taranılan divanlarda ise aynı kökten çıkmış olmalarına rağmen sirkenin, kuruğün, pekmezin ve şarabın tadının farklılığının konu edildiği ve salataya dökülmesinin yer aldığı örnekler tespit edilmiştir.

Nâbî, sirke, koruk, pekmez ve şarabın hepsinin bir kökten yani üzümünden meydana gelmiş olmasına rağmen her birinin tadının ayrı olduğunu dile getirir:

Yek bîhden demîde olurken nihâl-i kerm

Dûşâb ü gûre sirke vü mey imtiyâzda (NaD, G.695/4)

Hevâyî ise sirkeye, salatalara dökülmesiyle yer verir:

Şekerli sirkeli sallûta üstüne gül saç

Yumurta kayganasına nemekle fülful saç (HD, G.15/1)

Sükker dökegör sirke gül-âlûdedir ammâ

Sallûta-i mârulda mahsûs değıldir (HD, G.29/3)

#### 1.2.4.4. Şeker (Kand, Sükker, Şekker, Şirin)

Şeker; şeker kamışı, şeker pancarı, patates, havuç, mısır, buğday vb. bitkilerin sap ve köklerinin öz suyundan veya nişastasından çıkarılan, çoğunlukla beyaz billûrlar halinde bulunan, suda kolayca eriyen, mayalanabilen, birleşiminde karbon, oksijen ve hidrojen bulunan ve ağızda tatlı bir lezzet bırakan maddelerin genel adıdır (TDK Sözlük, 2009: 1856; Ayverdi, 2010: 1162). Şekerin insanlar tarafından kullanılması çok eski olup ilk şeker kaynağı şeker kamışıdır (Yeni Türk Ansiklopedisi, “Şeker”, C. 10/ 1985: 3844).

Şeker, Osmanlı’da başta şekerlemeler olmak üzere helva, baklava, hoşaf, şerbet gibi gıda maddelerinin yapımında kullanılmıştır. Kullanılmasının yaygınlaşmadığı zamana dek de yiyecek ve içecekleri tatlandırmak için şekerin yerini bal, pekmez ve şeker oranı yüksek kuru meyveler (özellikle üzüm) almıştır. Daha sonra yaygınlaşmasıyla birlikte kullanımı artan şeker, Osmanlı mutfağında çok sayıda çeşidiyle yer almıştır. Bu şeker çeşitlerinin en meşhuru olan nöbet şekeri (nebat şekeri), en saf şeker türü olup daha çok tıpta ve yemeğe meraklı zenginlerin tatlılarında yer almıştır. Nöbet şekeriyle birlikte Osmanlı mutfağında kullanıldığı tespit edilen diğer şeker çeşitleri ise şunlardır: ak şeker, bayat şeker, fıçı şekeri, Frenk şekeri, gubâr şekeri, ham şeker, kalıp şeker, kelle şekeri, Kıbrıs şekeri, kızıl şeker, Mısır şekeri, mîad şekeri, mükerrer şeker, Reşid şekeri, Süleymaniye şekeri (Işın, 2010: 350-353; Bilgin, 2004b: 289-293).

Divan şiirinde şeker daha çok sevgilini dudakları, yanağı ve sözleri için benzetme unsuru olarak yer alır. Şekerin ilaç olarak kullanılmasının konu edildiği, şekerin işlem görmemiş hali olan şeker kamışının “ney-şeker” şeklinde geçtiği, şeker çeşitlerinden olan kand-i mükerrer ve saf şekerin sevgilinin dudaklarına benzetildiği, sevgilinin ağzından dökülen sözlerin nebat şekeri gibi değerli olduğunun ifade edildiği örnekler görülür. En iyi şekerin Mısır’da yetişmesinin konu edildiği, şekerin sevgilinin özelliklerini anlatmada sıfat olarak yer aldığı, şeker ile beslenen tûtî ile anlatımın oluşturulduğu, aşk kahramanlarından Şîrîn ile tevriyeli kullanıldığı beyitler mevcuttur. Helva yapımı için şeker ezmenin işlendiği, şekerin çarşıda asılmasının ve boynuna takılmasının konu edildiği ve bu bağlamda şekerin kellesi ile “Kellesini ortaya koymak”

deyiminin tevriyeli olarak yer aldığı, ayrıca kelle şekerinin de konu edildiği örnekler bulunur. Şairin kendi sözlerini şeker ile betimlediği, bademin şekerle kaplanmasının konu edildiği, şekerin ağız ve diş sağlığına verdiği zararların anlatıldığı, sineklerin şekeri sevmesinin konu edildiği, aç olan insanın önüne ne yemek gelirse gelsin tadının şeker gibi tatlı ve lezzetli geleceğinin belirtildiği örnekler görülür. Bunlarla birlikte “Ağza şeker ezmek”, “Şeker nerede ise sinek orada sofracıbaşı olur”, “Gurbette kuru ekmek şeker gelir” deyim ve atasözleri ile yer aldığı, düğünde şeker ikram etme, hasta ziyaretine şeker götürme, şekere efsûn okuma, şekeri tülbent içine sarıp satma ve şekerin kağıda dürerek satma âdetlerinin işlendiği örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 54-59, 189, 203, 209, 216-219; Saral, 2017: 86-92, 200, 209-210). Taranılan divanlarda da benzer kullanımları görülen şekerin farklı şekillerde de yer aldığı beyitler tespit edilmiştir.

Nâbî, ümitsizliğe kapılmayıp, umudun her an hayatın içinde olması gerektiğini ifade etmek için şekeri kullanır:

Lezzetden olma telhî-i zâhirle nâ-ümîd

Deryâ ile seffine seffine şeker gelür (NaD, G.59/4)

*Görünen acılarla lezzetten ümitsiz olma. (Bir bakarsın) denizden gemi gemi şeker gelir.*

Tûti; papağan, dudu kuşuna verilen isim olup, bu kuşun ayna karşısında konuşması ve şeker ile beslenmesi özelliğiyle divan şiirinde yer aldığı kaynaklarda belirtilmektedir (Pala, 2009: 461). Neşâtî papağanın bu özelliklerinden hareketle sevgilinin özelliklerini vasf eder. Sevgilinin yanağı, âşığın can kuşunun aynası, sevgilinin şeker saçan dudakları ise yiyeceğidir:

Ruhî âyinevâr-ı tûtî-i can

Leb-i şekker-feşânî kût-ı revân (NeD, Ş.1/78)

Hâletî, sevgilinin şeker saçan dudağının fikrinin dilinden hiç düşmediğini, dolayısıyla kendisi gibi tatlı dilli bir papağanın dünyaya gelmeyeceğini söyler:

Dilünden la’l-i sükker-rîzi düşmez Hâletî yârün

Cihâna sana benzer tûti-i şîrîn-zebân gelmez (AHD, G. 332/5)

Şeyhülislâm Yahyâ da sevgiliyi vâsf ettiği beyitinde tûtîye yer verir.

Gazelde ol mehi Yahyâ lebiyle vâsf etsin

Şekerle beslesin ol tûtî-i suhândânı (ŞYD, G.430/5)

*Yahyâ gazelinde, o ay (yüzlü sevgiliyi) dudağıyla anlatsın. (O) güzel söz konuşan tûtîyi şekerle beslesin.*

Fehîm-i Kadîm, sevgilin dudaklarının âşık için şeker gibi tatlı olduğunu, saçlarının ise zincir gibi bağlayıcı olduğundan hareketle can papağanına seslenir ve artık bu kadar şeker yemenin yettiğini, saçına bağlanmasını söyler:

Lebin ko tûtî-i cân zülfe bend ol

Şeker-hâlık yiter zencîr-hây ol (FKD, G. 191/3)

Mısır, şeker kamışı ve şekerleri ile meşhur bir ülke olup bu özelliğiyle divan şiirinde çokça yer alır (Yeniterzi, 2010: 323). Nâ'îlî, sevgilisinin dudaklarını şekere benzeter. Bunu yaparken şekerini ile ünlü olan, bugün Afganistan sınırları içinde yer alan, divan şiirinin coğrafyasında önemli bir yer tutan, kand (şeker) kelimesi ile iştikak ve cinas sanatlarının sıkça yapıldığı Kandehâr'ı (Pala, 2009: 257) da anar:

Ederse kand-ı lebin hâtır-ı mezâka hutûr

Diyâr-ı Mısra değil Kandehâra dek gideriz. (NKD, G.166/4)

*Dudağının şekerini damağım hatırlarsa Mısır ülkesine değil Kandehâra kadar gideriz*

Nâ'îlî, Hz. Ali'yi övdüğü kasîdesinde şekerini Hz. Ali'nin edebîni nitelendirmede kullanır:

Henüz bâğ-ı edebde açılmamış güldür

Tebessüm-i lebi-i şîrîn-i şekker-efşânı (NKD, K.6/47)

*Şeker saçan/dağıtan tatlı dudağının tebessümü, edep bahçesinde henüz açılmamış güldür.*

Nef'î, sanattaki başarısını ifade ederken şeker ve tûtîyi de kullanır. Kendi şiirleri gibi tatlı bir şekerin bugüne kadar üretilmediğini, kendi kalemi gibi tatlı sözler söyleyen papağanın da bugüne kadar görülmediğini söyler:

Ne kand-ı nazm-ı şîrînim gibi sükker olur hâsıl

Ne hâmem gibi gördü kimse tûtî-i şeker-hâyı (ND, K.28/47)

Nâ'îlî, edebî yönüyle ilgili özelliklerini yemeklerin ağızda bıraktığı tat hisleriyle dile getirirken şekerini kullanır (NKD, K. 30/12).

Hâletî de beyitinde kaleminin güzelliğini anlatırken şekere yer verir.

Kıldum kalem-i Hâletî'i ûd-ı mülebbes

Şîrîn sühânımdan batırup sükkere cânâ (AHD, G.30/5)

Divan şiirinde daha çok sevgilinin dudaklarına teşbih edilen tatlılık, aşağıda yer alan Nâbî beyitinde bu kez kanâat etmenin üstünlüğünü ifadede yer alır:

Ol bûse-i lebden ki ola renc ile hâsıl

Şîrînter imiş bûs-ı leb-i nân-ı kanâ'at (NaD, G.26/3)

*Kanâat ekmeğinin dudağını öpmek, eziyetle gelen öpüşten daha hayırlıdır*

Bir başka Nâbî beyitinde şeker, dudağın bir sıfatı olarak yer alır:

Mevzûn-kadân u sîm-tenân u şeker-lebân

Pîre 'asa fakîre gînâ cisme cân olur (NaD, G.75/3)

*Düzgün boylular ihtiyara asa; gümüş tenliler fakire zenginlik; şeker dudaklılar (ise) cisme can olur.*

. Şeker, divan şiirinde mutfakta yer aldığı şekliyle de geçer. Aşağıda yer alan Hevâyî beyitlerinde şeker, salata çeşitlerine eklenmesiyle yer bulur:

Şekerli sirkeli sallûta üstüne gül saç

Yumurta kayganasına nemekle fülful saç (HD, G.15/1)

Sükker dökegör sirke gül-âlûdedir ammâ

Sallûta-i mârulda mahsûs değıldir (HD, G.29/3)

Bir başka Hevâyî beyitinde şeker, bu kez içecek olan salebe konulmasıyla işlenir:

Buzlu yoğıurt ayranın kana kana içenin

Hâzımasında olur sükkeri sa'lep galîz (HD, G.81/4)

Sâbit, “*Bu gün o kadar acı damak (tadım) var ki, şekerden bile ağzıma tat olarak zehir tadı geldi*” der:

Ol kadar telh-mezâkem ki şekerden de bu gün

Dehen-i zâ'ikama çaşnî-i semm geldi (SD, K.30/32)

Sâbit beyitinde şeker, divan şiirinde kırmızılığı dolayısıyla sevgilinin dudaklarına benzetilen şarap ile de yer alır. Şair, sevgilinin dudaklarından acı şarap içilse bile onun her damlasının şeker gibi lezzetli geleceğini yani sevgilinin ağzından dökülen sözler acı bile olsa âşık tarafından şekerden daha tatlı görüleceğini söyler:

Şarâb-ı telh tecerrü' idince la'lünden

Olur şeker gibi her katre-i çekîde lezîz (SD, G.68/2)

Hâletî, sevgiliden ölmek üzereyken şeker yağdıran dudağından sunmasını ister. Çünkü sevgilinin sözlerinin lezzetinden âşık, can acısını duymadan kolayca can verir:

Ölüyorken bana sun la'l-i şeker-bârundan

Tuymayın cân acısın lezzet-i güftârundan (AHD, G. 627/ 3)

Zeynelâbidîn, Hz. Hüseyin'in ailesinin tüm fertlerinin şehit olduğu Kerbelâ olayından kurtulan tek evladıdır (Kılavuz, DİA, “Zeynelâbidîn”, C. 44/ 2013: 365). Fehîm-i Kadîm, ailesinin tüm fertlerinin şehit olduğu Zeynelâbidîn'in şehitlik şekerleriyle beslendiğini ve gönlünün dileği olduğunu söyler:

Kâm-ı dil-i Zeynü'l-âbidîn'dür

Perverde-i şekker-i şehâdet (FKD, Mus. 1/12/3)

Ayrıca bu beyitte İslam toplumlarında şehit olma ile gerçekleşen ölümün insan için acı değil tatlı bir ölüm olarak nitelendirilmesi ifadesinin zenginliği de dikkat çekmektedir. Nitekim şehitlik mertebesini yüceltici bir tabir olan “şehâdet şerbeti” ifadesinin yanına şairin, “şehitlik şekeri” tabirini de eklediği görülmektedir.

#### **1.2.4.5. Tuz (Nemek, Milh, Milâh)**

Suda eriyen, kokusuz, dili yakan bir tada sahip, yiyecekleri korumada ve tatlandırmada kullanılan billûrsu maddeye tuz denir (Ayverdi, 2010: 1274). Yiyeceklere lezzet veren, besinleri işleyen tuzun, insan yaşamında büyük önemi vardır. Tuz, hemen hemen bütün yemeklerin içine konulur. Fakat her gıda maddesi gibi dozu önemlidir. Tuzun da fazla miktarda kullanılması insan sağlığını olumsuz etkiler ve hipertansiyon gelişimi, kan basıncı kontrolünün bozulması, kalp yetersizliği, kronik böbrek yetmezliği gibi türlü hastalıklara yol açar. Yani tuz, insan yaşamı için vazgeçilmez bir madde olması ile birlikte dozuna dikkat edilerek kullanılması gereken bir maddedir (Büyükkavukçu, 2004: 385; Şahin, 2016: 23).

Yiyeceklere lezzet vermesi amacıyla katılan bu madde, aynı zamanda kimyasal yapısı gereği yiyeceklerin bozulmasına sebep olan mikroorganizmaların üremesine de engel olduğu için yiyeceklerin uzun süre saklanması koruyucu madde olarak yer alır. Bu bağlamda balık ve et gibi hayvansal besinlerin muhafazasında da kullanılan tuz, asırlar boyu insan beslenmesindeki yeri ve önemi dolayısıyla mutfak ve sofranın vazgeçilmezi olmuş aynı zamanda Türk insanının sosyal ve kültürel hayatında önemli bir yer işgal etmiştir (Uzunağaç, 2015: 89; Günay, 2004: 105-106).

Tuz, Türk kültüründe inanışlar bağlamında birçok uygulamaya girmiştir. Bu doğrultuda örneğin tuzla, nazar değdikten sonra kötü durumları ya da hastalıkları sağıltmak amacıyla tuz patlatma-tuz kavurma, tuz gömdürme, tuz ve üzerlik otunu birlikte yakma gibi pratiklerin yapıldığı kaynaklarda yer almaktadır. Aynı zamanda tuzun, geçiş dönemlerinde uygulanan bazı inanç ve uygulamalarda, sağlık konusunda yapılan tedavi pratiklerinde ve bereket ile rızkın açılması yönünde yapılan uygulamalarda da yer aldığı kaynaklarda belirtilmektedir (Çağınlar, 2004: 75-80; Kırımlı, 2004: 68).

Maddi-manevi hayatın her alanında önemli bir unsur olan tuz, Osmanlılar döneminde en önemli ticaret ve tüketim aracı olmuştur. İklim ve toprak yapısı bakımından tuz



üretimine uygun olan Osmanlı topraklarında, bol tuz yataklarının mevcudu kaliteli tuzun tüketilmesine vesile olmuş bu da tuzun, Osmanlı'da balıkçılık, zeytincilik, bazı süt ürünleri ile sebze ve meyvelerin saklanması için kullanılmasına, insan ve hayvanların besini olarak doğrudan tüketilmesine sebep olmuştur (Bilgin, 2004b: 284-287).

Divan şiirinde tuzun, daha çok “nân u nemek” terkihiyle yer aldığı, tuz hakkının, tuz ekmek hakkının gözetilmesinin ve öneminin vurgulandığı beyitler mevcuttur. Bunlarla birlikte tuzun sevgilinin dudakları ile ilişkilendirildiği, âşığın ruhunun ve teninin gözyaşlarının, tuzun erimesine benzetildiği, şarabın yasak olduğu dönemlerde içine tuz katılarak tüketilmesinin konu edildiği, gözyaşlarının tuzlu olmasının işlendiği, tuzun yemeğe tad vermesi gibi lâtifelerinde söze tad vermesinin anlatıldığı örnekler mevcuttur. Ayrıca “Yaraya tuz ekmek/ Tuz Biber ekmek” deyiimiyle yer aldığı örnekler bulunmaktadır (Cengiz, 2010: 60-61, 203-206; Saral, 2017: 93-94, 226-228). Taranılan divanlarda da bolca örneği tespit edilen tuzun aynı ve farklı şekillerle yer aldığı görülmüştür.

Nâbî, İstanbul dışına gönderildiği dönem yazdığı aşağıdaki beyitinde şiirlerinin tatsız tuzsuz oluşunu, eski şiirleri kadar etkileyici olmayışını taşrada yaşıyor olmasına bağlar. Zirâ taşra, ona edebi dilin en güzel ifade şekli olan İstanbul dilini unutturur:

Nâbî ‘aceb mi sözlerümüz olsa bî-nemek

İstânbul’un lisânın unutduk kenârda (NaD, G.697/7)

Nef’î, tuzu sevgilinin dudağıyla ilişkilendirir. Sevgilinin dudağı tuz serpilmiş kebab ve sersemlik vermeyen bir şaraptır:

Gelince fikr-i la’lin ârifâne sohbet eyler dil

Kebâb-ı pür-nemek bundan şarâb-ı bî-humâr andan (ND, G. 89/3)

Neşâtî de tuzu sevgilinin dudağıyla ilişkilendirir:

Yiter mecrûh- tîğ-i gamze olduk gonçe-i lâ’lün

Nemek-rîz-i tebessüm olsa zahm-ı câne olmaz mı (NeD, G.135/2)

*Yan bakış kılıcınla yaralandık yeter. Dudağının goncası can yarasına gülümsemesiyle tuz dökse olmaz mı?*

Tuz, yaraya serpilmesiyle Hâletî divanında da yer bulur. Şair, güzellik padişahının, âşığın gönül yarasına cefâ ile tuz vurmamasını (serpmemesini), ona acımak gerektiğini söyler:

Cevr ile urma zahm-ı dil-i 'âşıkâ nemek

Ey pâdşâh-ı hüsn ana acımak gerek (AHD, G.419/1)

Sâbit, dolunayı soğana benzettiği beyitinde yıldızları da tuza benzetir:

Piyâz-ı bedr ile milh-i nücûmı hâna koyup

Ta' ayyüş itmede bir baş soğanla çarh-ı hasîs (SD, G.152/3)

Tuz; kebaba, ete serpilme yönüyle de divanlarda yerini alır. Sâkiye seslenen Na'îlî, kebaba tuz serpme işi kendisine düşerse bin parça olmuş gönlüne de dudaklarından tuz serpmesini ister:

Hezâr-ı pâre dile leblerinden et sâkî

Eğer düşerse nemek-rîzî-i kebâb sana (NKD, G.8/2)

*(Ey) saki, eğer kebaba tuz serpme işi sana düşerse bin parça (olmuş) gönlüme (de) dudaklarından (tuz serp).*

Hevâyî divanında ise tuz, salataya çok fazla konulmasıyla yer bulur:

Yahni yemeden şol sulu şorbada usandık

Oh yere konan tuzlu salatadan usandık (HD, G. 88/1)

#### **1.2.4.6. Un (Ârd)**

Tahıl veya bazı gıda maddelerinin öğütülmesiyle elde edilen toz halindeki besine un denir. Başta ekmek ve hamur işleri olmak üzere çorba, helva gibi yemeklerin yapımında da kullanılan unun birçok çeşidi vardır: bakla unu, buğday unu, fodula unu, has un, kaba un, leblebi unu, pirinç unu, patates unu, simit unu. Çoğunlukla buğdaydan elde edilenin

kullanıldığı un, diğer tahıllardan da geçmişte dibek, su ve yel değirmenleriyle elde edilmiş, günümüzde ise çoğunlukla fabrikalardan elde edilir hale gelmiştir (Ayverdi, 2010: 1285; Işın, 2010: 386-387; Yeni Türk Ansiklopedisi, “Un”, C. 11/ 1985: 4454).

Divan şiirinde unun, bazı beyitlerde öğütülüp un haline getirilmesi ile konu edildiği ve “Un etmek/ Un ufak etmek” deyimleriyle yer aldığı örnekler görülmüştür (Cengiz, 2010: 61; Saral, 2017: 95, 228). Taranılan divanlarda ise değirmenle birlikte konu edildiği tespit edilmiştir.

Kepek, tahıllar öğütüldükten sonra elek üzerinde kalan kabuk parçalarına denir (Ulu, 2013: 346). Hevâyî divanında un, değirmende öğütülüp elekten geçirilmesi ve böylece kepeğinden ayrılmasıyla yer alır. Değirmen, un, kepek kelimeleriyle tenâsüp sanatı yapan şair aynı zamanda buğday anlamı taşıyan “kendüm” kelimesini kendim kelimesi ile tevriyeli olarak kullanır. Bu doğrultuda şairin kendisini ya da buğdayını değirmene koyması, öğütmesi ardından elekten geçirerek kepeğinden ayırması işlemi yer alır:

Kendimi şimdi degirmana kodum

Un olup geçti elekden kepeğim (HD, G.112/4)

Nâbî ise aşağıda yer alan beyitinde “aşure için kullanılan yedi çeşit hububat” anlamı taşıyan “heft dâne”yi kullanır ve buğdayın değirmende öğütülüp un haline getirilmesini konu eder:

Çerhün göreydük olduğını ârd ya hamîr

Bu köhne heft dânesi heft âsiyâbınun (NaD, G.461/5)

*Bu eski dönen yedi değirmenin yedi danesinin/ tahılının un ya da hamur olduğunu görseydik.*

#### **1.2.4.7. Yağ (Revgan, Rûgan, Yag)**

Hayvansal kaynaklı veya zeytin, ay çiçeği, mısır, susam, pamuk çekirdeği, haşhaş tohumu gibi bitki meyvelerinden ya da çekirdeklerinden elde edilen ve genellikle besin maddesi olarak kullanılan, yüksek enerji veren maddeye yağ denir (Ayverdi, 2010: 1324; TDK Sözlük, 2009: 2105).

Birçok çeşidi bulunan yağın Osmanlı mutfağında da yer aldığı kaynaklarda belirtilmektedir. Osmanlı sarayına zeytinyağı, susam yağı gibi yağların alındığı; bunlarla birlikte yemek yapımında zeytinyağının pek fazla tercih edilmediği; yemeklerin neredeyse tamamında, tereyağının eritilerek tortusu alınmış kısmı olan sadeyağ kullanıldığı ve zeytinyağının daha çok aydınlanmada; susam yağının ise özellikle Helvahâne’de yapılan tatlılarda tüketildiği bilgisi kaynaklarda yer almaktadır (Bilgin, 2008a: 55).

Divan şiirinde yağın daha çok bal ile birlikte çeşitli benzetme unsurlarında geçtiği, sûfilerin yediği yağlı pilavdan bahsedildiği, “Bal yağ ile beslemek/ Yağa bala batmak”, “Yağlı ballı olmak”, “Yağlı kepçe yağlı kazana yakışır” deyim ve deyişleriyle yer aldığı örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 62, 192, 205; Saral, 2017: 96, 229). Taranılan divanlarda da aynı ve farklı kullanımlarla yağ ve çeşitlerinin işlendiği örnekler tespit edilmiştir.

Şeyhülislâm Yahyâ yağa, nasihat şeklinde yazdığı beyitinde yer verir:

Râhat etmek istersen cânını

Borca yâğ alma yavan ye nânını (ŞYD, Mtl.114)

*(Eğer) canını rahat ettirmek istersen, borç yağ alma, ekmeğini yavan ye.*

Nâbî, sosyal eleştiride bulunduğu bir kıt’asında örneklendirme yaparken balığın yağda kızartılmasından hareketle benzetme oluşturur:

Halkun emvâlün alup sonra tesellî virmek

Füls-i mâhîyi soyup yağda pişürmek gibidür

Gusfendânun idüp kat’-ı tarîk-i nefesin

Bacağından üfürüp sonra şişürmek gibidür (NaD, Kt.25)

*Halkın mallarını alıp sonra teselli vermek, balığın pulunu soyup yağda pişirmek ile koyunun nefes borusunu kesip sonra bacağından üfürüp, şişirmek gibidir.*

#### **1.2.4.7.1. Badem Yağı**

Badem yağı, badem tohumlarının soğukta presle sıkılması ile elde edilir. Osmanlı mutfağında bazı tatlı ve şekerlemeler yapılırken tepsi, makas gibi araç gereçlerin yağlanmasında kullanılan badem yağı; badem ezmesi, lokum, şurup gibi besinlerin yapımında, ilaç olarak, bazı besinlerde (balık yağı gibi) koku ve tat giderici olarak kullanılır (Işın, 2010: 39; Asımgil, 2004: 50).

Tasavvuf ıstılâhında bir mertebe olan cem´, fark kelimesiyle birlikte kulluğu müşahede etmede kullanılır. Kalp tasfiyesi ile meşgul olan sûfiler, nefsin şâibelerinden kalbi arındırarak, her anını dünyevi bulanıklardan temizler. Bu tasfiye sürecinde girdiği hâllerden olan fark, kula nispet edilen ibadet ve benzeri halleri; cem´ ise Hakk’a nispet edilen lütuf ve benzeri hususları tanımlar. Yani halkı görmek fark, Hakkı görmek cem´dir. Farkı olmayanın kulluğu, cem´i olmayanın marifeti olmayacağından ikisi de lüzumludur. “Ya Rab sana ibadet ederiz” farka, “Senden yardım isteriz” cem´e işarettir. Bir başka ifadeyle fark şeriattır, cem´ ise hakikattir (Eraydın, 1994: 191; Yılmaz ve Gündüz, 1990: 70; Uludağ, 2002: 132). İşte insanın bu hâllerinin, iki özlü/içli (dü-mağz) şeklinde, badem ve badem yağında gözlenilebilir olduğu (Tunç, 2014: 118) Nâbî beyitinde yer bulur:

Nâbî eger isterler ise cem´ini farkun

Bâdâm-ı dü-mağz içre olan revgânı göster (NaD, G.161/5)

#### **1.2.4.7.2.Susam Yağı (Şîrugan)**

Susam yağı, susam tohumlarının sıkılması ile elde edilen bir yağ türü olup, dünyada kültürü yapılan en eski ve en önemli yağlardan biridir (Baytop, 1984: 383; Baydar, 2005: 267).

Susam yağı, taranılan divanlarda Hevâyî’de lokma tatlısı yapılırken kullanılması yönüyle dile getirilir:

Susam gibi efsürde olursam da olaydım

Tek lokma pişen tavaya şîrugan olaydım (HD, G.105/4)

#### **1.2.4.7.3. Zeytin Yağı**

Zeytin, en eski tarım ürünlerinden biri olup meyvesi yağca zengin bir besindir. Yağca zengin olması sebebiyle zeytinler toplanıp preste ezilir ve yağ elde edilir. Zeytinyağı, sindirim sistemi hastalıklarına, kronik kabızlığa, mide rahatsızlıklarına iyi gelir; büyüme ve gelişmede faydalı olup yaşlanmayı yavaşlatır (Arslan, 1999: 85-92). Zeytinyağı, kan hücrelerinin kümelenmesinde rol oynayan faktörlere etki ederek kanın damarlarda pıhtılaşma riskini ortadan kaldırır, unutkanlığı önler (Bülbül, 2007: 12).

Zeytinyağı Nâbî beyitinde, zeytinden elde edilmesi yönüyle ve aşk ateşinde yanan gönül ile ilişkilendirilerek yer alır:

Dil midür ol dil k'ola mahrûm-ı sûz u tâb-ı 'aşk

Kim alır zeytûn-ı hâmi deste revgandır murâd (NaD, G.51/3)

*Aşkın parlaklığı ve ateşinden mahrum olan/yoksun olan gönül, gönül müdür? Murat edilen/istenilen (şey) yağ (elde etmek) olmazsa ham zeytini kim eline alır?*

### **1.2.5. Mandıra Ürünleri**

Koyun, keçi vb. süt veren hayvanların barındırıldığı, süt ve süt ürünlerinin elde edildiği yere mandıra denir (TDK Sözlük, 2009:1339). Süt ve ürünleriyle yapılan yiyecek ve içeceklerinin çeşitliliği bu ürünlerinin muhafazasını da zorunlu kılmıştır. Nitekim Osmanlı'da sarayda tüketilen süt, yoğurt, taze peynir çeşitleri, taze tereyağı ve kaymak gibi kısa süre dayanan süt ürünleri semt pazarlarından satın alındığı gibi, İstanbul ve çevresinde mandıralar kurularak temin edilmeye çalışılmıştır. Bu mandıra çiftliklerinin çoğu ise Eyüp, Üsküdar ve Kağıthane bölgelerinde kurulmuştur (Pişkin, t.y.: 57).

Mutfak kültürüne katkısı çok olan süt ve süt ürünleri, şiirlere de yansımış, taranılan divanlarda da kendine yer bulmuştur. Bu doğrultuda yiyecek olarak tüketilen mandıra ürünlerinden kaymak, peynir, yoğurt ve yumurtanın geçtiği örnek beyitler tespit edilmiştir.

#### **1.2.5.1. Kaymak**

Sütün, hafif ateşte karıştırılarak karıştırılarak pişirilmesi ve çok hafif ateşte bekletilmesi sonunda elde edilen koyu ve yağlı öz kısmına kaymak denir (Ayverdi, 2010: 645).

Kaymak; tatlılarda, yemeklerde kullanıldığı gibi tek başına balla ya da hamurla, meyve ve tatlıların üzerine de eklenerek tüketilir (Ünsal, 1997: 46).

Tüketimi eskilere dayanan kaymak, Osmanlı mutfağında çokça tüketilmiş, Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde de yer almıştır. Eserde lezzetli ve meşhur olduğu belirtilen kaymak çeşitleri şunlardır: Adana câmûs kaymağı, Boğazköy kaymağı, Bingöl yaylası kaymağı, Cîze kaymağı, câmûs kaymağı, çiğ kaymak, Eyüp kaymağı, koyun kaymağı, Ladik kaymağı, Üsküdar kaymağı, Vitoş yaylası-Sofya kaymağı, Zemon kaymağı (Gökyay, C. 1/ 1996: 243; Kurşun ve diğerler, C. 2/ 1999: 205; Kahraman ve Dağlı, C. 3/ 1999: 228; Dağlı v diğerleri, C. 5/ 2001: 53, 199; Kahraman ve Dağlı, C. 6/ 2002: 54, 101; Kahraman ve diğerleri, C. 8/ 2003: 99; Dağlı ve diğerleri, C. 9/ 2003: 10; Kahraman ve diğerleri, C. 10/ 2007: 517; Yerasimos, 2011: 405).

Divan şiirinde kaymağın, bazı beyitlerde bal ile birlikte sevgili ile ilişkilendirildiği, “Balla kaymak gelmek” deyimiyile yer aldığı örnekler görülmüştür (Cengiz, 2010: 64; Saral, 2017: 97, 215). Taranılan divanlarda ise Hevâyî divanında iki örneği tespit edilmiştir.

Hevâyî, aşağıda yer alan beyitlerinin ilkinde kaymağın Türk topluluklarında dağda yenmediğini, ikincisinde ise meşhur olan Üsküdar kaymağını, havanın fırtınalı oluşundan dolayı sütçülerin kayık ile getiremeyeceğini söyler:

Tağda yemezler idi suymugu kaymak ile

Zümre-i Etrâkde olmasa meşreb galîz (HD, G.81/3)

Tabkala kaymağını sütçülerden etme ümîd

Kayık bu furtunada Üsküdar'dan gelmez (HD, G.67/2)

Beyitte geçen “Tabkala” kelimesinin özel bir kelime olması ihtimalinin yanı sıra bir ölçü birimi ya da satış şekli olarak “tabakla” şeklinde olabileceğini de düşünmekteyiz.

#### **1.2.5.2. Peynir (Penîr)**

Çeşitli hayvan sütleri, krema, kısmen veya tamamen yağı alınmış süt, yayık altı veya bunların muayyen orandaki karışımlarının ısıtılarak mayalanması veya ekşitilmesi

suretiyle süt proteini, süt yağı ve sütün bileşimindeki maddelerin ayrılarak baskılanması, Şekil verilmesi, tuzlanması ve bazen de katkı maddeleri eklenmesi suretiyle elde edilen süt ürününe peynir denir (Madran, C. 2/ 1984: 954). Börek, poğaça, tuzlu kurabiye, pide vb. hamur işleri ile kek, knefe gibi tatlılara, salata ve makarna gibi türlü yiyecek çeşitlerinde peynir kullanılır.

Bu denli geniş bir Şekilde mutfak kültüründe kullanımının yer aldığı peynir, Osmanlı mutfağında da tüketilmiş, çok fazla çeşidiyle varlığını sürdürmüştür. Osmanlı mutfağında tüketilen bazı peynir eşitleri kaynaklarda bulduğumuz Şekliyle Şunlardır: Arnavut peyniri, Anadolu peyniri, Balkan peyniri, barmacana peyniri, cacıhlı ve kijılı peynir, ayır peyniri, erkes peyniri, dil peyniri, Felemenk peyniri, fiı peyniri, Frenk peyniri, gravyera peyniri, haseki peyniri, hellim, iplik peyniri, kaŐar peyniri, kaŐkaval peyniri, katık peyniri, kelle peyniri, kere peyniri, kirlihanım peyniri, külah peyniri, kp peyniri, lor peyniri, Midilli peyniri, Mihaliç peyniri, mizitra peyniri, Mora peyniri, Mudurnu peyniri, salamura peynir, taze peynir, teleme peyniri, tulum peyniri (Pişkin, t.y.: 58; IŞın, 2010: 300-302).

Divan Şiirinde peynirin, beyazlığı sebebiyle kara benzetildiği ve daha çok ekmek ile birlikte fakir yiyeceği olarak geçtiği örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 63). Taranılan divanlarda ise iki beyitte tespit edilen peynirin, benzer Şekilde ekmek ile yer aldığı görülmüştür.

Ekmek ve peynirin fakir yiyeceği olduğunu ifadesi Hâletî beyitinde yer bulur. Hâletî, Şiirinin kafiyesinin “ekmek ve peynir” oluşunu Şair maaŐının az olmasına bağlar:

Ma’Ő-ı Ő’ir olur killet üzre elbette

Meger [ki] kfiye-i Şi’iri ola nn u penîr (AHD, K.17/18)

Ayrıca beyit, sofrada sadece peynir ve ekmek bulunmasının fakirlik almeti olduğunu göstermektedir.

Peyniri ekmek ile birlikte kullanan diğer Şair Hevy’dir. Kendisinin bir türlü kuzu etini yiyemediğinden, kuzu etinin hep kibarların sofrasına düŐmesinden yakındığı beyitinde kendilerine düşen yiyeceğin hep peynir ve ekmek olduğunu söyler:



Hemân bize yiyecek penîr ile etmektir

Bütün kuzuya mahal sofrâ-i kibâra düşer (HD, G.50/6)

### 1.2.5.3.Yoğurt

Maya katılarak koyulaştırılmış beyaz, kıvamlı süt ürününe yoğurt denir (TDK Sözlük, 2009: 2186). Her çeşit hayvan sütünden yapılabilen yoğurdun, kaliteli ve dayanıklı olabilmesi için yoğurt yapılacak sütün; temiz, taze ve hilesiz olması gerekmektedir (Birer, 2001: 36).

Sütten yapılan yiyeceklerin başında gelen yoğurt, Türklerin buluşudur ve kelime olarak da dünyaya aynen yayılmıştır. Saklanabilmesi ve kolay hazmedilebilmesi fazla sevilmesine sebep olmuş; içeceklere, çorbalara, tatlılara varıncaya kadar hemen hemen bütün besin türlerinin içine konmuştur (Pekşen, 2009: 92).

Yemek kültüründe, çok sayıda yemeğin içinde ya da yanında sade veya sarmısaklı şekilde yer alan yoğurt; ayrıca inanışlara, geleneklere ve edebiyata yansımış, Türk kültürünün hemen bütün yönlerinde varlık bulmuştur. Yoğurdun yer aldığı kültür örneklerinden biri Hızır'ın bereketi olarak görülmesidir. Hıdrellez günü olarak kabul edilen 5 Mayıs 6 Mayısı bağlayan gece, maya katılmadan bırakılan sütün yoğurda dönüşeceği inancı mevcuttur. Bırakılan süt eğer yoğurt olursa bu eve Hızır'ın uğradığını doğrular. Başka bir kültür örneği olarak yoğurdun geleneklere yansıyor, bayram adı olarak geçmesidir. Anadolu'da yaygın geleneklerden biri olarak yer alan "Yoğurt Bayramı", kuzuların artık memeden kesildiği ve koyunların yeniden sağılmaya başladığı ilk gün olarak kutlanır. Sağılan ilk sütü dağıtan ya da yoğurt yapan davar sahipleri ve yakınları kırlara çıkıp, eğlenir. Bu ve benzeri örneklerle Türk kültür dünyasında kendine yer bulan yoğurt edebiyatta da türlü yazı türlerine konu olmuş, başta halk ozanlarının yazdığı dizeler olmak üzere çeşitli şiirlerde yer almıştır. Ayrıca "Sütten ağzı yanan yoğurdu üfleyerek yer.", "Çoban isterse tekeden yoğurt çıkarır.", "Her yiğidin bir yoğurt yiyişi vardır.", "Yoğurdu tuz, insanı söz öldürür." gibi türlü atasözlerinde yer almıştır (Arlı, 1981: 32; Ünsal, 2007: 54-61).

Hevâyî'de yoğurt, kendisinden ayran yapılması yönü ile yer bulur. Şair, yoğurttan yapılan buzlu ayran ile şekerli salebi birlikte içen kişinin hazmetmede zorluk yaşayacağını dile getirir:

Buzlu yoğurt ayranın kana kana içenin

Hâzımasında olur sükkeri sa'lep galîz (HD, G.81/4)

#### **1.2.5.4. Yumurta (Beyzâ)**

Kanatlı hayvanların çoğalmasını sağlayan, dışı kabukla kaplı, protein ve lipit bakımından çok zengin, besin maddesi olan yumurta; halk arasında daha çok tavuk yumurtası ile özdeşleşmiş; diğer kanatlı hayvanların yumurtaları ise o hayvanın türü ile birlikte (kaz yumurtası, ördek yumurtası, bildircin yumurtası vb.) ile anılmıştır (TDK Sözlük, 2009: 2199; Ayverdi, 2010: 1366; Çağbayır, C. 5/ 2007: 5383; Şamlı ve Okur, 2016: 14).

Yumurta, daha çok haşlanmış, yağda kızartma vb. şekillerle tüketilmekle birlikte yemeklerde, pastalarda, makarnalarda, soslarda; renk verici, kıvam artırıcı, köpük oluşturucu ve besleyici özellikleriyle kullanılan önemli bir gıda maddesidir (Şamlı ve Okur, 2016: 11). Başka besinlerle çeşitli tüketimleri de olan yumurtanın 11. yüzyıldaki Türkler tarafından kıyma ile birlikte ve ufak parçalara ayrılan yufka ekmeği ile dürüm şeklinde yapıp yendiği kaynaklarda belirtilmektedir (Bekçi, 2002: 14).

Mutfak kültüründeki yeri dışında yumurtanın, eski devirlerde inanca da yansıdığı, iyi şansın bir sembolü olarak görüldüğü; bu bağlamda ilkbaharın gelişi ile yumurta üretimindeki artışın, yumurtayı canlılığın sembolü olarak ilkbahar festivallerinin hediye metası haline getirdiği kaynaklarda yer almaktadır (Baysal, 2013: 97).

Divan şiirinde yumurtanın, sevgilinin çenesindeki çukura benzetildiği, hıristiyanların bayramlardaki yumurta boyama âdetinin hüsn-i tâlil yoluyla sevgili ve âşıkla ilişkilendirildiği, ârif insanın tavrının, tavuk ve yumurtası ile kıyaslandığı örnekler mevcuttur (Saral, 2017: 138).

Sâbit, lûgâzinde yumurtanın soyulmuş şeklini, sakal olmayan yüzü benzeterek konu eder:

Göremezsın birinde mûdan eser

Bir soyulmuş yumurtaya benzer (SD, L.4/4)

*Bir soyulmuş yumurtaya benzer. Birinde kıldan eser göremezsın.*

### **1.2.6. Meyve (Bâr, Ber, Fevâkih, Mîve, Semâr, Semer, Simâr, Yemiş, Yemiş)**

Farsça “mîve” kelimesinden gelen ve yemiş kelimesiyle de sıkça kullanılan meyve; bitkilerin, çiçeğin döllenmesinden sonra yumurtalığın gelişip büyümesiyle meydana gelen ve tohumları taşıyan kısmına denir (Ayverdi, 2010: 817). Türk yemek kültüründe meyveler taze olarak tüketildiği gibi bu meyvelerin çeşitli işlemlerden geçirilen sularından ve kurularından elde edilen ikincil ürünler de mevcuttur. Meyvelerin sularından meşrubat, şarap, şıra, pekmez, sirke gibi değişik içecekler ile reçel, marmelat gibi tatlılar yapılmakta; kuru meyveler ise daha sonra kuru olarak veya suyla karıştırılıp soğuk içecek olarak tüketilmektedir (Durgut, 2006: 415). Ayrıca Türk mutfağında yemeklerin içine lezzet katması ve meyvelerin içinde bulunan vitaminlerin yemeğe geçmesi için yemekler de meyve ya da meyve kurusuyla tatlandırılmakta; meyveler çoğu kez yağla pişirilmekte ve bazı et yemeklerinde yerini almaktadır (Artun, 2009: 344; Tatlı, 2010: 56).

Yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan meyveler aynı zamanda ağaçları ile birlikte geleneksel sağaltma işlemleri ya da halk hekimliğinde de yer almaktadır. Bazı meyveler, çeşitli hastalıkların tedavi edilmesinde, hastalıkların neden olduğu ağrıların dindirilmesi ya da azaltılmasında kullanılmaktadır (Aça, 2008: 251). Ayrıca meyvelerin varlıkları ile eserlere de yansıdığı görülmektedir. Nitekim 17. yüzyıl gezgini Evliyâ Çelebi'nin Seyahatnâmesi'nde yüzlerce meyve çeşidinin varlığı görülmektedir. Seyahatnâme'de meyve çeşitleriyle birlikte meyveye ne kadar değer verildiğinin izleri mevcuttur. Osmanlı toplumunda saray çevrelerinde meyve hediye etme geleneğinin varlığı; İstanbulluların kendi bahçelerinde yetişen meyveleri hediye etme gelenekleri ve şehirdeki seksen tane hediyelik meyve dükkanlarında bahar dallarıyla süslenmiş meyve tablaları satıldığı bilgisi yer almaktadır (Gökyay, C.1/ 1996: 264; Işın, 2009: 192).

Divan şiirinde şairlerin, ağaç-meyve ilişkisinden hareketle kendilerini fidana, gazellerini/şiirlerini taze meyveye ve sevgilinin her bir güzellik unsurunu da renk, koku,

tat, estetik vb. yönlerden meyveye benzettikleri görülür. Bu benzetme unsurlarında özellikle sevgilinin yüzünün meyve bahçesini andırır. Divan şiirinde meyvenin ferahlatıcı özelliğiyle anıldığı, yenilebilen bitki anlamı yanında, elde edilen veya elde edilmek istenen her türlü sonuç, ürün mahsul anlamı çerçevesinde de kullanıldığı mevcuttur. Bunlarla birlikte sevgilinin bulunduğu yerin güzel meyvelerin yetiştiği bahçe olarak görüldüğü, sevgilinin kıvrımlı saçlarının meyvelerle dolu ağacın eğilmiş dallarına, riyakar kişilerin de meyvesiz ağaçlara teşbih edildiği örnekler mevcuttur. Ayrıca “Bahçıvan yemişin hamını dilenciye verir”, “Meyve veren ağaç taşlanır”, “Meyve vermeyen dala benzemek”, “Meyveli ağacı taşlarlar”, “Meyveli ağacın dalı yere eğilir”, “Meyvenin iyisini domuzlar yer”, “Tatsız meyveye benzemek” atasözü, deyim ve deyişlerle yer aldığı; “Bayram yerinde meyve satma”, “Hastalara ilaç olarak meyve yedirme”, “Hastanın zamansız meyve dilemesi”, “İçi yanan kişinin meyveye meyletmesi”, “Meyve saklama”, “Meyve toplarken altına etek tutmak”, “Meyve üzerine âyet, sûre ya da duâ yazma”, “Meyvenin meze olarak kullanılması”, “Meyvenin pamuk içinde saklanması”, “Turfanda meyveyi öpüp göze sürme”, “Sevgiliye dağlanmış meyve sunma” âdet, gelenek ve inanışların da yer aldığı örnekler mevcuttur (Öztoprak, 2006: 563-564; Gülhan, 2008: 347; Cengiz, 2010: 75-76, 190, 200, 210-213, 218; Saral, 2017: 98, 100, 199, 203, 205-206, 208, 212, 220-221, 228). Taranılan divanlarda ise meyvenin aynı ve farklı kullanımlarla yer aldığı çok sayıda örnek tespit edilmiştir.

Divan şiirinde uzunluğu ve inceliği sebebiyle sevgiliyle sıkça teşbih edilen servi ağacı, meyve vermeyen bir ağaçtır. Sevgilisinin şeftali kadar lezzetli öpücüğünü almak isteyen şair, servi ağacının meyve vermediğini hatırlar:

Şeftâlûlar virürdi ki bûsen gibi lezîz

Olmasa serv-i nâzuna ey şûh mîve-bâr (SD, G.88/6)

Hâletî, kasîdesinde övdüğü şahsı “Eğer toprağa bir nazar etse gül biter. Eğer serviye terbiye etse meyve verir” diyerek yüceltir:

Hâke eger [ki] bir nazar itse biterdi gül

Servi eger ki terbiyet itse virürdi bâr (AHD, K.6/18)

Servi ağacının meyve vermeme ilişkisine Nâbî, çınar ağacını da ekler; zirâ çınar ağacı da meyve vermeyen bir ağaçtır:

Lâzım gelirdi serv ü çenâr ola mîvedar

Fazl ü hünerde medhali olsa kıyâfetün (NaD, G.433/2)

*Eğer kıyafet, fazilet ve hüner (sahibi olmaya) dahil olsaydı servi ile çınar ağacının meyve vermesi gerekirdi.*

Şeyhülislâm Yahyâ, yeni doğan Sultan Murad'ın şehzadesi için kaleme aldığı kasîdesinde meyveyi kullanır. Gönül goncasının açıldığını, ümit meyvesinin yeşerdiğini söyleyerek yüce Osmanlının yüce ağaçlarının tazelendiğini dile getirir:

Yetişdi meyve-i ümmîd açıldı gonca-i hâtır

Berûmend oldu nahl-i ser-bülendi Âl-i Osmânın (ŞYD, K.3/4)

Divanının sebep-i tertibinde meyveyi şiirleri ile ilişkilendiren Nâbî, şiirlerinin hepsinin tam manada mükemmel olamayacağını meclise gelen bir tabak içindeki meyvelerle örneklendirir. Böylece şair tabaktaki meyvelerin bazısının ham bazısının olgun olduğunu söyleyerek kendi şiirlerinde de mükemmel ve eksik yönü olan şiirler olabileceğini belirtir (NaD, Sebebi Tertibi Divan/16 s.451).

Neşâtî ve Fehim-i Kadîm ise meyveyi kavuşma ile ilişkilendirir:

Çek mîve-i visâlden el kim Neşâtîyâ

Ol tâze nahl-ı nâz dahı nev-resîdedür (NeD, G.38/5)

*Neşâtî kavuşma meyvesinden el çek. Çünkü o taze naz hurma ağacı (meyveleri) yeni toplanmıştır.*

Fehîm-i Kadîm, sevgilinin uğurlu tüylerinin vuslat bahçesinin meyvesini vermesini diler:

Hat gelüp olsa gadgabı dest-hôş-ı cihân Fehîm

Mîve-i bâğ-ı vaslı eylese ol huçeste-hat (FKD, G.148/5)

Çoğu ağaçta yetişen meyvelerin, bereketli ve lezzetli olabilmesi için ağacının iyi sulanması, su ihtiyacının iyi karşılanması gerekir. Nâ'îlî, Hz. Hüseyin'i meyve veren hurma ağacı olarak nitelendirir ve Hz. Hüseyin'i övdüğü kasidesinde tevriye sanatı yaparak ağaç için su vermeyi, Hz. Hüseyin'e Kerbelâ'da su vermeyen insanlar için ettiği bedduâda kullanır:

O nahl-i bârvere Kerbelâ zemîninde

Su vermeyenler olsun mübtelâ-yı lerziş-i bîd (NKD, K. 7/38)

### **1.2.6.1. Ahlat**

Ahlat, beyaz çiçekli, dikenli veya dikensiz bir ağaççıktır. Olgun meyveleri taze veya kuru olarak yenir (Baytop, 1994: 23-24). Ahlat meyvesi, besinlerin sindirilmesine ve hazmı kolaylaştırmaya yardım eder. Sıtma hastalığına tutulanların kalp hareketlerini düşürmede de faydalı olan meyvenin bazı türlerinden de şırası yapılır (Koç, 2002: 101).

Ahlat ile göğem meyvesini çok kolay bulamayan Hevâyî, bu yıl dükkanlarda bol meyve olup olmayacağını, ahlat ile göğemin gelip gelmeyeceğini düşünür:

Râygân olmaya mı yine dükkânlarda yemiş

Ey Hevâyî bu yıl ahlatla gügem gelmez mi (HD, G.148/5)

### **1.2.6.2. Armut (Emrûd)**

Anayurdu Anadolu olan armut, gülgillerdendir. Kendine özgü biçimiyle ince kabuklu, yumuşak çekirdekli, eti bol, sulu ve lezzetli bir meyvedir. Taze olarak yenildiği gibi reçeli, marmelatı, tatlıları ve meyve suyu da yapılarak tüketilir. Ayrıca armut rakı ve likör yapımında da kullanılır (Ebcioğlu, 2003: 19).

Armut, böbreklerin düzenli çalışmasını sağlar. Yüksek tansiyonu düşürür. Kanı temizler, kansızlığı giderir, kabızlığı önler. Sinirleri yatıştırır, zihni yorgunluğu giderir. Susuzluğu keser, hazımsızlığı giderir (Güngör, 2009: 28).

Divan şiirinde armudun daha çok testi, mürekkep tozu hokkası, kadeh ve tuğra gibi nesnelere benzetildiği, içkinin yanında meze olarak yer aldığı örnekler mevcuttur

(Deniz, 2006: 580; Cengiz, 2010: 78; Saral, 2017: 101). Taranılan divanlarda da benzer ve farklı kullanımlarla yer aldığı tespit edilmiştir.

Rikdân; rıhdanın eski metinlerde geçen şeklidir. Rıhdan, içine rıh konulan kap, rıh hokkası olarak tanımlanmaktadır. Rıh ise mürekkebi kurutmak için üzerine dökülen renkli ince kuma denir (Ayverdi, 2010: 1026, 1028). Nâbî aşağıda yer alan beyitinde armuda, rikdân ile yani bir çeşit hokka ile yer verir:

Şâh-ı gül aldı deste hâme-i cûd

Rîkdân sundı destine emrûd (NaD, M. 8/107)

Hevâyî, armut ağacına çıkıp, armudun ham olup olmadığına bakmaksızın hepsini toplayan bahçivandan bahseder:

Olmuşına hâmına bakmaz ağaca çıkıcak

Bâğ-bân bir dâne koymaz devşiriri emrûdu hep (HD, G.7/2)

### **1.2.6.3. Ayva (Bih, Eyvâ, Eyvây)**

Ayva; kışın yaprağını döken, bir çalı ya da 6-7 metre boylanabilen küçük bir ağaçtır. Önceleri yeşil ve bol tüylü, olgunlaşınca sarı renkte olan meyve 7-15 santimetre boyunda ve 5-12 santimetre genişlikte, asimetric, bazen uzun bazen basık küre biçimindedir. Ekşimsi tatlı meyveleri yenilen ayvanın, farklı çeşitleri vardır (Mamıkoğlu, 2007: 296-297).

Ayvanın reçeli marmelatı, hoşafı yapılır. Ev ilacı olarak meyvesi, çiçeği ve çekirdekleri kullanılır. Meyvesi ve şurubu mideyi kuvvetlendirir. İshali keser, tansiyonu düşürür, safra kesesine iyi gelir. Ayvanın kokusu dimağı kuvvetlendirir, kalbe kuvvet verir (Özgülen, 1997: 249). Bronşit, öksürük ve kusmalarda ayva kompostosu tavsiye edilir. Ayva vücut direncini artırır, iştah açar, karaciğer tembelliğini giderir, kanı temizler (Aydiner, 2006: 179).

Divan şiirinde ayvanın, renginin sarılığı, şeklinin yuvarlaklığı, sertliği ve altındaki çukurluk sebebiyle çeşitli unsurlara benzetildiği, bu benzetmelerden en çok ayva-yüz teşbihi ile karşılaştıldığı görülmektedir. Aynı zamanda âşığın sararmış yüzü ve sevgilinin

yüzündeki tüyler ile ayva arasında benzetme yapıldığı, ayva çekirdeklerinin sevgilinin benine, ayvanın da sevgilinin çenesine benzetildiği örnekler mevcuttur. Ayva çekirdeğinin kayganlık sağlayıcı özelliğinden hareketle kilitleri açış özelliğinden bahsedildiği de görülür. Ayrıca “Ayva satmak” ifadesi ile yer aldığı örnekler de mevcuttur (Deniz, 2006: 581; Cengiz, 2010: 79; Saral, 2017: 102-104).

Nâbî divanında ayva, pamuk ile birlikte yer alır. Şair, aşağıdaki beyitinde ayvanın bazen pamuk içinde saklanmasını, muhafaza edilmesini konu eder:

Kimisi didi saklanır gâhî

Penbe-i ebr içinde bu ayvâ (NaD, T.82/22)

Nâbî, kasîdesinde övdüğü Mora fatihi Ali Paşa’dan bahsederken de ayvaya yer verir. Ali Paşa’nın koruyuculuğunu, zulme, eziyete karşı oluşunu, herkesin huzur içinde yaşamasını sağlayan bir vezir olduğunu anlatırken ayvanın pamuk içinde saklanmasından yararlanır. Onun koruyuculuğunu, etkili gücünü “*Onun koruyuculuğunun hüküm sürdüğü zamanda eğer güneş gökten yere inecek olsa ve mesela bir kar yığını üzerine yerleşse, güneş onun koruyuculuğunun kuruntusuyla kara zarar vermeyip, tıpkı pamuk içinde saklanan ayva gibi karın içinde gizlenir*” (Çetinkaya, 2011: 67) diyerek ifade eder:

Devr-i hıfzında felekten yire inse hûrşîd

İtse bir tûde-i berf üzre temekkün meselâ

Virmeyüp berfe zarar vâhime-i hıfzından

Kala berf içre nihân penbede gûyâ ayvâ (NaD, K. 24/31, 32)

#### 1.2.6.4. Dut (Tut)

Dutgillerden, Kuzey yarımkürenin ılıman bölgelerinde yetişen, 12 türe sahip, yaprakları sarmal dizili, testere dişli, çiçekli bir ağaçtır. Beyaz, siyah veya pembe renkli, tadı tatlı veya mayhoşça olan meyveleri vardır (Madran, C. 1/ 1984: 385).

Dut, besleyici özelliği sayesinde önemli bir potansiyele sahiptir. Yetiştigi bölgelerde pekmezi, reçeli, dut ezmesi, dondurması, sirkesi ve meyve suyu konsantresi yapılır.



Ayrıca ipekböceğinin yaprağını çok sevmesi nedeniyle ipekböcekçiliğinde de etkin rol oynar (MEB, 2013: 4).

Osmanlı'da saray ve halk mutfağının güzel lezzetlerinden biri olan dut, sadece meyve olarak tüketilmekle kalmamış, aynı zamanda dut yaprağından yemek de hazırlanmıştır. Dut yaprağı; vişne yaprağı, kiraz yaprağı, körpe ayva yaprağı gibi diğer bitkilerle dolma, yumurtalı kavurma ve pilav yapımında kullanılmıştır (Tatlı, 2010: 126).

Divan şiirinde dutun, rengi ve boyutu dolayısıyla sevgilinin beni ile ilişkilendirildiği, “dûd” kelimesi ile tevriyeli kullanıldığı, “Sabırla dut yaprağı atlas olur” atasözü ile yer aldığı örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 81; Saral, 2017: 104). Dut, taranılan divanlarda iki beyitte tespit edilmiştir.

Nâbî, tevhidinde Allah'ın yüceliğini ifâde ederken dut yaprağına yer verir. İpek böcekleri sayesinde dut yaprağından ipek elde edilmesini Allah'ın kudretine delil olarak gösterir:

Zihî Sâni' ki eyler berg-i tut u kirm-i bed-bûdan

Libâs-ı iftihâr-ı şehriyârân atlas u dîbâ (NaD, K.1/17)

*(O) ne güzel bir sanat sahibi (bir yaratıcıdır)dir ki dut yaprağı ve kötü kokulu kurttan padişahların övünme elbisesi atlas ve diba (kumaşları) yapar.*

Hevâyî, halk ağzı ile yazdığı aşağıdaki beyitinde sıkıntı içinde olduğunu gördüğü kişiye dut yediğini hatırlatır ve donuna kaçırmaması uyarısında bulunur:

Pîç-tâbın var ey(â) kahbe uşak noldu sana

Dud yemişdin bre yestehleme tumana sakın (HD, G.114/3)

#### **1.2.6.5. Elma (Alma, Sîb, Tuffah. Tüffâh)**

Kışın yaprağını döken, geniş tepeli, 8-10 metre boylanabilen bir ağaçtır. 5-10 santimetre çapında, alt ve üstten basık küreler biçimindeki meyve, olgunlukta sarı, yeşil ya da kırmızı olabilir. Meyve dalından koparıldıktan sonra bir yılı aşkın süre taze olarak saklanabilir (Mamıkoğlu, 2007: 308).

Elma, kalbe kuvvet verir, sinir ve adaleleri kuvvetlendirir. Böbrekleri çalıştırır, hazmı kolaylaştırır. Karaciğer ve safranın çalışmasını sağlar. Ağız ve midedeki salgıları çoğaltır, mikropları öldürür. Bağırsak rahatsızlıklarını tedavi eder. Ekşi elma şeker hastalarında kan şekerinin düşürür, şekerin yükselmesini önler, susuzluğu giderir (Aydiner, 2006. 216).

Türk kültüründe geniş bir yere sahip meyvelerden biri olan elma, şifa kaynağı olarak değerlendirilmiş, verimliliğin, zürriyetini gençliğin, edebîliğin, güzelliğin, kuvvetin, sağlığın, sevginin, inancın sembolü olmuştur. Elma efsanelerde, halk hikayelerinde, masalarda, gelenek ve inanışlarda yüzyıllarca yaşamış; evlilikte, çocuk sahibi olmada, bâde içmede, dinî törenlerde, cenaze törenlerinde, halk hekimliğinde, dil öğrenmede, kuvvet kazanmada kimi zaman motif olarak görülmüş, kimi zaman da unsur olarak yer almıştır (Şimşek, 2008, 193-203).

Divan şiirinde en sık kullanılan meyvelerden biri olan elmanın, beyitlerde daha çok elma-çene teşbihiyle yer aldığı, elmanın, yuvarlaklığı, rengi, sulu yapısı, altında ve üstünde siyah bir çukurluk bulunuş ve sertlik özellikleriyle ağız, ay, gökyüzü, gönül, gözyaşı, güneş, çocuğun parmak izi, kan, kuyu gibi nesnelere benzetildiği görülür. Hz. Adem ile Hz. Havva'nın cennetten kovulmalarına sebep yasak meyve olması unsuru olması ile yer aldığı, şarap zevkinin elma ile tamamlanması durumu ile işlendiği, "almak" fillinden gelen "alma" kelimesiyle tevriye ve cinas yapıldığı örnekler mevcuttur. Ayrıca "elması" şeklinde kullanıldığında "elmas" kelimesiyle de teşbih ve tevriye yapıldığı, İsfahan elması adlı türü ile yer verildiği, elmanın sulak yerlerde yetişme özelliğinin bahsedildiği örnek beyitler de görülür (Deniz, 2006: 583-584; Gülhan, 2008: 354; Cengiz, 2010: 82-83; Saral, 2017: 106-107). Taranılan divanlarda ise benzer şekilde elmanın sevgilinin çenesiyle ilişkilendirildiği, "kızıl elma" ile yer aldığı, çeşidi olan "Sinop elması" ile konu edildiği örnekler tespit edilmiştir.

Sevgilinin güzellik unsurları meclisin mezesi olarak irfan ehline yetecektir. Çünkü sevgilinin gözleri badem, dudağı fıstık ve çenesi elmadır:

Gözün bâdâm ü la'lün piste elmadur zenahdânun

Yeter esbâb-ı hüsnün nukl-ı meclis ehl-i irfâna (AHD, G. 799/ 2)

Nâ'îlî, elmayı sevgilinin çenesine benzetir ve mecliste sevgiliye küstahça bakışlarını sürdüren rakibi uyarır:

Güstâhi-i nezzâre yeter meclis-i meyde

Nâziklik et sîb-i zenahdâna dokunma (NKD, G.323/4)

*İçki meclisinde (sevgiliye) küstahça bakışın yeter. Biraz naziklik et/nezaket göster (de) o elma(ya benzeyen) çenesine dokunma.*

İlk defa Orta Asya'da Türkler arasında doğan "Kızılelma" kavramının, gerçekleştirilmesi düşünülen idealleri ve feth edilmesi gereken yerleri belli eden sembol olduğu; Osmanlı'da Kızılelma denilince önceleri akla ilk gelen yer İstanbul iken daha sonra fetihlerin genişlemesi ile başka topraklar olduğu, nihayetinde Viyana ile son bulunduğu kaynaklarda belirtilmektedir (Gür, 2006: 186-187). Uzun yıllar Osmanlı'da bir sembol olarak yer alan "kızıl elma" şiiire de yansır. Hâletî Egri seferinden sonra İbrahim Paşa'ya yazdığı kasîdesinde, paşanın düşmanları bozguna uğratmasını konu eder. Artık yüce Osmanlı'nın kızıl elma idealine kavuşuncaya dek durmayacağı, düşmanlar tarafından da anlaşılır:

'Adûya virdüğün rengi görüp hükm itdiler şimdi

Kızıl elmaya dek hükm itmesine Âl-i 'Osmân'un (AHD, K.23/17)

#### **1.2.6.6. Erik (Âlû)**

Kışın yapraklarını döken, dağınık dallı, 10-15 metre boylanabilen bir ağaçtır. Birbirinden çok farklı renk ve biçimde meyveleri olan çeşitleri vardır. Kimi 2-3 santimetre çapında, küresel, yeşil, sarı ya da pembe; kimi 4-5 santimetre boyunda yumurta biçiminde mor olabilir. Erik taze olarak çok dayanıklı değildir. Kurutularak ya da reçeli veya pekmezi yapılarak da tüketilir (Mamıkoğlu, 2007: 316-317).

Erik meyvesi kalbe ferahlık verir, güçlendirir, vücut hararetini alır. Sinirleri kuvvetlendirir, zihin yorgunluğunu giderir. İdrar söktürür, karaciğer şişkinliğini indirir, iştah açar ve hazmı kolaylaştırır (Aydiner, 2006: 218).

Erik, genellikle darbe sonucu vücutta meydana gelen morluklar için bir benzetilen olarak kullanılır. Dolayısıyla bahsedilen erik de çoğunlukla mor mürdüm eriğidir. Beyitlerde ayrıca sevgilinin yüzünün eriklerle süslemesinin anlatıldığı, âşığın ağlamaktan gözlerinin erik gibi kırmızı olduğu vb. durumlarına yer verildiği örnekler mevcuttur (Deniz, 2006: 585; Soysal, 2017: 108).

Billurdan ya da deniz kabuğundan da yapılan mühre; kağıt ve saireyi parlatmak için kullanılan aletin adıdır Devat ise hokka ve kalem muhafazası vazifelerini gören “divit”in Arapça ismidir (Pakalın, “Devat”, C. 1/ 1983: 434; Pakalın, “Mühre”, C. 2/ 1983: 605). Aşağıda yer alan beyitinde Nâbî eriği, billurdan yapılmış mühreye; şeftaliyi de kırmızı renkte mürekkep konmuş olan hokkaya benzetir:

Mühre-i âbgînedür âlû

Oldı la‘li devâtı şeftâlû (NaD, M.8/109)

#### **1.2.6.7. Göğem**

Bir tür yabancı erik olan göğemin hoşafının ve pekmezinin yapıldığı kaynaklarda yer almaktadır (Işın, 2010: 109).

Hakkında çok fazla bilgi bulunmayan bu meyve, Hevâyî’de ahlat ile birlikte tespit edilmiştir.

Ahlat ile göğem meyvesini çok kolay bulamayan Hevâyî, bu yıl dükkanlarda bol meyve olup olmayacağını, ahlat ile göğemin gelip gelmeyeceğini düşünür:

Râygân olmaya mı yine dükânlarda yemiş

Ey Hevâyî bu yıl ahlatla gügem gelmez mi (HD, G.148/5)

#### **1.2.6.8. Hanzal (Ebu Cehil Karpuzu)**

Hanzal, iri elma büyüklüğünde, karpuz kavun cinsinden toprağa bitişik olarak yetişen, çok acı bir meyve olup acı elma, acı karpuz, it hıyarı, karga düleği gibi isimlere de sahiptir. Zehirli olduğundan dolayı öldürücü etkisi vardır. Bu sebeple tüketimin yaygın olmadığı bu meyve, daha çok olumsuz şeylerde kullanılır. Nitekim hanzalın, Hz.

Peygamber'in hadislerinde günahkarlar için benzetme unsuru olarak yer aldığı kaynaklarda belirtilmektedir (Karabulut, C. 1/ 1994: 227-228; Işın, 2010: 20).

Divan şiirinde hanzalın rakibe ve rakibin acı sözlerine benzetildiği, şükredilmeden ağza alınan şeker ve balın tadı güzel olmayan hanzal gibi olacağı ve hanzal meyvesinde şeker tadının bulunamayacağı şekilleriyle geçtiği görülmüştür. (Deniz, 2006: 588; Cengiz, 2010: 84). Taranılan divanlarda ise şairlerin, sanattaki üstünlüklerini ifâdede etmede yer aldığı tespit edilmiştir.

Nâbî, sanattaki üstünlüğünü anlattığı beyitinde kendisini, çalışma bahçelerinin vefa saçan ağacı olarak görür ve acı bir meyve olan hanzalın bile meyve derleyen damağında şekere döneceğini söyler:

Ben ol nahl-i vefâ-bâr-ı riyâz-ı himmetüm Nâbî

K'olur ta'm-ı şeker hanzal mezâk-ı mîve-çînümde (NaD, G.739/7)

Sâbit de hanzalı, sanattaki başarısını dile getirirken kullanır. Kendi şiirlerini, başkalarının şiirlerine benzetmenin mümkün olamayacağını belirttiği beyitinde kendi şiirlerini tatlı bir meyve olan kebbada; başka şiirleri ise acı bir meyve olan hanzala benzetir ve hanzalın tadının kebbadla bir olamayacağını söyler:

O nutka âheri benzetmezüz ne mümkindür

Ki ta'm-ı hanzal uya çâşnî-i kebbâda (SD, G. 312/8)

### **1.2.6.9. Hurmâ**

Her zaman yeşil, dallanmayan, 3-5 metre genişliğinde tepe yapısına sahip, 10-15 metre boylanabilen bir bitkidir Vatanı Kuzey Afrika olan hurmanın meyveleri yemiş olarak yenir (Mamıkoğlu, 2007: 148). Kur'ân-ı Kerîm'de yirmi üç yerde "hurma bahçesi", "hurma", "hurma kütüğü", "hurma dalı" ve "hurma lifi" şekillerinde hurmanın bahsi geçmektedir. Hurma, aynı zamanda Hz. Peygamberin ve ashabının hayatında önemli yer tutmuş; ağacın gövdesi Mescid-i Nebevi'nin ve hâne-i saâdet odalarının yapımında direk, yaprakları tavan örtüsü ve yapraksız dalları da Kur'ân-ı Kerîm'in yazılışında malzeme olarak kullanılmıştır (Bozkurt, DİA, "Hurma", C. 18/ 1998: 393).

Meyvesi yaş, kuru ve çiğ olarak yenildiği gibi ham olarak da tüketilen hurma; aynı zamanda iyi bir besin, iyi bir ilaç, bir katık, bir tatlı, bir şurup ve bir meyvedir. Pastacılıkta da kullanılan hurmanın gelişmiş iplerinden ip, yapraklarından sepet yapılır. Hurmanın tohumları ezilerek yağı alınır ve bu yağ ilaç ve parfümeri sanayinde kullanılır. Çekirdeği kavrulup kahve yerine kullanılır. Hurma yaraları iyileştirir, kan tükürmeyi önler, yüksek tansiyonda faydalı olur (Koç, 2002: 197-198). Hurma şırası taze kan yapar, taze hurma mideyi düzeltir, orucu hurma ile açmak oruçluya kuvvet verir (Karabulut, C. 1/ 1994: 325-326).

Divan şiirinde hurma tadı, rengi, şekli, fidanı ve çekirdeği sebebiyle konu edilir. Sevgilinin dudakları ile âşığın yaralarının renk ve şekil yönüyle hurmaya, sevgilinin kalbinin sertliği yönünden çekirdeğine, boyunun da fidanına benzetilir. Ayrıca hurmanın daha çok hacdan getirilen değerli bir meyve olması yönüne dikkat çekildiği ve hurma çekirdeğinden tespih tanesi yapılmasına işaret edildiği örnekler de görülmüştür (Gülhan, 2008: 357-358; Cengiz, 2010: 109-110; Saral, 2017: 85-86). Taranılan divanlarda ise hurma Nâbî divanında tespit edilmiştir.

Nâbî, rubâîsinde ramazan ayında müslümanların meşgul olması gerektiği şeyleri sıralar. Dudağı ve gözü ayetle nurlandırmamızı; tefsîr ile kalbimizi sırların hazînesine mazhar kılmamızı; ağızımızda hadîsten başka bir şey tekrar etmememizi söyler ve iftârı da Medine hurması ile açalım der:

Çeşm ü lebi âyetle pür-envâr idelüm

Tefsîr ile kalbi genc-i esrâr idelüm

Bâz itmeyelüm hadisden gayre dehen

Hurmâ-yı Medîne ile iftâr idelüm (NaD, R. 151)

Şimşad, şimşir ağacının diğer ismi olup, servi gibi eğilmeden düz büyüyen bir ağaçtır. Aşağıda yer alan beyitinde Nâbî, bu iki ağacın eğilmeden büyümesini hurma ağacı ile karşılaştırır. Hurma ağacının dallarının eğik olarak yetişmesini Hz. Peygambere duyduğu yüceliklerden kaynaklandığını ve böylece hurma ağacının şereflediğini, mutluga eriştiğini söyler:

Pâyüne düşdi ‘uluvv-ı nesebinden hurmâ

Kande şayestedür ol devlete serv ü şimşâd (NaD, K.2/119)

*Hurma ağacı (senin) soyunun yüceliğinden ayaklarına düştü/ kapandı. Servi ve şimşad (ağacı) o mutluluğa layık değildir.*

#### **1.2.6.10. Hünnap (‘Unnâb, ‘Ünnâb)**

Hünnap, kışın yaprağını döken, 2-3 metre boyunda bir çalı ya da 5-6 metre boylanabilen bir ağaç olup meyvesi, kırmızı kabuklu, sert çekirdekli, iri zeytin büyüklüğündedir. Yüzyıllardan beri halk arasında öksürük kesici, balgam söktürücü ve yumuşatıcı olarak kullanılır (Mamikoğlu, 2007: 258; Demirhan Erdemir, 2002: 209).

Divan şiirinde hünnap, genellikle sevgilinin dudağı için teşbih unsuru olmakla birlikte akik, göz yaşı, kâse, muska, kınalı eller ile benzetme unsuru olarak yer alır. Ayrıca rengi, şekli, suyu, tadı ve meze olma yönüyle konu edildiği, hünnapın kan durdurma ve kan dolaşımını sakinleştirme gibi özelliklerine olan inançların işlendiği örnekler de mevcuttur (Deniz, 2006: 593; Gülhan, 2008: 358-359; Cengiz, 2010: 86-87; Saral, 2017: 86-87).

Nâbî, kasidesinde övdüğü kişiyi “*Yücelik bakışının gücü ağaçlara dokunsa, yanan ateş koru hünnap tanesi olurdu*” diyerek yüceltir.

Tokunsa tâb-ı nigâh-ı celâli eşcâra

Olurd-ı ahker-i sûzende dâne-i‘unnâb (NaD, K.11/48)

#### **1.2.6.11. Karpuz (Hindûvâne)**

Toprak üzerine yatarak boylanabilen, 3-5 metre boylanabilen, ortalama 5-10 kilogram ağırlığa kadar çıkan, kalın kabuğu koyu yeşil düz, açık ve koyu yeşil çizgili ya da benekli olan karpuz, tatlı bir meyvedir (Ebcioğlu, 2003: 89).

Meyve ve tohumlarından faydalanılan karpuz, özellikle yaz aylarında serinletici, iştah açıcı olarak fazla miktarda tüketilir. Halk tabâbetinde; kan temizlemede, hararet gidermede, mesane ve böbrekteki taşları düşürmede kullanılır. Karpuz, damarların

açılmasında, sarılığın önlenmesinde, göz ağrılarında ve mide ile ağız kokusunun giderilmesinde oldukça faydalıdır (Koç, 2002: 227).

Karpuzun renginin güzelliğini kan ile niteleyen Sâbit, eline verilen kadehteki şarabın rengini “kan karpuzu” olarak betimleyerek şarabın renginin güzelliğini över:

Bûstan-ı şevkten getirüp sundı destüme

Bir nîme âb-dârca kan karpuzı kadeh (SD, G.51/2)

Hevâyî, çok küçük bir tarlada yetişen karpuzun, tadının güzel olmadığını, kökünde de çürüme olduğunu söyler:

Kökeninde çürüyor yok yine dadı duzu

Böyle bostân-ı kemîn böyle olur karpuzu (HD, G.163/1)

Nâbî ilk iki mısrasında üzümün çeşitli renklerini nitelendirdiği ve teşbihte bulunduğu rubâsinin üçüncü ve dördüncü dizesinde, karpuzun renk ve şekil yönünü tasvir eder. Ay gibi güzel olan ve pembe yanaklı olan sevgilinin yanağında olan siyah noktalar yani benler gibi mecliste tüketilen karpuzun; şeklinin yuvarlak, içinin renginin kırmızı, dış kabuğunun yeşil, çekirdeklerinin ise siyah olduğunu söyler:

Engûr ki ya beyâz ü ya şeb-gûndur

Mînâ-yı şarâb u hokka-i efyûndur

Bezm ehline hindûvâne-i surh-derûn

Bir mehveş-i şûh-ı sebz-tih-i gül-gûndur (NaD, R.42)

#### **1.2.6.12. Kavun**

Kavun, kabakgiller familyasından bir yıllık sürüngen bir bitkidir. Meyveleri ve çekirdekleri şifa verici olarak kullanılır (Aydınler, 2006: 253).

Kavunun etli kabuğu yemeklere ilave edilirse pişirmeyi hızlandırır. Halk hekimliğinde; idrar söktürmede, böbreklerin beslenmesinde, kanın temizlenmesinde, kabızlığın önlenmesi ve giderilmesinde, romatizma ve nikris ağrılarının dindirilmesinde, cilde



güzellik verilmesinde istifâde edilir. Akşam yatmadan önce yenmesi rahat uyku sağlar. Sinirleri yatıştırır, yaraları iyi eder (Koç, 2002: 229).

Divan şiirinde kavunun, çok küçük olan kelek ve ağaç kavunu çeşidi ile yer aldığı, meyvenin iyi olanından sayıldığı için “sultan” denildiğinden bahsedildiği örnekler mevcuttur (Saral, 2017: 113-114).

Hevâyî, bazen bağları gezip üzüm dilendiğini bazen de bostanları gezip kavun istediğini söyler:

Gâh bağlardan üzüm deryûze etmektir işim

Geh gezip bostanları olmuş kavuncuk isterim (HD, G.110/3)

#### **1.2.6.13. Kayısı (Mişmiş, Zerd Şeftâlû)**

Kayısı, gülgillerden, kışın yaprağını döken, 7-8 metreye kadar boylanabilen, dalları yaygın ve dik, çiçekleri oldukça büyük ve pembemsi beyaz olan bir ağaçtır. 3-5 santimetre boyunki yuvarlak ya da yassı, tek çekirdekli meyveler, önce yeşil, olgunlaşınca sarı, turuncu ya da pembemsi turuncu renktedir (Madran, C. 1/ 1984: 670; Mamıkoğlu, 2007: 328-329).

Kuru ve yaş olarak tüketilen kayısı, harareti keser, susuzluğu giderir. Kan yapıcı ve sulandırıcıdır. Sinir sistemini güçlendirir, zihin yorgunluğunu giderir. Bağırsakları çalıştırır, kabızlığı giderir (Aydın, 2006: 254-255).

Divan şiirinde kayısının, yenilebilir meyve oluşu, renginin kırmızıya yakın sarı oluşu, yuvarlaklığı, ortadan yarık oluşu, küçüklüğü, yumuşaklığı, tatlı ve sulu oluşu özellikleri sebebiyle sevgilinin dudağı, ağzı ve busesi için teşbih unsuru olarak yer aldığı görülür. Ayrıca kayısı hoşafının yapılmasına değinildiği, Mecnun’un asıl ismi Kays ile cinaslı olarak kullanıldığı, kayısının cennet meyvesi olarak zikredildiği ve bahçe tasvirinde yer aldığı örnekler de mevcuttur (Deniz, 2006: 587; Gülhan, 2008: 361; Cengiz, 2010: 89; Saral, 2017: 114-115). Taranılan divanlarda ise “mişmiş” ve “zerd şeftâlû” adlarıyla geçtiği tespit edilmiştir.

Hevâyî, kayısıya diğeri adı olan mişmiş ile yer verir. Bahçesinde çekirdekten yetiştirmiş olduğu tatlı birkaç ağaç mişmiş olduğunu ve bostanındaki hiçbir meyvenin kıyas edilemeyecek derecede güzel olduğunu belirtir:

Kıyâs etmen benim bostânım içinde yemiş olmaz

Çekirdekten yetiştirilmiş birkaç ağaç tatlı mişmiş var (HD, G.34/5)

Sâbit, sıtma yüzünden sararıp solan sevgilisinin yüz güzelliğinin bahçesini, elma ve zerd şeftali yani kayısı ile vasf eder. Sıtmaya tutulan sevgilisinin, elmaya benzeyen çenesinin gümüş beyazı rengi, ateşli bir hastalık olan sıtma yüzünden tıpkı kayısı gibi sararıp solar:

Solup harâret-i tebden yiriyle bâğ-ı cemâl

O sîm-i sîb-i zekan oldu zerd şeftâlû (SD, G.275/3)

#### **1.2.6.14. Kebbâd (Kübbâd)**

Ağaçkavunu veya ağaçkavununa benzer bir narenciye türü olarak tanımlanan kebbadın; eti limon gibi ekşi, kabuğu kalın ve rengi sarıdır. Evliya Çelebi'nin İstanbul Hasköy'de yetiştiğini ve manavlarda satıldığını belirttiği kebbadın reçelinin yapıldığı bilgisi de kaynaklarda yer almaktadır (Işın, 2010: 201).

Hevâyî, tasvirini yaptığı salı pazarında, reçelcilerin ürünlerini yaydığını, kendisinin de ceviz ve kebbad dilendiğini söyler:

Anılsın salı bâzârında yaymacı reçelciler

Varıp der-yûze-gerd-i cevz ü kübbâd olduğum yerdir (HD, G.38/2)

Sâbit kebbadı, sanattaki başarısını dile getirirken kullanır. Kendi şiirlerini, başkalarının şiirlerine benzetmenin mümkün olamayacağını belirttiği beyitinde kendi şiirlerini tatlı bir meyve olan kebbada; başka şiirleri de acı bir meyve olan hanzala benzetir ve hanzalın tadının kebbadla bir olamayacağını dile getirir:

O nutka âheri benzetmezüz ne mümkindür

Ki ta'm-ı hanzal uya çâşnî-i kebbâda (SD, G.312/8)

### 1.2.6.15. Keçi Boynuzu

Keçi boynuzu, her zaman yeşil, çoğunlukla çok gövdeli, boylu bir çalı ya da 10 metreye kadar boylanabilen geniş tepeli bir ağaçtır. Keçi boynuzunun, 10-20 santimetre uzunluğundaki bakla biçimli meyveleri yaz sonunda olgunlaşır. Önceleri yeşil olan meyveler, olgunlaştığında morumsu kahverengine dönüşür, odunsulaşır. Çok sayıda parlak kahverengi, mercimeğe benzer tohum içeren keçiboynuzundan pekmez de elde edilir (Mamıkoğlu, 2007: 234-235). Diğer adı harnupdur. Farklı dillerde “Yakup Peygamberin Ekmeği” anlamına gelen adlar verilmiştir. Yakup peygamberin çölde ekmek yerine tükettiği, yaklaşık 5000 yıldan beri bilinen bir meyve olduğu bilgisi kaynaklarda yer almaktadır (Saraçoğlu, 2014: 237).

Keçiboynuzunun sağlıklı ve dengeli beslenmedeki önemi çok büyüktür. Çok düşük kalorilidir ve uzun süre tok tutar. İshale ve kabızlığa karşı güçlü bir takviyedir. Nefes darlığına, akciğer ödemeine, akciğer kanserinin önlenmesine, astıma faydalı olan keçiboynuzu aynı zamanda zayıflamaya da yardımcıdır (Saraçoğlu, 2014: 239-241, 246).

Hevâyî, çocukların eski demire karşılık para almayıp keçiboynuzu almalarını anlatır:

Akçasız eski demirle nola alsa etfâl

Bir tulum baldurur 'aynıyla keçi boynuzu (HD, G.163/2)

### 1.2.6.16. Kestane

Sonbahar mevsiminde çıkıp, kebab edilmesiyle, haşlanmışıyla, şekerlemesiyle, pastalarıyla ve bazı yemeklerdeki garnitürüyle sevilerek tüketilen kestane, kayıngillerden olan aynı adlı ağacın meyvesidir. Kestanenin kalınca sert bir dış kabuğu ile açık kahverengi, ince yumuşak bir iç kabuğu vardır. Meyvenin eti, açık sarı renkli ve oldukça serttir. İyi nitelikli bir kestane 2,5 santimetre genişlikte ve 15-20 gram ağırlığa sahiptir (Ebcioğlu, 2003: 97).

Ağacının yapraklarıyla kabuğundan demlenen özel çay, tansiyon ve ateş düşürücü, ishal ve kanama durdurucu, öksürük giderici, balgam söktürücü ve şeker düzenleyici özellikleriyle bilinir. Kestanenin de kas güçlendirici, karaciğer koruyucu, mide

destekleyici, kan dolaşımını düzenleyici, kolesterol düşürücü, basur ve varis iyileştirici etkileri vardır (Dara, 2010: 336-337).

Kestanenin bazı beyitlerde âşîğın, sevgilinin yabancılarla içki içtiğini görünce kıskançlığından yanıp çatlayan gönlüne benzetildiği görülür (Deniz, 2006: 589).

Hevâyî kestaneleri kesmeden mangala atan tembel kişiye, çatlamasından çıkan sestem irkilip korkabileceği uyarısında bulunur:

Kesmeden mankâla gömdün bir tenbel tiryâki

Çatlayıp korkudur elbet seni kestâne sakın (HD, G.114/4)

Bir başka beyitinde Hevâyî, kestanenin meze olma özelliğinden bahseder:

Bizim ol sîb-i zekân masharaya alır didi

Bezmine nukl-i mezâk olmada kestâne idik (HD, G.91/3)

#### **1.2.6.17. Kızılıcık**

Kızılıcık, 3-5 metre yükseklikte, sarı çiçekli bir ağaççıktır. Meyveleri oval biçimli, 12-15 milimetre uzunlukta ve olgunlukta kırmızı renklidir. Yabani olarak yetiştiği gibi bahçelerde de yetiştirilmektedir (Baytop, 1984: 298). Kızılıcık meyvesi taze olarak yendiği gibi reçel, şerbet, meyve suyu, marmelat, şurup, şarap ve likör yapımında da kullanılır (Dara, 2010: 341).

Hevâyî, bulunduğu ortamda kuru kızılıcık ile kuru üzümün olmadığını anlar ve bunları yeme iştahını unutup hemen kar ile soğutulmuş vişne hoşafından içme işine girişmesi gerektiğini söyler:

Vişne hoş-âbına giriş karlıca

Kuru kızılıcıkla mevîzi unut (HD, G.9/4)

Beyitte geçen “karlıca” kelimesinin karla soğutulmuş hoşafın yanı sıra, hemen nasiplenmek anlamında yemeğe girişmek anlamını taşıyabileceğini de düşünmekteyiz.

#### **1.2.6.18. Kiraz (Kirâs, Kirez)**

Kiraz, gülgiller familyasından meyve ağacıdır. 4-8 metre kadar yükselir. Nisan ayında beyaz çiçekler açar. Pembe, koyu ve açık kırmızı, kara kiraz ve sarımsı renkte olanları vardır (Özgülen, 1997: 321).

Kiraz, kanı temizler ve sulandırır. Mideyi kuvvetlendirir, mide ağrılarını dindirir, safra söktürür, vücut şişkinliklerini giderir. Böbreklerde taş ve kum oluşmasını önler, idrar söktürür. Karaciğer şişkinliklerini azaltır, hazmı kolaylaştırır, zayıflatır. Vücut direncini artırır, sinirleri kuvvetlendirir. Hararet ve susuzluğu giderir. Sivilceleri önler (Aydiner, 2006: 267).

Divan şiirinde kirazın, rengi ve şekliyle konu edinildiği, dudağa ve sevgilinin gözyaşına benzetildiği örnekler mevcuttur (Gülhan, 2008: 362; Deniz, 2006: 587; Saral, 2017: 115-116). Taranan divanlarda ise benzer ve farklı kullanımlarla yer aldığı, ayrıca Hevâyî'ye ait beş beyitlik "kiras" redifli bir gazel (G. 69) olduğu tespit edilmiştir.

Nâbî, kirazın içinin kurtlanmasını sevgilinin dudağı ile ilişkilendirir:

Hat geldi fenâ buldı sitem-kârlığı

Rahme bedel oldı 'âşık-âzarlığı

La'l-i leb-i kurtlandı mânend-i kirâs

Def' oldı gözinden eski bîmârlığı (NaD, R. 212)

*(Sevgilinin yüzüne) ayva tüyleri gelince zalimliği yok oldu, âşığı azarlamalarının yerini merhamet aldı. Lal dudağı kiraz gibi kurtlandı ve gözünden eski hastalığı gitti.*

Hevâyî, "kiras" redifli gazelinin ilk beyitinde çarşıda satılan dağ kirazı, dalbastı kirazı, bâğ kirazı, sultanî kirazı ve bahçe kirazından bahseder:

Çar-sûda satılan sanma ki tağîdir kirâs

Talbastıdır ne sultânî ne bâğîdir kirâs (HD, G.69/1)

İki sapı olan kirazın, günümüzde de küpe gibi kulağa asılması uygulaması Hevâyî divanında bir kiraz çeşidi olan dilber dudağı ile konu edilir:

Her dü şâh-ı bî-nazîri la'lden mengûşdur

Reng u rûda gûyiyâ dilber tudağdır kirâs (HD, G.69/2)

Evliya Çelebi, Seyahatnâmesi'nde Hisar'ın kiraz bağlarının meşhur olduğundan bahsetmektedir (Gökyay, C. 1/ 1996: 195, 197; Kahraman ve Dağlı, C. 3/ 1999: 276; Kahraman ve diğerleri, C. 8/ 2003: 137). Hevâyî de beytinde Hisar'ın kirazlarından bahseder ve tam mevsimi olduğunu belirterek kayığa binip Hisar'a gitmesi gerektiğini söyler:

Ey Hevâyî yürünmez mavnaya bin deryâya çık

Turma kim seyr-i Hisâr'ın özge çağıdır kirâs (HD, G.69/5)

Sâbit de Hisar'ın meşhur kirazlarını konu eder ve sevgilinin kiraz dudağından bir bûse alıp, sevgiliyle kayığa binip Hisar bölgesini gezdiğini söyler:

Bir bûse kirasile alup zevraka yârı

Dün fasl-ı Hisârı güzel eyyâma düşürdük (SD, G. 220/5)

#### **1.2.6.19. Koruk (Gûre)**

Olgunlaşmamış ekşi ve ham üzüm olarak tanımlanan koruk (Ayverdi, 2010: ), Osmanlı mutfağında suyu çıkarılarak şerbet ve yemeklere ekşilik ve lezzet vermesi için kullanılmıştır. Özellikle koruk suyundan elde edilen koruk şerbeti, sağlıklı olduğundan ve insanı ferahlatıcı özelliği bulunduğu saray sofralarında her daim tüketilmiştir. Ayrıca korukla birçok yemek çeşidi yapılmış olup bunlardan bazıları şunlardır: koruklu kabak aşısı, koruklu kabak dolması, koruk çorbası, koruk ekşisi, koruklu kabak boranisi, koruklu sulu taze bamya, koruk tatlısı (Tatlı, 2010: 48; Işın 2010: 219, 220).

Divan şiirinde koruk, şarabın hammaddesi üzümün ham şekli olması sebebiyle konu edilir. Bu sebeple şarabın ham şeklinin bile bir değer olarak görüldüğü ifade edilir. Şarap yasağından dolayı kuruğu bile içecek kimsenin olmamasının anlatıldığı örnekler mevcuttur Ayrıca ham sofı zahidin içeceği olarak yer aldığı, kuruğun ateşte olgunlaşmasının, aşk ateşiyle yanma haliyle ilişkilendirildiği, göze koruk sıkma veya sıkma âdetleri ile işlendiği örnekler de mevcuttur (Harmancı, 2006: 118-119; Cengiz, 2010: 89-90, 196-197; Saral, 2017: 116, 218). Taranılan divanlarda ise farklı şekillerde geçtiği tespit edilmiştir.

Kur’ân-ı Kerim’in Yasin Sûresi 80. ayeti “O sizin için yeşil ağaçtan ateş çıkarandır. Şimdi siz ondan yakıp duruyorsunuz.”(DİB, 2009: 444) ‘ne telmihin yapıldığı (Bilkan, 1999: 42) aşağıdaki beyitte şair Nâbî, çınarın zamanla kuruyup odun olması gibi koruğun da zamanla üzüme dönüşüp helva gibi tatlanmasını Allah’ın kudretine delil olarak gösterir:

Çenâr-ı ratbdan tedrîc ile tahsîl idüp âteş

Nihâd-ı gûreden tedbîr ile terkîb ider halvâ (NaD, K.1/22)

Bir başka beyitinde Nâbî, kuruğa Hz. Peygamberi yüceltirken yer verir. Hz. Peygamberi güneşe teşbih eden şair, kendisini de kuruğa benzetir. Hz. Peygamberin yardım etmesi hâlinde kendisinin doğruları bulacağını söyler:

Âfitâbun işidür gûreyi engur itmek

Seyyi’atum hasenât olur idersen imdâd (NaD, K.2/150)

*Güneşin işi kuruğu üzüm etmektir. (Eğer sen) yardım edersen kötülüklerim iyilik olur.*

Hevâyî de kuruğa güneş ile yer verir. Turfanda üzüm arzusu duymayan kişinin güneşe ihtiyacı olmadığını söylediği beyitinde, bu kişinin bir kısmı olmuş bir kısmı olmamış korukları nasıl tüketeceğini merak eder:

Turfanda üzüm istemeyen hûreyi neyler

Yarısı kara yarısı ak gûreyi neyler (HD, G.37/1)

### **1.2.6.20. Limon (Lîmûn)**

Limon, her zaman yeşil, dağınık tepeli 7-8 metre boylanabilen bir ağaçtır. Meyveleri önceleri yeşil, olgunlukta sarı renktedir. 4-7 santimetre çapında, 7-12 santimetre uzunluğunda, sivri uçlu ve yumurta biçimindedir. Pürtüklü dış kabuk aromalı ve alkollüdür. Meyve 8-10 adet dilimden oluşur. Çekirdekler 5-10 milimetre boyundadır. Etlî kısım bol sulu ve ekşidir. Kış başında olgunlaşır. Dayanıklardır. C vitamini bakımından zengindir. Beyaz renkli iç kabuğundan ilaç elde edilir (Mamıkoğlu, 2007: 454-455).

Limon; salatalarda, çayda, çorbada, bir kısım yemeklerde ve terbiyede, balıkta, zeytinde, reçel ve tatlıların şerbetinin kestirilmesinde, turşuda, limonata yapımında vb. pek çok yerde kullanılır (Özgülen, 1997: 328).

Divan şiirinde limonun, renginin sarılığı, şeklinin yuvarlaklığı, sululuğu, yumuşaklığı ve adının ekşiliği gibi özellikleri itibariyle aşğın sararmış benzi, sevgilinin gözleri, dilberin گردانی, dilber memesi, Mısır güzeli, Ferhat, tabak gibi nesnelere ile acı sözler ve ölüme benzetildiği görülür. Ayrıca nar, kayısı, şeftali gibi meyvelerle birlikte anıldığı örnekler de mevcuttur (Deniz, 2006: 589; Cengiz, 2010:90; Saral, 2017: 117-118).

Sâbit limonu, hanzal ile birlikte konu eder:

Feyz-yâb-ı kılîk-i müşg-âmîzi olsa şûre-hîz

Bâğ-ban her hanzalında nefha-i lîmûn bulur (SD, K.4/20)

#### **1.2.6.21. Muşmula**

Kışın yaprağını döken boylu bir çalı veya 3-5 metre boylanabilen küçük bir ağaçtır. 2-3 santimetre çapındaki küremsi meyveleri, olgunlukta açık kahverengindedir. Ucunda beş tane ince yaprak yer alır. İçinde beş adet sert tohum bulunur. Olgunlukta sulanan meyve biraz tanelidir, yenir (Mamıkoğlu, 2007: 360-361).

Hevâyî, kendisini yine hatırlayıp, güzel olmuş muşmulalardan yollayan pazarbaşına duada bulunur:

Yine bâzârbaşı gör bizi anmış ziyâd olsun

Tolu bir makreme olmuş güzel muşmula göndermiş (HD, G.70/3)

#### **1.2.6.22. Nâr (Enâr, Rûmmân, Rûmmâne)**

Nar, kışın yapraklarını döken bir çalı ya da 5-6 metre boylanabilen bir ağaçtır. Çok kısa saplı, 6-12 santimetre çapındaki küresel meyve çok sayıda çekirdek içerir. Çekirdekleri saran etli sulu kısım meyvenin yenilen bölümüdür. Tadı tatlı ya da ekşidir (Mamıkoğlu, 2007: 422-423).



Nar, tansiyonu düzenler, kalbi koruyarak düzenli çalışmasına destek olur, enfeksiyona karşı vücut direncini korur ve artırır, enerji verir, yorgunluğu giderir, bağışıklık sistemini güçlendirir, hastalıklara karşı korur, kolesterol ve kan şekere faydalıdır, ishali önler, cilde güzellik verir (MEB, 2011b: 6).

Divan şiirinde narın; ateş, ateş kıvılcımı, bebek, dudak, gonca, gönül, gözyaşı, gülen insan, harf, kalp, kan, kan dolu bağır, kına, küpe, mercan, sayfa, söz, yakut, yanak, yumruk, yüz vb. canlı cansız pek çok varlığa benzetildiği ve bu benzetmeler doğrultusunda âşığın yüreğindeki damlaların nar tanelerine, âşığın yüreğinin ise nara; sevgilinin dudağının nar, yüzünün ise nar çiçeğine benzetildiği görülür. Elmanın kırmızılığı ile nar tanelerinin kan renginde olmasının hüsn-i ta'lille yer aldığı, methedilmiş kılıcı süsleyen sedef içindeki inci tanelerinin nar gibi kızaracağının belirtildiği örnekler bulunur. Ayrıca âşığın döktüğü kanlı gözyaşlarının nar tanesi gibi kaseyi doldurduğu, narın meze olarak geçtiği örnekler de mevcuttur (Deniz, 2006: 590; Cengiz, 2010: 91-92; Saral, 2017: 119-120). Divan şiirinde bu denli yer bulan nar, taranılan divanlarda da tespit edilmiştir.

Nar, kabuğunun altında yüzlerce tane barındıran meyvedir. Badem ise kalın kabuğunun altında bir ya da iki tane meyve/öz içerir. Nar ve bademin yapısındaki bu farklılıktan hareketle Nâbî, tıpkı narın içindeki tanelerin fazlalığı gibi sözlerinde de mânâ çokluğu bulunduğunu belirtir:

Degül bâdâmveş gibi tab'um bir iki mağz ile hursend

Enârum mağz-ı fikrüm kışr-ı güftârımdan efzûndur (NaD, G.97/4)

Hâletî, kasîdesinde memdûhunun cömertliğini anlatırken narı kullanır:

Eger bâd-ı bahâr-ı cûdı irse bâğ-ı dünyâyâ

Ola nahl-i enârun hâsılı hep la'l-i rümmânî (AHD, K.1/20)

### 1.2.6.23. Şeftâli (Şeft-âlû)

Kışın yaprağını döken, geniş tepeli, 5-6 metreye kadar boylanabilen bir ağaçtır. 5-10 santimetre çapındaki meyveler pembemsi, kırmızımsı sarı ya da turuncu renklidir. Tatlı,

sulu meyvesi çok sevilir. Kalın, sert ve pürüzlü bir kabuğun içindeki çekirdek çoğunlukla acıdır ve hafifi zehirlidir (Mamikoğlu, 2007: 330-331).

Şeftali, Osmanlı mutfağında kışın kurusu, reçeli, şekerlemesi, şerbet mayası ile yazın ise şerbeti veya tatlısı yapılarak ya da meyve olarak tüketilmiştir (Tatlı, 2010: 214).

Divan şiirinde şeftalinin, tatlı ve sulu oluşu ile ilgili olarak sevgilinin yanakları ve dudakları ile konu edildiği, renginin kırmızımsılığı, şeklinin yuvarlaklığı, üzerindeki hav denilen tozları gibi özellikleriyle ab-ı hayat, ateş, buse (öpücük), çene, dudak, el, şeker ve yanak gibi unsurlara teşbih edildiği görülür. Ayrıca kabuğu ve çekirdeği ile beyitlerde işlendiği, hastalara götürülmesi geleneğinin anlatıldığı örnekler de mevcuttur (Deniz, 2006: 592; Cengiz, 2010: 94; Saral, 2017: 123) Taranılan divanlarda ise şeftalinin sevgilinin ayva tüyleri ve dudağı ile ilişkilendirildiği, zekât ile konu edildiği, meze olarak geçtiği ve hokkaya benzetildiği örnekler tespit edilmiştir.

Neşâtî, sevgilinin yüzünde muammaya yol açabilecek birçok işaretler olduğunu söyler. Buna örnek olarak da sevgilinin ayva tüyleri ve dudağından hareketle şeftaliyi bulabileceğini söyler:

Remzden hâlî değül nakş-ı cemâl-i dil-rübâ

Hatt-ı la'li bir mu'ammâdur ki şeftâlû çıkar (NeD, G.22/3)

Şeyhülislâm Yahyâ, sevgiliye seslenir ve yanağından bir iki şeftali vermesini ister:

Bir iki şeftâlû ruhsârından ey dil-dâr ver

Ziynet-i gülzârdır zîrâ nihâl-i bâr ver (ŞYD, G. 121/1)

Hâletî, sevgiliyi tenhada yalnız bulursa elinde olmadan sevgilinin şeftaliye benzeyen yanaklarından öpeceğini söyler:

Dil bâğ-ı hüsn-i dil-beri tenhâ bulursa ger

Bî-ihtiyâr bir iki şeftâlusın öper (AHD, Mtl.148)

Zekât, Allah'ın belirli yerlere sarfedilmek üzere dince zengin sayılan kişilerin mallarından belli bir payın alınması işlemini ifâde eder (TDV, C. 1/ 2003: 423). Sâbit,

sevgilinin yanağının bahçesindeki şeftalilerden dolayı ağzının sulandığını söyler ve zekat ister:

Şeftâlû-yı bâğ-ı ruhunun yok mı zekatı

Dil-hastelerün-pâdişehüm ağzı sulandı (SD, Byt.107)

*(Ey) padişahım, gönül hastalarının ağzı sulandı. Yanağının bahçesindeki şeftalilerin zekatı yok mu?*

Bir başka beyitinde Nâbî, sevgilinin şeftaliye benzeyen yanaklarının gül gibi kızardığını görür ve bunun gece mecliste, sevgilinin yanağını yabancılara meze olarak sunmuş olmasından kaynaklandığını anlar:

Kızarmış ruhları mânend-i gül şeftâlu virmekten

Bu gice nukl-i bezm olmuş gibi ağyâre besbelli (NaD, G.830/4)

#### **1.2.6.24. Şemâme (Şemmâme)**

Şemâme, alaca renkli kabuğunda turuncu, yeşil, kırmızı ve sarı benekler veya çizgiler bulunan, elma büyüklüğünde bir kavun türüdür. Anadolu'nun birçok yerinde yetiştirilen bu meyve eve yaydığı hoş kokusu için odalara konur veya gelinlerin çeyiz sandıklarına yerleştirilir (Işın, 2010: 354).

Nâbî, şemameye Kalaylı Ahmet Paşa'nın sadaret ve vezaret mührüne düşürdüğü tarihinde yer verir:

Kimisi didi zer şemâmesidür

‘Anber-i şeb içinde nâ-peydâ (NaD, T.82/15)

Sâbit ise şemameyi sevgilinin beni ve ayva tüyleri ile konu eder:

Cânım hayâl- hâl ü hatın dilde saklayup

Bir kaç şemâme ‘anberi der-mahzen eyledi (SD, G.344/4)

#### **1.2.6.25. Üzüm (Engûr, Engür, ‘İneb, Mevîz)**

Üzüm, asmanın taze veya kuru olarak yenilen ve salkım durumunda bulunan meyvesine denir (TDK Sözlük, 2009: 2070). Dünyada beş kıtada, çok eski çağlardan beri yetiştirilen üzüm, taze ve kuru olarak tüketilmesinin yanı sıra şıra, pekmez, komposto, meyve suyu, sirke ve şarap yapımında kullanılır. Ayrıca kuş üzümü diye adlandırılan küçük taneleri pilava, dolmaya, hamsili yemeklere, salatalara, başta âşûre olmak üzere de çeşitli tatlılara katılır (Mamıkoğlu, 2007: 204; Dara, 2010: 462).

Tarih öncesi çağlardan beri yetiştirilen üzüm, Türk mutfak kültüründe yer aldığı gibi halk kültüründe de edebiyata yansımakta; türkü, bilmece, atasözü, deyim, masal ve efsanelerde yer bulmaktadır. Ayrıca folklorda da evlat sahibi olma, evlenme ve düğün âdetleri, bâde içme, saç geleneği, halk inanışları ve halk hekimliğinde hem şifa verici hem de sembolik değerleriyle yer bulan üzüm; şarabın hammaddesi olması sebebiyle mitolojide tanrıların içkisi olarak kabul edilmesi ayrıca Tevrat, Zebur ve İncil'in şaraptan kutsal içki olarak bahsetmesine bağlı olarak Türk kültür ve mitolojisinde güzellik, bereket, kan, can, aşk ve sağlığın sembolü olarak görülmektedir (Şenocak, 2008: 175).

Kur'an-ı Kerim'de de üzüm, çeşitli surelerde ekin, hurma, zeytin ve nar ile birlikte yaratıcının insanların yaralanması için verdiği nimetler arasında sayılmakta ve aynı sudan beslenmelerine karşılık her birinin farklılık ve üstünlüklerine işaret edilerek insanlardan ibret almaları istenmektedir (Harmancı, 2006: 112).

Maddi manevi değer taşıyan üzüm; ağrı kesici, iltihap kurutucu, taş eritici, idrar artırıcı, sindirim kolaylaştırıcı, bağırsak yumuşatıcı, damar güçlendirici, karaciğer destekleyici, cilt rahatsızlıklarını iyileştirici, kandaki pıhtılaşmayı azaltıcı olarak bilinmektedir (Dara, 2010: 461).

Divan şiirinde üzümün, sevgilinin güzelliklerini anlatmak için bir benzetme aracı olarak kullanıldığı ya da şarapla birlikte asmanın kızı olması dolayısı ile cinsi açıdan ele alındığı bu sebeple de genellikle şarapla birlikte kullanıldığı görülür. Yüzdeki ben, göz, gerdanlık, kubbe, sümbül, saç, tespih, yıldızlar, zekatı verilen nesnelere için benzetme unsuru olarak yer alır. Şekli, tadı, rengi, kokusu, koruk hali, salkımı ve meze olması ile konu edilir. Üzümün Allah tarafından yaratılmış olması sebebiyle şarabın da hoş görülmesi gerekliliği işlenir. Ayrıca budanan üzümün daha çok meyve vereceğinin

anlatıldığı, “engürü” kelimesinin “Ankara” kelimesi ile tevriyeli kullanıldığı, “Üzüm üzüme baka baka kararır”, “Üzümünü ye bağını sorma” atasözleriyle geçtiği örnekler de mevcuttur (Harmancı, 2006: 121; Deniz, 2006: 594; Gülhan, 2008-368-369; Cengiz, 2010: 96-97, 204-205; Saral, 2017: 124-125, 228). Divan şiirinde bu denli yer bulan üzümün, taranılan divanlarda da çok sayıda örneği tespit edilmiştir.

Diğer adları Ülker yıldızı, Pervîn olan Süreyyâ, Hamel burcunda kümelenen bir takım yıldızdır (Pala, 2009: 370). Hâletî, Süreyyâ’daki yıldızları üzüm salkımındaki tanelere benzetir:

Bu bâğın hâsılından nefretüm şol denlüdür şimdi

Süreyyâ hûşe-i engûr olursa almayayum dâne (AHD, G.716/2)

Nâbî, usâre içen (şarap içen) rinde üzümün neşe vermeyeceği gibi düğümlü sözlerin de insana neşe vermeyeceğini söyler:

Nâbî safâsı yokdur elfâz-ı ‘ukde-dârun

Engûr neş’e virmez rind-i ‘usâre-hâre (NaD, G. 802/11)

Bir başka Nâbî beyitinde pekmez, koruk, sirke ve şarabın hepsinin bir kökten yani üzümünden meydana geldiğini ve hepsinin tadının farklı olduğu dile getirilir:

Yek bîhden demîde olurken nihâl-i kerm

Dûşâb ü gûre sirke vü mey imtiyâzda (NaD, G.695/4)

Fehîm-i Kadîm üzümü, şarap ve kanla ilişkilendirir. Kan haline gelen gönle nasîhatin fayda sağlamayacağını şarabın ne kadar uğraşılırsa uğraşılırsın üzüm şekline dönecek olmasıyla ifâde eder:

Dil ki hûn oldı nasîhat anı itmez ıslâh

Hüsn-i tedbîr ile mey bir dahı engûr olmaz (FKD, Kt.1/11)

Divan şiirinde üzüm, şarabın hammaddesi olması önüyle saygı görür. Aynı zamanda asmanın kızı betimlemesi yapılan üzüme, saygı duyma ifadesi Sâbit beyitinde yer alır:

Gel âhîret kızum diyü çekdüm kinâruma

Zât-ı kerîme-i 'inebe hürmet eyledüm (SD, G.248/3)

Siyah ve beyaz renkleri olan üzümün, benzetmelerle yer alışı Nâbî'nin rubâîsinde yer bulur. Siyah renkli olan üzüm çeşidini “gece renkli” şeklinde niteleyen şair, beyaz renkli üzümü şarap kadehine; siyah renkli üzümü de afyon hokkasına benzetir:

Engûr ki ya beyâz ü ya şeb-gûndur

Mînâ-yı şarâb u hokka-i efyûndur (NaD, R.42)

#### 1.2.6.26. Vişne

Vişne, kışın yaprağını döken, geniş tepeli, 7-8 metreye kadar boylanabilen ağaçtır. 3-5 santimetre uzunluğunda sapa sahip olan meyveler önceleri yeşil, olgunlaşınca da koyu kırmızı renkli olup tatlı ekşi tada sahiptirler. Taze olarak yenildiği gibi kurutulularak da yenir. Reçeli yapılır, suyu sıkılarak içecek olarak tüketilir (Mamıkoğlu, 2007: 356-357).

Divan şiirinde vişnenin, rengi suyu ve şekli yönünden konu edildiği ve sevgilinin dudağı ile benzerlik kurularak yer aldığı örnekleri mevcuttur (Gülhan, 2008: 369). Taramılan divanlarda ise Hevâyî’de tespit edilen vişnenin, kiraz ile karşılaştırıldığı görülmüştür.

Karşısındaki kişiye tavsiyede bulunan Hevâyî, kirazın vişneden daha az faydalı olduğunu, bu sebeple kirazı pek fazla yememesi gerektiğini aksi hâlde karnını şişirebileceğini söyler:

Rîhdir tıb muktezâsınca yeme karnın şişer

Vişneden zîrâ tabî'atda aşağıdır kirâs (HD, G.69/4)

Hevâyî'nin beyitte kirazın yapı bakımından vişneden aşağıdır demesi bu iki meyve ağacının boylanmadaki yükseklik farklarından kaynaklanmış olmalıdır (Keskin, 2009: 782).

#### 1.2.6.27. Zeytin (Zeytûn)

Zeytin, yaklaşık 5000 yıldır Anadolu’da yetiştirilen, ana yurdu da Anadolu olan bir Akdeniz bitkisidir. Dünyada yalnız Akdeniz ikliminin var olduğu bölgelerde yetişen

zeytin, zeytingiller familyasının zeytin cinsindedir (İyigün, 2006: 444). Olgunlaşma aşamasında henüz yeşilken ya da tam olgunlaşıp kararınca dalından toplanan zeytin taneleri, son derece buruk ve acı lezzetlidir. Yeşil zeytin elde edilecekse henüz tam olmamış taneler, siyah zeytin ya da zeytinyağı elde edilecekse, olgunlaşıp kararmış taneler toplanır ve suda, tuzda ya da başka şekilde salamurada bekletilerek yenecek hale getirilir. Zeytin öylece yendiği gibi salatalara ve çeşitli unlu mamüllere de katılarak tüketilir (Dara, 2010: 475,477).

Zeytin ağacı, bütün semavi kitaplarda yer alan kutsal bir ağaçtır. Tanrı'nın insanlara verdiği en değerli hediye olarak görülen zeytin; Hz. Nuh'a tufanın sona erdiği haberini ağzındaki zeytin dalıyla bildirmesinden ötürü bin yıllardır kutsal bir ağaç ve meyve olarak birçok kültürde barışı temsil etmektedir (Mamıkoğlu, 2007: 568; Bülbül, 2007: 11-12; Dara, 2010: 474).

Nâbî beyitinde zeytin, zeytinyağı elde edilmesi yönüyle aşk ateşinde yanan gönül ile ilişkilendirilerek yer alır:

Dil midür ol dil k'ola mahrûm-ı sûz u tâb-ı 'aşk

Kim alur zeytûn-ı hâmı deste revgandur murâd (NaD, G.51/3)

*Aşkın parlaklığı ve ateşinden mahrum olan / yoksun olan gönül, gönül müdür? Murat edilen / istenilen (şey) yağ (elde etmek) olmazsa ham zeytini kim eline alır?*

### **1.2.7. Meze (Nukl)**

İçki içilirken yenilen yiyecek (TDK Sözlük, 2009: 1388) olarak tanımlanan meze; ceviz, kestane, badem, fıstık, şekerli leblebi, fındık, kiraz, armut, ayva, nar, çilek, incir, üzüm, karpuz, kızcılık, şeftali, hurma, kurabiye, ağız miski, akide, badem şekeri, balık yumurtası, pastırma, havyar, istakoz, midye, balık turşusu, sardalye, peynir çeşitleri, sığır dili, kavurma, kuş kebabı gibi yiyeceklere denir (Işın, 2010: 261).

Divan şiirinde meze ile daha çok şarabın yanında sunulan badem, fındık, fıstık gibi çerezler ile meyvelerin nitelendirildiği görülür. Ayrıca mezenin içilen içkiyi bastırıp mideyi rahatlatması yönüyle işlendiği, yıldız, sevgilinin dudağı, yanağı, gözü, dert, tasa, hakikat, gül, sümbül vb. çiçeklerle benzetme unsuru olarak yer aldığı örnekler de

mevcuttur (Cengiz, 42-44; Saral, 2017: 126-127). Taranılan divanlarda ise benzer ve farklı kullanımlarla mezenin geçtiği çok sayıda beyit tespit edilmiştir.

Neşâfî mezeye, kasîdesinde övdüğü şahsın gücünü anlatırken yer verir:

Kuruldu meclis-i şâdî sürüldi câm-ı ümîd

Sunuldu nukl-ı emel aldı dil felekden dâd (NeD, K. 24/4)

*Mutluluk meclisi kuruldu, ümit kadehi öne sürüldü, emel mezesi sunuldu, gönül felekten adâlet aldı.*

Fehîm-i Kadîm sevgilinin dudağını mezeye benzetir:

Nukl-ı la'lini idüp ta'biye câna sundı

Şîre-i cân ile itdi beni mest ü medhûş (FKD, G.144/11)

Sevgilinin güzellik unsurları irfan ehline, meclisin mezesi olarak yetecektir. Çünkü sevgilinin gözleri badem, dudağı fıstık ve çenesi elmadır:

Gözün bâdâm ü la'lün piste elmadur zenahdânun

Yeter esbâb-ı hüsnün nukl-ı meclis ehl-i irfâna (AHD, G.799/2)

Sâbit kendi yazdığı gazelinin meze olarak nitelendirir:

Nukl idüp meclis-i 'irfâna bu şîrîn gazeli

Eyle Sâbit yine yârâna ziyâfet mahfî (SD, G.322/5)

### **1.2.7.1. Badem (Bâdâm)**

Kışın yaprağını döken, çalı ya da 7-8 metre boylanabilen bir ağaçtır. Bu ağacın tazeyken yenebilen tüylü, gri yeşil meyvesi (çağla) olgunlaşınca kalın, deri gibi sert bir kabuk biçimini alır, yenmez. Olgunlukta yenen kısım ise 4-5 santimetre uzunluğunda, 2-3 santimetre genişliğinde, basık yumurta biçimindeki kabuğunun altında bulunan odunsu, sert ikinci bir kabuğun içindeki çekirdektir (Mamıkoğlu, 2007: 298-299).



Seyyahların verdiği bilgiler ışığında Osmanlı'da bademin bol miktarda mevcut olduğu bilinmektedir. Muazzam bir yeme içme kültürüne sahip olan Osmanlı mutfağında bademin, yemeklere lezzet katmak için çokça kullanıldığı; etli yemeğin yanında badem ve tereyağıyla pişirilmiş pilavın, Osmanlı mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden biri olduğu belirtilmektedir (Çelik, 2015: 48).

Divan şiirinde kavisli hatlarıyla öne çıkan gözler, şekli itibariyle bâdeme benzetilmiş ve baştan çıkarıcı güzel göz imgesini karşılar bir misyon üstlenerek “bâdem” kelimesi mazmunlaşmıştır. Divan şiirinde bademin göz ile olan ilişkisi dışında ayrıca şifalı olma, yiyecek ve içeceklerle katılan bir besin maddesi olma özelliklerinin işlendiği, derviş azığı ve meze olarak tüketilmesinin örneklendirildiği görülür. Ayrıca badem-şeker ilişkisinden hareketle gözlerin badem, dudakların şekerle benzetildiği, şifa vermesi amacıyla bademin üzerine muska yazma ve şişenin içine badem koyma adetlerinin yer aldığı örnekler de mevcuttur (Pala, 2009: 53; Cengiz, 2010: 45; Çelik, 2015: 52-53, 55, 59; Saral, 2017: 128-129, 211-212). Divan şiirinde çokça yer bulan badem, 17. yüzyıl divanlarında da yer almıştır.

Nef'î bademe benzettiği sevgilinin gözlerini, mecliste meze yaptıklarını söyler:

Bâdem-i çeşmini nukl etmiş idük bezmümüze

Dirhem-i eşk-i revân anda harîfâne idi (ND, G.134/2)

Hâletî, kavuşma meyvesini kendisine yedirmeyeceğini söyleyen sevgiliye “*Ey gözleri badem, bilmiş (sevgilim) olmaz*” diye seslenir:

Mîve-i vuslatımı sana yidürmem dirsın

Olmaz o bilmiş ey gözleri bâdâm olmaz (AHD, G. 338/4)

Bir başka beyitinde Hâletî yine sevgilinin gözlerini badem ile ilişkilendirir ve sevgilinin safa meclisinde naz uykusuna varmasına şaşkınlıkla gerektğini söyler. Çünkü badem gibi gözleri olan sevgiliye tatlı uyku, şekerleme güzel yakıştır:

Nâz uhusuna varsa n'ola bezm-i safâda

Zibâ yaraşur ol gözi bâdâma şeker-hâb (AHD, G.84/2)

Nâbî, badem, fıstık ve cevizi örneklendirmede kullanır. Ceviz, fıstık ve badem kabuklu meyveler olup içleri yenir. Şair, pişmiş ile hamı fark etme yetisine sahip olmayan kişilerin şiirdeki çeşitlilikten zevk almayacağını; bu kişilerin tıpkı cevizin, bademin ve fıstığın özünü anlamayan kişiler gibi olduğunu (Özçelik, 2010: 221-222) dile getirir:

Çâşnî-i zevki idrâk eylemez

Puhteyi fark itmeyenler hâmdan

Vâye-gîr-i ma'rifet pest anlamaz

Magz-ı cevzi piste vü bâdâmdan (NaD, Kt. 72)

### 1.2.7.2. Ceviz (Cevz)

Ceviz, 25-30 metre kadar yükselebilen ve kışın yapraklarını döken geniş tepeli bir ağaçtır. Meyveler küreye yakın ya da yumurta biçimindedir. Erişkin durumdayken 4-7 santimetre boyunda 4-5 santimetre çapındadır. Üzeri benekli, güzel kokulu, yumuşak yeşil bir kabuğa sahiptir. Kalın, yeşil renkli kabuk olgunlaşınca yarılr. İçinden açık kahverenkli, sert, odunsu kabuklu, iri çekirdek ortaya çıkar. Çekirdeğin içinde yağlı ve değerli besin kaynağı olan, yenilen tohumları yer alır. Anadolu'da yabani olarak bulunduğu gibi, park ve bahçelerde de yetiştirilir (Baytop, 1994: 58; Mamikoğlu, 2007: 598-599).

Ceviz içi; taş oluşumunu engelleyici, idrar artırıcı, uyarıcı olarak bilinmektedir. Bel ağrısı, sık tualete çıkma, bacaklardaki halsizlik, öksürük, kansızlık ve idrar yolu rahatsızlıklarında yenmektedir. Aynı zamanda içerdiği omega 3 sayesinde kalp krizi etkisini azalttığı; rahat uyku sağladığı, kilo sorununa yardımcı olduğu ve çeşitli kanserleri geriletği bilinmektedir (Dara, 2010: 247).

Ceviz, Türk mutfağında daha çok tatlılarda, kek, çörek ve turtalarda kullanılır. Baklava, tel kadayıf vb. tatlıların arasına ya da üstüne konan ceviz aynı zamanda çerkez tavuğu, tarator gibi soğuk mezelere, çiğ köfteye ya da içli köfteye konacak kıymaya da dövülmüş şekilde eklenir (Büyük Larousse, "Ceviz", C.4/ 1986: 2292).

Cevizin bazı beyitlerde esrar ve kuzu eti ile geçtiği örnekler mevcuttur (Saral, 2017: 130). Taranan divanlarda ise Nâbî ve Hevâyî divanında tespit edilmiştir.

Nâbî cevizi, fıstık ile karşılaştırır ve fıstığı kıymet ve lezzetde cevizden üstün tutar:

Cevzden kıymet ü lezzetde füzûdur piste

Var tesellîleri hâlince tenük-‘ayşların (NaD, G.465/5)

Hevâyî tasvirini yaptığı salı pazarında reçelcilerin ürünlerini yaydığını, kendisinin de ceviz ve kebbad dilendiğini söyler:

Anılsın salı bâzârında yaymacı reçelciler

Varıp der-yûze-gerd-i cevz ü kübbâd olduğum yerdir (HD, G.38/2)

### **1.2.7.3. Fındık**

Fındık, kışın yapraklarını döken, yaygın tepeli, 6-7 metre boylanabilen bir çalıdır. Çok ender olarak 15-20 metre boylanabilen bir ağaç biçiminde yetiştiği de görülür. 1-2 santimetre boyunda küresel ya da oval biçimli meyvesi yeşil renkli bir örtü tarafından sarılmıştır. Önceleri açık yeşil, olgunlaştığında koyu sarı ya da kırmızı kahverenginde sert kabuğa sahiptir. Kabuğun içindeki yağlı meyve besin değeri yüksek yemişlerden biridir (Mamıkoğlu, 2007: 608-609).

Fındık meyvesi, kuru yemişler arasında kanseri önleyici gıdaların başında gelir. Kandaki şeker oranını en az artıran besin maddelerindedir. Fındık, şeker ve böbrek hastaları ile eti az yeme mecburiyetinde olanlar için iyi bir protein kaynağıdır. Vücudun güç ve direncinin azalmasını önler. Yağı fazla olan yemişlerdendir ve hazmı kolaylaştırır (Aydın, 2006: 221).

Fındığın mutfaktaki tüketim alanı oldukça geniştir. Fındık çerez olarak yaş, kuru ve kavrulmuş bazen de çeşitli baharatlar eklenmiş olarak yenir. Kurabiye, kek, güllaç, bisküvi, çörek, çikolata, pasta, lokma tatlısı vb. tatlı, hamur işleri ve yemeklere katkı malzemesi olarak katılan fındıktan ayrıca ezmeler, şekerlemeler, helvalar, dondurmalar da yapılır (Duman, 2008: 127-160).

Divan şiirinde fındığın, daha ziyade küçüklüğü ile buruna, dudağa, yıldızlara ve mermiye benzetildiği görülür. Ayrıca şekli, rengi ve yenilebilir meyve olması yönüyle

konu edildiği örnekler de mevcuttur (Deniz, 2006: 585; Gülhan, 2008: 356; Cengiz, 2010: 46; Saral, 2017: 130-131).

Hevâî findığı, kestane ile birlikte konu eder:

Cây-i tiryâkiyi fark etmegile endîşe kıl

Fındık u kestânenin kabuklarından bellidir (HD, G.27/3)

#### 1.2.7.4. Fıstık (Peste, Piste)

Fıstık; Antep fıstığı, çam fıstığı veya yer fıstığı denilen yemişlerin genel adıdır (TDK Sözlük, 2009: 699). Yer fıstığı genel olarak çerez şeklinde tüketildiği gibi tohumlarından yağ elde edilmesi sebebiyle de önemli bir yağ bitkisidir. Yağ elde edilebilen bir bitki olmasının yanı sıra ezmesi ve unu gıda sanayinde, yağından da sabun sanayinde istifade edilmekte, artıkları da hayvan beslemede kullanılmaktadır (Şahin, 2014: 620). Çam fıstığı ile Antep fıstığı da çerez olarak tüketildiği gibi tatlılarda, şekerlemelerde ve bazı yemeklerde kullanılır.

Divan şiirinde fıstığın, sevgilinin ağzı ve dudağına benzetildiği, yenilebilir bir meyve olma özelliğinin işlendiği, şekli, tadı ve şekerli fıstık şekliyle konu edildiği görülür. Bunlarla birlikte kabuklu olması yönüyle “Hasedinden çatlamak” ve “Ağzını bıçak açmamak” deyimleriyle yer aldığı örnekler de mevcuttur (Deniz, 2006: 586; Gülhan, 2008: 356-357; Cengiz, 2010: 47; Saral, 2017: 131-132).

Divan şiirinde fıstık, dudak ile çokça ilişkilendirilir. Hâletî dudağın fıstığa benzetilme yönünü hem gazelinde hem de mersiyesinde kullanır. Vefat eden oğlu için yazdığı mersiyesinde oğlunun dudaklarını fıstığa, çenesini de elmaya benzetir:

Kanı o nahl-i berûmend-i gül-şen-i ‘ömrüm

Dehâmı piste idi sîb idi zenahdânı (AHD, Mer.1/18)

Nâbî, fıstığın kabuğunun çatlamasını hüsn-i ta‘lil sanatıyla dile getirir:

Peymâne lebin öpdüğünü gördi çemende

Hazm eylemeyüp çatladı piste hasedinden (NaD, G.574/2)

*Fıstık bahçede kadehin dudağını öptüğünü gördü. Bunu hazmedemeyip kıskançlığından çatladı.*

### **1.2.7.5. Şeker Leblebi**

Eğlencelik olarak yenen kavrulmuş nohut (Ayverdi, 2010: 739) olan leblebinin rengârenk şekerlerle kaplanıp, üzeri pütürlü şekil almış çeşidine şeker leblebi denir (Cengiz, 2010: 47).

Şeker leblebinin meze olarak tüketilmesinin konu edildiği örnek mevcuttur (Cengiz, 2010: 48). Taranılan divanlarda ise sadece Sâbit'te tespit edilmiştir.

Sâbit, şehzâdenin yeni çıkan dişine düşürdüğü tarihinde şeker leblebiye yer verir:

Sâbit dehân-ı câna şeker leblebi gerek

Târîh yaz ki bitdi dişi şâhzâdenün (SD, T.12/9)

### **1.2.8. Sebze (Sebz)**

Kök, sap, yaprak ve çiçeklerinden genellikle pişirilerek, bazen de çiğ olarak yiyecek hazırlanan bitkilere sebze denir (TDK Sözlük, 2009: 1718; Ayverdi, 2010: ).

Yaşam biçiminden dolayı çoğunlukla hayvansal ürünlerle beslenen Türklerin mutfağına sebzelerin geç girdiği görülmektedir. Türklerin tarımla uğraşmaya başladıktan sonra geniş biçimde hayvansal gıdalarla birlikte bitkilerden yararlandıkları; özellikle bahar ve yaz aylarında kırlarda yetişen taze ot ve kökleri kullanarak çeşitli yemekler yaptıkları; yemeklerde yer alan sebzeleri genellikle küçük parça et ve kıyma ile birlikte pişirdikleri; ayrıca kışın bulunmayan bu bitkileri yazın kurutup kışın tükettikleri bilgisi kaynaklarda yer almaktadır (Bekçi, 2002: 36; Artun, 2009: 347)

#### **1.2.8.1. Bal Kabağı**

İçi turuncu, ortası irice çekirdekli, oldukça büyük, yuvarlak, kabuğu sert ve beyaza yakın açık renkli, tatlısı yapılan bir kabak çeşidi olan (Ayverdi, 2010: 110) bal kabağının Osmanlı'da tatlısı ile birlikte çorbası, kompostosu ve reçeli yapılmıştır (Işın, 2010: 169).

Sâbit, Kırım Hanı Selim Giray için yazdığı kasîdede öldürülen düşmanların başlarını yuvarlanan bal kabağına benzetir ve cihâd meydanının da bozulmuş bostan arsasına döndüğünü söyler:

Büride kelleler oldu kabak gibi galtân

Bozulmuş 'arsa-ı bûstâna döndi sahn-ı cihâd (SD, K.7/43)

### **1.2.8.2. Börülce (Böğrölce)**

Hem yaş hem kuru olarak yenen, tanelerinin ortasında koyu bir benek bulunan, fasulyeye benzer bir bitkidir (Ayverdi, 2010: 167). Çorbası, yemeğı, pilavı yapılarak insan beslenmesinde rol alan börülce, aynı zamanda yem bitkisi olarak hayvan beslenmesinde, yeşil gübre olarak da toprak verimliliğın artırılmasında kullanılır (Şehriali, 1988: 269; Işın, 2010: 62).

Hevâyî, şehriye pilavını pişirirken çorba gibi sulu yapan aşçının diğerk yemeklerinin de güzel olmayacağını düşündüğünden aşçıya, börülceden vazgeçtiğini, nohut çorbasını yapmamasını söyler:

Etdi şa'riyye pilavın pişirirken şorba

Aşçı böğrölceyi geçdik nohud-âb eylemesin (HD, G.115/4)

### **1.2.8.3. Ispanak (İsfenâh)**

Ispanakgiller familyasından, sonbahar ve kış sebzesi olarak tüketilen, terkinde demir, vitaminler ve enzimler bulunan, killi ve kumlu toprakları seven bir bitkidir (Ayverdi, 2010: 529). Yemeğı, kavurması, kalyesi, pidesi, boranisi, sarması, mücveri, böreğı gibi çeşitli yemekleri yapılır (Işın, 2010: 157).

Ispanak "isfenâh" redifiyle, Hevâyî divanında beş beyitlik bir gazelde ( G. 17) konu edilmiştir.

Hevâyî, havada don oldukça ıspanak ile pazının kıvrıldığını, bu sebzelerin ayazlı hava yapısına uygun olmadığını söyler:

Kıvrılır tarlada ton oldukça pazı isfenâh

İstemez çokluk çakır keskin ayazı isfenâh (HD, G.17/1)

Baldıran hemen her yerde, bolca yetişen zehirli bir bitkidir. Hevâyî'nin aşağıdaki beyitinde bütün ovalarda ıspanağın bol miktarda yetişmiş olmasını, baldıran gibi arsızlık yapıp çoğalması ile açıklar:

‘Ârsızlıkda Hevâyî baldırana benzedi

Toldu bu yıl büsbütün sahrâ vü yazı isfenâh (HD, G.17/5)

#### **1.2.8.4. Lahana (Kelem)**

Turpgiller familyasından olan lahananın birçok çeşidi vardır. Sonbahar ve kış sebzeleri arasında olmakla birlikte her mevsim yetişebilen bir özelliğe sahiptir (Aydiner, 2006: 274).

Lahananın yaprak ve yaprak saplarından besin maddesi olarak yararlanır; çeşitli yemekleri ve turşuları da yapılan lahananın bazı çeşitleri marul ve salata gibi tüketilir. Lahana, romatizma, uykusuzluk, mide ağrıları, nezle, yaraların tedavisinde, iştah açmada ve hazmı kolaylaştırmada çokça kullanılır (Koç, 2002: 264).

Bosna lahanası meşhur olup Evliya Çelebi seyahatnamesinde de benzetme ögesi olarak yer almaktadır (Dağlı ve diğerleri, C. 5/ 2001: 239; Yerasimos, 2011: 421). Lahanadan yapılan kapuska yemeğinde Bosna lahanasından bahseden Hevâyî, canının etli kapuska yemeği çektiğini, Bosna'ya gittiği takdirde lahana yiyip yiyemeyeceğini düşünür:

Etli kapuska için Bosna'ya varsak âyâ

Bize pişmiş bir iki baş kelem gelmez mi (HD, G.148/4)

#### **1.2.8.5. Marul**

Birleşikgillerden, salatası yapılan, çiğ olarak yenebilen, yeşil ve bol yapraklı bitki şeklinde tanımlanan marul; çabuk hazmolar, mideyi kuvvetlendirir, özellikle harareti söndürür (Ayverdi, 2010: 773; Bayat, 2005: 459).

Marul, fesleğen ile birlikte sık ekilmesi gerekliliği ile konu edilir:

Aşla mârûlu sık etdikçe sipergamcasına

İrilendi lâhana başları şalgamcasına (HD, G.132/1)

#### **1.2.8.6. Pazı**

İspanakgiller familyasından olan pazı, A ve C vitaminleri bakımından zengin, yaprakları sebze olarak yenen, yabânî pancar veya yaban pancarı olarak da bilinen yemeği, kavurması, boranisi, kalyesi, turşusu, sarması gibi türlü çeşitte yiyecek olarak tüketilen otsu bir bitkidir (Ayverdi, 2010: 984).

Değer besinleri ıspanağa çok yakın olan pazı, bedeni güçlendirir, kansızlığı önler. Gebe kadınlar için de faydalı olan pazı, ayrıca tohumları sebebiyle de geleneksel halk hekimliğinde kan kesici olarak kullanılır (Ebcioğlu, 2003: 137).

Hevâyî, havada don oldukça ıspanak ile pazının kıvrıldığını, bu sebzelerin ayazlı hava yapısına uygun olmadığını söyler:

Kıvrılır tarlada ton oldukça pazı isfenâh

İstemez çokluk çakır keskin ayazı isfenâh (HD, G.17/1)

#### **1.2.8.7. Salatalık (Hıyar)**

Kabakgillerden, yaprakları geniş ve parçalı, ana yurdu Hindistan olan, bir yıllık otsu bir bitkidir. Bu bitkinin meyvesi su ve A-C vitaminleri bakımından zengin olup, cilde iyi geldiği için de ilaç ve güzellik ürünlerinde kullanılır (Ayverdi, 2010: 504).

15. yüzyılın sonlarına doğru mutfakta yerini alan salatalık, Osmanlı'da turşu, salata, cacık yapımına katılarak tüketilmiş; ıhlamur, kuşburnu gibi içeceklere de kabukları konarak çay olarak içilmiştir (Tatlı, 2010: 140).

Divan şiirinde salatanın, soğuk mizaçlı bir sebze olması yönüyle konu edildiği örnek mevcuttur (Cengiz, 2010: 99).

Evliya Çelebi'nin Seyahatnâme'sinde Lanka bostanının Osmanlı topraklarının meşhur bir bostanı olduğu, hıyarı ile bilindiği bilgisi yer almaktadır (Gökyay, C. 1/ 1996: 129, 206; Kurşun ve diğerleri, C. 2/ 1999: 21; Dağlı ve diğerleri, C. 7/ 2003: 116; Yerasimos, 2011: 422). Bu denli meşhur olan Lanka bostanı ve hıyarı Hevâyî'nin beyitinde yer bulur:



Lanka bûstanında bu yıl hâsıl olmamış hıyar

Turp u şalgamdur çoğu mahsûlün azı isfenâh (HD, G.17/2)

*Bu yıl Lanka bostanında hıyar olmamış(tır).Mahsûlün çoğu turp ve şalgam (olup) azı da ıspanak(tır).*

#### **1.2.8.8. Sarımsak (Sîr)**

Sarımsak; 25-125 santimetre boylarında, 1 santimetre çapında, bir bölümü toprağın içinde beyaz, bir bölümü toprak üstünde yeşil, iç içe sarılı yapraklardan oluşan, silindirik, dik, tek, kın gövdeli; toprağın altında “diş” adı verilen 5-30 soğancığın bir araya gelmesiyle yumruk iriliğinde ya da biraz daha küçük bir baş oluşturan, çok yıllık ama genelde tek yıllıkmış gibi işlem gören otsu bir tarım bitkisidir (Dara, 2010:167).

Sarımsak, kaynaklarda doğal sağaltım yöntemleri arasında en eski ve çok yönlü olarak sayılmaktadır. Ana vatanı Hindistan olan sarımsağın, en azından Sümerlerden beri bilindiği ve ilaç niyetiyle de kullanıldığı arkeolojik kayıtlardan anlaşılmaktadır. Yeni oluşmuş damar tıkanıklığını çözmede, bağırsakların florasını düzenlemede, tehlikeli maddelerin sindirim sisteminde çoğalmasına karşı, karaciğer hastalıklarına, kanser tümörlerini önlemede, kan dolaşımının düzeninde etkili olan sarımsağın ayrıca doğal bir antibiyotik olarak da kullanılabileceği belirtilmektedir (Ustaer, 2005: 131-132; Akın ve Duyar, 2011: 171).

Divan şiirinde sarımsağın, kötü kokusu sebebiyle soğan ile birlikte konu edildiği, diğer sebze ve meyvelerden daha düşük değerde görüldüğü ve kötü şiire benzetildiği örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 101; Saral, 2017: 135). Taranılan divanlarda ise soğanla birlikte yer verildiği görülmüştür.

Sümbül, soğanlı bir süs bitkisi olup güzel kokulu bir yapıya sahiptir. Sâbit sümbülün bu soğanlı yapısıyla birlikte sarımsak ve soğanı da kasîdede övdüğü şahsın yüceliğini ifâdede kullanır:

Olurdu sümbül-i cennet piyâzına hem-ser

Dikilse bâğçe-i lutfına piyâz ile sîr (SD, K.11/30)

*(Eğer) lütfunun bahçesine soğan ile sarımsak dikilse (bunlar) cennetin sümbül (çiçeğinin) soğanına benzer olurlardı (onlar gibi güzel kokarlardı).*

#### **1.2.8.9. Soğan (Basal, Piyâz)**

Soğan, zambakgillerden, kat kat kabuktan ibâret yumrusu ve şerit şeklindeki uzun yeşil yaprakları yemeklerde, salatalarda kullanılan keskin kokulu otsu bitkiye denir (Ayverdi, 2010: 1118). Acı ve tatlı türleri olan soğan, hemen hemen bütün yemeklerin baş malzemesidir. Doğrudan hiçbir işlem görmeden tüketilebildiği gibi kaynatılarak ya da yağda kavrulmuş çeşitli yemeklerde ve salatalarda kullanılmasının yanı sıra dolması ve yumurtası yapılarak da tüketilir. Soğan iyi bir uyarıcı, balgam söktürücü, gaz giderici, mikrop öldürücüdür. Soğan pek çok hastalığın sağaltımında kullanılır. Astım, bronşit, soğuk algınlığı, eklem sorunları ve mafsal iltihaplarında tek başına veya diğer bitkilerle karıştırılarak kullanılır. Ayrıca şeker ve kanser hastaları için de faydalıdır (Arlı, 1981: 31; Ustaer, 2005: 130; Işın, 2010: 337).

Diğer adı “piyâz” ile de divan şiirinde yer alan soğanın, çoğunlukla sarımsakla konu edildiği görülür. Ayrıca cimri kişilerin başka yemekleri olduğu halde soğan yemekten vazgeçmeyişlerinin anlatıldığı, soğan ve şeker ile tatlı ve acı olan şeylerin bir araya getirme güçlüğünün ifade edildiği ve soğanın kötü şiire benzetildiği örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 102; Saral, 2017: 136-137). Taranılan divanlarda ise böreğe konulmasının konu edildiği, sevgilinin dudağı ile ilişkilendirildiği ve dolunaya benzetildiği örnekler tespit edilmiştir.

Nâbî, sevgilinin tatlı dudağına acı sözlerin uygun düşmeyeceğini söylediği beyitinde soğan ile örneklendirme yapar:

Düşmez leb-i şîrînine yârun sühân-ı telh

Helvâcı dükkânında piyâzun yiri yokdur (NaD, G.163/5)

*Sevgilinin tatlı dudağına acı sözler (söylemek uygun) düşmez. (Çünkü) helvacı dükkanında soğanın yeri yoktur.*

Sâbit, dolunayı soğana benzettiği beyitinde yıldızları da tuza benzetir:

Piyâz-ı bedr ile milh-i nücûmı hâna koyup

Ta' ayyüş itmede bir baş soğanla çarh-ı hasîs (SD, G.152/3)

#### 1.2.8.10. Şalgam

Şalgam, turpgillerden, iki yıllık, yaprakları parçalı ve tüylü, kökü şişkin, kök kısmı yenen, ılık ve serin yerlerde yetişen bir sebzedir (Madran, C. 2/ 1984: 1108). Şalgam, mide ağrılarına ve siyatik hastalığına faydalıdır. Göğsü yumuşatır, akciğerleri temizler, boğaz iltihabını giderir, kabızlığı önler, şeker hastalarının susuzluğu giderir (Koç, 2002: 352).

Hevâyî, marulun fesleğen gibi sık dikilmesi gerektiğini belirttiği beyitinde lahana başlarının da şalgam gibi büyüdüğünü söyler:

Aşla mârûlu sık etdikçe sipergamcasına

İrilendi lâhana başları şalgamcasına (HD, G.132/1)

Bir başka Hevâyî beyitinde turp, salatalık, şalgam ve ıspanakla birlikte Osmanlı'nın meşhur bostanı Lanka bostanı ile yer bulur:

Lanka bûstanında bu yıl hâsıl olmamış hıyar

Turp u şalgamdur çoğu mahsûlün azı isfenâh (HD, G.17/2)

*Bu yıl Lanka bostanında hıyar olmamış(tır).Mahsûlün çoğu turp ve şalgam (olup) azı da ıspanak(tır).*

#### 1.2.8.11. Turp

Turp, 30-90 santimetre boylarında, kazık köke bağlı olarak toprak altında, genellikle küremsi, basık-küremsi, konik ya da uzunca-silindirik, birkaç yada 1-1,5 kilogramlık, 3-15 santimetre çapında, ince, siyah, beyaz, kırmızı kabuklu, beyaz etli yumrular oluşturan, bir ya da iki yıllık otsu bir tarım bitkisidir (Dara, 2010: 450-451).

Turp, bedenın kanser hastalıklarına, kalp hastalıklarına yakalanma ve felç geçirme riskini azaltır. Kansızlığı giderir, yüksek tansiyonu düşürür (Ebcioğlu, 2003: 161-162).

Hevâyî turpu suyunun çıkarılması yönüyle konu eder:

Turpu sıkıp suyun çıkarırken 'aceb ki dil

Pîr-âne-ser sefûf-ı sakankûr yapıdırır (HD, G.33/2)

### **1.2.9. Diğer Maddeler**

#### **1.2.9.1. Buz**

Buz, donarak katı durumuna gelmiş sudur (TDK Sözlük, 2009: 331). Daha çok yazın kullanılan buz, çoğunlukla sıcak içecekleri soğutmak amacıyla günümüzde de bolca tüketilmektedir. Mutfak kültürünün yanı sıra buz, yara ve yanıklarda ilk müdâhalede de kullanılmaktadır.

Buz, mutfak kültürü unsur olma yönüyle Hevâyî divanında yer bulur.

Hevâyî buzu, ayranın içine konulmasıyla konu eder:

Buzlu yoğurt ayranın kana kana içenin

Hâzımasında olur sükkeri sa'lep galîz (HD, G.81/4)

Bir başka beyitinde ise temmuz ayının sıcak havalarında buzların erimesinden dolayı susuz kalan Hevâyî, karşısındaki oğlan çocuğundan yardım ister. Testiyi kuyuya daldırıp su çıkarmasını ister:

Sarkıt oğlan kuyuya destiyi su asla meded

Şiddeti tâb-ı temûzun hep eritdi buzu (HD, G.163/3)

#### **1.2.9.2. Sakız**

Sakız; bazı ağaçların, özellikle sakız ağacının kabuğundan sızan, çiğnendiğinde yumuşayan, hoş kokulu ve beyaz renkli reçinedir (TDK Sözlük, 2009: 1686).

Hevâyî, sevgilinin sakızı ağzında köpürdeterek şişirmesini konu eder:

Boş durmaz ağzı oynar o aç gözlü dilberin

Çiyner köpürderek sakızın şâh-dânesin (HD, G.119/5)

#### **1.2.9.3. Telve**

Kahvenin fincanın dibine çöken tortusuna telve denir (Ayverdi, 2010: 1230).

Telve, Hevâyî divanında tespit edilmiştir.

Hevâyî, aşağıda yer alan beyitlerin ilkinde kahveyi kestane suyuna benzetir ve fincanın içindeki telveden bahseder. İkinci beyitte ise kahvecinin fincanını, kahvecinin telveyle dolu bir halde getirdiği takdirde kahveciye kızacağıını belirtir:

Kestâne suyun kahvecinin çok çok içerdim

Telveyle eger olmasa fincanı mülevveş (HD, G.12/2)

Fincanı tolu verse de telveyle ben dahi

Bassam kalayı kahvecinin câme-hâbına (HD, G.140/6)



## **BÖLÜM 2: İÇECEKLER**

Hayvansal ve bitkisel kaynaklı maddelerden hazırlanan yiyecekler gibi içecekler de aynı maddelerle hazırlanmış, çok sayıda çeşitle varlığını sürdürmüştür. Yiyeceklerle birlikte içecekler, farklı hazırlanma şekilleri ile zenginleştirilerek en önemli mutfak kültürü unsurlarından biri hâline gelmiştir (Nakiboğlu, 2011: 251; Kılıç ve Albayrak, 2012: 708-715).

İçecekler, çoğu vakit ana yemeklerin yanında tamamlayıcı rol üstlendiği gibi kimi vakit de yalnız başlarına tercih edilmekte; serinletici, sakinleştirici etkileriyle birlikte sağlık üzerindeki faydaları sebebiyle fazlaca tüketilmektedir (Coşkuner ve diğerleri, 2016: 1).

Osmanlı mutfağında başta su olmak üzere ayran, boza, hoşaf, kahve, sahlepe, süt, şerbet, şıra vb. içeceklerin sıcak veya soğuk şekilleriyle bolca tüketildiği görülmektedir (Işın, 2010: 19, 58, 151,176, 322, 339, 344, 355, 356).

Divan şiirinde şairler, geniş bir yelpâzede vuku bulan içeceklerden hareketle çeşitli benzetmeler, mecazlı anlatımlar, farklı tahayyüller oluşturmuşlar; anlatımlarını zenginleştirmişlerdir. Taranılan divanlarda çok sayıda içecek çeşidinin yer aldığı yüzlerce beyit tespit edilmiştir.

### **2.1. Ayran**

Sütün mayalanması sonucu elde edilen yoğurdun içine su katılarak yapılan ayran, Türklerin önemli bir içeceği olup ilk defa Kaşgarlı Mahmut'un eserinde yer almaktadır. Türk sofralarında yemeklerin yanında veya sıcak bastığında harareti dindirmek için sevilerek tüketilen bu içeceğin, dünyaya yayıldığı, dünyanın her yerinde de aynı isimle anıldığı görülmektedir (Bekçi, 2002: 68-69).

Hevâyî, yoğurttan yapılan buzlu ayrana, şekerli salep ile birlikte içilmesiyle yer verir:

Buzlu yoğurt ayranın kana kana içenin

Hâzımasında olur sükkeri sa'lep galîz (HD, G.81/4)

### **2.2. Boza (Bûze)**

Kaşgârlı Mahmut'un eserinde "bekni" adıyla verilen bu içecek, darının yanı sıra buğday ve arpadan da yapılır (Bekçi, 2002: 96). Boza yapımında öncelikle darı, değirmende çekilir, un haline getirilir. Elenerek kabukları ayrılır, sonra biraz sulandırılır, kendi haline bırakılır. İçine yeteri kadar halis üzüm pekmezi ilave edilerek hazır hale getirilir ve içilir. Genellikle satışı gece yapılan boza, bozacıların ellerine iki güğüm boza, bellerine bir bardaklık ve bir tarçın kutusu, bardak yıkamak için de bir ufak su ibriği alıp sokaklarda dolaşarak yapılır. Bozacılar satış yaparken de kendilerine mahsus manzûmeler söylerler (Arısan ve Günay, C. 1/ 1995: 152-153).

Eski Türkler'den beri sevilerek tüketilen boza, Osmanlı toplumunda da tüketilmiş; ekmeke bozası, kutu bozası, maksima bozası, mırmırık bozası, tatlı boza gibi çok sayıda çeşidiyle yer almıştır. Fakat mayalanma süresi uzatıldığında alkollü bir içecek durumuna gelmesi sebebiyle diğer "mükeyyifât" maddeler gibi sarhoşluk verici etkisinden dolayı Osmanlı toplumunda zaman zaman yasaklanmıştır (Ceylan, 2007: 52-53; Işın, 2010: 58).

Divan şiirinde bozanın, şarabın yasaklandığı dönemlerde içilmesinin konu edildiği örnek mevcuttur (Saral, 2017: 141).

Hevâyî bozayı üstüne tarçın dökülmesi ile konu eder:

Hiç bûze keyf vermedi ey nâzenîm sana

Çespândır 'aceb 'arak-ı dâr-çîn sana (HD, G.1/1)

### **2.3. Hoşaf (Hoş-âb)**

Farsça "hoş âb" hoş, güzel, keyif veren su anlamıyla dilimize geçen, üzüm, erik, vişne, ayva ve mevsimine uygun başka taze veya kurutulmuş meyvelerden bol suda şeker konularak pişirilen bir içecek çeşididir. Soğuk olarak içilmesinden ötürü "soğukluk" da denilen hoşafa 19. yüzyılın sonlarından itibaren "komposto" denmeye başlanmıştır (Çelik, 2002: 2-3; Ünsal, 2011: 309).

Osmanlı toplumunun da önemli bir içeceği olarak yer alan hoşafın sarayda çok çeşitli meyvelerden yapıldığı kaynaklarda görülmektedir. Sarayda yapılan hoşaf yapımında ağırlıklı olarak üzüm, incir, zerdali, armut ve kayısı gibi meyvelerin kullanıldığı bilgisi

kaynaklarda yer almaktadır (Bilgin, 2004a: 62). Geçmişten günümüze başta pilav, börek benzeri yiyecekler olmak üzere çeşit çeşit yemeklerin yanına eşlik eden veya yemekten sonra tüketilen hoşaf lar, genellikle kendilerine mahsus özel kâselerde sunulmaktadır (Çelik, 2002: 3-4; Işın, 2010: 151).

Divan şiirinde hoşafın, şekerle lezzetli olacağı nın ifâde edildiği, kayısı, üzüm ve zebîb gibi çeşitleriyle yer aldığı örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 134; Saral, 2017: 142).

Hevâyî aşağıda yer alan beyitlerinin ilkinde kışın hasta olup sancı çekenlerin çorba içmeleri gerekirken hoşaf istemelerini; ikincisinde ise molla sohbetinde bazen hoşafın bazen turşunun bazen de ekmeğin olmamasını eleştirir:

Sancudan kışda nice kurtulur ol tâife kim

Çorba nûş eyleyicek yerde hoş-âb isterler (HD, G.46/2)

Geh hoş-âbı gehi türşîsi vü geh etmeği yok

Görmedim sohbet-i mollâyı tamâm âmâde (HD, G.145/2)

### **2.3.1. Üzüm Hoşafı**

Bir hoşaf çeşidi olan üzüm hoşafı Sâbit divanında tespit edilmiştir.

Sâbit, üzüm taneleri ile bir hoşaf tasviri oluşturur:

Engûrunu tahayyül idince bunun dahi

Her dâne tâs-ı kalbde dürr-i hôş-âb olur (SD, K.13/46)

### **2.3.2. Vişne Hoşafı (Vişne hoş-âb)**

Vişne hoşafı taranılan divanlarda Hevâyî divanında tespit edilmiştir.

Hevâyî, bulunduğu ortamda kuru kızılıcık ile kuru üzümün olmadığını anlar ve bunları yeme iştahını unutup hemen kar ile soğutulmuş vişne hoşafından içme işine girişmesi gerektiğini söyler:

Vişne hoş-âbına giriş karlıca

Kuru kızılıcıkla mevîzi unut (HD, G.9/4)



## 2.4. Kahve

Kahve, 6-18 metre boylarında, sık salkımlar halinde 15-18 santimetre boylarında, etli sulu, tatlı etli, küçük bir kirazı andıran, önce yeşil sonra parlak kırmızı ve olgunlaşınca koyu kırmızı bir hal alan meyvelerinin içinde 8-10 milimetre boylarında iki tohum barındıran, ortalama 60 yıllık ömürlü bir ağaçtır. Meyve olgunlaşınca toplanıp güneşte kurutulur ve çeşitli işlemlerden geçirilerek öğütülüp, kavrulur (Dara, 2010: 312).

Kahve, Osmanlıya 16. yüzyılda gelmiş, İstanbul'da ilk kahvehâne de aynı yüzyılda Tahtakale'de açılmıştır. Osmanlı'da kahve, zamanla tüm kesimler arasında yayılmış, çok sevilen bir içecek olmuş hatta şarabın ayağını kaydıracak kadar bir yükselişe geçmiştir. Fakat bu yükseliş kahvenin haram olduğu yönünde fetva verilmesiyle mecburi bir durağanlığa girmiştir. Kahvehanelerin kapatılması, kahve müptelâlarının sıkı takibe alınması ile kahve sosyal hayatta çeşitli münâkaşalara sebebiyet vermiş, bu tartışmalar edebiyata da yansımıştır (Ceylan, 2005a: 131-135; Demir, 2014: 3).

Divan şiirinde kahvenin, sevgilinin ayva tüyleri, âb-ı hayat, rakip, kara su, karga, kara kuş, yılan zehri ve tuzak şeklinde benzetme unsuru olarak kullanıldığı ve kökeninin Yemen olması yönüyle yer aldığı görülür. Muhtevâ, renk ve fonksiyon bakımından şarap ile mukâyese edildiği, şarap yasağının olduğu dönemde kahve tüketimin yaygınlaşmasının işlendiği ve şarap yasağı döneminde kahve içmeye mahkum olmaktan dolayı hayıflanmanın konu edildiği örnekler bulunur. Kahvenin kişiselleştirildiği örnekler görülür. Halkın kahveye olan düşkünlüğünün hastalık derecesine vardığının ve kahve içenlerin yüzlerinde nur bulunmadığı belirtilir. Kahvenin bedduada kullanıldığı, kahve içmenin dindeki hükmünün sorgulandığı, kahvenin faydalarının anlatıldığı ve kahvenin yerildiği örnekler de mevcuttur. Bunlarla birlikte kahvenin uyku kaçırması özelliğinin işlendiği, kahvenin su ve gül-şeker tatlısı ile ikram edilmesi özelliklerinin yer aldığı örnek beyitler de mevcuttur (Açıkgöz, 1999: 7-19, 25-30; Keskin, 2014: 30-32; Saral, 2017: 144-145, 204-205; Yalap, 2017: 1910-1911, 1914-1919). Taranılan divanlarda da benzer kullanımlarla yer aldığı görülen kahvenin farklı kullanımlarla da geçtiği örnekler tespit edilmiştir.

Nâbî kahveyi şarap ile karşılaştırır. Şarabın lale renkli yüzü, ihtişamlı bir gösterişi olmasına rağmen siyah renkli kahve kadar yaygın olmayışını, meşhur olmayışını dile getirir:

Ruhsâr-ı lâle-reng ile hayfâ degül şarâb

Rûy-ı siyâh kahve kadar iştihârda (NaD, G.700/4)

Kahve kokusu özellikle de taze kahve kokusu, buruna çok hoş gelen kokulardan biridir. Sâbit bu durumu kendi şiirlerine tahmis yapılmasının hayret edilecek bir şey olmadığını ifade etmede örneklendirir. Nasıl ki taze kahve kokusunun buruna can vermesi şaşılacak bir şey değilse, kendi şiirlerine başka şairlerin tahmîs yazması da şaşılacak bir durum değildir:

Meşâmm-ı câna virür tâze kahve bûy-ı nefîs

‘Aceb mi ehl-i tîbâ şî‘rüm itseler tahmîs (SD, G.152/1)

Bir başka Sâbit beyitinde kahve, rengi konusunda uzlaşma sağlanamaması yönüyle yer alır:

Nizâ-ı reng-i kahve ehl-i keyfün eski cengidür

Kimi dir levni miskîdür kimi dir kahve rengidür (SD, G. 72/1)

Kahve ve tütünün yüzyıllar öncesine dayanan ayrılmaz birlikteliği (Ceylan, 2005a: 132) Hevâyî ve Nâbî divanında işlenir. Aşağıda yer alan beyitlerin ilkinde Hevâyî iki fincan kahvenin yanına bir tütün rulası isterken Nâbî ise kahve ve tütünü bir matla beyitinde kullanır:

İki fincan kahve bir lûle tütün versen bana

Serserî boş gezmeden çamurda oldum loş meded (HD, G.20/4)

Kahveyi âteş-i zulm ile kavurdu kemerün

Tütünü yakdı külin göğşe savurdu kemerün (NaD, Mtl. 24)

*Kemerin kahveyi zulmün ateşi ile kavurdu. Kemerin tütünü yakdı, külinü göğşe savurdu.*

## 2.5. Sahlep (Saleb)

Salep, adını verdiği Salepgiller familyasından bir bitkidir. Bitkinin üretimi yumru kökleriyle ve tohumla yapılır. Nisan-ağustos aylarında çeşitli işlemlerden geçip öğütülüp toz haline getirilen salep, balgam söktürücü, sindirimi kolaylaştırıcı, öksürük ve ishal kesici özellikleriyle bilinir (Dara, 2010: 418-420).

Sahlep, uzun yıllar Osmanlılar ve daha önceki devirlerde tıp ilminde kullanılmıştır. Daha sonra içecek olarak tüketildiği görülen sahlebin Osmanlı Sarayı'nda helvahanelerde padişahlar için pişen macunlarda kullanıldığı kaydedilmiştir (Sezik, 1984: 143).

Sâbit meyhanede sâkîye seslenir. Herkesin yaratılışına uygun içecek sunmasını gerektiğini bu doğrultuda da rinde tavşan kanı renginde şarap, zâhide ise sahlep vermesini söyler:

Bu 'işret-gehde sâkî herkese meşrebce lutf eyle

Cenâb-ı rinde tavşan kanı mey sun zâhide sa'leb (SD, G.19/4)

Hevâyî ise sahlebe, buzlu ayran ile birlikte içilmesiyle yer verir (HD, G.81/4).

## 2.6. Su ( Âb, Mâ), Kevser, Selsebil, Zemzem, Zülâl

Su, tek hücreli mikroorganizmalardan, en gelişmiş hayvan ve bitki türlerine kadar yeryüzündeki her canlı için vazgeçilemez ve yeri doldurulamaz bir kaynaktır. Bu sebeple su yaşam için en temel gereksinimdir. İnsanlık tarihi boyunca uygarlıkların ve kültürlerin tümü su boylarında ve su kaynaklarında kurulmuş ve gelişmişlerdir. Su hayatın ana kaynaklarından biri olması sebebiyle sanatın da konularından biri olmuş, çok eski çağlardan günümüze değin sanata esin kaynaklığı yapmıştır (Sürücüoğlu, 2002: 9-11).

Mimariden resme, şiirden mûsikiye sanatın hemen tüm dallarında önemli bir öge olarak yer alan su (Pala, DİA, "Su", C. 37/ 2009: 442), divan şiirinde Farsça karşılığı âb ile Arapça karşılığı mâ ve zülâl kelimeleriyle yer almış, bunların yanında Kevser suyu, selsebil, zemzem ve zülâl kelimeleri ile de kullanılmıştır.

“Irmak” anlamında olan kevser, âhirette Hz. Peygamber’in ümmetiyle yanında buluşacağı bildirilen havuz ve nehirdir. Sütten beyaz, kardan soğuk, köpükten yumuşak, miskten güzel kokulu olarak hadislerde tasvir edilen bu su; ayrıca içen kişinin ebedî olarak susamayacağı ve yüzünün edebiyen kararmayacağı özellikleri ile de yer almaktadır (Ertürk, DİA, “Havz-ı Kevser”, C. 16/ 1997: 546-547).

“Akıcı ve yumuşak olma” manâsına gelen selsebil, cennetin pınarlarından birinin ismi veya sıfatıdır. Divan şiirinde âb-ı hayât gibi sevgilinin dudağındaki lezzet ve ölümsüzlük özelliğinden kinaye olarak sıkça kullanılır. Ayrıca cennette olması, devamlı akması, herkesin ona ulaşamaması gibi nedenlerden dolayı âşğın arzuladığı bir mekân olarak da geçer (Cebeci, DİA, “Selsebil”, C. 36/ 2009: 447).

Kâbe’nin 20 metre kadar doğusunda yer alan kuyudan çıkan zezem, Allah’ın Hz. Hacer ve oğlu Hz. İsmail’e ihsan ettiği mübarek suyun adıdır. Hz. Peygamberin hadis-i şerifinde “Zezem suyu ne için içilirse, o yararı sağlar.” şeklinde yer alan zezem suyu yeryüzündeki suların en faziletlisi olarak görülür. Doyurucu ve şifa verici özelliklerinden dolayı bol bol içildiği gibi abdest ve gusulde de kullanılır (Yücel, 1997: 14; Erul ve Keleş, 2007: 46-47).

Divan şiirinde pek çok kelime ile ifâde edilen suyun birçok yönlerden ele alındığı, çeşitli inanış, müşâhede ve telakkilere göre teşbih ve mecazlara konu olduğu görülür. Akıcılık özelliğiyle ömre, kesintisizlik özelliğiyle sevgilinin saçına benzetilir. Âşğın gözyaşları ile sevgilinin yanağı, güzelliği, dudağı, nazı ve sözleri için benzetme unsuru olarak yer alır. Ateşi söndürme ve susuzluğu giderici özelliğiyle yer bulur. vuslatı simgeler. Tasavvufta, insanın yapısını teşkil ettiğine inanılan anâsır-ı erbaa’dan biri olarak söz konusu edilir. Tarih düşürmelerde, mevsim ve şehir şiirlerindeki tasvirlerde yer alır. Su ile divan şiirinin çok bilinen hikayelerine telmih yapılır. Hastaya okunmuş su içirme, ölmek üzere olan hastaya su verme, ölmek üzere olan kişiye pamuk ile su verme, yemek arasında su içme, yolculuk için evden çıkan kimsenin arkasından su dökme gibi âdetlerinin yer aldığı örnekler mevcuttur. Bunlarla birlikte “Ağzının suyu akıtır”, “Ağzının suyu akmak”, “Ayağına kara sular inmek”, “Ayağına su dökmek”, “(Başına) su koymak”, “Bir içim su”, Elek ile su getirmek”, “İyilik yap denize at, balık bilmezse Hâlik bilir”. “Ocağına su koymak”, “Saman altından su yürütmek”, “Soğuk suyun içmek”, “Su aktığı yere akar”, “Su gibi akmak”, “Su gibi ezberlemek”, “Su gibi

içmek”, “Su vermek”, “Su uyur düşman uyumaz”, “ Su sızmaz”, “Suya vermek”, “Suya götürüp susuz getirmek” gibi çok sayıda deyim, deyiş ve atasözü ile yer aldığı örnekler de bulunmaktadır (Onay, 1992: 49, 379; Pala, 2009: 1; Cengiz, 2010: 135-136, 186, 192-193, 200-202; Batislam, 2016: 218-220, 306-326; Saral, 2017: 147-151, 203, 206-208, 216-217, 222-225). Taranılan divanlarda da benzer ve farklı kullanımların geçtiği çok sayıda beyit tespit edilmiştir.

Nef’î bedbahtlığını ifâde ederken suya yer verir:

Bir dem murâdım üstüne devr eylemez felek

Âb istesem serâb-ı ademden nişân verir (ND, K.5/12)

*Felek bir an (bile) benim arzuma göre dönmez. Su istesem yokluk serabından iz verir.*

Fehîm-i Kadîm gazelinde kendisini ışığı bilmeyen ateş, suyu bilmeyen okyanus şeklinde tanımlar:

Şu’leyem tâb n’iydügin bilmem

Lücceyem âb n’iydügin bilmem (FKD, G.204/1)

Divan şiirinde Ka’be’ye benzetilen yüz, tasavvufta vahdettir. Gönüller ve canlar yani maddi ve manevi bütün varlıklar Ka’be çevresinde dönerler. Gam ise acı ve ızdıraptır. Gam, keder gibi duygular istenmez. Gam istemek tasavvufta aşılın bir hayli yolun sonucudur ki artık neşeyle keder, sevinçle gam arasında fark kalmamış demektir. Bu olgunluğa ulaşan yani gama susayan kişi zezem istemez. Zezem kutsal bir su olmakla birlikte dünyaya aittir, âb-ı zülâl ise İlâhî aşktır. Bu sebeple İlâhî aşka kavuşanlar için zezem önemini yitirir (İpekten,1997: 122). Bu durum Nâ’îlî beyitinde yer bulur:

Rûyun ki Ka’be-i dil ü cândır olur mu hiç

Leb-teşne-i zülâl-i gamın zezem-âşinâ (NKD, G.2/2)

*Yüzün gönül ve canın Ka’besidir. Gamının saf suyuna susayan hiç zezem suyunu ister mi?*

Kutsal toprakları ziyaret etme ve hac farzını yerine getirme isteğinde bulunan Nâbî, kendisini himâyeye eden devlet büyüklerine hacca gitme arzusunu dile getirir ve onlardan destek alıp hacca gider Hac görevini yerine getirip kutsal toprakları ziyaret eden şair, ziyaretinin ayrıntılarını da klâsik Türk edebiyatında hac-nâmeler arasında önemli bir yere sahip olan “Tuhfetü'l-Haremeyn” adlı bir eserde yazar (Özcan, 2013: 2039). Kutsal topraklardaki yolculuğundan izler taşıyan şiir örneklerine divanında da yer verir. Aşağıda yer alan beyitinde kutsal toprakların önemli simgesi zezem suyu âb-ı hayat ile yer alır:

Kâse kâse çeh-i zezemden içüp âb-ı hayât

Cân-ı pür-‘illeti leb-rîz-i şifâ eyleyelüm (NaD, G.538/5)

*Zezem çukurundan kaselerce âb-ı hayât içelim. (Böylece) ağzına kadar dolmuş (her yeri salmış) hastalık dolu canımıza şifa eyleyelim.*

Vuslat suyuna uzun yıllardır susayan şair, sevgilinin çene çukurunu görünce can atacak duruma gelmesinin şaşılacak bir hâdise olmadığını söyler:

Zülâl-i vuslata dil-teşneyem bir niçe yıllardur

‘Aceb mi cân atarsam göricek câh-ı zenahdânın (AHD, G.600/3)

Divan şiirinde şehir tasvirlerinde de yer alan su aşağıda yer alan Nef’î beytinde Edirne şehri övülürken geçer. Şair, şehrin gönül açıcılığı, ferahlatıcılığını, suyunun ve havasının güzelliğinin hep böyle ruhu rahatlatan özellikte olup olmadığını sorar:

Dâ’imâ böyle müferrih mi bu cây-ı dil-güşâ

Her zaman âb u hevâsı böyle rûh-efzâ mıdır (ND, K.7/12)

Leff ü neşr sanatıyla mihnet şarabı ile su arasında; cefâ taşı ile dâne arasında ilgi kuran şair, mihnet şarabı içtiğini ve cefâ taşı yediğini böylece sevgilinin mahallesinde içecek su ve yiyecek dâne bulduğunu dile getirir:

İçdük şarâb-ı mihneti seng-i cefâ yedük

Kûy-ı nigârda var imiş âb u dânemüz (SD, G.139/4)

Nâbî, nadir bulunan şiirin, insanın ağzına tatlı su lezzeti vereceğini söyler:

Bu şi'r-i nâdireden toğru söyle ey Nâbî

Dehâna lezzet-i âb-ı zülâl gelmedi mi (NaD, G. 876/6)

Sâbit, peygamberlerin vasıflarını da ifâde ettiği ramazâniyyesinde Hz. Eyyûb'e yer verir. Sabır timsali olarak sıkça anılan, çok sayıda evladı olan, çok zengin ve varlıklı olan Hz. Eyyûb, Allah tarafından imtihan edilir. Hastalanıp vücudunu saran kurtlar yüzünden bedeninde yaralar oluşur. Hastalığına şifa için Allah'tan merhamet dileyen, dua eden Hz. Eyyûb'un duası kabul edilir ve ayağını yere vurması sonucu çıkan soğuk su ile hem yıkanır hem de sudan içerek iyileşir (Harman, DİA, "Eyyûb", C. 12/ 1995: 16; Pala, 2009: 143-144). Hz. Eyyûb'un vücudunu hatta dudağını kaplayan kurtlardan su ile kurtulması Sâbit beyitinde işlenir:

Gam-ı zülâl-i lebi kurd olup derûnında

Mahabbet eyledi Eyyûbi bî-mecâl ü 'alîl (SD, K.3/35)

Hz. Peygamberin torunları Hz. Hasan ve Hz. Hüseyin şehit olmuş iki isimdir. Hz. Hasan zehirlenerek, Hz. Hüseyin de Kerbelâ'da şehit edilerek vefat etmiştir (Fığlalı, DİA, "Hasan", C. 16/ 1997: 283; Fığlalı, DİA, "Hüseyin", C. 18/ 1998: 520) Şair, bu iki peygamber torununa "şehitlik kevserinin dudağı susamışları"dır diyerek yer verir:

Zehr-âbe-çeşân ol iki ma'sum

'Atşân-ı leb-i kevser-i şehâdet (FKD, Mus. 1/12/2)

Soğuk su içmeyi arzu eden Hevâyî, sıcak yaz günü ta Akpınar'dan su gelmeyeceğini söyler:

Gınâ bu susamışa değme kârdan gelmez

So'uk su yaz günü çak Akpınar'dan gelmez (HD, G.67/1)

Nâbî, Yusuf Paşa'nın yaptırdığı çeşmeye tarih düşürür ve çeşmeden içilen su için Yusuf Paşa'ya dua eder:

Katre-i âbın içenler didi Nâbî târîh

Yapdı Hak râhına bu bürkeyi Yûsuf Pâşâ (NaD, T.32/1)

“... ve diri olan her şeyi sudan meydana getirdiğimizi görmediler mi” (DİB, 2009: 323) şeklinde buyrulan Kur’an-ı Kerim’in Enbiya sûresi 30. ayeti iktibâs sanatı ile yine bir başka Nâbî tarihinde yer alır:

İçene rûhdur bu âb-ı zülal

“*Ve mine’l-mâ’i küllü şey in hayy*” (NaD, T.59/2)

## 2.7. Süt (Leben, Süd, Şîr)

Hayvancılıkla uğraşan Türklerin, bol olarak besledikleri hayvanların sütlerinden çeşitli şekillerle istifade ettiği, sütün bazen kaynatılarak başka hiçbir işleme tabi tutulmadan içildiği gibi bazen de yoğurt, ayran, peynir ve kaymak yapımında da kullanıldığı kaynaklarda belirtilmektedir (Düvarcı, C.2/ 1991: 765). Ayrıca kaynaklarda Osmanlı’da da süt ve süt ürünlerinin vazgeçilmez bir lezzet olarak günün her anında tüketildiği, Osmanlı saraylarına taze süt ve süt ürünlerini her an sağlayabilmek adına da Alibeyköy’de çok büyük mandıralar kurulduğu ve buradan getirilen süt ve süt ürünlerinin taze olarak Osmanlı saray mutfağında tüketildiği bilgileri de yer almaktadır (Tatlı, 2010: 175).

Divan şiirinde sütün, âşığın annesinden süt yerine sevgilinin aşkını içmesinin ve sevgilinin annesinden süt yerine şeker emmesinin konu edildiği görülür. Süte şeker katılmasının sevgili ve sevgili ile olan durumlarla anlamlandırıldığı örnekler mevcuttur. Cennetten akan dört ırmaktan biri olmasına telmih yapıldığı, sevgilinin dudağı, şebnem, yağmur ve yılan ile ilişkilendirildiği görülür. Ayrıca “Ağlamayan çocuğa (bebeğe) meme (süt) vermezler”, “Ağzı süt kokmak”, “Ananın (anasının) ak sütü gibi (helal olsun)”, “Sütten kesilmek” gibi deyim ve deyişlerle yer aldığı örnekler de mevcuttur (Cengiz, 2010: 137-138, 188-189; Saral, 2017: 151-153, 213-214, 225). Taranılan divanlarda ise benzer örneklerle yer almakla birlikte ayrıca şarap ve kanlı ciğer suyu ile ilişkilendirildiği örnekler tespit edilmiştir.

Divan şiirinde çoğu kez şeker ile birlikte konu edilen süte Hâletî de divanında yer verir. Hâletî şeker ve sütün ayrılmaz birlikteliği gibi güzellerle bir araya gelip görüşen kişilerin de ayrılmaya asla güç bulamayacaklarını söyler:



Bulamazlar sonradan ayrılmağa hergiz mecâl

Şîr u şekerleş güzellerle idenler ihtilât (AHD, G. 357/3)

Bir başka beyitinde Hâletî, Ferhâd ile Şîrîn hikayesinden hareketle cennetten akan süt ırmağının geçtiği Muhammed sûresi 15. âyetine “...Orada bozulmayan su ırmakları, tadı değişmeyen süt ırmakları, içenlere zevk veren şarap ırmakları ve süzme bal ırmakları vardır.” (DİB, 2009: 597) telmihte bulunur:

Kûy-ı Şîrîn’i meger kim Kûh-ken cennet sanur

Anun içündür ki anda cûy-ı şîr eyler revân (AHD, G.656/3)

*Dağ delen (Ferhat), Şirin’in mahallesini cennet sanır. (Çünkü) orada süt ırmağı akmaktadır.*

Nâ’îlî, aşkın önemli simgelerinden biri olan Mecnun karakterini tevriyeli şekilde kullandığı aşağıda yer alan beyitinde âşıkların doğuştan mecnun olduklarını, bu sebeple de kanlı ciğer suyunu içip bunu anne sütü sanmalarının şaşılacak bir durum olmadığını dile getirir:

Aceb mecnûn-ı mâder-zâddır tıfl-ı dil-i âşık

Ki hûn-âb-ı ciğer nûş etse sanır şîr-i mâderdir (NKD, G.127/4)

*“Damlasını içen can bahşeden İsa olur.Şarap ruh ile (Hz. İsa ile) aynı özden sanki Meryem’in sütüdür.”* diyen şair, şarabın her damlasının insana âdeta can bahşetmesini Hz. İsa’nın ölüleri diriltmesi mucizesine telmih olarak yer verirken şarabı aynı zamanda Hz. Meryem’in sütüne benzetir (Kuzu, 2014: 968):

Katrasın nûş eyleyen ‘İsi-i cân-bahş olmada

Rûh ile hem-mâye gûyâ şîr-i Meryem’dür şarâb (FKD, G.14/4)

## **2.8. Şarap ve Şarap Benzeri Diğer İçecekler**

İçinde alkol bulunan içecek (TDK Sözlük, 2009: 932) şeklinde tanımlanan içkinin tarihinin çok eskilere dayandığı, gerek tarihi bulgular gerek dini bulgular ile anlaşılmaktadır. İnsanoğlunun, tarımını ilk yaptığı bitki çeşidi olan tahıllardan çeşitli

alkollü içecekler (bira vb.) yaptığı, zamanla hızlı ve çok üretilmesi sebebiyle içki türlerinden en çok şarabı tercih ettiği kaynaklarda belirtilmektedir (Bahadır, 2013: 13).

Türklerde içkinin üretimin ve tüketimin yapıldığı, özellikle eski Türkler’de kırmızı, şarap ve başka içki çeşitlerinin tüketildiği ve yer bulan alkollü içeceklerde cinsiyet farklılaşmasının yansıdığı görülmektedir. Nitekim “aslan sütü” olarak adlandırılan anason bitkisinden üretilen rakının, mutfaklarda özel bir yere sahip olduğu ve erkek içkisi olarak görüldüğü, şarabın ise kadın içkisi olarak kabul edildiği görülmektedir. Bununla birlikte alkollü içeceklerin İslamiyet’in kabulü ile terk edilmeye başlandığı, bu doğrultuda Osmanlı mutfağında da bu çeşitteki alkollü içeceklerin Osmanlıların dünya görüşünü yansıtan dinî ve örfî çerçevede içinde meşru görülmediği için bu içeceklerin yer almadığı görülür. Bu sebeple Osmanlı saraylarında su dışında hoşaf, şerbet, limon suyu (âb-ı limon), boza ve kahve gibi içeceklerin tüketildiği bilinmektedir (Bilgin, 2002: 66; Beşirli, 2010: 165; Kılıç ve Albayrak, 2012: 714; Kızıldemir ve diğerleri, 2014: 205).

### **2.8.1. Şarâp (Çağır, Hamr, Müdâm, Mül, Râh, Rahik, Rahika, Sabûh, Sabûhî, Sahbâ, Sülâf, Süci, Şarâb)**

Sözlükte “içmek” anlamına gelen Arapça “şürb” kelimesinden türeyen Türkçesi “süci” ve “çakır” olan şarap; başta üzüm olmak üzere çeşitli meyvelerin sularının türlü yöntemlerle mayalandırılmasıyla elde edilen alkollü içkiye denir (Onay, 1992: 386; Uludağ, DİA, “Şürb”, C. 39/ 2010: 269; TDK Sözlük, 2009: 1849; Ayverdi, 2010: 1154). Başta üzümünden yapılan şarabın, üzüm kadar eski bir tarihe sahip olduğu, alkole dönüşümü hakkında da şarap yapılmayıp kendiliğinden oluştuğuna dair inanış mevcuttur. Üzümün kendiliğinden mayalanma özelliğine sahip olması şarabın kendiliğinden oluşabilme fikrini destekler. Kaynaklarda yer aldığı şekliyle şarap şöyle olur: Üzüm olgunlaşır ve şekerlenir. Bağda bulunan maya üzüm kabuğu yüzüne yerleşir ve sıcak ortamda, yırtılan kabuktan geçerek mayalanmaya başlar ve şeker alkole dönüşür (Harmancı, 2006: 110).

Alkollü içkiler arasında önemli bir yere sahip olan şarap ve onunla ilgili unsurların klâsik Türk şiir geleneğinde hemen hemen tüm şairlerin önemli şiir malzemeleri arasında yer aldığı görülmektedir. Türk kültüründe şarap ve benzerinin din dışı veya İslâmın haram saydığı unsurlardan müteşekkil olması, bu unsurların kullanılmasında

çelişkili görünmekle birlikte bu unsurların kullanımının okur üzerinde bıraktığı sarsıcı, çarpıcı etki ve dinin haram kıldığı unsurların karşı konulamaz çekiciliği bu unsurların şiir malzemesi olarak kullanılmasında etkili olmuştur. Bu bağlamda şarabın hem gerçek anlamda keyif ve sarhoşluk verici, keder giderici, rahatlatıcı özelliği ile eğlence ortamlarının biricik objesi olmayı hem de zaman içerisinde kazandığı sembolik manasıyla aşkı ve daha özel manada ilahi aşkı temsil ettiği görülmektedir (Kuzu, 2014: 962).

Divan edebiyatında şaraba çok çeşitli isimler verilmiş, birçok kelime ve terkip oluşturulmuş, çok sayıda türü ile de yer almıştır. Bunlardan bazılarını şöyle sıralamak mümkündür: âb-ı engûr, arak, âteş-i seyyâle, bâde, bâde-i musaffâ, bâde-i nâb, bintü'l-îneb, cür'a (tortu), çakırkeyf (az sarhoş), dem, dîde-i horos, dürd, duhter-i res, gökkandil (fazla sarhoş), habâb (kadehin üst kısmında içkiden hasıl olan hava kabarcığı), hamr, humyâze (içkiden sonraki gevşeklik, esneyiş), hûn-ı kebûter, köhne şarap, la'l-i müzâb, la'l-i rummânî, kulkul (şarabın sürahidenden kadehe dökülürken çıkardığı ses), menekşe şarabı, merhaba şarabı, mey, mey-i ahmer, misket şarabı, müdâm, müdmin (ayyaş), mül, müselles, râh, rahîk, sabûh, sahbâ, şarâb-ı erguvân, şarâb-ı tahur, şarâb-ı telh, taze şarap, tolu, ümmü'l-habâis (Pala, 2009: 52; Bahadır, 2013: 30-64).

Ayrıca çeşitli hastalıklarla ilgili uygulanan tedavi yöntemlerini anlatan kim eserlerde şarap kelimesinin şurup, şerbet, içilecek şey, bitkilerin veya meyvelerin kaynatılmasıyla hazırlanan koyu sıvı kıvamdaki ilaçlar için kullanıldığı görülmektedir. Bu bağlamda çeşitli hastalıkların tedavisinin kapsamında birçok meyve ve çiçeğin şarabından yani şerbetinden söz edildiği gibi bâde-i erguvân, mey-i erguvan, şarâb-ı benefşe" vb. şekillerde mey, bâde, sâkî kelimeleriyle yer alan kimi unsurların da bazen tevriyeli olarak hem şerbet hem şarap anlamında yer aldığı görülmektedir. Yapılan bu tanımlar divan şiirinde kullanılan her şarap kelimesinin sarhoş edici özellikte kullanılmadığını göstermektedir (Bekmez, 2009: 147; Kaya, 2015: 276; Saral, 2017: 155).

Divan edebiyatında şarabın, âşığın gözyaşı, sevgilinin dudağı, gonca, ateş, bahar, güvercin kanadı, insan ve ciğer kanı ile ilişkilendirildiği, teşbih, telmih, kinâye, tevriye, teşhis sanatlarıyla yer aldığı görülür. Şarabın eskisinin hoş olduğunun anlatıldığı, fıçıda bekletilerek saklanmasının ve ağzın şarap kokmasının işlendiği, şaraba getirilen içme

yasağının tasvirlerinin yapıldığı örnekler mevcuttur. Sabah şarap olmadan güne başlamamanın ve şarap içiminden sonraki insan hallerinin konu edildiği görülür. Şarabın bütün kötülüklerin anası olduğu belirtilir. Dinen helal sayılmama yönü çeşitli şekillerde konu edilir. Elest meclisi ile olan ilgisine yer verilir. Ayrıca rind-zâhid çatışması ile yer bulduğu, kebab ile birlikte güzel olma yönünün işlendiği, “Gül sohbeti şarapsız; şarap sohbeti gülsüz olmaz” deyişiyle yer aldığı, şaraba tuz ve su katma ile şarap mührünün bayramda açılması âdetlerinin anlatıldığı örnekler de mevcuttur (Onay, 1992: 386-392; Cengiz, 2010: 115-119; Bahadır, 2013: 31-88; Saral, 2017: 156-157, 208-209, 219). Divan şiirinde bu denli yer tutan şarap ve çeşitleri taranılan divanlarda da çok sayıda örnekle tespit edilmiştir.

Güneş ışıkları sebebiyle göz kamaştırır. Saf şarabın güzelliği de sevgilinin yanağına parlaklık verir:

Nedür bu tâb ki virmiş şarâb-ı nâb sana

Bakınca hire olur çeşm-i âfitâb sana (NeD, G.4/1)

*Saf şarap sana öyle bir parlaklık vermiş ki güneşin bile bakınca gözü kamaşır.*

Nâbî, sürekli ayrılık çekmekten dolayı görüşmenin, kavuşmanın tadını unuttuğunu, mahmur ola ola da şarabın tadından usandığını söyler:

Hicran çekerek zevk-i mülâkatı unuttuk

Mahmur olarak lezzet-i sahbâdan usandık (NaD, G. 395/2 )

Sevgilinin dudağını şaraba benzeten şair, “*Aşk derdine kimse deva yazmadı deme. Bana dudağından şarabından (bir öpücük) versin şifayı gör*” der:

Bîmâr-ı ‘ışka yazmadı kimse devâ dime

Vîrsün bana şarâb-ı lebüden şifâyı gör (AHD, G.194/2)

Divan şiirinde sıklıkla yapılan dudak için şarap benzetmesi Nefî divanında da yer bulur. Şair, kasidesinde memdûhunun gerdanının gümüşten sürahiye, dudağının da kırmızı şaraba benzediğini söyler:

Dil nice germ olmasın girdikçe bezm-i hüsnüne

Gerdenin sîmîn-sürâhî leblerin la'îm-şarâb (ND, K.61/28)

Ser-mest-i ezel, ezel, elest sarhoşluğu; Cenâb-ı Hakk'ın cemâlini görmenin sarhoşluğudur. Elest toplantısında olan tecellî bir de âhirette olacaktır. Ezel, eslet sarhoşu olduğunu söyleyen şairler ilk tecellîden beri aşk sarhoşu olduklarını, bu sarhoşluklarının da kıyamete dek süreceklerini dolayısıyla şaraba ve kadehe ihtiyaç duymadıklarını; saf, hakiki şaraba, İlâhî aşka haset olduklarını söylerler (Kaya, 1998: 129). Neşâtî de bu durumu dile getirir:

Ser-mest-i ezel bezm-i mey-i sâgarı neyler

Hoş-hâl-ı fenâ gülşen-i verd-i teri neyler (NeD, G.40/1)

*Ezel meclisinde sarhoş olan kadeh ve şarap meclisini ne yapsın? Tanrı yolunda yok olmaktan mutlu olan taze gülü ne yapsın?*

Görevi şarap sunmak olan sâkînin/sevgilinin şarap dolu kadehleri taşıması ona hem ağır bir yük hem de onuruna dokunacak bir hareket gibi gelebilir. Böyle bir durumda şair, sâkînin bakışlarının âşıkları perişan etmeye yeteceğini söyler. Çünkü sarhoş olmak için ille de şarap içmek gerekmez:

Yeter harâbî-i rindâna bir nîgeh sâkî

Girân gelirse eger câm-ı pür-şarâb sana (NKD, G.9/3)

*(Ey) saki, sana şarap dolu kadehleri (taşımaktan) ağırlık gelirse, rindleri perişan etmeye bir bakışın yeter.*

Şarap içen kişi alkol etkisiyle derdini daha rahat anlatır, suçunu daha çabuk itiraf eder. Bu durum Nef'î beyitinde işlenir:

Yâre derdim diyemem bezm-i şarâb olmayacak

Cürmüm ikrâr edemem mest-i harâb olmayacak (ND, G. 63/1)

Şeyhülislâm Yahya beyitinde Edirne'nin şarabının meşhur olduğunun izleri görülür:

İltifâtın bir safâ bağışladı Yahyâya kim

Vermeye bir meste ol hâli şarâb-ı Edrine (ŞYD, G.310/8)

*İltifatın Yahyâya öyle bir neşe bağısladı ki bu hali sarhoşa Edirne şarabı bile vermez.*

Klâsik Türk edebiyatında çokça anılan efsanevi İran hükümdarlarından biri olan Cem, şarabı bulan kişi olarak kabul edilir ve genellikle kadehi ile birlikte çokça konu edilir (Albayrak, DİA, “Cem”, C. 7/ 1993: 279-280). Fehîm-i Kadîm de “şarâb” redifli gazelinin son beyitinde kendisine seslenir ve saf şarabı hikmetli biçimde övdüğünü ama onun aslında Cem’in sanatı olduğunu bilmediğini söyler:

Hikmet üzre gerçi medh itdün mey-i nâbı Fehîm

Bilmedün anma ki aslın san’at-i Cem’dür şarâb (FKD, G. 14/7)

Âşığın kadehi gözünden akan kanlı yaşlar ile dolarken haset ehli kadehtekinin kan değil şarap olduğunu sanır:

Gice gündüz hûn-ı eşkümden pür olur sâgarum

Bilmeyüp ehl-i hased sanur elümde var şarâb (AHD, G. 67/2)

### **2.8.1.1. Erguvân (Ergavân) Şarabı**

Eski tıbbâ göre tabiatı soğuk ve kuru olarak bilinen, kırmızı, kırmızıya mâil, pembe, pembemsi, mor, eflâtun, eflâtunla mor arası şeklinde çeşitli renk tanımları yapılan erguvân çiçeğinin şerbetinin, sarhoşu ayılttığı ve mahmurluğu giderdiği; şarabının ise ferahlık verdiği kaynaklarda belirtilmektedir (Onay, 1992:149; Demirel, 2009: 999).

Divan şirinde erguvân şarabının mecliste tüketilmesinin ve yumuşak içimli bir şarap olmasının konu edildiği, güzelin gül yanağı, dudak, ateş, kevser ve seher ile ilişkilendirildiği görülür. Bunlarla birlikte gam, keder ve kaygıyı giderme özelliğinin belirtildiği, zâhid ve kadeh ile yer verildiği örnekler de mevcuttur (Demirel, 2009: 1010-1011; Cengiz, 2010: 122-123; Kaya, 2015: 276; Saral, 2017: 158-159).

Şeyhülislâm Yahyâ, erguvân şarabına kadeh ve sūrahi ile yer verir:

Birisi ağlamayınca birisi gülmez hemân Yahyâ

Surâhî ağlasa câm-ı şarâb-ı erguvân gülse (ŞYD, G.376/5)

(Ey) Yahyâ, birisi ağlamayınca birisi gülmez. Sürahi ağlasa, erguvân şarabının kadehi gülse.

Hâletî gönlüne seslenir ve aşk diyarına geldiğini, bu yerlerde erguvan şarabı olamayacağını bu sebeple de gönlünün kanlı suyunu içmesini söyler:

Diyâr-ı 'ışka geldün ey gönül hûn-âb-ı dil nûş it

Bilürsin kim bu yirlerde şarâb-ı ergavân olmaz (AHD, G.321/4)

Fehîm-i Kadîm ise erguvân şarabını sevgilinin dudağı ile ilişkilendirir:

Gazabla gûş idüp düş-nâm-ı la'lin pâyna düşdüm

Yıkar mı mey-hârı ger olsa şarâb-ı ergavân keskin (FKD, G.242/4)

*Onun dudaklarının kızgınlıkla ettiği küfürleri işiterek ayaklarına düştüm. Eğer erguvan şarabı keskin olsa, şarap içeni yakar mı?(Üzgör, 1991: 623)*

### **2.8.1.2. Nilüfer Şarabı (Şarâb-ı Nilüfer)**

Durgun sulara yetişen, güneş doğarken açan, batarken kapanan nilüfer çiçeğinin şarabının sıtma hastalığına iyi geldiği kaynaklarda belirtilmektedir (Onay, 1992: 410; Bekmez, 2009: 39).

Aşağıda yer alan beyitinde Şeyhülislâm Yahyâ, nilüferin çiçek hastalığının tedavisindeki rolüne değinir. Çiçek çıkaran hastalara, nilüfer çiçeğiyle aroma edilmiş nilüfer şerbetinden/şarabından içirildiğinden bahseder (Onay, 1992: 411; Aydemir, 2006: 59; Kaya, 2015: 288):

Nihâl-i tâze-i gülşen çiçek çıkardı meger

Tabîb-i cûy içirdi şarâb-ı nilüfer (ŞYD, Mtl.15)

### **2.8.1.3. Reyhân Şarabı (Bâde-i Reyhân, Mey-i Reyhânî, Şarab-ı Reyhânî)**

Arapçadan dilimize geçen ve diğer adı fesleğen olan reyhân, divan şiirinde koku ve şekil yönüyle sevgilinin saçı ve ayva tüyleri ile ilişkilendirildiği gibi “reyhân”, “reyhânî”, “bâde-i reyhân”, “mey-i reyhânî”, “râh-ı reyhânî” terkipleri ile de reyhân şarabı şeklinde yer alır (Cengiz, 2010: 123).

Divan şiirinde bir şarap çeşidi olarak bazı beyitlerde sevgilinin dudağı ve ayva tüyleri ile ilişkilendirildiği ve bahar tasvirinde yer aldığı örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 123-124; Saral, 2017: 161). Taranılan divanlarda ise Nef'î divanında tespit edilmiştir.

Nef'î, reyhan şarabına kasîdesinde kokusuyla yer verir:

Verir hurûf ile terkîb olan ma'ânîsi

Dimâğ-ı dânişe bûy-ı şarâb-ı reyhânı (ND, K.31/9)

### **2.8.2. Arak (Rûh)**

Arak, rakı denilen içkiye verilen addır. İmbikten çekilirken ter damlaları gibi düştüğü için bu isimle anılan arak (Onay, 1992: 41) çeşitli aşamalardan geçerek üretilir. Sapları ayrılan üzümlerin sıkılarak üzüm suyu haline getirilmesiyle başlayan rakı aşamaları, içindeki şekerin alkole dönüştürülmesi, depolanması, imbikten damıtılması, alkol derecesinin söndürülmesi ve rakının yumuşaması için dinlendirme süresi geçmesi ile son bulur (Zat, 2013: 188-189).

Orta Asya'da Eski Türkler'de kutsal içki olan kırmızın damıtılmasıyla elde edilen arak, Osmanlı toplumunda da sıkça tüketilen bir içki çeşidi olarak yer almış, en çok kuru incir ve üzümden olmak üzere armut, anason, dut, elma, erik, kayısı ve şeftali gibi birçok meyveden yapılmıştır. Arağın kelime olarak "rakı" sözcüğüyle birlikte yer alması ise 17.yüzyıl itibari ile olmuştur (Işın, 2010. 312; Rakı Ansiklopedisi, 2012: 56-57).

Rûh ise rakı gibi bir içki olup gül, menekşe, nâne gibi çiçeklerden çekilerek yapılır (Onay, 1992: 388)

Divan şiirinde arağın, sevgilinin ter damlacıkları ve yanağıyla ilişkilendirildiği görülür. Gönül ferahlığı isteyenlere rakı içilmesinin tavsiye edilir. Pîrlerin içkisi olarak yer alır. Ayrıca rûh kelimesinin tevriyeli olarak kullanıldığı ve gayri meşru çocuk olarak kişileştirildiği örnek beyitler de mevcuttur (Cengiz, 2010: 125-126; Saral, 2017: 161-162). Taranılan divanlarda ise bunlara ek olarak mecliste sabah akşam içilmesinin konu edildiği örnek beyit tespit edilmiştir.



Nâbî, sarhoşların ne güneşi ne ayı bilmediğini, sabah akşam kavramlarının olamadığını, bu sebeple de mecliste gece gündüz hem rakının hem de şarabın olmasını istediklerini belirtir:

Gice gündüz 'arak u mey yürisün meclisde

Mestler şâm u seher mihr ü kamer bilmezler (NaD, G.222/3)

Hâletî ise hem şarap hem de rakı istese sâkînin buna şaşırması gerektiğini söyler. Çünkü türlü türlü dertleri vardır:

Hem 'arak hem bâde istersek 'aceb mi sâkiyâ

Derdümüz bilmez misin evzâ'-ı gûn-â-gûn ile (AHD, G.793/3)

Neşâtî ise rakıyı sevgilinin yanakları ile ilişkilendirir:

Leblerin seyr it temâşâ kıl ruh-ı hoy-gerdesin

Geh 'arak gâhî şarâb-ı nâb gelsün çeşmüne (NeD, G.112/4)

*Sevgilinin dudaklarını seyret, terlemiş yanaklarına bak. Gözüne (böylece) bazen rakı bazen de saf şarap gelsin.*

### 2.8.3. Cur'a (Cür'a)

Su, şarap gibi şeylerin içildikten sonra kadeh dibinde kalan cüz'î artığına cur'a denir (Onay, 1992: 95). Daha geniş bir ifadeyle kadehin içine kalan, şarabın tortusunu içeren ve yere dökülmesi ya da kadehte bırakılması bir gelenek haline gelmiş olan son yudumuna verilen addır (Bahadır, 2013: 107).

Divan şiirinde cür'anın daha çok yere dökülme âdetine telmihte bulunulduğu görülür. İçilmeyerek kadehte bırakılmasının konu edilir. Ayrıca âb-ı hayat, can, kadehin gözyaşı, öpücük, şafak, şiir, gül yaprakları, kötü niyetli kişiler, sevgili ve sevgilinin dudakları ile ilişkilendirilir (Cengiz, 2010: 126-128; Bahadır, 2013: 107; Saral, 2017: 163).

Kadehi içebileceği miktardan fazla su ile doldurup içemeyerek kadeh dibine artırmak halkça hoş görülmediği gibi bunu dökmek de isrâf sayılır (Onay, 1992: 95). Nâbî artığı toprağın yüzüne atanı uyarır, terbiyesini takınmasını söyler:

Seründe neş'e-i sahbâ 'atâsıdur hâkûn

Te'eddüb eyle ruh-ı hâke cür'a-pâş olma (NaD, G. 796/4)

*“Yüreği donmuş gibi hissiz görünen âşıkların hiçbiri (eğer sen yorgun ve dar gönüllere kuvvet ve ziya verici olmasan) senin artığına can vermezlerdi.”* diyen Nef'î ise eski bezm-i Cemlerde tek kadehle içilen cür'aların feyiz ve şifadan başka aşk ve vefâ da devrettiğine dair inancı (Onay, 1992: 96) dile getirir:

Cür'ana vermezdi cân her âşık-ı efsürde-dil

Olmasan tâb-efgen-i her hâtır-ı bîtâb u teng (ND, S. 1/7)

#### **2.8.4. Dem**

İçki anlamına gelen dem, divan şiirinde “dem çekmek” ve “demlenmek” tabiriyle birlikte sıkça kullanılır (Levend, 2015: 324).

Nâbî, içki üstüne içki istedikçe zaman sakisinin zehir üstüne zehir sunduğunu söyler:

Ben eyledükçe ârzû-yı dem dem üstüne

Sâkî- i rûzgâr sunar sem sem üstüne (NaD, G. 707/1)

#### **2.8.5. Dolu (Tolu, Tolu)**

İçliyle doldurulmuş kadeh, sağrak olarak tanımlanan tolu, divan şiirinde tevriyeli olarak hem kadehin dolu olması anlamında hem de şaraba verilen bir isim anlamında yer almaktadır (Dilçin, 2013: 221; Cengiz, 2010: 129; Saral, 2017: 163).

Nâ'îlî, sokak sokak gezip bir dolu kadeh istediklerini söyler:

Çeşm-i mestin hevesiyle oluruz kîse-tehî

Kûçe kûçe gezeriz bir tolu sâgar diyerek (NKD, G.200/4)

#### **2.8.6. Dürd (Dürdî)**

Tortu, çöküntü anlamına gelen dürd, divan şiirinde kadehin dibinde bırakılması, içilmemesi ve humârı dağıtmak için kullanılması yönleriyle geçmektedir (Onay, 1992: 134; Cengiz, 2010: 130; Saral, 2017: 164).

Şair, hakikatin tadını alanların damağında şarap tortusunun verdiği baş ağrı ile neşenin verdiği coşkunculukların aynı olduğunu söyler:

Olur mezâk-ı hakikatde Nâ'îlî hem-reng

Humâr-ı derd-i keder neşve-i amîm-i tarab (NKD, G. 14/5)

### 2.8.7. Gül-efsûn

Farsça birleşik bir isim olan gül-efsûn, efsunlu şarap demektir (Devellioğlu, 2010: 342). Divan şiirinde sevgiliyle ve sevgilinin dudakları ile ilişkilendirildiği (Cengiz, 2010: 130-131; Saral, 2017: 164-165) görülmektedir.

Fehîm-i Kadîm, sevgilinin bir kadeh gül büyüsu verip aklını aldığını söyler:

Bir kadeh dahı gül-efsûn verüp aldı 'aklum

Ne 'arak nûş iden itmez lebin âlûde-i nûş (FKD, G.144/12)

### 2.8.8.Mey (Bâde)

Farsça bir kelime olan bâde, “şarap” demektir. Kadeh manasında da kullanılan bâde, divan şiirinde aynı zamanda İlâhî aşk, muhabbet ve hakikat anlamlarında kullanılan bir tasavvuf terimidir. Halk edebiyatında da yer alan bâde, divan şiirinde bâde-i gülgûn, bâde-i gülfâm, bâde-i gülrenk, bâde-i canbahş, bâde-i hamra, bâde-i nâb, bâde-i sad sâle, bâde-i mest gibi terkipler ve bâde-nûş, bâde-hâr, bâde-keş, bâde-perest gibi mürekkep sıfatlar ile de kullanılır (Pakalın, “Bade”, C. 1/ 1983: 144-145; Gündüz, DİA, “Bâde”, C. 4/ 1991: 418).

Şarap anlamında divan edebiyatında en çok kullanılan içecek olan bâdenin, rengi dolayısıyla dudağa, kana, gözyaşına, anne sütüne, kafir azığına benzetildiği görülür. Şafak vakti, gül suyu, ciğer kanı ve baharla ilişkilendirilir. Lezzeti ve sarhoş edici özelliği ile yer alır. Meclislerin vazgeçilmez unsuru olma, küp içinde saklanma, izbe köşelerde içilme özelliklerinin anlatıldığı örnekler mevcuttur. Ayrıca dinen haram olmasının ve içki yasağı sebebiyle sıkı takibe alınmasının konu edildiği, içerken ve içtikten sonra insana verdiği hallerin anlatıldığı örnek beyitler de mevcuttur (Pala, 2009:

52; Cengiz, 2010: 131-133; Saral, 2017: 165-166). Taranılan divanlarda da benzer farklı şekillerde yer aldığı tespit edilmiştir.

Nâ'îlî, aşkla başı kızışanın dudak öpme isteğine şaşırılmamak gerektiğini, şarap içip sarhoş olan insanın ne yaptığının bilmemesine benzetir. Tıpkı şarap içip sarhoş olan insan gibi âşık olan insan da ne yaptığını ne istediğini bilmez:

Ser-germ-i aşka hâhiş-i la'lin değil ba'îd

Mecliste vardığınca olur bâde-hâh mest (NKD, G.21/6)

Divan şiirinde şarap ile birlikte şarabın kabarcıkları da konu edilir. Neşâtî, ciğer kanını mey kabarcıklarına benzetir:

Yitmez mi sana hûn-ı ciğer çün habâb-ı mey

Ne dîde-dûz sâgar u ne bâde ol gönül (NeD, G.79/3)

*(Ey) gönül! Mey kabarcıkları gibi olan ciğer kanı sana yetmez mi? (Bununla yetin) Ne kadehe ne de şaraba göz dik.*

Şeyhülislâm Yahyâ, sayılamayacak kadar meclis kurulduğunu, bu meclislerde de yine sayılamayacak kadar kadeh doldurulduğu halde sevgi şarabına eş ya da benzer nitelikte hiçbir şeyin olmadığını söyler:

Ne meclisler kurulmuştur ne sâgarlar sürülmüştür

Muhabet bâdesine benzer olmaz hep görülmüştür (ŞYD, G. 81/1)

*“Elest (meclisinden beri) küstah bir sarhoşum. Kıyamet günü de benim isteğim saf şarapla, temiz, iffetli gençlerdir.”* diyen şair, bâde-i saf şeklinde divan şiirinde İlâhî aşkı temsil eden şarap ile tasavvufî anlamıyla elest toplantısının sarhoşu olduğunu, bu sarhoşluğun da kıyamete kadar süreceğini, kıyamette de saf şarap ile iffetli ve temiz gençlerin aşkı olan saf güzellik aşkını yani Cemâl-i mutlağî isteyeceğini söyler (İpekten, 1997: 156):

Mest-i küstâh-ı elestim müdde'â mahşerde de

Bâde-i sâf u cevân-ı pâk-dâmendir bana (NKD, G. 7/ 3)

Divan şiirinde şairlerin elest meclisinde hareketle tasavvufî anlamda aşk şarabını konu etmeleri Nef'î divanında da yer bulur. Şair, elest meclisinden beri İlâhî aşkla sarhoş olduğunu, bu sarhoşluğunun mahşere kadar hatta mahşerde bile süreceğini söyler:

Rindân-ı harâbâtî vü mestân-ı elestiz

Mahşerde dahi câm-ı mey-i aşk ile mestiz (ND, G. 44/1)

*Biz meyhane rindanları ve elest (meclisi) sarhoşlarıyız. Mahşerde bile aşk şarabının kadehi ile sarhoşuz.*

Bir diğer beyitinde Nef'î gönlünün hem kadeh hem şarap hem de işveli bir sâkî olduğunu, meclis için önemli üç unsura gönlünde sahip olduğunu söyler:

Hem kadeh hem bâde hem bir şûh sâkîdir gönül

Ehl-i aşkın hâsılı sâhib-mezâkıdır gönül (ND, G.74/1)

*Gönül hem kadeh hem şarap hem de işveli bir sâkîdir. Sözün özü gönül, aşk ehli içinde zevk sahibidir*

Kulkul: Şişe ve sürahiden mâiyat dökülürken çıkan sese denir (Onay, 1992: 263). Meyden çıkan kulkul sesi Nâbî için en değerli sestir. Nitekim renkli, eğlenceli nağmenin binlercesini dinlediği halde Nâbî'nin kulağında kalan ses kulkul sesidir:

Hezâr-ı nağme-i rengîn işitdüm ey Nâbî

Sadâ-yı kulkul-ı meydür kalan kulağumda (NaD, G.750/6)

Fehîm-i Kadîm, fıkıh âlimlerine seslenir. Eğer kendisi şarap ile abdest alacak olsa bunu ayıplamaları gerektiğini zira kendisinin zahit gibi iki yüzlü olmadığını, divane olduğunu dile getirir:

Ta'n itme Fehim itse vuzû' meyle fakîhâ

Dîvânedür ol zâhid-i sâlûs degüldür (FKD, G.102/7)

### **2.8.9. Müselles**

Müselles, kaynatılıp miktarı üçte birine indirilerek alkol derecesi yükseltilen bir içki çeşididir (Rakı Ansiklopedisi, 2012: 401). Müsellesin tarifi Evliyâ Çelebi'nin Seyahatnâme adlı eserinde şu şekilde yer almaktadır: Üzüm şırası bir kazana konular, yüksek ateşte kaynarken bir çubuğu kazan içindeki şırayla beraber kesip çubuğu üç adet kertik kertip kaynaya kaynaya o şıra o çubuğun iki kertığı belli olup üçüncü kertik ortaya çıktığı çin ona müselles derler. Ayrıntılı tarifini bu şekilde verdikten sonra Evliyâ Çelebi pekmez şekline geldiğinden dolayı müsellesin dinen helal olduğunu da söyler (Gökyay, 1996: 314; Kahraman ve Dağlı, 2003: 660).

Evliyâ Çelebi'nin eserinde helal olduğu belirtilse de müsellesin dinen hükmü hakkında ortak bir paydada bulunulmaması divan şairleri tarafından şiirde işlenmiştir. Bu bağlamda divan şiirinde müsellesin daha çok dini hükmünden hareketle yer aldığı örnekler mevcuttur (Bahadır, 2013: 53; Saral, 2017: 167-168). Taranılan divanlarda ise “müselles” redifiyle, Sabî divanında beş beyitlik bir gazelin ( G. 44) yer aldığı tespit edilmiştir.

Sâbit, müsellesin üç sayısı ile olan ilgisini malın üçte biri ve üç ay kelimeleriyle birlikte rind meclisi ile ilişkilendirir:

İtmiş sülüs-ü mâlını meyhâre vasiyyet

Üç ay yeter meclis-i rindâna müselles (SD, G. 44/2)

## 2.9. Şerbet

Meyve özü, su ve şekerle yapılan tatlı içecek (Ayverdi, 2010: 1165), sıhhi otlar, baharat gibi malzemelerden yapılan sıvı haldeki ilaç ile meyve, çiçek veya baharatla tatlandırılan şekerli veya ballı içecek (Işın, 2010: 255) şeklinde tanımları bulunan şerbet diğer bir ifâdeyle şekerin suda çözülmesiyle ortaya çıkan mayanın sulusudur. Şerbetin Türk içecekleri arasında özel bir yeri vardır. Türkler tarafından çok çeşitli şerbet türleri yapılmış, hatta bu şerbetler İstanbul'a gelen yabancı seyyahların bile görünüş, tat ve koku yönlerinden dikkatini çekmiş, hayran kalmalarına sebep olmuştur (Artun, 2009: 349).

Şerbet, Türk mutfak kültüründe geleneksel çeşitleriyle her zaman başı çekmiştir. Bu nedenle “Nabzına göre şerbet vermek”, “Kan kusup kızılılık şerbeti içmek”, “Şahâdet

şerbetini içmek”(şehit olmak), “Şerbet gibi”(yumuşak huylu), “Şerbet içmek”(nişanlanmak, söz kesmek), “Yalana şerbetli olmak”(çekinmeden yalan söylemek) gibi deyimlere de yansiyarak sözlü kültürde çokça yer almıştır (Nakiboğlu, 2011: 252).

Şerbetin sadece sözlü kültüre yansımakla kalmadığı bunun yanı sıra geleneklerde yer aldığı, bu doğrultuda evlenmenin ilk aşaması olan söz kesiminde iki aile arasında tatlılık olması ve hayırlı işin ağız tadı ile sonlandırılması amacıyla içildiği bilinmektedir. Ayrıca düğünlerde yemeklerin yanında ikram edildiği;, annenin sütünün bol ve bereketli olması, bebeğin ağız tadıyla büyüüp gelişmesi amacıyla loğusa şerbeti olarak hazırlandığı da görülmektedir (Artun, 2009: 350; Akçiçek, 2002: 752-753).

Şerbetin, Ortadoğu ve Asya’da hazır meyve sularının ve gazlı içeceklerin yayıldığı 20. yüzyıla kadar en çok tüketilen içeceklerden biri olarak yer aldığı görülmekle birlikte şerbet kültürünün Osmanlılarda zirveye ulaştığı kaynaklardan öğrenilmektedir. Şerbet kültürünün en çok kendini Osmanlı saraylarında gösterdiği, gündelik tüketim dışında özel günlerde de tüketildiği, serinletici ve ferahlatıcı olması sebebiyle sofraların önemli bir içeceği olarak yer aldığı bilinmektedir. Şerbetin, Osmanlı saray mutfağında klâsik dönemden 19. yüzyıla kadar hoşaf ve reçellerle birlikte Saray Helvahane’inde yapıldığı görülmektedir (Bilgin, 2012: 49).

Divan şiirinde şerbetin sevgilinin dudakları, gam ve âb-ı hayat ile ilişkilendirildiği, şiirin şerbete benzetildiği görülür. Ayrıca iyileştirici etkisi ve ilaç olma özelliğiyle yer aldığı, ölünün ardından şerbet içilmesinin ve acı ilaçların şerbetle birlikte içilmesinin kolaylaştırılmasının konu edildiği (Cengiz, 2010: 139-141, 215; Saral, 2017: 169-170,198) örnekler de mevcuttur.

Aşk hastasının doktora ihtiyacı olmadığını söyleyen Hâletî, aşk hastasının derdinin kavuşmak, devasının ise sevgilinin dudağının şerbeti olduğunu dile getirir:

Tabîbe ihtiyâcı yok marîz-i ‘ışkunun hergiz

Devâsı şerbet-i la’l-i lebündür derdi vuslatdır (AHD, G.230/2)

Nâbî, sevgilinin meclise gelecek olduğunu duyar ve hasret gözyaşının biteceğini, bu sebeple de kutlama mevsimi yaşanacağından kâsede şerbet kalmayacağını ifâde eder:

Yâr bezme gelicek girye-i hasret mi kalur

Mevsim-i tehniyede kâsede şerbet mi kalur (NaD, G.173/1)

Susadıklarını söyleyen Şeyhülislâm Yahyâ, sevgiliden lal dudağının şerbetini umduklarını belirtir ve ihsanını lutfedip içirmesini ister:

Teşneyiz şerbet-i la'lin umarız

Lutf-ı ihsânımı işrâb eyle (ŞYD, G.375/5)

Şerbet bir simge olarak kavuşmak ile de kullanılır. Şair hasta gönlünün her zaman sevgili ile inleyip durduğunu onu düşündüğünü söyler. Fakat kavuşmak şerbetinin ise hep başkalarına nasip oluşundan yakınıır:

Her zamân yâr belâsın dil-i bîmâr çeker

Şerbet-i vaslını ammâ yine ağyâr çeker (AHD, G.221/1)

Nâbî, şerbetin ilaç olarak da kullanılması yönü ile tarih düşürdüğü çeşme arasında ilgi kurar. Çeşmeden akan suyun hekimlerin şerbeti gibi hastalıklara şifâ olduğunu söyler:

Mânende-i şerbet-i hekîmân

Şâfi ne maraz olursa târî (NaD, T. 99/3)

### **2.9.1. Bal Şerbeti**

Bal ile hazırlanan ve bir başka şerbet çeşidi olan bal şerbeti de taranılan divanlarda Nef'î divanında tespit edilmiştir.

Nef'î bal şerbetini şiiirleriyle ilişkilendirir. Tatlı şiiirlerini kim okursa ağzındaki tükürüğün şiiirlerinin lezzetinden saf bal şerbetine döneceğini söyler:

Lezzetinden kim okursa suhan-ı şîrînîm

Şerbet-i şehd-i musaffâ olur ağzında lu'ab (ND, K.32/54)

### **2.9.2. Cüllâb (Gül-âb)**



Cüllâb diğerk adıyla gül-âb, gül yapraklarının damıtılması ile elde edilen bir içecektir (Aybet, 1989: 267). Cüllâb, ateşlenme nedeniyle meydana gelen harareti ve susuzluğu azaltır, mide hazımsızlığını ve mide hararetini yok eder, kandan ve safradan olan ateşli titremeler için de fayda sağlar (Altıntaş, 2009: 101).

Divan şiirinde cüllâbın sevgilinin dudaklarıyla ilişkilendirildiği, sineğin ve karıncanın tatlı şeylerin etrafında dolaşmasıyla ilgili olarak konu edildiği ve cüllâbın faydalarının anlatıldığı örnek beyitler mevcuttur (Cengiz, 2010: 141-142; Saral, 2017: 171-172).

Sâbit, Yahya Efendi'nin üç kez peş peşe aynı makamı elde etmesi ile ilgili olarak düşürdüğü tarihinde cüllâba yer verir ve elde ettiği makamı cüllâb ile ilişkilendirir:

Pey-â-pey destine üç kâse cüllâb-ı safâ sundı

Felek kim şâhid-i ikbâline Hakk'ül-kudûm oldu (SD, T.7/2)

Nef'î ise kasidesinde övdüğü şahsın yüceliklerini anlatırken cüllâba yer verir. Lutfunun kadehindeki cüllâbın tadının, ağzında kaldığını söyler:

Beni cüllâb-ı câm-ı lutfun etdi şöyle şîrîn-kâm

Ki memdûhu ola zâtın gibi bir nüktedân-server (ND, K. 21/24)

### **2.9.3. Menekşe (Benefşe) Şerbeti**

Menekşe çiçeğinden yapılan menekşe şerbeti, Nâbî divanında tespit edilmiştir.

Nâbî, gözlerinden akan yaşları menekşe şerbetine benzeter:

Leb-i hat-âverün olmağla matmah-ı nazarum

Benefşe şerbetine döndi eşk-i çeşm-i terüm (NaD, Mtl.27)

### **2.9.4. Sübye**

Badem, kavun çekirdeği, hıyar çekirdeği, kuru üzüm, pirinç, abdülleziz gibi malzemelerden yapılan şerbet (Işın, 2010: 343) olarak tanımlanan sübye, Hevâyî divanında tespit edilmiştir.

Osmanlı toplumunda 17. yüzyılda Mısır'a özgü pirinç sübyesi satan dükkanların açıldığı (Işın, 2010: 343) bilgisi Mısır'da sübyenin meşhur olduğunu göstermektedir. Hevâyî, Mısır'ın meşhur sübyesini Kâhire'de; eski adı Tekfûrdağı olan Tekirdağı'nda ise vişne suyu içtiğini belirtir.

Geh Kâhire'de gâhice Tekfûrdağı'nda

Nûş etmediğim sübye vü vişn-âb mı kaldı (HD, G.158/2)

## 2.10. Şırâ (Şîre)

Şıra, taze üzümü ezip, suyunu sıkmakla elde edilen içecektir. Sıklıkla olmasa da kuru üzümle de yapıldığı bilinen şıradan pekmez, şıralı reçel, murabba, tatlı sucuk, şıra halkası gibi gıda maddelerinin yapıldığı kaynaklarda belirtilmektedir (Işın, 2010: 356).

Divan şiirinde şıranın düğün medhiyesinde yer aldığı, ciğer kanı, yetim çocuk ve şarapla ilişkilendirildiği örnek beyitler mevcuttur (Cengiz, 2010: 143-144; Saral, 2017:173). Taranılan divanlarda da müselles şarabı ve vişne suyu ile konu edildiği, yanında tatlının tüketilmesinin yer aldığı örnekler tespit edilmiştir.

Sâbit, imamın elindeki şırasını müselles etmesi için rinde sattığını söylerken aynı zamanda “kaynatmış” kelimesini müsellesin kaynatılarak yapılmasına tevriyeli olarak kullanır:

Müselles itmek için rinde şırasın satmış

Bizim imam yine bir fesâd kaynatmış (SD, Byt. 85)

Gül-şeker tatlısı ile birlikte hamîreyi istediklerini söyleyen Hevâyî, tatlıların yanında da kahve yerine şıra içmeyi arzu ettiklerini söyler:

Kahve-altın gülbeşekkerle hamîre isteriz

İçecek kahve yerine tatlı şîre isteriz (HD, G.58/1)

## 2.11. Vişne Suyu (Âb-ı Vişne, Vişne-âb)

Vişne suyu, 17. yüzyıl divanlarında Hevâyî ve Sâbit'te tespit edilmiştir.

Hevâyî karşısındaki Laz kadına yalvarır. Kadına vişne suyunu, kendisine de şırayı teklif eder:

Etme ben bekriden ey Lâz karı cânını dirîğ

Cibre-i şîre benim kırmızı vişn-âb senin (HD, G.99/4)

Sâbit ise vişne suyunu dudak ve beyaz renk ile ilişkilendirir:

Lebün efsürde-i dendân-ı hayâl itdükçe

Lekeler sâdemüzi katre-i vişn-âb gibi (SD, G.349/4)

*Dudağın, hayalinin dişi onu yıprattıkça temizimizi/beyazımızı vişne suyu damlası gibi lekeler.*

## BÖLÜM 3: MUTFAK VE MUTFAK EŞYALARI

### 3.1. Mutfak (Matbah)

Arapça “matbah” kelimesinin bozulmuş şekli olan ve “pişirilen yer, pişirme yeri” anlamına gelen mutfak daha geniş bir tanımla ev, otel, lokanta gibi yerlerde yemek yapmak için ayrılan ve bu iş için gerekli araç gereçle donatılan bölümdür. Mutfak kelimesi dilimize girmeden önce atalarımız mutfak için “aşlık”, “aş evi”, “aş taamı”, “aş ocağı” gibi kelimeleri Uygurlar zamanından beri kullanmışlardır. Geleneksel Türk mutfağı, bahçe içinde ve genellikle eve bitişik ama evin dışında bir yere yapılmıştır (Artun, 2009: 141; Ayverdi, 2010: 859).

Bu bağlamda Osmanlı saraylarında da mutfak bağımsız bir yapı olarak ele alınmış, yemek hizmetini Matbah-ı Âmire bünyesinde yer alan mutfaklar görmüştür. Kanunî döneminde has mutfak, ağalar mutfağı, iç oğlanlar mutfağı ve müteferrika mutfağı şeklinde dört tane olan mutfak sayısı 17. yüzyılda dokuza çıkmıştır (Sirel, C. 2/ 1991: 758; Bilgin, 2004a: 56-57).

Taranılan divanlarda mutfağın “matbah” kelimesiyle çok sayıda beyitte yer aldığı tespit edilmiştir. Beyitlerde gerçek anlamla da kullanıldığı görülen mutfağın, daha ziyâde mecazlı anlamda yer bulduğu örnekler mevcuttur.

Nefî divanında mutfak, gerçek anlamıyla yer alır. Kasîdesinde övdüğü Sultan Ahmet’e gelen armağanları sıraladığı bölümde, Çin hakanının da elçi gönderdiğini, mutfağına da hediye olarak bulaşıkçı gönderdiğini dile getirir:

Hâkân-ı Çîn ki dergehine elçi gönderir

Hep kâse-şûy-ı matbahına armağân verir (ND, K.4/39)

Bu dünyanın kalıcı olmayışını, buradaki her şey gibi yeme içme nimetlerinin de ahiret hayatının sadece yansıması olduğunu bilen Nâbî, burada karnını doyurmamasını, sabredip esas olan mutfaktaki (âhiretteki) nimetleri görmesini söyler:

Sabr eyle de gör ni’metini matbah-ı sun’un

Sîr olma bu mihmânkedenün mâ-hazarından (NaD, G. 547/3)

### 3.2. Mutfak Eşyaları

Türk mutfağında malzemelerine göre başta madeni kaplar olmak üzere cam, ahşap, taş, pişmiş toprak, deri ve çeşitli bitkilerden kaplar üretilmiş ve kullanılmıştır. Bu kaplar kullanıldıkları yerlere göre değişik büyüklükte, üretildikleri şehirlere göre değişik formlarda tasarlanmıştır (Artun, 2009: 354).

Yemeğin pişirilmesinden takdimine kadar birçok unsuru ihtiva eden mutfak ve sofraya gereçleri gerek üretiminde kullanılan madenle gerekse işlenişi ve üzerindeki motifleriyle toplumun kültürünü ve sanatını en güzel şekliyle yansıtmaktadır. Bunun yanında kullanılan araç-gereçlerin çeşitliliği ve kullanım yerleri, bilhassa belirlenemeyen yemek türlerinin tespiti hakkında da fikir vermektedir (Uzunağaç, 2015: 5).

#### 3.2.1. Bardak

Su veya sulu şeyleri içmek için kullanılan genellikle camdan yapılmakla birlikte pişmiş toprak, metal, porselen, seramik gibi malzemelerden de yapılan genellikle uzun silindirik şeklinde olan kulplu, emzikli, kapaklı, tabaklı gibi birçok türleri bulunan kaba bardak denir (Ayverdi, 2010: 113; Işın, 2010: 49; Pala, 2010: 113).

Divan şiirinde bardağın, âb-ı hayata benzetilen sevgilinin dudakları ile ilişkilendirildiği, âşğın gözyaşlarıyla dolu gözleri olarak tasavvur edildiği ve su konulmasının konu edildiği örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 19-170; Saral, 2017: 174).

Günümüzde Yunanistan'ın sınırları ilçesinde bulunan Dimetoka beldesi, Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde çok fazla övgü ile yer alır ve kırmızı bardağı ile meşhur olduğu bildirilir (Kahraman ve diğerleri, C. 8/ 2003: 33). Hevâyî bu meşhur bardak türünü çanak ile karşılaştırır. Susayan insanların Dimetoka'nın kırmızı bardağı varken çanak ile su içmeyeceklerini belirtir:

Dimetoka'nın kırmızı bardağı tururken

Su içmeye leb-teşneler üskûreyi neyler (HD, G.37/3)

Sâbit ise bardağa bir meclis tasvirinde yer verir:

Oldukça pür-‘arak-ı jive bardagıdur hemân

Cilveyle ehl-i bezmi ider şâd-mân sebû (SD, G.276/4)

### 3.2.2. Bıçak

Bir sap ve kesici mâdenî kısımdan meydana gelen kesme âleti olan bıçak (Ayverdi, 2010: 143), oynar ağızlı bıçaklar (cep bıçağı) ve sabit ağızlı bıçaklar olmak üzere iki ana başlık altında ve her iki başlığın altında çok sayıda çeşidiyle yer alır (Kaya ve Mesci, 2002: 35-36).

Osmanlı döneminde sofrada bıçak kullanılmadığı, yer alan bıçakların çoğunun mutfaklarda kullanıldığı, sadece meyve servisi sırasında sapı sedefli veya mercanlı küçük bıçak verildiği kaynaklarda belirtilmektedir (Bilgin, 2008b: 291; Işın, 2010: 54-55).

Divan şiirinde çokça yer alan bir mutfak eşyası olan bıçağın, gül, sevgilinin gözleri, gamzesi ve kirpikleri ile ilişkilendirildiği, “Ağzını bıçak açmamak”, “Bıçağa düşmek”, “Bıçak kemiğe dayandı”, “Bıçaklar eşi olmak”, “Kanlı bıçaklı olmak”, “Kılıç bıçak olmak” gibi deyim ve deyişleriyle yer aldığı örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 170-171, 192-194, 198; Saral, 2017: 175, 216, 219-220).

Sâbit, sevgilinin kirpiklerini kanla, gamzelerini de bıçakla ilişkilendirir:

Müjgânun ile gamzelerün kan bıçak olmuş

Ey şâh-ı hüsn fitne belürmiş sipehünde (SD, G.321/3)

Fehîm-i Kadîm de “*O kan dökücüden bir gamze yarası istedim (o da) elini bazen hançerine bazen de bıçağına götürdü*” diyerek bıçağına sevgilinin gamzeleriyle birlikte yer verir:

Bir zahm-ı gamze itdüm o hûn-rîzden recâ

Geh hançerine sundı elin geh bıçağına (FKD, G.252/4)

### 3.2.3.Çanak (Çölmek, Çömlek, Hazef, Sifâl, Üsküre)

Sifâl, çanak, çömlek testi vb. toprak kap demektir. Hazef de topraktan yapılan çanak çömlektir. Çanak ise pişirilmiş topraktan veya metal benzeri maddeden yapılan yayvan, çukurca kâse, kaba denir (TDK Sözlük, 2009: 391; Ayverdi, 2010: 211, 1107; Devellioğlu, 2010: 402, 1110). Osmanlı'da yapımında çoğunlukla Çin, Uzakdoğu porselenleri ve İznik seramiklerinin kullanıldığı görülen çanağın yiyecek taşıma dışında özellikle şerbet içilirken kullanıldığı görülmektedir (Pala, 2010: 48).

Divan şiirinde çanağın gönül ile ilişkilendirildiği; köpeklerin önüne yemek konulan kap, yemek konulan kap ve çiçek kabı şeklinde kullanılmasının konu edildiği, düğün evine çanak taşıma âdeti ve “Çanağına sövmek” deyimiyile yer aldığı örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 171-172; 194; Saral, 2017: 176-177, 200).

Osmanlı'da padişahların, sadece saray mensupları, hizmetkâr ve askerlere yemek çıkartmakla yetinmediği ayrıca kurduğu imaretler aracılığıyla da düzenli bir biçimde, özellikle dini bayramlar ve saltanat ailesinin evlilik veya sünnet düğünleri vesilesiyle düzenlenen şenliklerde yoksul halkı da doyurduğu kaynaklarda belirtilmektedir (Ünsal, 2011: 43). Hevâyî de aşağıda yer alan beyitinde Osmanlı sosyal hayatının bu manzarasını çizer ve çanakla gidip yemek alma isteğini dile getirir:

Ziyâfet olduğu gün evdeki çoluk çocuğa

Çanakla aşçıbaşından ta'âm alınmaz mı (HD, G.149/6)

Fehîm-i Kadîm, kendisinin nasıl bir hazineye bekçilik ettiğinin bilinmediğini ve çanak çömlek gibi ayaklar altında ezildiğini söyler:

Hazef-veş olmadayam pâymâl-i bed-güherân

Dirîğ bilmediler kim ne gence gencûram (FKD, K. 14/6)

Nâ'îlî divanında ise çanak, içine şarap türlerinin konulması ile yer alır. Şair, çanağı da Cem'in kadehini de istemediklerini çünkü gamın neşelisi olduklarını bu sebeple de şaraba gerek duymadıklarını ifâde eder:

Ne sifal isteriz ne sâgar-ı Cem

Nâ'îlî biz ki neşvedâr-ı gamız (NKD, G. 140/8)

#### 3.2.4. Çerezlik (Nukl-dân)

Çerez konulan kap demek olan çerezlik (TDK Sözlük, 2009: 417), taranılan divanlardan Hâletî divanında tespit edilmiştir.

Hâletî, parlak dolunay üstüne baştan başa yıldız konulsa bile memdûhunun meclisindeki altından çerezliğe layık olamayacağını dile getirir:

Ser-be-ser encüm konulsa bedr-i tâbân üstine

Lâyık olmaz kim ola bezminde zerrîn nukl-dân (AHD, K.39/18)

#### 3.2.5. Elek

Taneli veya un gibi toz durumunda olan şeyleri yabancı maddelerden ayıklamak veya incisini kabasından ayırmak için kullanılan, tahta bir kasnak ve tek tarafa gerilmiş, gözenekli tel, kıl, bez vb. oluşan araca elek denir (TDK Sözlük, 2009: 622)

Divan şiirinde eleğin, âşığın sinesi, ay, gökkuşağı, âşığın halleri, sevgilinin saçı ve gamzesiyle ilişkilendirildiği görülür. Süzme işlevselliği ile de yer bulduğu görülen eleğin ayrıca “Elek ile su getirmek” deyişiyle yer aldığı örnekler de mevcuttur (Saraç, 2017: 177-178, 217).

Hâletî divanında ise elek bir gökyüzü tasvirinde yer alır. Şair, ayı kadına benzetirken ayın üzerindeki benekleri de elek olarak tasavvur eder:

Destinde sipihürün görinen hâle degüldür

Bir zendür o kim halkı geçürmişdür elekden (AHD, G.592/2)

#### 3.2.6. Fıçı (Fuçı)

Uzunluğuna kesilmiş ensiz tahtaların, çemberlerle tutturulması sûretiyle yapılmış, altı üstü aynı genişlikte, karın kısmı şişkin büyük kap olan fıçı (Ayverdi, 2010: 381), taranılan divanlarda gerçek anlamda kullanılmıştır.

Hevâyî, aşağıda yer alan beyitlerinin ilkinde birkaç fıçı vişne suyunun olduğunu söylerken ikincisinde fıçılara konulmuş ekşi pekmezden bahseder:

Evinde şîreden halkın ki tolu kab olur peydâ



Dükânımda benim birkaç fuçı vişn-âb olur peydâ (HD, G.3/1)

Eziyyet etmeğe bekrîlere subaşı olup

Fuçı fuçı denize ekşi nârdeng atarız (HD, G.57/3)

### 3.2.7.Fincân

Günümüzde kahve, çay vb. sıcak içecekleri servis etmede kullanılan fincan, Osmanlı döneminde kahve ikramında kullanılmış olup genelde porselenden üretilmiştir. Fincanlar ilk olarak 16. yüzyılda Çin seramik ve porselenlerden üretilmiş, sonrasında Avrupa, Yıldız, İznik, Kütahya porselenleriyle daha sonra da cam fabrikalarının kurulması ile camdan yapılmaya başlanmıştır (TDK Sözlük, 2009: 704; Ak, 2007: 49; Pala, 2014: 377; Işıkhan, 2014: 413).

Kahve sunumunda zarf, tabak, kapak, tepsi, şekerlik, sütlük ve kahvedan ile birlikte mutfaklarda yer alan fincanlar ayrıca kulplu ve kulpsuz çeşitleriyle üretilmiştir (Pala, 2014: 376).

Divan şiirinde fincanın dolunaya, avcıya, dudağa benzetildiği görülür. Kahve tüketmede ölçü olarak yer alır. Kahveyle dolu fincanın kahve olan kısmının ayın üzerine düşen gölgeye, fincanın beyaz kenarının ise ışıklı görünen kısmına benzetilerek ay tutulması tasvirinin yapıldığı örnekler mevcuttur. Bunlarla birlikte kahve fincanını hürmetle tutmak gerektiğinin belirtildiği örnek beyitler de mevcuttur (Açıkgöz, 1999: 17, 25-26, 31; Saral, 2017: 178-179; Yalap, 2017: 1914). Taranılan divanlarda ise gerçek anlamda kullanıldığı, ay tutulmasına benzetildiği ve sosyal eleştiride yer aldığı örnekler tespit edilmiştir.

Hâletî, kahve fincanını ay tutulmasına benzetir:

Ele câm-ı mey al görmek istersen mihr-i rahşânı

Ana nisbet tutulmuş aya benzer kahve fincânı (AHD, Mtl.592)

*Parıldayan güneşi görmek istersen eline şarap kadehi al. Kahve fincanı, ona nispetle tutulmuş aya benzer.*

Nâbî, aşağıdaki beyitinde soy sahibi insanların yerini görgüsüz, sonradan görmelerin almasını Fağfur porselenin yerini Kütahya fincanının alması üzerinden dile getirerek dönemine ilişkin eleştiride bulunur:

Gitdi erbâb-ı neseb itdi fûrû-mâye zuhûr

Aldı fincân-ı Kütâhiyye yirin Fâğfûrun (NaD, G.413/4)

Hevâyî kahveciye seslenir. Serseri boş gezmeden yorulup geldiğini, iki fincan kahve ile bir tütün rulosu istediğini söyler:

İki fincan kahve bir lûle tütün versen bana

Serserî boş gezmeden çamurda oldum loş meded (HD, G.20/4)

### 3.2.8. Gırbâl

Sözlüklerde tahıl veya başka iri maddeleri elemek için kullanılan büyük delikli deri, kafes kafes tel veya seyrek telli elek şeklinde tanımlanan kalburun (TDK Sözlük, 2009: 1041; Ayverdi, 2010: 420, 607), ince deliklisine gırbâl denir.

Sâbit, gırbâldeki delik sayısı kadar gözü olsa, birisini bile göz doktoruna tecrübe etmek için vermeyeceğini söyler:

Dîdem olsa 'aded-i çeşmi kadar gırbâlun

Birini tecrübesine viremem kehhâlun (SD, G.221/1)

Hâletî ise bedeninin toprak olup gırbâlden geçmesi durumunda sevgilinin cefâ oklarından kalan kirpiklerinin ortaya çıkacağını söyler:

Hâk olup cismüm geçerse ser-be-ser gırbâlden

Nâvek-i cevr-i nigârumdan kalan peykân çıkar (AHD, G.267/3)

### 3.2.9. Gül Suyu Şişesi (Gül-âbdân, Mînâ-yı Gül-âb)

Gül suyu şişesi Farsça ismi ile gül-âbdan, gül suyu serpmek için camdan veya mâdenden yapılan şişedir. Şekil, desen ve renk yönünden çok zengindir. Bu şişelerin ağızları dışı yivli yapılmış olup, burgu şeklinde yiv açılmış ortası delikli emzik kapaklar

takılmak sûretiyle kullanılır. Gül-âbdanların üzerine çok ince bir zevk ve ustalıklı işlenmiş meyve, çiçek resimleri, büyük, küçük geometrik şekiller vb. bulunur (Bayramoğlu, 1974: 30-31; Ayverdi, 2010: 443).

Neşâtî, gözyaşları ile gül suyu şişesi arasında ilgi kurar:

Safâdan ağlamaz oldu dü çeşm-i mey-hâre

‘Aceb ‘aceb ki ola şişe-i gül-âb tehî (NeD, G.132/4)

*Cefaya rağmen şarap içenin iki gözü de ağlamaz oldu. Acaba (gözleri) gül suyu şişesi gibi boşalmış olmasın?*

Sâbit ise sevgilinin yanağının terini, gül suyu olarak nitelendirir ve gül-âbdana güzel kokulu gül suyu koyduğunu söyler:

Alup derûna hayâl-i hûy- ruhın Sâbit

Latîf gül-suyı koyduk gül-âbdânımuza (SD, G.288/7)

### **3.2.10. Havan (Hâven)**

Bir maddeyi dövüp ufalamak veya toz haline getirmek için kullanılan çok sayıda çeşidi bulunan, tahta, taş, mermer, pirinç, bakır, plastik gibi bir sürü maddeden yapılan çukur şeklinde kaba havan denir (TDK Sözlük, 2009: 861; Ayverdi, 2010: 484; Işın, 2010:140).

Divan şiirinde bazı beyitlerde âşığın ağlayıp inlemesinden çıkan sesin, havandan çıkan sese benzetildiği ve âşığın bedeninin sevgilinin yolunda havanda dövülüp toz haline gelmesinin konu edildiği görülür (Cengiz, 2010: 173; Saral, 2017: 179).

Nâbî havana, bir kasidesinde yer verir:

Dîne vü devlete sûret-dih-i nazm olmaz idi

Yimese hâven-i zilletde let eczâ-yı midâd (NaD, K.2/11)

*Yazı mürekkebi parçacıkları aşağılanma havanında dayak yemese din ve devlete düzenin şeklini veren olamazdı.*

### 3.2.11. Hokka

Ağaç, toprak, cam veya madenden yapılan; macun, bal, şekeri murabba, veya gülbeşekerin bulunduğu küçük yuvarlak kavanoz ya da kutuya hokka denir (Işın, 2010: 150; Cengiz, 2010: 173).

Divan şiirinde hokkanın daha çok sevgilinin ağzı için benzetme unsuru olarak yer aldığı örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 173-174; Saral, 2017: 180). Taranılan divanlarda ayrıca Hz. Peygamber'in ağzı ve genç bir delikanlının ağzı ile ilişkilendirildiği tespit edilmiştir.

Hâletî, mirâca çıkışını anlattığı mesnevisinde Hz. Peygamberin ağzını hokka ile nitelendirir:

Hokka-i la'l-i nâbını açdı

Söz yirine dür ü güher saçdı (AHD, M.4/68)

Nâ'ilî Ahmet redifiyle yazdığı gazelinde Ahmet'in hokka ağızlı bir genç olduğunu dile getirir:

Güftâra gelip olur şeker-rîz

Bir hokka-dehen cevândır Ahmet (NKD, G.35/2)

Neşâtî âşığın ağlayıp inlemelerine karşılık olarak, sevgilinin hokkaya benzeyen ağzını açmasını, parlak inci gibi olan dişlerini göstermesini söyler.

'Arz eyledükçe 'âşık la'l-i müzâb-ı çeşmin

Aç hokka-i dehânün sen dürr-i nâb göster (NeD, G.18/2)

Sevgilinin hokka ağzından çıkan sözler zehir olsa da âşıklar onu lezzetli görür:

Her çıkan hokka-i la'lünde o şîrîn dehenün

Fi'l mesel zehr ise de biz görürüz anı lezîz (AHD, G.129/7)

### 3.2.12. İbrik

El yıkamak için azar azar su dökmeye yarayan özel uzunca bir emziği ve sapı olan, karınlı ve ince boyunlu su kabına ibrik denir. İbrik pişmiş toprak, çini, bakır, gümüş, altın, cam gibi maddelerden yapılır. Türk kültüründe ibrik, çoğunlukla leğenle birlikte el yıkamak ve abdest almak için kullanılır. Abdest almaya özel ibrikler leğenleriyle birlikte bir takım oluşturur ve leğen-ibrik adını alır. Bu leğen-ibrik takımları ayrıca sofraya oturmadan önce ve sofradan kalktıktan sonra hizmet edenler tarafından getirilip elin sabunla yıkanıp temizlenmesinde kullanılır. Leğen-ibriklerin çok kıymetli taşlarla veyahut gül, maydanoz vb. bezeklerle süslü olarak yapımı mevcuttur (Arseven, “İbrik”, C. 2/ 1975: 767; Bayramoğlu, 1974: 36; Musahipzade Celal, 1992: 32).

Divan şiirinde imbiğin daha ziyâde abdest alma ve el yıkama yönleriyle işlendiği kullanımlar olmakla birlikte güneşe benzetildiği örnekler de mevcuttur (Cengiz, 2010: 174; Saral, 2017: 181). Taranılan divanlarda ise hilâle benzetildiği ve leğenle birlikte geçtiği örnekler tespit edilmiştir.

Nâbî ibriğe leğenle birlikte yer verir:

Sana ey câh-perest el yumağa 'âlemden

Miski sâbun ile sîmîn legen ibrik gerek (NaD, G.418/3)

*Ey makam seven/tapan (kişi) senin dünyadan vazgeçmen için sana miskten sabun ile gümüştan leğen ve ibrik gerek.*

Sâbit ise leğeni güneşe benzettiği kıt'asında ibriği de hilâle benzeter:

Mahdûm-ı kerîmü'ş-şiyemün hıdmetine

Vardum seherî bir legen ibrik ile ben

Nâhid yetişdi kulluğa benden evvel

İbrîki Hilâl eyledi Hôrşîdi legen (SD, Kt.38)

### **3.2.13. İmbîk (İnbîk, Enbîk)**

Sıvıların damıtılmasında kullanılan imbiğin (Ayverdi, 2010: 557), divan şiirinde sevgilinin gözleri için benzetme unsuru olarak kullanıldığı örnek mevcuttur (Cengiz, 2010: 175).

Sâbit, gönlünü imbiğe benzetir:

A gönül çeşme-i hikmetsin ol inbîk gibi

Çeşmeden hâhiş-i feyz itme boş ibrîk gibi (SD, G.337/1)

### **3.2.14. Kadeh (Câm, Peymâne, Piyâle, Sagâr)**

İçki içmeye yarayan ayaklı bardak (TDK Sözlük, 2009: 1026) şeklinde tanımlanan kadeh, divan şiirinde en çok kullanılan unsurlardan biridir. Divan şiirinde çok sayıda çeşidiyle yer alan kadehin bazı çeşitleri şunlardır: âb-gîne, ayak, bülbüle, câm, çemâne, dostkânî, kabak, keştî/zevrâk, peymâne, piyâle, rıtl-ı girân, sâgar, sırça, sifâl (Bahadır, 2013: 242-255).

Divan şiirinde kadehin felek, ciğer kanı, âşığın gözü, ayrılık, dert, cehennem, belâ, talih, bahar, gonca, gül, nergis ve lâleyle ilişkilendirildiği görülür. Anahtar, aşk, avcı, ay, ayna, büyücü, dîvâne, el-göz-ayak, fanus, felek, fiskıyye, gönül, akıl, güneş, kafes, kulak, ordu, pervâne, rakkas, sevgilinin dudakları, süs, tespîh, tuzak gibi unsurlara benzetilir. Ayrıca şarabı bulduğuna inanılan Cem ile yer verildiği, sâkî ve meyhâne ile konu edildiği, kadeh duâsı ve kadeh öpme âdetinin yer aldığı örnekler de mevcuttur (Onay, 1992: 228-230; Pala, 2009: 82; Cengiz, 2010: 153-157; Bahadır, 2013: 256-274). Taranılan divanlarda ise ayrıca med-cezir olayı ve dilenci kâsesi ile ilişkilendirildiği örnekler tespit edilmiştir.

Bir doğa olayı olan med-cezir (gel-git), Nâbî beyitinde şarap kadehi ile yer bulur:

Bezm-i safâya sâgar-ı sahbâ gelür gider

Gûyâ ki cezir ü medd ile deryâ gelür gider (NaD, G.219/1)

*Safa/eğlence meclisine şarap kadehi gelir gider. Sanki med-cezir ile deniz gelir gider.*

Bir başka Nâbî beyitinde kadeh dilenci kâsesi ile ilişkilendirilir:

Kâse-i deryûzeve tebdîl olur câm-ı murâd

Biz bu bezmün Nâbiyâ çok bâdehârın görmüşüz (NaD, G.319/7)

*Ey Nabi biz bu meclisin nice şarap içenlerini görmüşüz (ki) murat kadehleri (zaman gelip) dilenci kâsesine dönmüştür.*

Hâletî, sevgilinin güzellik bahçesinde âşıkların sarhoş olduğunu söyler. Nitekim sevgilinin lal dudağı şarap, çenesi ise kadehtir:

Gül-şen-i hüsnünde ‘âşıklar nice mest olmasın

Bâdedür la’l-i lebün sîmîn-kadehdür ol zekan (AHD, G.663/2)

Şeyhülislâm Yahyâ, kadehe sâkî ile birlikte yer verir:

Sun sâgarı sâkî bana mestâne desinler

Uslanmadı gitdi gör o dîvâne desinler (ŞYD, G.93/1)

*“(Ey) saki! Bana kadeh sun, sarhoş desinler. O deli uslanmadı gitti desinler.”*

Nâ’îlî, elinde titreme, gönlünde ıztırâp olduğundan kadehi tutmaya gücünün olmadığını söyler:

Piyâle tutmağa yok elde Nâ’îlî kudret

Elimde ra’şe derûnumda ıztırâbım var (NKD, G.104/5)

Fehîm-i Kadîm, şanssızlığını ifâde ederken kadeh ile örneklendirme yapar. *“Bu şansla eğer kadeh olsaydım eğer (o kadehin) şarabı suya (döner) suyu da zehirli suya dönerdi”* diyerek talihsizliğini betimler:

Şarâbı âb olurdu âbı zehr-âb

Bu tâli’le eger peymâne olsam (FKD, G.199/4)

Nef’î ise kadehi gamze ile ilişkilendirir:

Hışm ile çeker gamzesi peymâne-i nâzı

Âşûb-ı cihân olsa n’ola her nigeş-i mest (ND, G.21/2)

*Gamzesi naz kadehini öfke ile çeker. Her sarhoş bakışı dünyayı karıştırırsa buna şaşılmamalıdır.*

### **3.2.15. Kap (Kab)**

İçine yenecek öteberi konan mutfak eşyası olarak tanımlanan kap (Ayverdi, 2010: 620), Hevâyî divanında tespit edilmiştir.

Hevâyî kabı gerçek manada kullanır. Aşağıda yer alan beyitlerinin ilkinde kaba sıra sohbetinde yer verirken diğerinde ise kabı, kendisinin içindeki bütün yemekleri yemiş olmasıyla kullanır:

Hazır ol geldi sıra sohbeti yârân-ı safâ

Önde mum elde çubuk sofrada kab isterler (HD, G.46/4)

Sur salmadığım Edrine’de bâb mı kaldı

Yalamadığım sofraya sahan kab mı kaldı (HD, G.158/1)

### **3.2.16. Kâse**

Kâse, genellikle sulu gıda maddeleri için kullanılan çini, porselen, toprak, bakır veya camdan yapılan tür ve biçim bakımından çok farklı çeşitleri bulunan kaptır. Kapaklı, kulplu ve dudaklı türleri bulunan kâselerin, camdan yapılanlarının üzerinde türlü renkte desen yer alır. İçine genellikle yoğurt, çorba, hoşaf ve şerbet koyulan kâseler, çorba kâsesi, şerbet kâsesi, hoşaf kâsesi gibi isimlerle de ayrılır (Arseven, “Kâse”, C. 3/ 1975: 971; Bayramoğlu, 1974: 35-36; Işın, 2010: 188).

Divan şiirinde kâsenin içki kabı olarak kullanılmasının konu edildiği, kâse-i fağfûr tamlaması ile yer aldığı ve lâle, jâle, gonca, deniz, ay, güneş, gönül, insan kafatası, âşığın gözü ve gözyaşı ile ilişkilendirildiği örnekler mevcuttur (Pala, 2009: 258; Cengiz, 2010: 158; Saral, 2017: 182-183). Taranılan divanlarda ayrıca gerçek anlamda kullanıldığı örnekler tespit edilmiştir.

Nâbî kâseye gerçek anlamıyla yer verir. İçine zemzem suyu konulup içilmesini konu eder:



Kâse kâse çeh-i zemzemden içüp âb-ı hayât

Cân-ı pür-‘illeti leb-rîz-i şifâ eyleyelüm (NaD, G.538/5)

*Zemzem çukurundan kaselerce âb-ı hayât içelim. (Böylece) ağzına kadar dolmuş (her yeri salmış) hastalık dolu canımıza şifa eyleyelim.*

Neşâtî gam meyhanesinde sürekli olarak gönlünün çektiğinin ya ciğer suyu kanı ya da ayrılık zehriyle dolu kâse olduğunu belirtir:

Hemîşe çekdüği ‘işretgeh-i gamda dil-i zârun

Yâ hun-âb-ı ciğer yâ kâse-i pür-zehr-i hicrândur (NeD, K.27/33)

Sâbit ise gönlünü kâse-i fağfur ile ilişkilendirir:

Musavvir ol büt-i çîni güzel tasvîr idüp Sâbit

Elinde gönlümi bir kâse-i fağfûr göstermiş (SD, G.157/5)

### **3.2.17. Kaşık**

Sulu ve tâneli şeyleri yemeye özel, ağza giren kısmı genişçe ve çukurca olan saplı sofrâ âletine kaşık denir (Ayverdi, 2010: 637). Osmanlı devrinde şimşir, abanoz, fildişi, boynuz, başa, sedef ve kemik başta olmak üzere değişik malzemelerden kaşıklar yapıldığı, Osmanlı sarayında ise ağaçtan yapılma kaşıklar yanında çok değerli maden ve taşlarla süslenen, nitelik ve estetiği oldukça yüksek kaşıkların yer aldığı bilinmektedir. Aynı zamanda yemek türlerine göre değişen kaşık çeşitlerinin varlığı da arşiv belgelerinden görülmektedir. Osmanlı toplumunda kullanılan bazı kaşık çeşitleri şunlardır: ban kaşığı, çorba kaşığı, hoşaf kaşığı, kahve kaşığı, keşkül kaşığı, paluze kaşığı, pilav kaşığı, soğukluk kaşığı, tokmak kaşığı, yumurta kaşığı (Bilgin 2008b: 291; Işın, 2010: 188-189).

Divan şiirinde kaşığın, bazı beyitlere kişinin kendi kazancı ile ilişkilendirilerek yer verildiği görülür (Saral, 2017: 184). Taranılan divanlarda ise Hevâyî ve Sabî divanında tespit edilmiştir.

Hevâyî, kaşığı bulamaç yemeğiyle konu eder:

Bu dükânçelerde Hevâiyâ bilindi kıymeti ustanın

Beğenip yer idi kaşık kaşık yine kalfalar bulamacımız (HD, G.61/5)

*(Ey)Hevâî, bu küçük dükkanlarda ustanın kıymeti bilindi. (Çünkü) kalfalar bulamacımızı beğenip kaşık kaşık yerdî.*

Hevâî bir başka beyitinde sineklerin sürekli çorbanın üstüne gelmesinden dolayı rahat bir kaşık çorba içemediğini söyler:

Ey Hevâî bir kaşık râhat yedirmezler bana

Bin sinek konar geldikçe şorbâ üstüne (HD, G.133/5)

Sâbit ise kaşığa kanına susamak deyimiyle zahid ile ilişkilendirerek yer verir:

Tâb-ı rûzeyle şikest itmegedür ikdâmun

Bir kaşık kanına zâhid susadun mı câmun (SD, G.218/1)

### **3.2.18. Kazan (Kazgan)**

Çok miktarda yemek pişirmeye veya kaynatmaya yarayan büyük ve derin kaba kazan denir (TDK Sözlük, 2009: 1121). Kazan çoğunlukla ordu, imâret gibi toplu yemek yenilen yerlerde de kullanıldığı gibi evlerde salça, bulgur, tarhana gibi büyük miktardaki yiyecekleri pişirmek için de kullanılır (Işın, 2010: 197)

Divan şiirinde kazanın gerçek anlamda kullanıldığı, gemi kazanı olarak yer aldığı ve gökyüzü ile ilişkilendirildiği örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 175; Saral, 2017: 184). Taranılan divanlarda ise gerçek anlamının yanı sıra davul ile ilişkilendirildiği tespit edilmiştir.

Hevâî somunun ucunu isteyip, ona buna el açan insana öğüt verdiği beyitinde kazana yer verir. Sahadaki yemeklerin arda kalanını yemeyi bırakması gerektiğini, kendi kazandığını kendi kazanında yemek için uğraşmasını söyler:

Kazan kazanda ye varıp ele sahan yalama

Yeter sana bu nasihat somun-kıranlığı ko (HD, G.129/6)

Sâbit ise kazana bir kasîdesinde davul ile ilişkilendirerek yer verir:

Hân çeküp âş-pez-i matbâh-ı tevfik yine

Kûs kazganlarını eyledi kazgan-ı ta'âm (SD, K.41/6)

### 3.2.19. Kepçe

Çukur, düz ve delikli türeri bulunan uzun saplı mutfak gereci olan kepçelerin, çukur olanları sıvı ve sulu yiyecekleri boşaltmak için; düz olanları yemekleri karıştırmak için, delikli olanları ise kaynayan köpüğü temizlemek (Işın, 2010: 206) ya da kızartma gibi yiyeceklerde tencereden bir yiyeceği alıp diğerini koymak için kullanılır. Kepçeler demir, bakır, tahta vb. maddelerden yapılır.

Kepçe Hevâyî ve Sabîit divanında tespit edilmiştir.

Hevâyî kepçeye kazanda kullanılmasıyla yer verirken Sâbit de su sebîinden su içmek için kullanılan ve adı kepçe olan bir mutfak gereci ile yer verir:

Kâse-lîsîdir gönül ol sofranın kim eylemiş

Kepçe-i kazganı gerdân lezzet-i heft-dânesi (HD, G.146/2)

'Utaş-ı 'ışkî suvar şunda fi-sebîli'llâh

Bu kâra bağla gönül kefçe-i sebîl gibi (SD, G.338/5)

### 3.2.20. Kevgir (Kef-gîr)

Uzun saplı, yayvan, derin, kaplardan yiyecekleri süzerek almaya yarayan delikli kepçe ve haşlanmış yiyeceklerin sıvılarını veya bazı sıvıları süzmek için kullanılan, delikli, genellikle yuvarlak biçimli mutfak kabı, süzgeç (TDK Sözlük, 2009: 1149) olarak tanımlan kevgirin, divan şiirinde kasîdede düşmanların kafatasına benzetildiği örnek mevcuttur (Cengiz, 2010: 176). Kevgin taranılan divanlarda da daha çok kasîdelerde yer aldığı tespit edilmiştir.

Nâbî, güneşi memdûhunun ikbal yağmurluğunun altından bir düğmesi, ayı da memdûhun makam mutfağında gümüşten bir kevgiri olarak tasavvur eder:

Mihr barânî-i ikbâline zerden düğme

Kurs-ı meh matbah-ı câhında gümüşden keş-gîr (NaD, K8/32)

Sâbit ise gökyüzünün yıldızlarla dolu leğenin, yıldızlanmış olması durumunda memdûhunun yücelik ve makam mutfağına kevgir olacağını söyler:

Müzehheb olsa şu taş-ti mükevkeb-i gerdûn

Olurdu matbah-ı câh u celâline keş-gir (SD, K. 11/20)

### 3.2.21. Kûze

Farsça testi anlamına gelen kûze (Ayverdi, 2010: 722), toprak, kuka veya porselenden de üretilir. Osmanlı toplumunda kûzenin 15. ve 16. yüzyıllarda ayrıca kebere turşusu, sirke ve zeytinyağı gibi yiyecekleri koymada kullanıldığı görülmektedir (Işın, 2010: 228).

Kûze, divan şiirinde daha çok sevgilinin dudakları ve âşığın gözleri ile ilişkilendirilerek yer alır (Cengiz, 2010: 160; Saral, 2017: 185). Taranılan divanlarda ayrıca ciğer kebabı ile ilişkilendirildiği tespit edilmiştir.

Nâ'îlî, gönlünde olan yangına bedeninde güç bulmadığı için çaresiz kaldığını, yanıp kebaba dönen ciğerine su testisi ile su dökülse bile fayda etmeyeceğini dile getirir:

Yok tende tâb dilde olan sûza neylesin

Yandı kebâb-ı laht-ı ciğer kûze neylesin (NKD, G.273/1)

Hâletî sevgilinin dudağının hasreti ile ölen yani toprak olan âşığın, mezarındaki topraktan testi yapıp, onunla sevgiliye su verilmesini işler:

Hâkini kûze eyleyüp ol yâra su virür

Anun ki hasret-i leb-i la'liyle hâk olur (AHD, G.276/4)

### 3.2.22. Leğen (Legen, Legence, Taşt)

Genellikle içinde bir şey yıkamak için kullanılan metal veya plastikten yapılan yayvan bir kap olan leğen (TDK Sözlük, 2009: 1303), mutfakta çoğunlukla hamur yoğurmada kullanılır.

Divan şiirinde leğenin daha ziyâde el yıkamak için kullanılma yönünün konu edildiği, nergis ve gökyüzü ile ilişkilendirildiği, altın ve gümüş çeşitlerinden söz edildiği örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 176-177; Saral, 2017: 186). Taranılan divanlarda ise ayrıca gerçek anlamda kullanıldığı görülen leğenin, güneşe benzetildiği de tespit edilmiştir.

Nâbî insan aklının ne kadar çevik ve ne kadar anlayışlı olursa olsun Hakk'ın kudretini, kısmetini, gücünü asla tam anlamıyla idrâk edemeyeceğini, ibrik ve leğen ile örneklendirir. Nitekim her ikisi de aynı maddeden yapılan bu kaplardan birinde su temiz iken diğesinde kirlidir:

Nâbî idemez kısmet-i Hakkı idrâk

Çâlâk ise de ne denlü akl-ı derrâk

İbrîk ü legen ma'den-i vahidden iken

Birinde su pak birisinde nâ-pâk (NaD, R. 124)

Sâbit ise kıt'asında ibriği hilâle benzetirken leğeni de güneşe benzetir:

Mahdûm-ı kerîmü'ş-şiyemün hıdmetine

Vardum seherî bir legen ibrîk ile ben

Nâhid yetişdi kulluğa benden evvel

İbrîki Hilâl eyledi Hôrşîdi legen (SD, Kt.38)

### **3.2.23. Maşraba**

Su, şerbet, süt gibi içecekleri içmek veya daha büyük bir kaptan almak için kullanılan kulplu veya saplı bardak olan maşrabalar, bakır, teneke, gümüş, ağaç, billûr, seramik gibi çeşitli maddelerden yapılır. Maşrabaların küpten su çıkarmak için uzun saplı, emzikli ve kapaklı çeşitleri bulunduğu gibi çeşme ve sebillerde de zincire bağlı kalaylı bakır çeşitleri de bulunmaktadır (Işın, 2010: 251).

Divan şiirinde maşrabanın şarap içmede kullanılmasının konu edildiği, gonca ve sevgilinin dudağı ilişkilendirildiği görülür (Cengiz, 2010:161-162; Saral, 2017: 186-187). Taranılan divanlarda ise kasîdede yer aldığı tespit edilmiştir.

Hitâmuhû misk: Kur'an-ı Kerim'in Mutaffifîn sûresi 26. âyeti "*Onun (içiminin) sonu bir misktir (ağızda misk gibi bir koku bırakır)*" (DİB, 2009: 587)ne telmihen, tamamlanan bir şeyin sonunda "güzel bitti" manasında klişeleşmiş bir şükür ifâdesidir (Ayverdi, 2010: 511). Sâbit memdûhun maşrabasını bu âyete telmihen nitelendirir:

Sînesi ravza-i envâr ü dil-i derrâkî

Kevser-i feyz ile pür maşraba-i müşg-hitâm (SD, K.41/39)

### 3.2.24. Merdane

Hamur açmaya yarayan ve kenarlarında elle tutulup hareket ettirilecek şekilde gövdeden daha ince sapları olan tahta silindir, kısa ve kalın oklavaya merdane denir (Ayverdi, 2010: 800).

Hevâyî aşcının oyalanıp, merdaneyle bir türlü börek yapamamasından yakınır:

Döğdürürdü bana yâr aşcıyı pek neyleyem âh

Tâ gelince börek eğlenmese merdâne ile (HD, G.139/2)

### 3.2.25. Mînâ

Mînâ, şişe, cam, sırça özellikle de şarap şişesi anlamındadır (Ayverdi, 2010: 825).

Divan şiirinde mînânın daha çok şarap şişesi olma yönünün işlenir. Ayrıca kadeh ile konu edildiği ve yeşil renkli olan çeşidine yer verildiği örnekler de mevcuttur (Pala, 2009: 321; Saral, 2017: 187).

Mînânın mecliste durmadan eğilmesinin nedeni sarhoşlara edep öğretmektir:

Mey-keşlere ta'lim-i edeb olmasa kasdi

Baş egmez idi bezmde mînâ kimi görse (NaD, G. 793/4)

Ya bin yaşamaz mı o kişi ana hemdem

Bir ŧiŧe-i mey-i köhne v bir tâze cevndır (ND, K.10/8)

*Eski bir ŧarap ŧiŧesi ve taze bir genç arkadaŧı (olan) kiŧi bin yıl yaŧamaz mı?*

### **3.2.26. Oklava (Oklağu)**

Hamur açmak için kullanılan, ortası hafif ŧiŧkin, uçlarına doğru incelen, silindir biçiminde uzunca ŧekli olan, genellikle ŧimŧir, diŧbudak veya kavak ağacı dallarından yapılan değneğe oklava denir (TDK Sözlük, 2009: 1493; Iŧın, 2010: 283).

Hevy, yufka yapmak için açılan hamura niŧasta eklenmediğinden yufkanın oklavadan çıkmayıp bin parçaya bölündüğünü söyler:

Hamîri b-niŧ açıldığından pek sarılmıŧdır

Ki yufka bin yerinden pârelense oklağu çıkmaz (HD, G.66/2)

### **3.2.27. Sahan**

İçinde yemek ısıtılan, yumurta vb, yiyecek piŧirilen veya içine yemek konarak sofraya getirilen; ukurca ve kenarlı ya da kenarsız ŧekilde olan, tekerlekli, kapaklı ya da kapaksız eŧitleri bulunan; bakır, gmŧ veya porselenden yapılan kaba sahan denir (Arseven, “Sahan”, C. 4/ 1975: 1743; Ak, 2007: 45; TDK Sözlük, 2009: 1682).

Divan ŧiirinde sahanın ssen çiçeğine, aŧıęın snesine, gökyüzüne ve dünyaya benzetildiği, meyve sunmada kullanılması konu edildiği örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: Saral, 2017: 188-189). Taranılan divanlarda ise gerçek anlamda kullanıldığı tespit edilmiŧtir.

Dost meclisinde herkes karnı doyuncaya kadar yemelidir, kimse a kalmamalıdır; zîrâ tavuk etiyle dolu sahanlar ortadadır:

Yrn-ı safâ hep yiyeler karnı toyunca

A kalmaya kimse

Dvn sahanlar tolu ortada gerekdir

Tavukla piliçden (HD, G.128/6)

Şair Edirne’de bütün yemeklerden yediğini, ardında kadar bitirmediği sahan ve kap kalmadığını söyler:

Sur salmadığım Edrine’de bâb mı kaldı

Yalamadığım sofrsa sahan kab mı kaldı (HD, G.158/1)

### **3.2.28. Satır (Sâtûr)**

Et parçalamakta, kemik kırmakta kullanılan ağır, keskin ve geniş ağızlı bir tür bıçak (Ayverdi, 2010: 1066) olan satır, taranılan divanlarda tespit edilmiştir.

Kasaplar, koyunu bir vuruşta ikiye bölmek için iyice keskin duruma getirilmiş satır yaptırırlar:

Zûr ile bir çalımda koyunu iki böler

Kassâblar kılağılı sâtûr yaptırır (HD, G. 33/4)

Fehîm-i Kadîm kendisinin ne kasap ne de satır olmasına rağmen devamlı olarak kendi vücudunu parça parça ettiğini söyler:

Müdâm itmedeyim laht laht kendi tenüm

Garîbdür ki ne kassâbam ne sâtûram (FKD, K.14/27)

### **3.3.29. Sofra (Hân, Mâ’ide, Simât, Sufra, Süfre)**

Üzerine yiyecekler, içecekler, tabak, kaşık, çatal vb. konularak çevresine oturulup yemek yenilecek şekilde düzenlenmiş masa, sini, yaygı gibi eşyalar sofrsa adını almaktadır (Ayverdi, 2010: 1118). Orta Asya Türklerinde sofrsa işlevi “kendürük” denilen ve yere yayılan yaygılar ile sağlanırken 11. yüzyılda “tergi” veya “tewsi” adı verilen eşyalar ile görülmüştür (Halıcı, C. 2/ 1991: 768).

Osmanlı toplumunda ise sofralar sembolik işlev gören, “Allah’ın yeryüzündeki gölgesi” olarak tavsif edilen padişahın cömertliğinin en önemli göstergesi olarak yer almıştır. Ayrıca saray sofralarında oturma biçimi ve yemek âdâbı kanunlarla belirlenmiştir. Fatih’in teşkilât kanunnâmesiyle birlikte de padişahlar yalnızca aile üyeleriyle yemek yemeye başlamışlardır (Bilgin, 2002: 43).



Divan şiirinde hân, mâ'ide, simât, sufra, süfre gibi değişik isimlerle anılan sofranın daha ziyâde lutf, ihsân, kerem, ikrâm, inâm, misafîr gibi kelimelerle bir arada bulunduğu görülür. Sofrada ekmek ve tuzun yer almasının önemi anlatılır. Gök, felek, şiir, ciğer kanı ve sevgilinin güzelliği, ağzı, vuslatı, hicranı, gamı ile ilişkilendirilir. Bunlarla birlikte Hz. İbrahim'in sofraya misafirsiz oturmamasına telmih yapıldığı ve sofraya yağması âdetine yer verildiği örnekler de mevcuttur (Pala, 2009: 190; Cengiz, 2010: 179-181; Saral, 2017: 189-191). Taranılan divanlarda da benzer ve farklı kullanımlar sofranın geçtiği çok sayıda örnek tespit edilmiştir.

Şeyhülislâm Yahyâ, kendisine seslenir. Kavuşma sofrasının nimetlerine erişmenin çok naz ve duâ istediğini bu sebeple minnetsiz gönül kanına razı olması tavsiyesinde bulunur:

Hân-ı ni'am-ı vuslat çok nâz u niyâz ister

Hûn-ı dile râzı ol Yahyâ hele bî-minnet (ŞYD, G.26/5)

Nâ'ilî, gönül ehline kalp zenginliği kadar büyük bir nimet olmadığını ve bu tekkenin fakirinin sofraya nedir bilmediğini söyler:

Gınâ-yı kalp kadar ni'met olmaz ehl-i dile

Bu tekyenin fukarâsı simât bilmezler (NKD, G.102/4)

Halîl "Allah dostu" anlamında Hz. İbrahim peygamberin lâkabıdır. Misafirsiz sofraya oturmayan, yemek yemeyen Hz. İbrahim, misafîr eşliğinde yemek yediğinde bereket ve bolluğa erişir. Bu nedenle bereket timsâli olarak sofrası ile divan şiirinde çokça konu edilir (Pala, 2009: 185, 225). Hâletî Hz. İbrahim'in hem sofrasına hem de Ka'be'yi inşâ etmesine telmihle memdûhunun, ihsân ve adalet sofrasını âleme çekmesini konu eder:

Gönüller Ka'besin yap dem-be-dem hân-ı Halîl-âsâ

Çekilsün bezm-i 'âlemde simât-ı 'adl ü ihsânun (AHD, K.23/32)

Sâbit, Ramazâniyyesinde ramazan ayının bereketini anlatır. Ramazan ayı öyle bereketli bir aydır ki fakirlerin sofrasında bile çeşit çeşit nimetler, yemekler bulunur:

Bu da bu şehri 'azîmün berekâtındandır

Fukarâsında da ârâste-hân-ı elvân (SD, K.45/20)

Sevgili ihsân sofrasını âleme günde bin kez bile sunsa, kendisinin aşkından divâne olan âşğının eksikliğini hissetmez, nerededir diye sormaz:

Günde bin kez hân-ı ihsânun çekilse ‘âleme

Bu dil-i şeydâ için bir kez dimezsün kandadır (AHD, G.195/3)

Çoğunlukla şeker pancarından elde edilen şeker, şeker pancarının toprakta yetişmesi sebebiyle aslında balçıktan/çamurdan meydana gelir. Dünyayı sofraya benzeten şair, dünya hayatının tatlılığının da aslında bataklıktan bozma olduğunu söylerken aynı zamanda leff ü neşr sanatıyla şeker ile dünya sofrasının tatlılığı arasında ve şekerin meydana geldiği toprak/balçık ile de dünyanın aslında bir bataklık olma yönü ile ilgi kurar:

Gören bilir şekerün gilden olduğun hâsıl

Ki hulv-i sufre-i ‘âlem vahal bozundısıdır (NaD, G. 159/5)

### 3.2.30. Su Kabağı (Kedû)

Eski devirlerde şişe, kavanoz vb. eşyalar gibi çok fazla yaygın olmayan eşyalar yerine sıvı maddeleri korumak için su kabağından yararlanma yoluna gidildiği kaynaklarda belirtilmektedir. Su kabağından yararlanabilmek için kabağın toplandıktan sonra boyun kısmının ucundan kesildiği, içindeki liflerin temizlendiği ve ağzına bir kapak uydurularak kullanıma hazır bir kap haline getirildiği bilinmektedir. Hazır hale getirilen kabağın içine su, zeytinyağı, susam yağı vb. maddelerin konulduğu ya da sürahi ve şarap kabı olarak kullanıldığı görülmektedir (Üçer, 2008: 128; Ayverdi, 2010:649).

Su kabağı “kabak” redifiyle, Nev’i-zâde ‘Atâî divanında beş beyitlik bir gazelde ( G. 125) konu edilmiştir.

Hâletî, rindin gözüne şarap kabağı görünmesi durumunda elinde olmadan demir oka atılacağını söyler:

Görünse dîde-i rinde eger kedû-yı şarâb

Hadeng-i âhen ider ihtiyârsuz pertâb (AHD, G.49/1)

Eskiden suda yüzmeyi öğrenemeyenlerin bellerinin iki tarafına birer kabak asarak yüzdükleri kaynaklarda belirtilmektedir (Onay, 1992: 226). Divan şiirinde kabağın bu yönü ile de anlatımlar oluşturulur. Nitekim Neşâtî güneş ve ayı iki kabak gibi tasavvur eder:

Mihr ü mehden havf ile iki kedû bend eyleyüp

Bahr-ı hayretde felek olmuş şinâver ruz u şeb (NeD, K.2/7)

*Felek şaşkınlık denizinde korku ile gece gündüz güneş ve ayı iki kabak gibi beline bağlayıp yüzücü olmuştur.*

### 3.2.31. Sünger

Yapay olarak elde edilen temizlik gereci olan sünger (TDK Sözlük, 2009: 1827), taranılan divanlarda tespit edilmiştir.

Hevâyî sürekli meyhaneye gidip sürekli içen kişilere tövbe gerekmediğini söylerken bunu sünger ile örneklendirir. Nitekim kirli suya bulaşmış olanı sünger temizlemede yetersiz kalır:

Hum-hâneye küp küp düşene tevbe gerekmez

Âlûde-i çirk-âb olan süngeri neyle (HD, G.53/2)

Sâbit ise süngere güneş ve bulut ile birlikte bir tasvir oluşturarak yer verir:

Döküldi mâ'ide-i ebr şöyle kim hurşîd

Zemîni sünger olup silse idemez tahfîf (SD, K. 9/10)

### 3.2.32. Sürâhi

İçine su, şerbet, şarap vb. içekleri koymaya yarayan, uzun boyunlu cam, billûr, plastik gibi maddelerden yapılan kaba sürâhi denir (TDK Sözlük, 2009: 1829; Ayverdi, 2010: 1142).

Divan şiirinde sūrahinin daha çok içine şarap konulmasıyla ilgili tasavvurlarda yer aldığı örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 162-163; Saral, 2017: 192).

Hâletî, sūrahinin eğilerek kadehi doldurmasıyla sevgili arasında ilgi kurar:

Görmese sâgarda 'aksün ey büt-i ra'nâ eger

Secde itmezlerdi her çînî surâhîler ana (AHD, G.39/2)

*Ey güzel sevgili! (Eğer) kadehte aksini görmeseydi çini sūrahilerin hiçbiri ona secde etmezlerdi.*

Nâ'îlî, sevgilinin kınalı parmağının sūrahide olması ile üzümün kızının yani şarabın utancından kızaracağını, mahcup olacağını söyler:

Hacletinden kızarır Nâ'iliyâ duhter-i rez

Görse engüşt-i surâhîdeki hınnâ rengin (NKD, G.291/6)

Nef'î kasîdesinde memdûhunun dudağının kırmızı şaraba gerdanını ise gümüşten sūrahiye benzediğini söyler:

Dil nice germ olmasın girdikçe bezm-i hüsnüne

Gerdenin sîmîn-sürâhî leblerin la'îln-şarâb (ND, K.61/28)

### **3.2.33. Şiş (Sîh)**

Şiş, et gibi şeylerin kıvartılırken geçirildikleri demir, ağaç veya kamyştan yapılan çubuğa denir (Işın, 2010: 357).

Divan şiirinde şişin kebab yapılmada kullanılma yönünün konu edildiği, güle benzetildiği ve sevgiliden ayrı kalmanın acısını betimlemede kullanıldığı örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 178-179; Saral, 2017: 192-193).

Bir kasidesinde memdûhun savaşdaki başarısını şiş kebabı ile anlatan Sâbit, mızrağı şişe, düşman askerlerinin kafasını da kebab olacak ete benzeter:

Nîzenün sîh-i kebâba dönecek hâleti var

Miğfer-i rezm olup encümen-i bezmde câm (SD, K.41/7)

Sevgilinin kirpikleri âşığın gönlüne takılmış şişlerdir. Bu tasavvurdan yola çıkan Hevâyî, artık külbastı yapmayacağını; zîrâ gönlünün artık kebab istediğini, zâten bu iş için de mutfağında kirpiklerden oluşan bine yakın şiş bulunduğunu söyler:

Kebâb ister gönül külbastı etmem bir dahî artık

Yığılmış kirpiğimden matbahımda bin kadar şiş var (HD, G.3473)

### 3.2.34. Şişe (Zücâc, Zücâce)

Sırçayı fırında üflenerek şişirmek sûretiyle boğazı dar, boyu enine göre çok daha uzun şekilde yapılan ve içine su ve her türlü sıvı madde konulan camdan çeşitli biçim ve büyüklükte yapılan kaba cam denir. Zücâc ve zücâce de sırça, cam şişe anlamlarına gelmekte olup, silisli kumun eritilmesinden oluşan şeffaf bir maddedir (Arseven, “Şişe”, C. 4/ 1975: 1884; Arseven, “Zücac”, C.5/ 1975: 2293; Ayverdi, 2010: 1394).

Divan şiirinde şişenin şeffaf olma ve kırılğan olma özelliğinden hareketle yemin, felek, âşığın gönlü ve gözüne benzetildiği görülür. İçine şarap ve gül suyu konulmasının konu edildiği ve şişe çekme âdetinin yer aldığı örnekler de mevcuttur (Cengiz, 2010: 164; Saral, 2017: 193, 225-226).

Gönlü şişeye benzeten Neşâtî, sürekli olarak sitem eliyle cefa taşı atıldığından ciğerinden kanlar aktığını söyler.

N’ola hûn-ı ciğer rîzân olursa şişe-i dilden

Gelen dest-i sitemle dem-be-dem seng-i cefâdur hep (NeD, G.8/3)

Sevgilinin kalbi taş, âşığın gönlü ise bir şişe iken bu ikisinin uyuşması, bir arada bulunması mümkün değildir:

İtsün mi kalb-i yâr u dil-i ‘âşık imtizâc

Olmuş birisi seng anun birisi zücâc (AHD, G.106/1)

Nâ’îlî divanında ise şişe içine şarap koyulmasıyla konu edilir:

Bir şişe mey olsak dökülüp sâgara evvel

Sonra ciğer-i bâdeperestâna dökülsek (NKD, G.226/2)

*Önce bir şarap şişesi olup kadahe dökülsek sonra da içkiye tapanların ciğerlerine dökülsek.*

### **3.2.35. Tabak**

Yiyecek koymaya yarayan, az derin ve yayvan şeklinde kap olan tabak (TDK Sözlük, 2009: 1878), Osmanlı döneminde en çok üretilen yemek kabıdır. Fazla derin olmayan bir yapıya sahip olan tabaklar genellikle dairesel biçimdedir. Osmanlı'da daha çok Çin, Avrupa, Yıldız porselenleri ile İznik ve Kütahya seramikleriyle üretimleri görülen, farklı biçim ve boyutlara sahip olan tabaklar çok sayıda çeşitlere ayrılmaktadır. Kaynaklarda yer alan bazı tabak çeşitleri şunlardır: balık tabağı, börek tabağı, çorba tabağı, çukur tabak, helva tabağı, kaymak tabağı, kenarlı-kenarsız tabak, lokma tabağı, muhallebi tabağı, meyve tabağı, reçel tabağı, salata tabağı (Ak, 2007: 43; Pala, 2010: 31).

Tabaklar kullanım şekli bakımından, yemeklerin yanı sıra başka formları taşımak için altlık olma yönüyle de kullanılır. Bu bağlamda Osmanlı'da 17.yüzyılda şerbet, fincan, kâse, kaşık gibi bazı yiyecek ve içecek kaplarının altında tabağın kullanıldığı görülmektedir (Pala, 2010: 29, 33).

Divan şiirinde tabağın gül, lâle, jâle, gökyüzü ve sevgilinin yüzüne benzetildiği ve tabaktan altın saçma geleneğinin yer aldığı örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 181-182; Saral, 2017: 194, 211-212).

Neşâtî, yıldızları tabağın içine konmuş çereze, gökyüzünü felek meclisine, ay ve güneşi de iki kadehe benzetir:

Mihr ü meh sanma be-sad nukl-ı kevâkib ber-tabak

Devr ider bezm-i felekde iki sâgar ruz u şeb (NeD, K.2/3)

Divanının sebab-i tertibinde meyveyi şiirleri ile ilişkilendiren Nâbî, şiirlerinin hepsinin tam manada mükemmel olamayacağını meclise gelen bir tabak içindeki meyvelerle örneklendirir. Böylece şair tabaktaki meyvelerin bazısının ham bazısının olgun olduğunu söyleyerek kendi şiirlerinde de mükemmel ve eksik yönü olan şiirler olabileceğini belirtir:

Bir tabak mîve gelürse meclise 'âdet budur

Olur elbette anun ba'zısı puhte ba'zı hâm (NaD, Sebebi Tertibi Divan/16 s.451)

### 3.2.36. Tabla

Tahta veya madenden yapılan tepsi şeklinde olan tablalar daha ziyâde satıcıların içine satacakları yiyecekleri koymada kullanılır (Ayverdi, 2010: 1184).

Aşağıda yer alan beyitlerin ilkinde Hevâyî tablaya yağlı kâhîlerin konulup satılmasını konu ederken ikincisinde ise Sâbit Nâhid yıldızının sofraya pide götürdüğünü tasvir ettiği kasîdesinde, tablaya güneş ile betimleyerek yer verir:

Tablasına toldurup başına alır çin seher

Satmağičün kapu kapu yağlı kâhî gezdirir (HD, G.25/2)

Kamerle hâle degül şeb-be-şeb alup Nâhîd

Simâtına götürür tabla-i zer üzre ragîf (SD, K.9/33)

### 3.2.37. Tâs

Genellikle içine sulu şeyler konulan çoğunlukla bakırdan olmak üzere metal vb. maddelerden yapılan kapaklı, ayaklı ve kulplu çeşitleri bulunan kaba tas denir (TDK Sözlük, 2009: 1910; Işın, 2010: 365).

Divan şiirinde tasın dünya, güneş ve feleğe benzetildiği, içine zehir konulmasının işlendiği, dilencinin tas tutmasının konu edildiği ve ay tutulmasında tas çalma âdetinin yer aldığı örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 165-166; Saral, 2017: 195, 198-200).

Sâbit feyiz sâkîsinin elinden su vermesi durumunda, bakırdan olan tasın altına döneceğini belirtir:

Bir su virür ki tâs-ı nuhâsı tılâ ider

Sâkî-i feyzi mürşid-i câm-ı leb-â-lebün (SD, G. 225/8)

### 3.2.38. Tava (Tâbe)

Saplı veya çift kulplu bakır veya demirden yapılan metal pişirme kabına tava denir (Işın, 2010: 366).

Taranılan divanlarda tavanın güneşe benzetildiği ve gökyüzü ile ilişkilendirildiği örnekler tespit edilmiştir.

Memdûhun kadrinin mutfağında güneş, altından bir tavaya benzer:

Güneş ki matbah-ı kadrinde tâbe-i zerdür

Sipih ü encüm ana ahkeriyle gerd-i remâd (NeD, K.24/25)

Girde-i mihr ü mehe bu tâbe-i pür-tâbda

Nârdur guyâ şafak encümdür ahker rûz u şeb (NeD, K.2/10)

*Kızgın tavadaki çöreğe benzeyen bu güneş ve aya sanki şafak ateş, yıldızlar da kordur.*

### **3.2.39. Tepsi**

Tepsi içinde yemek pişen veya servis yapılan çoğunlukla yuvarlak şekilde olan bakır gümüş, ağaç gibi maddelerden yapılan kaptır (Ak, 2007: 47; Işın, 2010: 372).

Divan şiirinde bazı beyitlerde beyaz güle ve yaprağa benzetildiği örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 182-183; Saral, 2017: 196). Taranılan divanlarda ise Hevâyî'de tespit edilen tepsinin gerçek anlamda kullanıldığı görülmüştür.

Aşağıda yer alan beyitlerin ilkinde tepsi ölçü olarak lokum yapılmasında ikincisinde ise içinde kestane pişirilmesi konu edilir:

Çoğu mırmırla savdı sohbet-i helvâyı ben ammâ

Mümessek tepsi tepsi râhatü'l-hulkûm yapırdım (HD, G. 104/3)

Dil mülevven şem'a-i şâm-ı hınâ-yı 'irs olur

Fiskesinin yosma-gândır tepside kestânesi (HD, G.146/3)

### **3.2.40. Testi (Desti, Karâbe, Sebû, Senek)**



Genellikle balçıktan yapılıp fırında pişirilen, ağzı dar ve uzunca; aşağı kısmı karınlı olan çeşitli büyüklükte su kabı olan testi, çini veya porselenden de yapılmakla birlikte sıcak havalarda suyu soğuk tuttuğundan dolayı genellikle topraktan yapılmış olanıyla kullanılmıştır. Testiler sadece su koyma işleviyle kullanılmakla kalmamış ayrıca bal, yoğurt, yağ gibi gıda maddelerinin konulmasında da kullanılmıştır (Arseven, “Testi”, C. 4/ 1975: 1978).

Divan şiirinde testinin âşığın gönlüne ve sarığa benzetildiği görülür. İçine şarap konulmasını konu edilir. Ayrıca testi kulpunun “El ele tutuşmak” ve “Kulpu elinde kalmak” deyimleriyle anlam ilgisi kurularak kullanıldığı ve testinin ağzını mühürleme âdetinin yer aldığı örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 166-167, 218; Saral, 2017: 196-197). Taranılan divanlarda ayrıca gerçek anlamıyla kullanıldığı ve sevgili ile ilişkilendirildiği örnekler tespit edilmiştir.

Temmuz ayının sıcak havalarda buzların erimesinden dolayı susuz kalan Hevâyî, karşısındaki oğlan çocuğundan yardım ister. Testiyi kuyuya daldırıp su çıkarmasını ister:

Sarkıt oğlan kuyuya destiyi su asla meded

Şiddeti tâb-ı temûzun hep eritdi buzu (HD, G.163/3)

Neşâtî testiyi sevgili ile ilişkilendirir:

O tâb-ı hüsn ile gel bezmi teşrîf eyle de seyr it

Sebûlar şem'üne sâgar gibi pervâne olmaz mı (NeD, G.135/3)

*(Ey sevgili) O göz alıcı güzelliğinle meclisi bir şereflendir de seyret bak, testiler (güzelliğinin) mumu (etrafında) kadeh gibi dönmez mi?*

Fehîm-i Kadîm ise gönlü testiye benzetir ve baştan başa kırık olmasına rağmen gam zehri ile dolu olduğunu söyler:

Ne hâldür k'ola pür zehr-i gamla tâ-be-gelû

Şikeste-hâl iken ser-be-ser karâbe-i dil (FKD, G.186/3)

### 3.2.41. Tuzluk (Nemek-dân)

İçine tuz konan kap olan tuzluk, Eski Türkler’de asma kabağından yapılmış ve adına “tusuyluk” denmiştir. Tuzun rutubetli ve kimyasal bir yapıya sahip olması her maddeden tuzluk yapımına engel olmuştur. Bu doğrultuda demir, bakır gibi madenler tuzluk için tercih edilmemiş tuzluk için daha ziyâde ahşap, cam, porselen, altın, gümüş gibi madenler kullanılmıştır (Cinoğlu, 2004: 346-347).

Divan şiirinde tuzluğun çoğunlukla sevgilinin dudakları ile ilişkilendirildiği örnekler görülmektedir (Cengiz, 2010: 177-178; Saral, 2017: 188).

Elmas kırıntısı yaraya ekilirse yaranın acısı daha da artar (Onay, 1992: 145). Tuz da yarayı artırır. Nâ’îli elmas kırıntılarını tuza benzeterek tuzluk ile ilgi kurar:

Elmâs-ı gam olsak da nemekdâna dökülsek

Nâsûr-ı leb-i zahm-ı dil ü câna dökülsek (NKD, G.226/1)

*Gam elmasının (kırıntısı) olsak da tuzluğa dökülsek. Böylece gönül ve can yarasının kıyısındaki nasıra dökülsek.*

Fehîm-i Kadîm ise şiirleri bir sofraya tasavvur ederken sofrada neredeyse her vakit bulunan tuzluğa da yer verir:

N’ola eş’ârı olsa şûr- engîz

Hân-ı nazmun odur nemekdâni (FKD, K.17/45)

## **BÖLÜM 4: FOLKLORİK UNSURLAR**

### **4.1. Âdetler-Gelenekler-İnanışlar ve Çeşitli Uygulamalar**

#### **4.1.1. Az Pişmiş Yemeğin İnsanı Hasta Etmesi**

Günümüzde de görülen az pişmiş yemeğin insanı hasta edebileceğine dair olan inanç Nâbî beyitinde yer bulur. Şair, az pişmiş yemeğin insanı hayal hastası edebileceğini belirtir:

İnsânı haste-i maraz-ı hûlyâ ider

Nâ-puhte tu' me-i hevese iştiâ galat (NaD, G.367/16)

#### **4.1.2. Balda Şifa Vardır**

Bal, eski çağlardan beri gerek gıda olarak gerekse ilaç olarak bilinmektedir. Fakat İslâmiyetin gelmesiyle arının ve balın önem ve ehemmiyetinin daha da arttığı görülmektedir. Çünkü bal ilgili birçok âyet-i kerime ve hadis-i şerif bulunmaktadır (Karabulut, C. 1/ 1994: 76). Örneğin Nahl sûresi 68-69. âyetlerinde arıya ilham edildiği, arının bal yaptığı ve balda şifâ bulunduğu, Muhammed sûresi 15. âyetinde ise cennetin tasvirinin yer aldığı bölümde süzme bal ırmaklarının olduğu bildirilmektedir (DİB, 2009: 273, 507).

Bal ile ilgili bu durum divan şiirine de yansımıştır. Nitekim taranılan divanlarda bal ve arı ile ilgili olarak şifâ bildiren âyetlere telmih yapıldığı görülen beyitler tespit edilmiştir.

Hâlefî, sevgilinin dudağına saf bal demenin yerinde, uygun olacağını söylerken Nahl sûresi 69. ayetine telmih yaparak balda şifâ olduğunu belirtir:

Olur lebüne şehd-i musaffâ diseک revâ

Şânında nâzil oldu anun âyet-i şifâ (AHD, G.28/1)

Nâbî de bal ve arı gibi başka şifa bahşeden bir şey olmadığını söylerken arı ve balın vahye layık olmuş olmalarını dile getirir:

Gayrîde var mı öyle şifâ-bahş mu'cize

Şâyân-ı vahy ise n'ola zenbûr ü engebîn (NaD, G.579/6)

#### 4.1.3. Dilencinin Kâse/Çanak Tutması

Dilencilik çeşitli yollarla yapılır. Dilenciler para istemeyi bazen ellerini açarak bazen önlerine koydukları kâse, çanak, tas vb. eşyalar ile yaparlar.

Nâbî, hilâlin şeklini kâse olarak tasavvur eder ve dilenci kâsesini tutan hilâlin çanağına, alçak gökyüzünün bir tane bile akçe bırakmadığını söyler:

Bin kez tutarsa kâse-i deryûzesin hilâl

Çerh-i denî bir akçe bırakmaz çanağına (NaD, G.742/7)

#### 4.1.4. Ekmeği Küllemek

Anadolu'da ekmekler tandırda pişirilir. Ekmek pişirilirken tandırda kırmızı köz olduğu vakit ekmek, közden yanmasın diye tandırın kenarlarında olan küller o közün üzerine serpilir ve ekmek o sırada tandıra vurulur ve pişirilir. Buna ekmeği küllemek denir. Ekmeği külleme âdeti Hâletî divanında gazelde yer alır:

Odur ey Hâletî sultân-ı iklim-i ferâgat kim

Dem-â-dem kûşe-i külhende yatup ekmegin küller (AHD, G.179/5)

*Ey Hâletî! Ferâgat ikliminin sultanı olan (kişi) her vakit külhan köşesinde yatup ekmeği külleyendir.*

#### 4.1.5. Ekmeği Öpüp Başa Koymak

Kutsal kabul edilen şeylere karşı bir saygı göstergesi olarak öpüp başa koyma âdeti mevcuttur. Kutsiyet atfedilen şeylerde, özellikle yere düştüğünde onu geri yerine koymadan önce öpüp başa koyma uygulaması görülmektedir. Öpüp başa koyulan şeylerin başında Kur'an-ı Kerim ve ekmek gelmektedir.

Ekmeğin öpüp başa koyulması, âşık-sevgili ilişkisinde bir benzetmede yer alır:

Seng gelse yârdan âşık öper başına kor

Gûyiyâ ihsân ider hân-ı keremden nân atar (ŞYD, G.57/3)

*Sevgiliden taş gelse sanki cömertlik sofrasından ekmek atılmış gibi âşık onu öper başına koyar.*

#### **4.1.6. Gırbâl ve Tas Çalma**

Günümüzde müzik aleti bulunmayan yerlerde yoğurt kaplarının arkasına vurarak ritim oluşturma örneğinin geçmişte gırbâl ve tas üzerinden yapıldığını gördüğümüz aşağıdaki beyitinde Sâbit, gökyüzünün gece manzarasını çizer. Hâleyi gırbâle, ayı ise tasa benzeten şair, ikisinin de yıldızlar eşliğinde çalınmasının şaşılacak bir durum olmadığını söyler:

Gice cerâd-ı nücûm üşdi sebze-i çarha

‘Aceb mi hâlesi gırbâl çalsa mâhı tâs (SD, G.153/3)

#### **4.1.7. Gül Suyu ile Ağız Yıkama**

Çok çeşitli yönlerden kullanılan gül suyu, güzel kokusu sebebiyle ağız yıkamada da yer almaktadır.

Sevgiliden bûse alabilmek için âşığın ağızını gül suyu ile yıkamış olması gerekir:

Gül-bûse-i dehânun için eyleyen du‘â

Ağzın ide meger ki gül-âb ile şüst ü şû (NaD, G.656/4)

Şair, sevgilinin yanağının vasfı için gül suyu ile ağızını yıkamak ister. Felek de bunu hissedip güneşten altın renginde leğen tutar:

Ruhun vasfa gül-âb ile dehen-şûy olmak isterdüm

Felek hiss eyleyüp hûrşîdden zerrîn legen tutdı (NaD, G.875/3)

#### **4.1.8. Gül Suyunu Baş Ağrısına İyi Gelmesi**

Şifalı bir çiçek olan gül, suyu ile pek çok hastalığa çare olmaktadır. Nitekim gül suyunun bayılma ve ateşten kaynaklanan baş ağrısı ile sarhoşluk sonrası ayılanların baş ağrısına iyi geldiği kaynaklarda bildirilmektedir (Kaya, 2015: 277).

Gül suyunun baş ağrısına iyi gelme özelliği Hâletî divanında bir tasavvurda yer alır. Şebnem, baş ağrısı sebebiyle başına gül suyundan sürerken bülbül, güle haber verir. Şair bülbüle, güle neden bunu hemen haber verdiğini sorar:

Sürerken başına şeb-nem gül-âbın ol sudâ'ından

Sen ey bülbül niye turmaz gül-i handâna söylersin (AHD, G.629/2)

Nâbî ise baş ağrısı çeken grubun şarap içmek yerine gül suyu istediklerini belirtir:

Derd-i serden nice âzâd olur ol tâ'ife kim

Bâde nûş eyleyecek yirde gül-âb isterler (NaD, G.230/2)

#### **4.1.9. Helva Sohbetleri**

Helva sohbeti; eski zamanlardaki kış toplantıları için kullanılan bir tabirdir. Kışın en soğuk geçen 90 günlük zaman diliminde padişah ve vezir sarayları ile büyük konaklarda başlayan bu toplantılar zamanla halk arasında da yayılmış; beş on kişilik grupların özellikle esnaf teşkilatlarının bir arada bulunup eğlendikleri toplantılar şekline dönüşmüştür. Mevsimin kış olması sebebiyle meyvenin çok bulunmaması yüzünden bu buluşmalarda helva yapılıp pişirilmiş, oyunlar oynanıp eğlenilmiştir (Pakalın, “Helva Sohbeti”, C. 1/ 1983: 797; Özbil, 2013: 136). Toplumun hemen her kesiminde yer alan helva sohbetleri edebiyata da yansımış, şairler şiirlerinde bu âdete de yer vermiştir.

Sâbit, helva sohbetlerinin geceleri bir araya gelip, meclis oluşturmaya vesile olduğunu, nevrusun gelmesiyle birlikte uzun gecelerin varlık bulmayacağından dolayı da bu toplantıların bozulduğunu söyler:

Helvâ idi vesîle-i bezm-i şebânemüz

Nev-rûz girdi araya bozdı miyânemüz (SD, G.139/1)

Hevâyî ise helva sohbetine gelip helvayı yemeden gitmenin alay bozanlık olduğunu söyler:

Gelince sohbeta helvâyı yemeden gitmek

Temâm herze-derâlık alaybozanlıktır (HD, G.47/3)

#### 4.1.10. Helvalık Vermek

Elbise, ayakkabı türünden bir şey yaptırıldığı zaman çıraklara verilen bahşişlere şerbetlik, helvalık adı verilir (Onay, 1992: 202). Verilen bahşişe şerbet ve helva gibi tatlı isminin verilmiş olmasını, bu bahşiş ile çırakların kendisine anılan yiyeceklerden alıp ağızlarını tatlandırmaya vesile kılınmasına bağlayabiliriz.

Helvalık verme âdeti Sâbit divanında sevgili ile konu edilir. Sevgili yeni elbisesini giyince âşığa bir tane öpücüğü helvalık olarak verir:

Câme-i nev giyüp o serv-i revân

Bana bir bûse virdi helvâlık (SD, G.202/4)

#### 4.1.11. Kadeh Duası

Taranılan divanlarda ve genel olarak divan şiirinde sıkça yer alan kadeh duâsı hakkında yapılan araştırmalarda bu duânın Kur'an-ı Kerim ve hadis-i şerif kaynaklı sahih sayılan duâ kitapları ve eserlerde yer almadığı belirtilmekle birlikte, divan şiirindeki kullanım alanları ve ulaşılan bazı kaynaklar aracılığıyla kadeh duâsına ilişkin bazı açıklamalar yapılmaktadır. Kadeh duâsı Hz. Peygamber'e Miraç gecesi gökyüzünde yeşil bir kadeh görmesi üzerine öğretilen bir duâdır. Duânın adında geçen kadeh kelimesinin divan şiirindeki zengin çağrışımlarını, duânın fazileti ve duâ etrafında şekillenmiş inanışlarla bir araya getiren divan şairlerinin kadeh duası tabirini meyhane, pir-i mugân ve sakiyi takdis ayrıca âşığı zahit karşısında dinen takviye etmek amacıyla kullandığı görülmektedir. Ayrıca kadeh duâsının çeşitli hastalıkları iyileştirme, dert, bela ve sıkıntıları giderme özelliğinin bulunduğu ve bu doğrultuda sevgili ile ilişkilendirildiği, bu duanın güvenilir ve nitelikli olma yönünün bulunduğu ve büyü/sihir yapmak maksadıyla kullanıldığı da görülmektedir (Ceylan, 2004: 6; Donuk, 2012: 1606-1608, 1618-1624).

Nâ'îlî içki içmenin kılıç zoruyla engellenemeyeceğini imâ ettiği beyitinde (Ceylan, 2005c: 192) ayrılmak için kadeh duasının yeterli olduğunu söyler:

Kadeh du'âsı şikest-i humâra kâfidir

Mu'âşirân-ı çemen kâr-ı seyf bilmezler (NKD, G.52/4)

Hâletî kadeh duasına sevgili ile yer verir:

Hem-kadeh olma tururken Hâletî ağyâr ile

Olmasın rencîde-hâtır ol du'â-gûyun senün (AHD G. 431/7)

*(Ey sevgili) Hâletî dururken yabancılar ile içki içme (ki) o duacının gönlü kırılmasın.*

#### **4.1.12. Kadehe Gül Yaprağı Koymak**

Şarap kadehine süs olarak gül yaprağının konulduğu bilgisi Hâletî divanında görülmektedir.

Saf kırmızı renkli dudak ile şarap kadehinin birbirine yakıştığını söyleyen şair, şarap kadehine gül yaprağının konulmasının da âdet olduğunu belirtir:

Birbiriyle yaraşur ol la'l-i nâb u câm-ı mül

Sâgar-ı sahbâya 'âdetdür konulmak berg-i gül (AHD, G.465/1)

#### **4.1.13. Meyhaneye Kabak Basmak (Asmak)/Çanak Asmak**

Meyhaneye kabak basmak (asmak)/ çanak asmak sürekli giden kişilerin kendi yerleri belirlemek için yaptıkları geleneğin adıdır (Onay, 1992: 225; Keskin, 2009: 663). Bu gelenekler Sabît divanında yer alır. Aşağıda yer alan beyitlerinin ilkinde şair meyhane çırağından kabak basmasını isterken ikinci beyitinde ise meyhaneciden çanak asmasını ister:

Bir taze kabak basdı ile meclis-i meyde

Ey muğ-beçe-i mest harîfâne kabak bas (SD, G.169/3)

Mey-hânedede bir başına sultândur abdâl

Ey pîr-i mugân bir iki şâhâne çanak as (SD, G.169/4)

#### **4.1.14. Meyve Toplarken Altına Etek Tutmak**

Özellikle yüksek boylu ağaçlardan meyve toplamayı kolaylaştırmak için ağacın altına bez, çarşaf gibi büyük parçalar şeklinde örtü serilir ve ağacın dalları silkelenir. Büyük



parça şeklinde örtü benzeri bulunamadığı zaman insan kıyafetlerinden kazak, etek gibi geniş kumaş parçalı kıyafetler ağaç dalları altına tutularak meyve silkelendirir.

Sâbit, meyve toplarken altına etek tutma uygulamasına, ümit meyvesi ile ilişkilendirerek yer verir:

Olmaz dir iken mîve-i ümmid de hâsıl

Dâmân-ı temennâya döküldi ola düşdi (SD, G.339/5)

#### **4.1.15. Meyvenin En Güzelinin Ağacın Tepesinde Olması**

Meyvenin en güzeli, en lezzetlisi ağacın tepesinde bulunur ve ilk önce o yenir. Nâbî, liyakat sahibi kişileri ağacın en tepesindeki naz meyvesine benzetir. Ağacın en tepesindeki meyvenin mide düşkününü insanlar tarafından karında hapsedilmekten kurtulmasının mümkün olmaması gibi liyakat sahibi insanların da yenilmeye mahkum olduklarını belirtir (Tunç, 2014:115-116):

Zirve-i şâhda dâmen-keş olan mîve-i nâz

Âhir üftâde-i habs-ı şikem olmaz da n' olur (NaD, G.85/7)

#### **4.1.16. Meyveye Şeker Katmak**

Tatlı olmayan meyvelere şeker ekleyip tüketme durumu Nâbî divanında kıskançlık besleyen, kötülük düşünen kişiler için yapılan bir benzetmede kullanılır. Şair kötülük isteyen kıskanç kişilere lütuf ile pişmanlık duygusunun gelmeyeceğini tıpkı acı olan meyveye şekerle tatlılık gelmeyeceği ile örneklendirir:

Lutf ile hâsed-i bed-hâha nedâmet gelmez

Telh olan mîveye sükkerle halâvet gelmez (NaD, G.278/2)

#### **4.1.17. Oyunlar**

##### **4.1.17.1. Ceviz Oyunu**

Ceviz oyununun oynanış şekli kaynaklarda şu şekilde yer almaktadır: Yere çakılan çivinin üzerine madeni bir para konur. Oyuncular, belli bir uzaklıktan bu parayı ellerindeki cevizleri atarak vurmaya çalışırlar. Parayı düşürmeyi başaran çocuk, parayı

eski yerine koyar ve çivinin başında beklemeye başlar. Bu oyuncu, para tekrar yere düşüncüye kadar atılan cevizleri alır (Özdemir, C.2 / 2006: 66).

Hevâyî, Cüdi meydanında ceviz oyunu oynadığını dile getirir.

Cüdi meydanında ceviz oynar iken

Hem yutuldu kalmadı kîsemde oyun pîşesi (HD, G.164/2)

#### **4.1.17.2. Lades Tutuşmak (Yâdes)**

Lades/ yades tutuşma oyununun şekli kaynaklarda şu şekilde yer almaktadır: Kuş, tavuk gibi hayvanların çatal kemiklerini veya ince çöpünün uçlarını iki kişi çekerek kırıp bahse tutuşur. Diğer tarafın verdiği nesneyi “aklımda” demedikçe almazlar. Unutan taraf mağlup sayılır, karşılaştırılan cezayı alır (Onay, 1992: 431).

Hümâ kuşu kemikle beslenen bir kuştur (Pala, 2009: 216). Lades oyunu hümâ kuşunun bu özelliği ile Sâbit divanında yer alır. Şair sevgiliye seslenir ve hümâ kuşunun kırık gönlünün hatrını aklına getirmesini, başkalarının kemiği ile lades tutuşmamasını söyler:

Şikest-i hâtır-ı murg-ı Hümâyı yâd eyle

‘İzâm-ı gayr ile yâ dest tutma ey meh-veş (SD, G.160/4)

#### **4.1.17.3. Yumurta Uçurmak**

Yumurtanın iğne ile delinip içinin boşaltılmasından sonra deliğinin balmumu ile kapatılıp, yumurtanın bir leğen içinde güneşe konulmasıyla leğen kızdıka yumurtanın havaya yükselmesine yumurta uçurmak denir (Onay, 1992:439). Nâbî yumurta uçurma oyununa divanında yer verir:

Ol rîş-i sepîd ile yine eylemeyüp şerm

Bir beyza uçurmaktan usanmaz heves-i subh ( NaD, G.43/4)

*O, yine beyaz yarayla utanmayıp sabah vakti bir yumurta uçurmaktan usanmaz*

#### **4.1.18. Ölmek Üzere Olan/ Can Çekişen Hastaya Pamukla Su Vermek**

Ölmek üzere olan/can çekişen hastanın ağzına pamukla, su veya zemzem suyu vererek hastanın çektiği acıların hafifleyeceği inancı halk arasında mevcuttur. Ölmek üzere olan/ can çekişen hastaya pamukla su verme âdeti Sâbit beyitinde sevgilinin yumuşak elinin, boyun eğme yarasına destek olmamasında örneklendirme ile yer alır:

Dâğ-ı teslîme medâr olmadı dest-i nermün

Muhtazır ağzına penbeyle konan âb gibi (SD, G.349/3)

#### **4.1.19. Ölü Helvası Yapmak**

Ölünün toprağa verildiği gece “helva dökme” âdeti bugün de yaşayan bir âdettir. Ölünün yakınlarından birkaç hanımın dualar eşliğinde beraber yaptığı helva, komşulara ve yakınlarla dağıtılır, böylece ölen için hayır dua alınır ( Araz, 1988: 34).

Kötü tabiatlı bir hocadan ders alan öğrenciler için o hocanın ölümünün ardından yapılan helvayı yemek, bayramda ikrâm edilen şerbetten daha tatlı gelir:

Helvâ-yı merg-i hâcesi cüllâb-ı 'ıdden

Şîrîn gelür mezâkına ma'sum-ı mektebün (SD, G.225/6)

Sevgilinin dudağı, tatlılığı sebebiyle helvaya benzetilir. İftâr akşam ezanı ile birlikte olur. Oruç tutan kişi akşama kadar beklemek zorundadır fakat zâhid sevgilinin dudağının iftarının hasretiyle ölmektedir. Bu sebeple akşama kadar dayanamayabilir ölebilir, helvasını vermek gerekir:

Zâhid ölüyor hasret-i iftâr-ı lebünle

Helvâsını vir cânı için şâma yetişmez (SD, G.147/4)

#### **4.1.20. Pirinç Üzerine Mürekkeple Yazı Yazmak**

Günümüzde pirinç taneleri üzerine yazılan yazı yazma geleneğinin 17. yüzyılda da yer aldığı bilgisi Hevâyî divanında karşımıza çıkar.

Aşağıdaki beyitte şair pirinç ve mukavva üzerinde mürekkebin kurduğundan bahseder:

Devât-ı sîmden atar kapağı kabına sığmaz

Kurur pirinç ü mukâvvâda her gün âh mürekkeb (HD, G.5/3)

#### 4.1.21. Salatayı Gül İle Süslemek

Salatanın üzerine sebze-meyve kabuklarından, zeytin tanelerinden süsler yapılarak estetik görünüm kazandırılır. Salatanın üzerinin gül ile de süslenme âdetinin var olduğu Hevâyî divanında görülür. Şair yumurta kayanasına tuz ile biber serpilmesini, şekerli ve sirkeli salatanın üstüne de gül serpilmesini ister:

Şekerli sirkeli sallûta üstüne gül saç

Yumurta kayanasına nemekle fülful saç (HD, G.15/1)

#### 4.1.22. Şaraba Su Katmak

Şarabın daha yumuşak bir içimde olması için içine su katılma uygulaması Nâbî ve Şeyhülislâm Yahyâ divanlarında tespit edilmiştir.

Nâbî, çok zamandır layık olan günahı işlemediğini belirtir ve sâkîye şarabı su ile karıştırarak sunmasını söyler:

Bâdeyi âb ile âmîhte sun ey sâkî

Hayli demdür ki hakîmâne günah eylemedük (NaD, G.408/4)

Şeyhülislâm Yahyâ ise şaraba su katılmadan verilmesini ister:

Aşkla hoş-hâl olan şeydâya anman vuslatı

Bâde-i sâfi verin Yahyâya katman ana âb (ŞYD, G. 19/5)

*Aşk ile mesut olan divâneye kavuşmadan bahsetmeyin. Yahyaya saf şarabı verin ona su katmayın.*

#### 4.1.23. Şarabı Üç Kadehte/Yudumda İçmek

Selâse-i gassâle: Bektaşîlerde içki sofrasında içilen ilk üç kadeh, üçüncü bardağı içme, üçleme (Devellioğlu, 2010: 1088) anlamlarına gelmektedir. Talâk ise nikahlı eşini boşama, boşanma, nikâhın sona ermesi (Ayverdi, 2010: 1195) anlamlarına gelmektedir.

Aşağıda yer alan beyitte şair, nikahın üç talakla boşanması ile şarabın üç kadehle içilmesi arasında ilgi kurarak rind ile gam kocakarı arasında ilgi kurar:

İtdi bu gün 'acuz-ı gamı rind-i bâde-nûş

Gassale-i selâse içüp üç talâk boş (SD, G.163/1)

#### **4.1.24. Şerbet Üstüne Su İçmek**

Şerbet üstüne su içme âdeti Nâbî divanında tespit edilmiştir. Şair kendi şiirleri ile diğer şiirlerin farkını herkesin anlamayacağını belirtirken, şekerli şerbet üstüne su içmeyen kişinin durumunu örnek verir:

Şî'rünle şî'r-i dîgeri Nâbî ne anlasun

Sâde su içmeyen şekerî şerbet üstüne (NaD, G.713/9)

#### **4.1.25. Yağmur Yağınca Pişen Pilavın Acı Olması**

Hevâyî, bir atasözünde yağmur yağınca pişirilen pilavın acı olacağına dair bir inancı dile getirir:

Hâzâ mine'd-durûbi ve lâkin bi-gayri râv

Yağmur olunca acı olur her pişen pilav (HD, G.130/1)

#### **4.1.26. Yemeğe Ekmek Bandırmak**

Türklerde çorba içine ekmek doğrama ya da ekmek banma, kuru ve taze fasulye, nohut, bezelye gibi sebze ve bakliyat yemekleri ile et ve tavuk gibi bazen sulu olarak hazırlanan yemeklerin suyuna ekmek bandırma âdeti mevcuttur. Bu âdeti Nâbî gazelinde fakirlerle konu eder. Fakirlerin ekmeğin ucunu bir şeye bandırma imkanı bulana kadar bin tane gam denizine battıklarını söyler:

Hezâr-ı bahr-ı gama gavta-hâr olur fukarâ

Kenâr-ı nânını bir zâde bandırincaya dek (NaD, G.406/13)

## **4.2. Atasözleri, Deyimler ve Halk Deyişleri**

### **4.2.1. Atasözleri**

#### 4.2.1.1. Bal (Helva, Şeker, Tatlı) Olan Yerde Sinek (ve Karınca) de Olur

Nerede bir güzellik, iyilik, varlık, nimet mevcut ise orada mutlaka bunlardan faydalanmak isteyen bazı açığöz ve asalakların olduğu anlamına gelen “Bal olan yerde sinek de olur atasözü (Pala, 1999: 50), aynı zamanda helva, şeker gibi tatlı yiyecekler ve bunların etrafında dolaşan karınca ile ilişkilendirilerek yer alır.

Hâletî memdûhunun lutfunu feleğin kendisine göstermemek için uğraşmasının boş bir çaba olduğunu, ne kadar gizli yere saklanırsa saklansın balın karıncadan kurtulamamasıyla örneklendirir:

Çerh lutfun bana göstermemek ister ammâ

Mûrdan kurtulamaz her niçe saklansa ‘asel (AHD, K.40/30)

Nâbî ise aşağıda yer alan beyitlerinin ilkinde şekerin etrafında olan karıncalar ile sakalı yeni çıkmaya başlayan genç arasında ilgi kurar:

Ne halâvet var o sükkerde k’ola mûr-âlûd

N’eyleyüm vaslı hat-âverlügi hengâmları (NaD, G.856/4)

#### 4.2.1.2. İyilik Yap Suya Sal, Balık Bilmezse Hâlik Bilir

Yapılan iyiliklerden karşılık beklenmemesi anlamında kullanılan bu atasözü iyiliklerin ecrini ve mükafâtını Allah’ın vereceğini öğütler. Nitekim iyilik bir sadaka gibidir. Gizli ve karşılık beklenmeden olmalıdır. Zira Allah iyilik yapanı bilir ve o iyiliği karşılıksız bırakmaz (Pala, 1999: 180).

Nev’i-zâde Atâyi bu atasözüne kasîdesinde memdûhu ile yer verir. Memdûhunun, iyiliklerini Allah rızası için yaptığını belirtir:

Bu meseldür ki dinür eyligi eyle suya sal

Lutf idüp bu meselün hükmini itdi icrâ (NAD, K. 22/10)

#### 4.2.1.3.. Keskin Hall Kendi Zarfına Zarar (Keskin Sirke Küpüne Zarar)

Çok öfkelenen kişinin kendi sağlığını bozacağı, vücudunu yıpratacağı ve işlerini alt üst edeceği anlamında kullanılan bu atasözü (Aksoy, C. 1/ 1988: 358) aşağıdaki beyitte aşk şarabının gönül testisine bozukluk vermesi çerçevesinde ele alınır:

Bâde-i 'ışk sebû-yı dilüme virdi haleb

Kendi zarfına zarar eyledi ol keskin hal (SD, G.228/1)

#### **4.2.1.4. Su Aktığı Semte Akar (Su Aktığı Yere Akar)**

Daha önce yararı dokunulan, faydalanılan bir durumun tekrarlanabileceği anlamında kullanılan bu atasözü (Aksoy, C. 1/ 1988: 433) Sâbit divanında yer alır.

Sâbit Sadık Efendi'nin ikinci defa şeyhülislam olması üzerine düşürdüğü tarihinde bu atasözüne yer verir:

Yine su akduğu semte akar dilerse gerçektür

Akıtdığı bâğ-ı istifâya cûy-ı kilk-i iftâyı (SD, T.33/5)

#### **4.2.1.5. Su Testisi Su Yolunda Kırılır**

Bir kişi ya da şey hangi amaca hizmet ediyorsa o uğurda kazaya uğrar, yok olur anlamı taşıyan (Aksoy, C. 1/ 1988: 434) bu atasözü Nev'izâde Atayı'de tespit edilmiştir.

Sevgilinin kırmızı dudağı sebebiyle âşıkların başı kırılır. Bu durum pınara, çeşmeye varmak için giderken kırılan su testisine benzer:

Şikest olur ser-i 'uşşâk la'l-i yâr üzre

Niçe sebû kırılır gâhi çeşmesâr üzre (NAD, G.198/1)

### **4.2.2. Deyimler**

#### **4.2.2.1. Ağzı Sulanmak**

İmrenmek, canı çekmek anlamında kullanılan bir deyim (Saraçbaşı, C.1/ 2010: 48) olan ağzı sulanmak, taranılan divanlarda çokça tespit edilmiştir.

Bu deyimın canı çekmek anlamında Hevâyî divanında yer aldığı görülür. Hevâyî Türk insanın henüz olmamış bile olsa Sinop elmasından yapılan turşuyu görünce ağzının sulandığını ifâde eder:

Göriccek ağzı sulanır Türk'ün

Türş-i nâ-puhte sîb-i Sinob'u (HD, G.159/3)

Zekât, Allah'ın belirli yerlere sarfedilmek üzere dince zengin sayılan kişilerin mallarından belli bir payın alınması işlemini ifâde eder (TDV, C. 1/ 2003: 423). Sâbit, sevgilinin yanağının bahçesindeki şeftalilerden dolayı ağzının sulandığını söyler ve zekat ister:

Şeftâlû-yı bâğ-ı ruhunun yok mı zekatı

Dil-hastelerün-pâdişehüm ağzı sulandı (SD, Byt.107)

*(Ey) padişahım, gönül hastalarının ağzı sulandı. Yanağının bahçesindeki şeftalilerin zekatı yok mu?*

Nâbî ise ağzı sulanmak deyimini kalem ile ilişkilendirir:

Çalışdı bu gazel-i âbdâr ey Nâbî

Dehân-ı hâme-i huşki sulandırıncaya dek (NaD, G.406/16)

*Ey Nâbî! Bu güzel /taze gazel kuru kalemin ağzını sulandırıncaya kadar çalıştı.*

#### **4.2.2.2. Ağzına Bal Çalmak**

Birini güzel vaatlerle, tatlı sözlerle oyalamak, kandırmak, avutmak (Saraçbaşı, C.1/ 2010: 49) anlamına gelen bu deyime Hevâyî, sünnet olacak çocukları kandırmamak gerektiğini söylerken yer verir:

Sünnet oğlancıklarının çalmağa ağzına bal

Biz hezârân perde-i haccâma girmiş çıkmışız (HD, G.65/3)

#### **4.2.2.3. Ağzının Suyu Akmak**



Çok beğenmek, onu elde etmeyi istemek, imrenmek (Püsküllüoğlu, 1995: 42) anlamlarına gelen bu deyimın daha çok şairlerin kendi şiirlerini överken kullandığı tespit edilmiştir.

Hâletî, yazdığı yeni kasîdenin mecliste okunduğu vakit, herkesin ağzının suyunu akıtacak derecede güzel olduğunu belirtir:

Bu şi'r-i âb-dârum bezm-i medhünde okundukça

Revâdır muttasıl ağzı suyun akıtsa yârânun (AHD, K. 30/18)

Şeyhülislâm Yahya da bu deyime şiirlerinin övgüsü çerçevesinde yer verir. Nerede bir gül bahçesi olan yerde çeşme varsa, bu çeşmenin akmasına sebep kendi yazdığı lezzetli şiirdir:

Her kangı gülsitânda bir çeşme varsa Yahyâ

Agzı suyun bu şi'r-i lezzet-şiâr akıtdı (ŞYD, G.387/6)

Şair, diğer bir beyitinde şiirlerini âb-ı hayvan ile ilişkilendirir ve onların herkesi etkileyecek derecede güzel olduğunu imâ eder:

Çeşme-i hayvânın agzı suyun akıtsın sözün

Hızır işitsin anı Yahyâ her zaman reşk eylesin (ŞYD, G. 284/5)

*(Ey) Yahyâ sözün, ölümsüzlük suyunun çeşmesinin ağzının suyunu akıtsın. Hızır onu işitsin her zaman kışkansın.*

#### **4.2.2.4. Anasından Emdiği Süt Burnundan Gelmek**

Bir işi yaparken çok sıkıntı çekmek (Aksoy, C.2/ 1988: 574) anlamına gelen bu deyim Ferhâd ile Şirîn hikayesine yapılan bir telmihte geçer:

Bana sor Ferhâd-ı miskinün ne mihnet çekdügin

Anasından emdüği süd geldi burnundan dilâ (AHD, G.42/2)

*Ey gönül! Misk (kokulu) Ferhâd'ın ne zorluk/sıkıntı çektiğini bana sor. (Zira) anasından emdiği süt burnundan geldi.*

#### 4.2.2.5. Ayağına Kara Su İnmeK

Uzun süre dolaşmaktan ya da bir yerde uzun süre ayakta beklemekten çok yorulmak (Püsküllüoğlu, 1995: 117) anlamlarına gelen bu deyim meyhanede içki içmek için ayakta çok beklemekten yorulan kişi tasvirinde yer alır:

Degül dürdî-mînâ bezm-i 'işretde kıyâmından

Ayağına kara su indi ey sâkî-i hoş-reftâr (SD, G.93/2)

#### 4.2.2.6. Ballandırmak

Ballandıra ballandıra anlatmak (Karacan, 1991: 119) anlamında kullanılan bu deyim Sâbit divanında tespit edilmiştir.:

Vasf iden ol âfet-i şeker-lebün güftârını

Hep mükerrer eyleyüp ballandırur eş'ârını (SD, Byt.30)

*O şeker dudaklı âfetin sözlerini vasfeden, bunları hep tekrar ederek şiirlerini ballandırır.*

#### 4.2.2.7. Bıçağına Düşmek

Son çareyi bıçakta aramak, ölmek (Karacan, 1991: 114) anlamına gelen bu deyim sevgilinin bıçak gibi gamzelerinden ötürü sarhoş olmakla konu edilir:

Varur niyâz-ı şehâdetle gamze-i mestün

Bıçağına düşerüm gayri bir 'ilâcum yok (SD, G.203/3)

#### 4.2.2.8. Bıçak Kemiğe Dayanmak

Çekilen zahmet artık dayanılmayacak, katlanılmayacak duruma geldiğinde söylenen bu deyim (Püsküllüoğlu, 1995: 171) ayrılık acısının artık dayanılmayacak noktaya geldiğinin belirtildiği beyitte kemikle beslenen Hümâ kuşu ile yer alır:

İrdi firâkı ile bıçak üstühâna çak

Kim bilmez ise anı dilâ ol Hümâ bilür (AHD, G.227/5)

#### 4.2.2.9. Bir Hırka Bir Lokma (Bir Lokma Bir Hırka)

Hayatta az şeyle geçinmeyi, dervişçe geçinmeyi anlatan bu deyim (Saraçbaşı, C.1/ 2010: 225) Şeyhülislâm Yahya divanında yer alır:

Cihânda çok görenler der bu işler

Hemân bir hırka bir lokma demişler (ŞYD, Mtl.31)

#### 4.2.2.10. Bir İçim Su

Kadın için çok güzel (Püsküllüoğlu, 1995: 180) anlamında kullanılan bu deyim beyitlerde ayrıca suyun içim miktarı için de kullanılmıştır.

Hâletî, güzellikte bir içim su olduğunu söylediği ay yüzlü şûh sevgiliden gönlü susamış âşıkların vazgeçmesinin imkansızlığını dile getirir:

Nice andan el yusunlar 'âşık-ı dil-teşneler

Bir içim sudur güzellikte o şûh-ı meh-likâ (AHD, G.42/3)

Nâbî ise sosyal eleştiri yaptığı beyitinde merhametli insanların kalmadığını, haksızlığın çok fazla olduğunu ifâde etmek için bir içim su kullanımına yer verir:

Teşnegânun çâk çâk olmuş leb-i hahişgeri

Çeşmesâr-ı merhametde bir içim su kalmamış (NaD, G.353/3)

*Susamış (insan)ların istekli dudakları yarık olmuş/patlamış.(Ama)merhamet çeşmesinde bir içim yudum su kalmamış.*

İskender-i Zülkarneyn, edebiyatta kendisi hakkında müstakil kitaplar yazılan, çeşitli yönleriyle çokça konu edilen bir isimdir. Yer aldığı özelliklerinden birisi şudur: Ordusu ile zulûmat ülkesine âb-ı hayatı aramaya gitmiş ama veziri olan Hızır suyu bulup içtiği halde ona nasip olmamıştır (Pala, 2009: 237). İskender'in âb-ı hayatı içemeyişine telmihte bulunulan aşağıdaki Nâ'îlî beyitinde bir içim su deyimine yer verilir:

Cân verir âb-ı hayât-ı lebine Hızr u Mesîh

Teşnesi rûh-ı Sikender bir içim susun sen (NKD, G.259/3)

*Hızır ve Mesih dudağının hayat suyuna can verir. Sen İskender'in ruhunun susadığı bir içim susun.*

#### **4.2.2.11. Bir Kalem Su**

Evlere su verilirken söylenen (Karacan, 1991: 115) bu deyim Sâbit divanında bir tarihte yer alır:

Görenler bir kalem su farz ider 'arz-ı hakîkatda

Beyâz-ı safha-ı tahrîri üzre kılî-i imlâyı (SD, T. 33/9)

*Yazı sayfasının beyazı üzerinde imlâ kalemini görenler, hakikat zemininde bir kalem su farz eder.*

#### **4.2.2.12. Bir Kaşık Suda Boğmak**

Korkunç kin, düşmanlık beslemek (Saraçbaşı, C.1/ 2010: 225) anlamında olan bu deyim diğer adı “dilenci çanağı” olan keşkül ile konu edilir. Keşkül, eskiden gezginci Kalenderi dervişlerinin halktan aldıkları yiyecekleri karışık olarak içine koydukları, Hindistan cevizi kabuğu veya abanozdan yapılmış, 20-30 santim boyunda, iki yanından geçirilmiş bir zincirle omuza asılan kayak biçiminde bir kaptır (Pakalın, “Keşkül”, C. 2/ 1983: 251; Ayverdi, 2010: 662) :

Bir kaşık suda boğar gönlümi bulsa Sâbit

Şûh-ı keşkül be-kefûm düşmeni idrâk gibi (SD, G.336/6)

#### **4.2.2.13. Çam Sakızı Olmak (Çam Sakızı Gibi)**

Çam sakızı gibi tâbiri, rahatsız edecek denli yapışkan olan, insanın yanından hiç ayrılmayan, sırnaşık (kimse) (Püsküllüoğlu, 1995: 234) için kullanılan bir deyim olmakla birlikte ısrar etmek (Karacan, 1991: 116) anlamına da gelir. Sâbit bu deyimi gül-bülbül ilişkisinden hareketle konu eder:

Mansıb sakız güli dil-i pür-nağme 'andelîb

Rağbet idüp de çam sakız olmak degül garîb (SD, Trc.1/7)

#### **4.2.2.14. Çömleği Kapağını Bulmak (Tencere Yuvarlanmış Kapağını Bulmuş)**

Hoşa gitmeyen herhangi bir nitelik yönünden yakışan, benzeyen kimseler hakkında söylenen (Saraçbaşı, C. 2/ 2010: 1109) deyim kadeh ile yer alır:

Didüm ki çömleği bulmuş kapagın Sâbit

Görince câmı hum-ı rûh-perver üstinde (SD, G.298/6)

*(Ey) Sabit canı besleyen, cana can katan küpün üstünde kadehi görünce, çömleği kapağını bulmuş dedim.*

#### **4.2.2.15. Ekmek Aslanın Ağzında**

Bu deyim “Geçinmek için iş bulmak, para kazanmak çok zorlaştı” anlamındadır (Püsküllüoğlu, 1995: 311).

Aslanın ağzında nasibini/rızkını görmek nimet endişesi oluşturur; beceriksizlik, güç yetmezlik duygusu ortaya çıkarır:

Telâş-ı ni‘meti korkudur ‘aczi derk eyler

Gören nasîbi dehânında şîr-hârelerün (NaD, G.439/4)

#### **4.2.2.16. Eline Su Dökmemek (Eline Su Koyamaz)**

Değer yönünden ondan çok geride (Saraçbaşı, C.1 / 2010: 432) anlamında olan bu deyim Sâbit’in bir rubâisinde cennet meleğinin, dergâhındaki efendisinin eline su koyamayacağını belirtmesi bağlamında leğen ve ibrik ile birlikte yer alır:

Sâbit bir efendiye kul oldum ki anun

Bir mu‘takıdur dergehinün çarh-ı ‘atık

Rızvân-ı behiştî eline su koyamaz

Gelsün de konsun işte legenle ibrik (SD, R.7)

#### **4.2.2.17. Helal Süt Emmiş**

Bu deyim çok doğru, çok temiz bir kişi anlamında kullanılmaktadır (Aksoy, .C. 2/ 1988: 852).

Şair , gönül çocuğuna dadı olarak helal süt emmiş iffetli/namuslu bir kadın, şarap üstâdı gibi bir hatun ister:

Tıfl-ı dile helâl süd emmiş 'affedür

Hâatun-ı pîr-i mey gibi bir dâye isterüz (SD, G.131/2)

#### **4.2.2.18 Kabak Ufalanır (Kabak Başında Patlamak)**

Kabak (birinin) başına (başında) patlamak deyimi birçok kimsenin ilgili olduğu bir olaydan dolayı sadece bir kişinin zarar veya ceza görmesi anlamındadır (Aksoy, C. 2/ 1988: 895).

Hâletî, zâhide seslenir. Dikkatsiz davranıp sarhoş olanları birbirine düşürmemesini söyler. Zira sarhoşlar ayıldıklarında kabak zâhidinbaşında ufalanır:

Hayli mestânı düşürme birbirine zâhidâ

Gâfil olma kim senün başında ufanur kabak (AHD, G.381/2)

Sâbit ise çok kişinin bulunduğu ortamda kırılıp dökülen su kabaklarının suçunun kime kalacağını, kabağın kimin başında ufalanacağını sorgular:

Bilmem kimin başında ufanur yine kabak

Heb kırdı dökdi sahne-i bed-hû kedûları (SD, G.343/2)

#### **4.2.2.19. Kabına Sıgmamak**

Duygularını dizginleyemeyerek taşkın davranışlarda bulunmak, coşmak, sabırsızlanmak, kanı kaynamak (Püsküllüoğlu, 1995: 500) şeklinde açıklanan deyim aşağıdaki beyitte şarap şişesi ile yer alır.

Kabına sıgmıyor mey-i nâbunda cûşu var

Fasl-ı bahâra kalmaz atar bir yana kapak (SD, G.204/2)

*Saf şarapta coşkunluk/taşma var kabına/şişesine sıgmıyor. Bahar mevsimine kalmaz, bir yana kapak atar.*

#### **4.2.2.20. Kanına Susamak**

1) Ölümüne yol açacak denli tehlikeli şeyler yapmak, belasını aramak 2) öldürmeyi isteyecek kadar birine düşman olmak, onu öldürme hırsı içinde olmak (Püsküllüoğlu, 1995: 517) şeklinde açıklamaları bulunan bu deyim Sâbit divanında oruçlu iken zâhidin şarap şişesinin bir kaşığına susaması yönü ile yer alır:

Tâb-ı rûzeyle şikest itmeğedür ikdâmun

Bir kaşık kanına zâhid susadun mı câmun (SD, G.218/1)

#### **4.2.2.21. Kanlı Bıçaklı Olmak**

Birbirini öldürecek kadar düşman olmak anlamında kullanılan bu deyim(Aksoy, C. 2/ 1988: 906), gül ile dikenin sûsen çiçeği yüzünden birbirine olan düşmanlıklarını ifâdede kullanılır:

Olmazlar idi ta bu kadar kanlı bıçaklı

Dil sokmasa mâ-beynine sûsen gül ü hârûn (SD, G.214/2)

#### **4.2.2.22. Kaptan Kaba Koymak**

Felaket getirmek, tazil etmek (Karacan, 1991: 123) anlamında kullanılan bu deyim sevgilinin dudağı ve şarap ile ilişkilendirilerek yer alır:

Tuymasun la'lün ile mest idüğün öykelenüp

Meyi kabdan kaba kor sâkî-i bezm-i sahbâ (SD, G.14/4)

*Dudağın ile sarhoş olduğunu şarap meclisinin sâkîsi duymasın. (Eğer duyarsa) öfkelenip şarabı kaptan kaba koyar.*

#### **4.2.2.23. Kendi Yağı İle Kavrulmak**

Elindekilerle geçinip kimseye muhtaç olmamak anlamında olan bu deyim (Saraçbaşı, C. 2/ 2010: 760) Nev'î-zâde Atâyî divanında yer alır. Şair bu deyimi bülbül-gonca ilişkisinden hareketle kullanır:

O kendi yağı ile kavrulur yuvasında

Hezâre neyler idüp goncalar kebâb-ı sebû (NAD, G.187/6)

*Goncalar testi kebabı yapsalar bülbüle ne yapar/ ne yapabilir? O, yuvasında kendi yağı ile kavrulur.*

#### **4.2.2.24. Oğul Balı Lezzetlidir**

Oğul balının iki anlamı vardır. Birinci anlamı oğul arıların yaptığı beyaz, dolgun petek balı; ikinci anlamı ise erkek çocuktan olan torun (Saraçbaşı, C. 2/ 2010: 916). Bu deyim Hevâî'nin bir beyitinde ikinci anlamında kullanıldığı görülür. Şair bu deyim doğrultusunda kendisinin torun isteğini dile getirir:

Atalar derler ki oğul balı çok lezzetlidir

Anınçün biz de bir yavru nebîre isteriz (HD, G.58/3)

#### **4.2.2.25. Piyaz Etmek (Piyaz Yapmak)**

Bir çıkar uğruna yalandan övmek ya da yalan söylemek (Püsküllüoğlu, 1995: 667) anlamı taşıyan deyim, aşağıdaki beyitte anlamı doğrultusunda yer almadığı “ bir şeyi doğrama” manasında kullanıldığı tespit edilmiştir.

Sümbül, soğanlı bir süs bitkisi olup güzel kokulu bir yapıya sahiptir. Şair sümbülün bu özelliğinden hareketle anlatım oluşturur:

Şemîm-i sümbülün sıdk ile niyâz iderüz

Soğan mıdur başımız kim anı piyâz iderüz (SD, G.150/1)

*Sadakat ile sümbülünün güzel kokusunu dleniriz. Başımız soğan mıdır ki onu piyâz ederiz.*

#### **4.2.2.26. Saman Altından Su Yürütmek**

Bu deyim iki anlamı vardır. Gizli işler çevirmek ve kendisinin yaptığını belli etmeyerek ortalığı karıştırmak, herkesi birbirine düşürmek (Püsküllüoğlu, 1995: 684).

Sonbahar mevsiminde her yana yayılan sarı yapraklar ile saman arasında renk ilişkisi kuran Şeyhülislâm Yahyâ, sonbahar mevsiminin aldaticılığını, hilekârlığını tasvir eder:

Sarı saman altında su yürütmeye mâhir



Hakkâ ki hazân faslı da kallâş-ı cihândır (ŞYD, G.84/4)

#### 4.2.2.27. Sözüni Balla Boğmak (Sözüni/ Sözüni Balla Kestim)

“Sözünüze karışmama izin verin, söyleme gereği duydum” anlamında söylenen bu deyim (Saraçbaşı, C. 2/ 2010: 1050) Sâbit divanında yer alır:

Sadâ-yı lezzet-i la'li o çeşme-i nûrun

Sesin kesüp sözünü balla boğdı zenbûrun (SD, Byt.51)

*Kırmızı (dudağının) lezzetinin sesi, o nur çeşmesinin sesini kesip arının sözünü balla boğdu.*

#### 4.2.2.28. Su Davalarına Düşmek

Şiirlerde bûtîmâr ve ohar adlarıyla da geçen balıkçıl, vücut yapısı gereği sığ suda beslenmeye uyum sağlamış kıyı kuşlarından. İnanişe göre bu kuşun, su kıyısında yaşamasına rağmen suyun biteceği korkusuyla çok az su içtiği ya da hiç içmeyerek bu korkuyla helak olduğu kaynaklarda yer almaktadır. Bu yönü ile bu kuşun divan şiirinde yer aldığı çok sayıda örnekler görülmektedir (Ceylan, 2011: 103).

Bûtîmar kuşu su ile olan bu yönü sebebiyle su davalarına düşmek deyimiyile aşağıdaki Nâbî beyitinde yer alır:

Olmasa böyle su da'vâlarına düşmez idi

Ehl-i tîmârün eger müştereki bu tîmâr (NaD, G.165/4)

*Timar ehlinin ortağı bûtîmâr (balıkçıl kuşu) olmasaydı böyle su davalarına düşmez idi.*

#### 4.2.2.29. Su Gibi Akmak

Bu deyim çok sayıda anlamı bulunmaktadır: 1.(zaman) çok hızlı biçimde geçmek 2. (para) bir kimseye, bir yere bol bol gelmek 3. (para) oluk oluk harcamak 4. (içki) bol bol içilmek (Püsküllüoğlu, 1995: 715). Taranılan divanlarda Nâ'îlî divanında tespit edilen bu deyim verilen anlamlar doğrultusunda yer almadığı, âşığın gönlünün sevgiliye yönelmesi, meyletmesi yönü ile yer aldığı tespit edilmiştir:

Oldu eşkim gülşen ârâ-yı heves cûlar gibi

Akdı gönlüm bir nihâl-i işveye sular gibi (NKD, G.369/1)

*Gözyaşlarım arzu gül bahçesini ırmaklar gibi süsledi. Gönlüm bir naz fidanına sular gibi aktı.*

#### **4.2.2.30. Su Gibi Ezbere Bilmek /Su Gibi Okumak**

Su gibi ezbere bilmek / su gibi okumak deyimini yanlışsız, hızlı ve duraksamadan okumayı ya da anlatmayı öğrenmiş olmayı ifade eder (Aksoy, C. 2/ 1988: 1048).

Sevgili güzelliğinin kitabını göstermese de âşık için bir zararı olmaz. Çünkü âşık sevgilinin güzelliğinin kitabını zaten su gibi ezbere bilir:

Göstermez isen bana n'ola mushaf-ı hüsnün

Ben anı su gibi bilürin ez-bere cânâ (AHD, G.30/4)

Lûle: suyun istenen miktarda akması için çeşme, musluk vb.ne takılan, akacak su miktarına göre muhtelif çapta, içi boş boru parçasına denir (Ayverdi, 2010: 747-748). Sâbit, Ali Paşa'nın yaptırdığı çeşmeyi cömertliğinin borusundan akan saf su şeklinde nitelendirir ve bu çeşme için düşürdüğü tarihinin su gibi ezberlenip okunduğunu dile getirir:

Okurlar Sâbitâ ezberleyüp su gibi târîhin

Akıtdı âb-ı nâb-ı lûle-i cûdun 'Alî Pâşâ (SD, T.9/9)

#### **4.2.2.31. Su Üzerine Yazı Yazmak**

Su üzerine yazı yazmak deyimini etkisi kısa süren durumlarda kullanılır. Taranılan divanlarda Neşâtî ve Hâletî divanında tespit edilmiştir.

Neşâtî sevgilinin ayva tüyleri ile ilgili yeni bir gazel yazacağını ve bunun sihir hilesiyle su üzerinde yazılmış yazı gibi olacağını söyler:

Vasf-ı hatında tarh it bir nev gazel Neşâtî

Yârâna nakş-ı sihri ber-rûy-ı âb göster (NeD, G.18/7)

Hâletî ise bu deymi farklı bir anlamda kullanır. Yazdığı tevhidde yer alan beyitinde Yasin sûresi 77. ile Nahl sûresi 4. âyette ve daha birçok sûre ve âyette geçen Allah'ın her şeyi nutfeden/meniden/sudan yarattığına dair âyetlere de telmihen yer verir ve Allah'ın insan canını su üzerine yazdığını söyler:

Nutfeden hâsıl itdi insânı

Yazdı âb üzre sûret-i cânı (AHD, M.1/26)

#### **4.2.2.32. Sudan Ucuz**

Çok ucuz (Saraçbaşı, C.2 / 2010: 1055) anlamına gelen bu deyim Nâbî divanında tespit edilmiştir.

Kur'an-ı Kerim Enbiyâ sûresi 30. âyeti "... ve diri olan her şeyi sudan meydana getirdiğimizi görmediler mi" (DİB, 2009: 323)ne telmihin yağıldığı aşağıda yer alan beyitinde Nâbî, sudan ucuz deyimini kullanır:

Âbdan olmuş iken dâ'ire-i 'âlem hayy

Yine yokdur arasan âbdan erzân bir şey (NaD, G.851/1)

*Âlem dairesinde canlı/diri olan her şey sudan meydana gelmiş iken yine de sudan ucuz başka bir şey yoktur.*

#### **4.2.2.33. Suya Götürüp Susuz Getirmek**

Sözü edilen iki kişiden birinin ötekinden çok daha kurnaz, hileci ve uyanık olduğunu belirtmek için söylenen bu deyim (Püsküllüoğlu, 1995: 718) Hâletî divanında sevgilinin hilekâr saçı ile konu edilir. Nitekim sevgilinin saçı, âşıkları su için sevgilinin çene çukuruna götürür fakat yine susuz getirir:

İner çâh-ı zenahdâna yârün zülf-i mekkârı

Suya iltüp yine susuz getürdi çok giriftârı (AHD, Mtl.539)

#### **4.2.2.34. Sütünü Haram Etmek**

Annelerin, memelerinden gelen süt ile yavrularını besleyerek yetiştirmesi, süt emzirme olayı deyimlere de konu olmuştur. Bu deyimlerden biri olan “Sütünü haram etmek” tararılan divanlarda tespit edilmiştir.

Sâbit sütünü haram etmeyi asmanın kızı ve şarap ile ilişkilendirerek kullanır:

Razî-i sedy-i sebû-yı şarâba duhter-i rez

Niçün didi sūdüm eylerüm harâm sana (SD, G.3/3)

*Asmanın kızı şarap testisinin memesinin süt kardeşi (olan) şaraba niçin sana sütümü haram ederim dedi?*

#### **4.2.2.35. Şeker Çiğnemek**

Tatlı söz söylemek, yalandan vaat etmek anlamlarına gelen bu deyim (Karacan, 1991: 129) sevgilinin âşığı öpücük vaadiyle kandırması ile konu edilir. Şair, tatlı sözün padişahı olan sevgilinin ağzından bir bûse ister. Sevgili ise bu isteğe şeker çiğneyerek/ tatlı sözle oyalayarak karşılık verir:

Deheninden hele bir bûseye aldum ikrâr

Bir şeker çiğnedi ol Hüsrev-i şîrîn-güftâr (SD, Byt.47)

Beyitte aynı zamanda efsanevî mesnevi kahramanlarından Hüsrev ile Şîrîn'e telmih yapıldığı görülmektedir.

#### **4.2.2.36. Tadı Tuzu Kalmamak**

Bu deyim yemeğin lezzetinin ve eski güzel, imrenilir durumların kalmamasının ifâdesinde kullanılır (Aksoy, C.2/ 1988: 1063).

Sâbit güzellik sofrasının tadının tuzunun kalmadığını söyler:

Ne dadı kaldı ne tuzı hân-ı melâhatun

Nân u nemek yidük bize itsün helâl hat (SD, G.181/4)

Bir dönem Halep'te yaşayan Nâbî buranın izlerini şiirlerinde de taşır. Şehbâ, Suriye sınırları içinde Halep ile yan yana yer alan bir bölgenin adıdır. Bu bölgede tuz çıkarılan

bir tuzlanın varlığından haberdar olduğumuz aşağıda yer alan kıt'asında şair, buranın tuzlasından sorumlu memurun tatsız tuzsuz biri olduğunu ve bu sebeple bu memlekette tat kalmadığını; bu memleketin yükünün ağırlığının da eşekoğlu fakirin eşekliğinden kaynaklandığını söyler:

Bu gûne dad tuzı kalmaduğı Şehbâ'nun

Emîn-i memlehanun bî-nemekligündendür

Bu denlü bâr-ı girân olduğı bu memleketün

Hımâr-zâde fakîrün eşekligündendir (NaD, Kt.33)

#### **4.2.2.37. Tasını Tarağını Toplamak/ Kaldırmak**

Gitmek zorunda kalarak bütün eşyasını toplayıp gitmeye hazırlanmak anlamında kullanılır (Püsküllüoğlu, 1995: 737).

Sâbit divanında tespit edilen bu deyim, hamam ile birlikte konu edilir:

Kaldur hele tâsın tarâğın 'aklun evvelâ

Hammâma sonra var dil-i şûride hâl ile (SD, G. 319/13)

#### **4.2.2.38. Yağlı Balı Olmak**

Araları, ilişkileri çok iyi olmak anlamında kullanılan bu deyim (Püsküllüoğlu, 1995: 788); Hevâyî divanında sûfîlerle konu edilir. Hevâyî aşağıda yer alan beyitinde düğünde ikrâm edilen iki önemli yemek olan pilav ve zerdeye gümüş ve altın ile renk ilişkisi kurarak yer verir. Sûfîlerin altın, gümüş gibi maddi değer taşıyan şeylerle ilgisi olmadığını, onların okumaya önem verip okumayla yağlı balı olduğunu, yalnızca manevi şeylerle ilgilendiklerini ifâde eder:

Yağlı ballıdır okumayla pilâv u zerde

Sûfîler ağ u sarı sîm ile zer bilmezler (HD, G.31/2)

#### **4.2.2.39. Yan Kabağı**

Birinin yanından ayrılmayan, hep onunla birlikte dolaşan kişi anlamında kullanılır (Aksoy, C. 2/ 1988: 1106).

Şahne; inzibat memuru, şehir zâbitasına verilen isim olup daha ziyâde meyhanelerin denetimi ile ilgilendiği için divan şiirinde özellikle içki içen şairler tarafından çokça yer alır (Pakalın, “Şahne”, C. 3/ 1983: 305; Ayverdi, 2010: 1150). Yan kabağı deyimini de şahneyi nitelemek üzere aşağıda yer alan Sâbit beyitinde geçer. Şair, şarap kabağı ile meyhane yolundan gelirken şahnenin yan kabağı gibi yanına takıldığını söyler:

Kedû-yı meyle gelürken tarîk-i mey-kededen

Takıldı yan kabağı gibi şahne yanumuza (SD, G.288/5)

#### **4.2.2.40. Yetmiş İki Dereden/Vadiden Su Getirmek**

Çeşitli bahanelerle ile etrafındakileri oyalamaya, kandırmaya çalışmak anlamında kullanılan bu deyim anlamı dışında yer almıştır.

Şair, denizin suyunun bolluğu ile kendi gözyaşlarını karşılaştırır, kendi gözyaşlarının denizin suyundan daha çok olduğunu söyler. Ve denizin hiçbir vakit kendi gözyaşlarına üstün gelemeyeceğini yetmiş iki dereden su getirmek ile örneklendirir:

Çıkamaz başa benüm eşk-i firâvânım ile

Yetmiş iki dereden su götürürse deryâ (AHD, G.29/6)

#### **4.2.2.41. Yüreğe Su Serpmek/ Yüreğine Su Serpilmek (Yüreğine Soğuk Su Serpilmek)**

Duyulan üzüntü, kaygı, sıkıntı gibi durumların yeni ve ferahlatıcı bir durum ya da haber dolayısıyla hafiflemesi anlamında kullanılan bu deyim (Aksoy, C.2 /1988: 1130) tutulan bir aylık Ramazan orucu sonunda gelen bayramla birlikte şerbet şişesinden içip ciğer hararetini söndürmesi çerçevesinde yer alır:

Yanık yüreklere su sepdi şerbet-i minâ

Ciger harâretini savmun eyledi tebrîd (SD, K.33/7)

#### **4.2.2.42. Yüreğinin Yağı Erimek**

Çok heyecanlanmak ya da çok korkmak anlamına gelen bu deyim (Saraçbaşı, C. 2/ 2010: 1240) inleyen bülbülün, gonca gül ile olan ilişkisinde yer alır:

Gül-goncadaki jâle degül tâbiş-i gülden

Sâbit yüregi yağı erür bülbül-i zârun (SD, G.214/5)

#### 4.2.2.43. Yüreğinin Yağını Eritmek

Yüreğinin yağını eritmek deyimini, çok üzme anlamında kullanılır (Saraçbaşı, C.2 / 2010: 1240).

Taranılan divanlarda Hâletî’de tespit edilmiştir.

Şair âşığın gönlünü muma benzetir. Mumun yandıkça erimesi gibi âşığın yüreğinin yağı da sevgiliye kavuşma arzusu ile dökülen gözyaşlarıyla erir:

‘Aceb mi pîşe bana girye olsa şem’-misâl

Eritdi yüregümün yağını hevâ-yı visâl (AHD, G.462/1, Mtl.297)

#### 4.2.3. Deyişler

##### 4.2.3.1. Arzu / Emel/ İstek Fidanının Meyve Vermesi

Arzu fidanın meyve vermesi deyişinin taranılan divanlarda farklı kullanım şekilleri ile yer aldığı tespit edilmiştir.

Nâbî, arzu fidanının meyve vermesini bir bedduâda kullanır:

Vire nahl-i emelün mîve-i eşk-i hırmân

Bir sitemkâra niyâz itmege mu’tâd olasin (NaD, G.622/3)

*Bir zalime yalvarmaya alışasın (da) emelinin fidanı (olarak sana) nasipsizlik gözyaşını meyve olarak versin*

Bir vefata düşürdüğü tarihinde Hâletî, ölen kişinin dünyadaki emel fidanlarının meyve vermediğini söyler ve Allah’tan onun bu dünyada yaptıklarının ecrini/sevabını cennette daimi olarak vermesi için niyaz eder:

Nahl-i murâdı olmadı dünyâda bâr-ver

Bârî cinânda ecrini Bârî ide hulûd (AHD, T.3/4)

Bu deyiş farklı bir beyitte yine âhiretle ile ilişkilendirilerek yer alır:

Germine serdine sabr eyleyerek dünyânun

Aluruz nahl-i emelden semer inşâ'a'llâh (NaD, G.660/4)

*Bu dünyanın soğuşuna ve sıcağına sabredersek Allah'ın izniyle arzu fidanından meyve alırız.*

#### **4.2.3.2. Av Aزیğı Lezzetlidir**

Sevgiliyi av, kendisini avcı olarak gören Nâbî, sevgiliye kavuşma zamanını kaçırırsa bundan üzüntü duymayacağını “Av aزیğı lezzetli olur” sözü ile ifâde eder. Çünkü sevgili de av gibi kolay ulaşılan değildir. Av gibi onun da güzelliğı zor ulaşılmışından, güçlkle elde edilmesinden kaynaklanır:

Dem-i visâl girîzân olursa yâr ne gam

Ne hoş meseldür olur tu'me-i şikâr leziz (NaD, G.56/2)

#### **4.2.3.3. Bağrı Kebap Olmak**

Bağı kebab olmak, divan şiirinde daha çok âşık ile ilişkilendirilir.

Âşık için ayrılık bir ateştir ve âşığın bağı o ateşte kebab hâline gelir. Hâletî sevgiliye seslenir ve bağı cefâ kılıcıyla doğrayıp ayrılık ateşiyle yakıp kebab etmemesini söyler:

Tîğ-i cevrunle toğrayıp bağrum

Âteş-i firkatünle kılma kebâp (AHD, G.66/4)

Divan şiirinde âşığın aşk ateşiyle gönlünden çıkan duman âh (Pala, 2009: 10); gözü akan yaşlar sebebiyle hep su, bağı ise aşk ateşinden yanıp tutuşmaktan kebab şeklindedir:

Âh âteş getirür dîdesi su bağı kebâb



Dil-i gam dîdenün âyâ yine mihmânı mı var (NaD, G.81/6)

#### 4.2.3.4. Bir Dilim Ekmek

Yaşamın sürekliliği için gerekli olan ana besinlerinden biri olan ekmek, divan şiirinde çeşitli şekilleri ile konu edilir. Bunlardan biri de bir dilim şeklinde kesilen küçük parçasıdır.

Nefî kasîdesinde bir dilim ekmeğe, memdûhuna durumunu arz ettiği beyitinde yer verir:

Dergehinde bir dilim nânı bana çok gördüler

Uydular ulaştılar birkaç kilâb-ı rûzgâr (NF, K.17/29)

*Zamanın birkaç köpeği uydular, ulaştılar (da) senin dergahında bana bir dilim ekmeği çok gördüler.*

Hâletî ise felek ile birlikte yer verir:

Ey felek sensin dem-â-dem halkı nâlân eyliyen

Bir dilim nân gösterüp bin tıflı giryân eyliyen (AHD, G.605/1)

*Ey felek! Halkı her zaman ağlayıp inleyen sensin (Çünkü sen) bir dilim ekmek gösterip bin çocuk ağlatırsın*

#### 4.2.3.5. Ekmek Parçası (Nân-pâre)

Divan şiirinde çok çeşitli şekillerde konu edilen ekmek, en küçük parçası “nân-pâre” ile de yer alır.

Sâbit kuru ekmeğe kanâat etmenin ve nefsin arzusu ile harama yönelmemenin çok zor olduğunu söyler:

Şübhesiz nân pâre-i huşke kanâ'at mümteni'

Arzû-yı nefis ile meyl-i harâm itmek de güç (SD, G.46/3)

Nâbî ise ekmek parçasını rızık ile ilişkilendirir:

Men' i nân-pâremüze kûşîş iden câhil-i dûn

Degül a men' ine kâdir kerem-i Rezzâkun (NaD,G.441/6)

*Ekmek parçamızı (kazanmayı) engellemeye çalışan (O) alçak cahil, Rızık dağıtan (Allah'ın) keremini de engelleyecek değil ya?*

#### **4.2.3.6. Ellerle Yiyip İçmek**

Âşık için sevgilinin başkasıyla oturup kalkması, yemesi, içmesi kederlerin en büyüğüdür. Sevgilinin aşkından göz yaşları şarap gibi akan, bağı kebap misali yanan âşğın yemeğine karşılık, sevgilinin yemekteki durumu ise yabancılarla yiyip içmektir. Bu hal âşğa layık bir hal değildir:

İllerle sen yiyüp içesin ben revâ mîdur

Gözüm yaşın şarâb kılâm bâğrımı kebâp (AHD, G.77/4)

#### **4.2.3.7. Ez De Suyun İç**

Bu deyiş, Sâbit divanında sahte şeyhlere yönelik yazılan bir beyitte tespit edilmiştir. Divan edebiyatında kendilerinde kerâmet olduğunu söyleyen sözde şeyhlere yönelik eleştiri içerikli beyitler mevcuttur (Ceylan, 2005a: 155). Bunlardan bir örnek olan aşağıdaki beyitte şair, kerâmet sahibi olduğunu söyleyen şeyhin kendisine şifa olsun diye verdiği nüshalı (muskalı) suyun kalp rahatsızlığına hiç tesir etmeyişinden hareketle onu eleştirir ve varsa bir hikmeti muskalı suyu kendisinin içmesini söyler:

Nüşan maraz-ı kalbe 'ilâc eylemedi hiç

Ey şeyh-i kerâmât-furûş ez de suyun için (SD, Byt.15)

#### **4.2.3.8. Meyve Vermeyen Ağaç (Dal, Yaprak) Kıymetsizdir**

Ağaçların kıymeti onlardan yararlanıldığı ölçüde artar. Meyve veren ağaç kıymetli olur. Bu durum Nâbî beyitinde şiirde yeni anlamların önemi ile ilgi kurularak yer bulur:

Ma'nî-i tâze fikr it itme lugâtle memlû

Kim eyler i'tibârı berg-i ne-dâde bâre (NaD, G.802/2)

*(Ey Nâbî) Taze mana düşün, (şiiirlerini) lugâtle doldurma. Meyve vermeyen yaprağa kim değer verir?*

#### **4.2.3.9. Sözü Pişirip Söylemek**

Sebze, et gibi çiğ yenemeyen yiyecekler pişirilince lezzetli hale gelir. Yiyecekler gibi sözler de kişinin anlam ve gönül dünyasında manen pişirilir, işleminden geçerse etkili bir anlatım oluşturur.

Bu doğrultuda Hâletî divanında sözün pişirilip söylenmesi gerektiği yönünde nasihat yer alır. Şair sevgilinin, âşığın gönlünü kebab, gözlerini de sarhoş etmeye niyeti olduğunda bu sırrın saklanması, sözün pişirilip söylenmesi gerektiğini ifade eder:

Dili kasd itse kebâb eylemege mest gözün

Kimseye açma bu râzı bişürüp söyle sözün (AHD, Mtl.269)

#### **4.2.3.10. Sözün Düşmana Acı Dosta Şeker / Tatlı Olması**

Söylenen sözler dostta tatlı gelirken düşmana acı gelir. Nâ'îlî sözünün insanlarda bıraktığı bu etkileri ifade eder:

Telhdir düşmene ahabâba sözüm kand-ı nebât

Zehr olur hâsılı tiryâk ta'âmımda benim (NKD, K.30/12)

*Benim sözüm düşmana acı, dostuma şeker otudur. Benim yemeğimde zehir olan sonunda panzehir olur.*

#### **4.2.3.11. Su Kosan Bade Olur**

Nev'izâde Atâyi, âşığın gönlünün Cem'in kadehi gibi olduğunu söyler. Bu sebeple bu kadehe su da koysan şarap olur:

Sâde Rum ili ile düşer âteş-i hâl

Câm-ı Cemdür dil-i 'âşık su kosan bade olur (NAD, G.88/2)

#### **4.2.3.12. Su Üstünde Nakış Olmaz**

Şair, delikanlının yüzünde çıkan tüyleri o temiz yanağa yakıştıramaz ve bunu suyun üstüde nakış olmaz ile deyişi ile örneklendirerek işler:

Ol 'izâr-ı pâkde olmak neden hatt-ı gubâr

Nev-civânum âbda nakş olmaz iken bir karâr (NAD, G.80/1)

#### 4.2.3.13. Su Vermemek

Su yaşam devamlılığı için en önemli kaynaktır. Bu sebeple su vermek insan için önemli erdemlerden biri olarak görülmüştür. Ayrıca Hz. Peygamberin kimi hadislerinde su vermenin faziletlerinden bahsetmesi İslam toplumlarında suya ayrı bir anlam yüklemiş, su vermemek ise hoş karşılanmamıştır. Taranılan divanlarda su vermemenin hoş karşılanmaması durumunun Nâ'îlî'nin bir beyitinde tarihi bağlamda yer aldığı tespit edilmiştir.

Çoğu ağaçta yetişen meyvelerin, bereketli ve lezzetli olabilmesi için ağacının iyi sulanması, su ihtiyacının iyi karşılanması gerekir. Nâ'îlî, Hz. Hüseyin'i meyve veren hurma ağacı olarak nitelendirir ve ona Kerbelâ'da su vermeyen insanlar için ettiği bedduâ eder:

O nahl-i bârvere Kerbelâ zemîninde

Su vermeyenler olsun mübtelâ-yı lerziş-i bîd (NKD, K. 7/38)

#### 4.2.3.14. Suyun Gayretli Olması

Suyun nazik yaratılışına rağmen gayretli olması Nâbî divanında konu edilir:

Def' ider seng-âsyâ gibi girânun sıkletin

Âb nâzik-tab'dur ammâ ki çok gayretlüdür (NaD, G.86/6)

*Ağırlığın değirmen taşı gibi sıkıntını ortadan kaldırır. (Nitekim) su nazik yaratılışlıdır fakat çok gayretlidir.*

#### 4.2.3.15. Tuz Ekmek Hakkı, Ekmek Hakkı

Tuz ekmek hakkı, sofrasında yemek yediği ve iyiliklerini gördüğü kimsenin kendisi üzerinde bulunduğu kabul edilen hak, duygusal borç anlamında kullanılan bir deyimdir (Aksoy, C. 2/ 1988: 1080).

Türkler tarih boyunca tuz ve ekmeği birlikte anmış ve bu iki temel besine ayrı bir mana yükleyerek ikrâmın sembolü haline getirmişlerdir. Nitekim bu ikrâm, kişiler arasında bir yakınlık oluşturmuş ve dolayısıyla bunu yiyenlerden vefâkârlığın gereği olarak tuz-ekmek hakkını gözetmeleri beklenmiştir (Uzunağaç, 2015: 90).

Nâbî vefâ sofrasının tuzunun, tadının gittiğini, âlemde ekmek ve tuz hakkının gözetilmesinin unutulduğunu söyler:

Gitmiş nemeki mâ'ide-i hân-ı vefânun

‘Âlemde hukûk-ı nemek ü nân unutulmuş (NaD, G.345/2)

Dünyada tuz ekmek hakkını bilmeyen, hatırlamayan kişi âhiretin de ümitlisi olmamalıdır:

Bu nân u bu nemek hakkın ferâmûş eyleyen câhil

Ne sûretle olur ümmîdvâr-ı ni'met-i ferdâ ( NaD, K.1/81)

Hâletî sevgilinin âşıkta olan yara ile tuzlu gözyaşını görünce âşığa acıdığını, tuz ve ekmek hakkı gözettiğini söyler:

Görünce dâğ ile şûr âb-ı eşkümi acıdı

Ri'âyet eyledi ol yâr hakk-ı nân u nemek (AHD, 446/6)

Tuz ekmek hakkı Nef'î divanında ekmek hakkı ile yer alır:

Bir dilim etmegi bir ehl-i ma'ârifde komaz

Gözedir zümre-i nâdân ile hakk-ı nânı (ND, K.4/37)

*Bir dilim ekmeği irfan sahibine bırakmaz (ama) cahil zümresine karşı (tuz) ekmek hakkı gözetir.*

## **BÖLÜM 5: MUTFAK KÜLTÜRÜ UNSULARI İLE İLGİLİ MESLEKLER, ÜRETİM VE TÜKETİM YERLERİ**

### **5.1. Mutfak Kültürü Unsurları İle İlgili Meslekler**

#### **5.1.1.Aşçı (Aşbaz, Tabbâh)**

Aşağıda yer alan beyitlerin ilkinde aşçının ayva kalyesine tuzu fazla koyduğundan; ikincisinde ise yemekleri güzel pişirmediğinden bahsedilir:

Gehî fodulluk edip aşçı artıcağ kaçırır

Tuzu oranı ile koymaz ayva kalyasına (HD, G.136/3)

Etdi şa'riyye pilavın pişirirken şorba

Aşçı böğrölceyi geçdik nohud-âb eylemesin (HD, G.115/4)

#### **5.1.2.Bakkal**

Nâbî, günahlara bulaşmış insanlara istiğfar etmenin bir fayda vermeyeceğini, onların günahlarını bakkal gömleğine benzeterek ifade eder. Bakkal gömleği ne kadar yıkansa da tekrar kirlenir, pislenir. Günahlara bulaşmış kişi de ne kadar tövbe de etse yine de pislikten kurtulamaz:

Düşmez âlûdelere dâ'îye-i istiğfâr

Çıkamaz ol çirk ki pîrâhen-i bakkaldadır (NaD, G.145/5)

Sabît ise bakkalın elbisesinin kirliliğini kendine süs gelmesi gibi bazı insanlara da dünyanın çirkinliğinin gösterişli geldiğini söyler:

Hôş gelür ehline âlâyîş-i çirk-i dünyâ

Câme âlûdeliği zînetidür bakkalun (SD, G.221/4)

#### **5.1.3.Börekçi**

Divan şiirinde sevgilinin börekçi olarak tasavvur edildiği örnek beyit mevcuttur (Saraç, 2017: 236). Taranılan divanlarda ise Hevâyî divanında tespit edilmiştir.

Hamur açmaya yarayan kısa ve kalın oklava olan merdane, aynı zamanda matbaacılık, çiftçilik, boyacılık gibi meslek dallarında düzeltmek, ezip toz haline getirmek, sarmak, sıkıştırmak vb. işlerde kullanılan silindir şeklindeki aletin de adıdır (Ayverdi, 2010: 800). Aşağıda yer alan beyitte merdanenin hem börekçi hem de mühreciler tarafından kullanılması sebebiyle önemine yer verilir:

Âzmâyîş etmeyen bir hoşca bilmez kıymetin

Mührecilerle börekçiler gibi merdânenin (HD, G.93/3)

#### **5.1.4. Çâşnîgîr (Çâşnîgeh, Lezzet-çes)**

Farsça lezzet, tad anlamına gelen “çâşni” ve tutan, tutucu anlamına gelen “gir” ekinin birleşmesinden oluşan çâşnîgîr, saraylarda, büyük dairelerde yemek işlerinden sorumlu olan ve yemeklerin tadına bakan kimseye verilen addır (Ayverdi, 2010: 215; Dingaç, 2010: 136).

Çâşnîgirler, Osmanlı sarayında yemek ile ilgili bir hizmet grubu olarak yer almışlar; yemekle ilgili sorumlulukların önemli kısımlarını yerine getirmişler, padişahın gündüz ve harem yemek sofralarının kuruluşunda, bayram ve şenliklerde verilen yemeklerde görev almışlardır (Dingaç, 2010: 135, 146-147).

Nâbî, sevgilinin ağzına kendisinden önce öpen kişinin, kavuşma sofrasında çâşnîgîr olduğunu söyler:

Dehân-ı yâri ne ki benden evvel eyler bûs

Vesâit evvel olur hân-ı vasla lezzet-çes (NaD, G.343/4)

Bir diğêr beyitinde Nâbî feleği çâşnîgîr olarak nitelendirir:

Geçirdi çâşnî-gîr-i felek ol denlü vaktin kim

Nevâl-i ârzû meydâna geldi iştiâ gitdi (NaD, G.843/7)

#### **5.1.5.Helvâcı**

Helva yapan veya satan kişiler olarak tanımlanan helvacılar, Osmanlı'da tatlı, şekerleme, reçel, şurup ve macun gibi çeşitli tıbbi tertipler de hazırlamışlardır (Işın, 2010: 145).

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde balıkçılar ile helvacıların törende geçiş sırasıyla ilgili tartışmalarına yer vermiş, helvacıların tartışmayı Hz. Peygamber'in tatlıyı çok sevdiğine dair "Tatlı sevmek imandandır.", "Mümin tatlıcıdır." hadis-i şeriflerini örnek göstermeleriyle önden geçmek için ferman aldıklarını bu sebeple de törende balıkçılardan önce geçmeyi başardıklarını belirtmiştir (Akalin, 2011: 60; Gökyay, C. 1/ 1996: 252-253).

Divan şiirinde helvacının sevgiliyle ve sevgilinin dudakları ile ilişkilendirildiği örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 221; Saral, 2017: 236-237). Taranılan divanlarda ayrıca ikiyüzlülük satan satıcı ile karşılaştırıldığı örnek beyit tespit edilmiştir.

Sevgilinin dudağını tatlılığı sebebiyle helvacı dükkanıdır ve o tatlı dudaklardan acı sözlerin dökülmesi uygun düşmez. Çünkü helvacı dükkanında acı olan soğan satılmaz:

Düşmez leb-i şîrînine yârün sühân-ı telh

Helvâcı dükkânında piyâzun yiri yokdur (NaD, G.163/5)

Bir diğer beyitte pazar/çarşı denilen bu dünyada riya satan ile helva satanın farkının anlaşılmasından yakınılır:

Bu çâr-sûda 'aceb fark olunmadı kaldı

Riyâ-fürûş ile halvâ-fürûş sâbûnî (NaD, G.858/2)

### **5.1.6. Kahveci**

Taranılan divanlarda kahveci Sabî ve Hevâyi'de tespit edilmiştir.

Sâkî ile kahveci ve meyhane ile de kahvehâne arasında karşılaştırma yapan şair, sâkînin zevk veren meclisini kahvecinin mekanından üstün görür:

Ehl-i keyfe var iken bezm-i lâtif-i sâkî

Ne kadar zevk virür kahveci gibi pesnît (SD, G.38/4)



Hevâyî kahvecinin fincanı telveyle dolu verecek olması hâlinde kızacağıı söyler:

Fincanı tolu verse de telveyle ben dahi

Bassam kalayı kahvecinin câme-hâbına (HD, G.140/6)

### 5.1.7. Kasap (Kassâb)

Divan şiirinde kasabın, hayvanları kestikten sonra bıçağın kanını silmesi yönüyle yer aldığı, koyunları kesmeden önce etleri çok olsun diye beslemeleri ve kurbanlarının üzerlerine gitmeleri sebebiyle konu edildiği örnekler mevcuttur (Özkan, 2007: 131-132). Taranılan divanlarda ayrıca ecel ile ilişkilendirildiği ve kasapların kendilerine satır yaptırmalarının konu edildiği örnekler tespit edilmiştir.

Fehîm-i Kadîm, kurban bayramında herkesin kasabına kurbanını gösterdiğini bu doğrultuda da âşığın sevgiliye gönlünü can olarak sunduğunu söyler:

‘Îd-i adhâdur ki dil cânânına can gösterür

Her kişi bu demde kassâbına kurbân gösterür (FKD, K.10/1)

Kasaplar, koyunu bir vuruşta ikiye bölmek için iyice keskin duruma getirilmiş satır yaptırlar (HD, G. 33/4).

Nâ’îlî ise kasabı ecel ile ilişkilendirir:

Vakf-ı kurbângeh-i aşk idi gönül bilmez iken

Dest-i kassâb-ı ecel kabza-i sâtûr henüz (NKD, G.143/5)

*Ecel kasabının eli satırın kabzasını /sapını bilmezken, gönül aşk kurban satış yerine vakfedilmişti /bağışlanmıştı.*

### 5.1.8. Meyhaneci (Pîr-i Mugân)

Meyhaneci anlamına gelen pîr-i mugân; tasavvufî olarak aşk şarabını sunan hakiki ve kâmil mürşit, kutb-i âlem, şeyh, kılavuz anlamında kullanılmaktadır. Divan şiirinde sıklıkla kullanılan pîr-i mugân eğlence mahalli olan meyhanenin baş kişilerindendir O, sırları açığa döken, herkese miktarınca içki sunan, meyhaneyi çekip çeviren, yaşlı, güngörmüş, nur yüzlü, sözleri daima hikmetli, dünyaya itibar etmeyen, cömert ve saygı

gösterilmesi gereken kişidir. Sunduğu kadehi öpüp başa koymak, öğütlerini can kulağıyla dinlemek ve asla sözünden çıkmamak gerekir (Uludağ, 2002: 282; Pala, 2009: 372; Bahadır, 2013: 301).

Divan şiirinde pîr-i mugânın daha çok tasavvufî yönünden hareketle “Eteğini sıkı tutmak”, “Ayağına düşmek” deyimleriyle ilişkilendirilerek yer aldığı örnekler mevcuttur (Bahadır, 2013: 301-302). Taranılan divanlarda da çoğunlukla tasavvufî yönden işlendiği örnekler tespit edilmiştir.

Nef’î pîr-i mugâna vahdet şarabı ile yer verir:

Yok bâde için minnetimiz pîr-i mugâna

Sâkî-i mey-i vahdet ile dest-be-destiz (ND, G.44/2)

*Şarap için meyhaneciye minnetimiz yokdur. (Çünkü) vahdet şarabının sakisi ile el eleyiz.*

Kebîre, İslâm dininde adam öldürme, zinâ gibi haram olduğuna dair hakkında açık hüküm bulunan, dünya ve âhiretteki cezası açıkça belirtilen büyük günah, sagîre ise İslâm dininde haram olduğuna dair hakkında açık hüküm bulunan büyük günahların dışında kalan küçük günahlardan her birine denir (Ayverdi, 2010: 648, 1044). Sâkîyi pîr-i mugânın kız kardeşi, şarabı da kızı olarak niteleyen Sâbit, İslâm dininde kişinin kız kardeşi ve kızı ile evlenmesinin haram olması yönüyle bu günahlara değinir. Pîr-i mugâna hem sâkînin hem de şarabın haram olduğunu dile getirir:

Sâkî de mey de pîr-i mugâna haramdur

Hemşîredür kebîre kızıdur sagîresi (SD, G.324/5)

Şeyhülislâm Yahyâ ise pîr-i mugânın ihsânları karşısında mahçup olduğunu belirtir:

Deme Yahyâ neden pîr-i mugâna ser-fürû etmek

Bilelden kendimiz şermende-i ihsânıyız cânâ (ŞYD, G.12/5)

*Ey can! Meyhaneciye boyun eğme nedenini sorma. Biz kendimizi bildik bileli onun ihsânları karşısında mahçubuz.*

### 5.1.9.Reçelci

Hevâyî tasvirini yaptığı salı pazarında reçelcilerin ürünlerini yaydığını, kendisinin de ceviz ve kebbad dilendiğini söyler:

Anılsın salı bâzârında yaymacı reçelciler

Varıp der-yûze-gerd-i cevz ü kübbâd olduğum yerdir (HD, G.38/2)

### 5.1.10. Sâkî

Arapça su aramak ve su içirmek anlamına gelen “es-sakaa” kelimesinden türeyen sâkî Farsça sözlüklerde “Su veya şarabı başkasına sunan” veya “Su veren, suya kandıran kişi, susuzluğu gideren, şarapçı, kadeh dolaştıran, şarap içenlere şarap veren, şarap içenlerin kadehlerine şarap döken, sultanların meclislerinde şarap dağıtan” anlamlarına gelmekte olup tasavvufî olarak hem feyyâz-ı mutlak, bütün feyz ve sevginin kaynağı olan Allah’ı hem de mürşid-i kâmilî ifâde etmektedir (Uludağ, 2002: 301; Bahadır, 2013: 224-225).

Divan şiirinde bezm âleminin en önemli unsurlarından biri sâkîdir. Meclise neşe ve canlılık verir. Ortada dolaşarak içki dağıtmak onun vazifesidir. Şairin gözünde sevgili bir sâkî sayılır. Sâkî mutlaka güzelliğiyle dikkat çeker, âşığı güzelliğinden sarhoş eder. Sâkî, Hızır’a benzer ve bereket dağıtıp herkesin gönlünü yapar, hazırlar, içki sunar, meclise neşe ve parlaklık verir, şarkı söyler (Pala, 2009: 387).

Divan şiirinde sâkînin kadeh sunma, şarap içmeyenlere ısrar edip şarap içmesini sağlama, içkiyi pay etme, kadeh doldurma, meclis düzenini sağlama, mumları yakma ve sarhoş etme görevleri ile yer aldığı görülür. Cömert olma, halhal takma, genç çocuk olma, kına yakma, peri yüzlü olma, nazik davranma, gül ve lâle yanaklı olma gibi özellikleri ile yer alır. Avcı, ayyâş, bâğbân, bulut, Hızır, felek, komutan, mum, pehlivan, subaşı, şeyh, tabîb, yoldaş gibi unsurlara benzetilir. Ve aşk, baht, dünya, dudak, ecel göz, Hz. Ali, güneş, hançer, lâle, mâh, nergis, nesteren, Zühre gibi unsurların da sâkîye benzetildiği görülür (Bahadır, 2013: 225-241). Taranılan divanlarda da benzer kullanımlarla yer aldığı örnekler tespit edilmiştir.

Sâkînin görevi sürâhi ve testileri şarap ile doldurmaktır. Şair, sâkîden naz etmeyi bırakmasını şarap doldurmasını istemektedir:

Lutf eyle sâkî nâzı ko mey sun ki kalmaz böyle bu

Dolsun sürâhî vü sebû boş durmasın peymâne hem (ND, K.15/9)

Sevgilinin aşkının önce kolay görüldüğünü, sonra da zor olduğunu anlayan âşık, sevgilinin aşkından güçsüz hale gelmiştir. Bu sebeple sâkîden şarap sunmasını beklemektedir:

Sâkîyâ mey sun k aşk-ı yârdan bî-tâkatum

Evveli âsân görüldi âhiri ammâ ne güç (ŞYD, G. 36/3)

Âşığın gönlü gam köşesinde ayrılık acısıyla kanla dolu hale gelmiştir. Bu sebeple sâkînin elindeki kadehi doldurma işini bırakıp öncelikle âşığın gönlünü almasını gerekmektedir:

Künc-i gamda gussa-i hicriyle pür-hûn oldu dil

Câmı ko sâkî ele ben 'âşıkın gönlünü al (AHD, G.482/4)

Nef'î ise sâkî ve şarabın birbirini etkilemesini konu etmektedir:

Nedir bu feyz-i sirâyet ki sâkiyâ vermiş

Lebin şarâba letafet şarâb-ı nâb sana (NKD, G.9/5)

*Ey saki bu geçiciliğin bolluğu nedir? Dudağın şaraba, saf şarap da sana güzellik vermiş.*

### **5.1.11. Sirkeci**

Nâbî sirkeciye, Hz. Peygamberi övdüğü kasîdesinde şekerçi ile karşılaştırma yaparak yer verir:

Telh olur zâ'ika-i nazm-ı umûr-ı 'âlem

Olmasa sirke-fürûşa mütekâbil kannâd (NaD, K.2/9)

*Sirkeciye karşılık şekerçi olmasaydı dünya işleri düzeninin tadı acı olur(du).*

### **5.1.12. Soğancı**

Soğancının soğanlarını dizmesi yönü Hevâyî divanında şiir ile ilişkilendirilerek yer alır.

Şair kendisine seslenir. Hamel burcunda kümelenen ve daha çok diğer adları Pervîn, Süreyya ve Ülker yıldızıyla bilinen peren yıldızının (Pala, 2009: 37), dizisi gibi nazımının da güzel bir düzende olmasını, sözlerini soğancılar gibi dizmesini söyler:

İntizâm-ı nazmın olsun gıpta-i 'ıkd-i peren

Diz Hevâyî sözlerin sen de soğancılar gibi (HD, G.153/5)

### **5.1.13. Sütçü**

Hevâyî, havanın fırtınalı oluşundan dolayı meşhur olan Tabkala kaymağını sütçülerin kayık ile getiremeyeceğini söyler:

Tabkala kaymağını sütçülerden etme ümîd

Kayık bu furtunada Üsküdar'dan gelmez (HD, G.67/2)

Beyitte geçen “Tabkala” kelimesinin özel bir kelime olması ihtimalinin yanı sıra bir ölçü birimi ya da satış şekli olarak “tabakla” şeklinde olabileceğini de düşünmekteyiz.

### **5.1.14. Şekerçi (Kannâd)**

Şeker ve şekerleme ürünlerini yapan veya satan kimseler olan şekerçiler, Osmanlı toplumunda esnaf alayları arasında yer almışlar ve kendi aralarında örgütlenmişlerdir (Karademir, 2015: 205).

Divan şiirinde şekerçinin sevgilinin dudakları ile ilişkilendirildiği örnek mevcuttur (Cengiz, 2010: 222). Taranılan divanlarda ise şiir ile ilişkilendirildiği, şekerçi şişesinin konu edildiği ve sirkeci ile karşılaştırma yapıldığı örnek beyitler tespit edilmiştir.

Nef'î kendi sözleri için hem lezzet hem de keyif veren kelam olduğunu belirtirken leff ü neşr sanatıyla lezzet ile şekerçi; keyif ile de içki satıcısı arasında ilgi kurar. Nitekim şairin şiirleri tatlı olduğu için lezzet veren bir şekerçi, keyif verip sarhoş ettiği için de içki satandır:

Görünce lezzet ü keyf-i kelâmımı yaraşır

Denilse tab‘ıma hem mey-fürûş u hem kannâd (ND, K.30/60)

Hâletî nehir suyunun üstünde yer alan hava kabarcıklarını şekerci şişesine benzetir:

‘Aks-i ezhâr-ı dıraht olup içinde âşikâr

Şîşe-i kannâda döndi her habâb-ı cûy-bâr (AHD, Mtl.83)

### **5.1.15. Şişeci (Şişe-ger)**

Cam eşyası yapan ustalara şişeci denir. 17. yüzyılda İstanbul’da şişecilere ait biri Hasköy’de diğerleri Ayvansaray’da olmak üzere dört cam atölyesinin bulunduğu kaynaklarda belirtilmektedir (Işın, 2010:358).

Divan şiirinde şişecinin, bazı beyitlerde âşığın gönlü ile ilişkilendirildiği örnek mevcuttur (Saral, 2017: 237). Taranılan divanlarda ise Hâletî ve Nâ‘ilî divanında tespit edilmiştir.

Feleğin şeffaflığı ile bir şişeye benzetildiği örnekler divan şiirinde çokça yer alır. Hâletî ise feleği şişeciye benzetir ve dağları delen Ferhâd ile konu eder. Ferhâd’ın dağları delerken çıkardığı taşların kendisine delilik taşlarını hazırladığını ve böylece felek şişecisini güçsüz bıraktığını anlatır:

Tâ kim ola bu şişe-ger-i çerh zebûnum

Hâzırladı Ferhâd benüm seng-i cünûnum (AHD, Mtl.315)

Diğer örnekte ise şişecinin, camı potada eritip kadeh şekline getirmesi konu edilir:

Kef-i şişegerde tamâm olursa kadeh tarab müdâm olur

Eridip bu pûtada nâr-ı aşk yine ‘akd olunsa zücâcımız (NKD, G. 136/3)

### **5.1.16. Turşucu**

Hevâyî, turşucunun şehre gidip mahalleleri gezip turşu satmasını konu eder:

Çıkıp ol Türk-reviş şehre mahallâtı gezer

Ekşi bükşi ne satar turşu alanım diyerek (HD, G.95/4)

## 5.2. Mutfak Kültürü Unsurları İle İlgili Üretim ve Tüketim Yerleri

### 5.2.1. Bozahâne

Boza yapılan ve içilen yer olan bozahâneler (TDK Sözlük, 2009: 309; Ayverdi, 2010: 165), Osmanlı toplumunda devlet kontrolünde fazla sayıda mevcut olmuş, genellikle de gayrümüslimlerce işletilmiştir. Bozahanelerin çoğunda helal kabul edilen “tatlı” boza üretilmiş olmakla beraber bazılarında “ekşi” ya da “acı” diye nitelendirilen alkollü boza da bulundurulmuştur. Alkollü boza bulduran bu bozahâneler kimi zaman yaşanan içki yasakları sırasında meyhane müdavimlerinin ve ayak takımının mekânı haline dönmüştür (Ceylan, 2011: 145-146).

Esnaf teşkilâtında, bazı dini zümrelerde bu kuruluşların kendi içlerindeki düzeni uygulamakla görevli kimselere çavuş denir (Ayverdi, 2010: 217). Çavuşların başlarına tüylü bir aksesuar taktıklarını öğrendiğimiz aşağıda yer alan beyitinde Hevâyî bozahâneyi konu eder:

Taksın tüyünü başına vardıkça Hevâyî

Yârâna boza-hânede çavuş görünsün (HD, G.117/5)

*(Ey) Hevâyî vardığında başına tüyünü taksın. (Böylece) bozahânede dostlara çavuş görünsün.*

### 5.2.2. Buzhâne (Yah-hâne)

Buz yapılan ve içinde buz saklanan yer olan buz-hâne (Ayverdi, 2010: 175), taranılan divanlarda Nâbî ve Hevâyî divanında tespit edilmiştir.

Buzhâne âşık-rakip çekişmesinde yer alır:

Ben germî-i vaslunla ısınsam da rakîbün

Yah-hâne-i ümmîdi tenûr-ı hased olsa (NaD, G.674/4)

*Ben (sana) kavuşmanın sıcaklığı ile ısınsam da rakibin ümidinin buzhânesi hased fırını olsa.*

Ünlem olarak değişik anlamlarda kullanılan e's-salâ kelimesi; meydan okuma sözü veyahut da selam olsun, merhaba anlamlarında gelir. Zemîn kelimesi ise mûsikîde güfteli bir eserin başlangıcından itibaren olan ilk bölümüne ve saz eserlerin ilk hânesine verilen addır (Ayverdi, 2010: 354, 1383). Bu iki kavram ile birlikte buzhâne Hevâyî şiirinde yer alır. Hevâyî beyitinde önce buzhane şairlerine seslenir ve yeni bir zemin yazdığını ve buna nazîre yazılmasını beklediğini dile getirir:

Ey Hevâyî buz-hâne şâ'irlerine e's-salâ

Bir zemîn-i tâzemiz vardır nazîre isteriz (HD, G.58/5)

### 5.2.3. Kahve, Kahvehâne

Para ile kahve, çay vb. şeyler içilen ve oturulup konuşulan, vakit geçirilen dükkân, kahve, kafe (Ayverdi, 2010: 605) şeklinde tanımlanan kahvehane, Osmanlı toplumunda 16. yüzyılda ortaya çıkmıştır. Osmanlı'da kahvehaneye dair bilgiler dönemin çeşitli eserlerinde görülmektedir. Bu eserlerde kahvehanelerle ilgili olarak keyiflerine düşkün kişilerin gelip şiirlerini okuduğu ve edebî sohbetlerde bulunduğu belirtilir. İmam, müezzin, sûfi ve her türlü halktan insanın geldiği, satranç, dama gibi oyunların oynandığı, kahvehanelerin ve alkolsüz içecek dükkanlarının müslümanların yaşadıkları Fatih-Tahtakale civarında yer aldığı bilgisi verilir. Ayrıca Osmanlı'da zaman zaman kahvenin yasaklandığı, bu yasaklanmanın en şiddetlisinin de IV. Murat döneminde şeyhülislâmdan alınan fetva ile yapıldığı ve bu süreçte kahvehanelerin kapatıldığı, yerle bir edildiği, yıkıldığı bilgisi anlatılır (Açıkgöz, 1999: 3, 5; Demir, 2014: 16-17; Göğüş, 2014: 364).

Divan şiirinde kahvenin, kültürel fonksiyonlarıyla işlendiği, genç-yaşlı toplumun her kesiminden insanın kahveye gelme yönünün belirtildiği, aydınların kahveye gelmesi sebebiyle göğsüne takılmış bir gül olarak tasvir edildiği görülür. Kahvehanelerde mahmurluk atmak için kahve içilmesinin konu edildiği, şairlerin kahvehanelerde toplanmasının işlendiği, kahvehaneye tütün çubukları ile gelme âdetinin yer bulduğu örnekler mevcuttur. Ayrıca halkın kahvehaneye olan düşkünlüğün hastalık derecesine vardığının belirtildiği, kahvehanelerin meyhanelerle karşılaştırıldığı, kahvehanelerin yerildiği ve olumsuz tavır takınıldığı örnekler de mevcuttur (Açıkgöz, 1999: 3-5, 8; Keskin, 2014: 36-37; Yalap, 2017: 1912, 1918, 1924-1926).



Sigaranın dumanı içmeyen kişilere kötü gelmesine karşı içen kişileri rahatsız etmez. Sâbit, sigara içenlerin misk kokulu olarak algıladığı sigara dumanının kahvehanede bulunan keyif ehlin üstüne sindiğini, kahvehaneye gelen herkesin sigara koktuğunu söyler:

Nûş eyleyüp duhân-ı mümessek zemânede

Erbâb-ı keyf cümle kokar kahve-hânede (SD, G.316/1)

Hevâyî aşağıda yer alan beyitlerinin ilkinde şairlerin bağlama ve tambur eşliğinde şiirler okuduğundan; ikincisinde ise kahve belasına bir iki kere gitmekle doyulmadığından bahseder:

Çalsın çögürün lâfi kosun kahvede şâ'ir

Burgusu kırık bağlama tanbûreyi neyler (HD, G.37/6)

Belâ-yı kahve doyulmaz bir iki varmağıla

O meger hâtır-ı erzâle vara vara düşer (HD, G.50/2)

#### **5.2.4. Meyhâne (Mey-kede)**

“İçki içilen yer”, “Şarap, içki satılan ve içilen yer” şeklinde tanımlanan meyhâne; tasavvufî anlamda kulun aşk ve şevkle Rabb'ine münâcat mahallini, kâmil mürşidin kalbini ve lâhûti âlemi temsil etmektedir Divan şiirinde harâbat, meykede, humhâne, hâne-i hammâr, der-i mugân, deyr-i mugân, kûy-ı mugân, dergâh-ı Cem gibi kelimeler ile de yer alan meyhâne, Osmanlı'da daha çok Hristiyan ve Yahudiler tarafından çoğunlukla onların yaşadıkları yerlerde açılmıştır. O dönemde meyhâneler sadece şarap içilen yerler olmamış aynı zamanda şarabın karanlık, izbe ve bir nebze soğuk olması gereken yerde saklanma koşullarına sahip olması nedeniyle şarap üretilen yerler olmuşlardır (Uludağ, 2002: 246; Pala, 2009: 314; Bahadır, 2013: 291-292; Onay, 1992: 192).

Divan şiirinde sevgilinin kırmızı şarabı andıran dudakları bir meyhânedir. Meyhânenin toprağı âşığın gözüne sürme olur. Orada sırlar ortaya dökülür. Hayatın zorluklarını, gamlarını, kederini unutmak için meyhâne bir sığınaktır. Meyhâne bir can kiblesidir ki

oraya varan bütün üzüntülerden kurtulur. Bir kere giren artık çok zor çıkar. Şom ve uğursuzların işi olamayacağı yer olduğu için zâhid asla meyhâneye giremez (Pala, 2009: 192).

Divan şiirinde meyhânenin kapısına çember takılması sebebiyle konu edildiği, âsitân, beyt'ül-Harâm, doğru yol, emin makam, hisar, kilise, medrese, musalla, saray, şeytan evi, vahdet köşesi, vakıf köşesi, yurt, yer unsurlarına benzetildiği ve aşk, dudak, gönül, gülşen, mum, şiir gibi unsurların meyhâneye benzetildiği örnekler mevcuttur (Bahadır, 2013: 292, 302-309).

Divan şiirinde çokça yer alan ve çok sayıda unsur ile ilişkilendirildiği görülen meyhâne 17. yüzyıl divanlarından Şeyhülislâm Yahyâ'da mescid ile ilişkilendirilerek yer alır:

Peymânesini her kişi toldurmada bunda

Şimden gerü bu meclise meyhâne desinler (ŞYD, G.93/2)

*Herkes kadehini bunda doldurmaktadır. Şimdiden sonra bu mescide meyhane desinler.*

İçki içtikten sonra sersemlemiş hale geçme durumu mahmur ile nitelendirilir. Aynı zamanda gözün baygınlaşmış durumunu ifadede kullanılan mahmur kelimesi meyhâne ile ilişkilendirilerek tevriyeli olarak yer alır:

Geldi meyhâneden ol gözleri mahmûr henüz

Oldu saykalzede ol âyîne-i nûr henüz (NKD, G.143/1)

*O gözleri mahmur güzel şimdi meyhaneden geldi. O nur aynası şimdi pırıl pırıl oldu.*

Meyhânedeki içkiden sonra sarhoş olan insanların sızıp kalması durumu söz konusudur. Şair bu durumu beyitinde sevgilinin gözleri ile işler. Nitekim sevgilinin gözleri bir naz meyhânesidir ve fitne dolu her köşesinde bir sarhoş sızıp kalır:

Meyhâne-i nâz olmuş o çeşm-i siyeh-i mest

Her kûşe-i pür-fitesi bir h'âbgeh-i mest (ND, G.21/1)

Kimi zaman ise meyhânedeki vücutlarının üzüntü ve kederden bitkin düşen erenler bulunur:

Erbâb-ı harâbat yatur künc-i elemde

Mahmûr-ı keder derd ile endâm şikeste (NeD, G.123/2)

### 5.2.5. Şekerhâne (Şeker-hâne)

Şeker yapılan yer olan şekerhâneler, Osmanlı'da şekerin kamış halinden besine dönüştürülmesi sürecinde yer alan en önemli merkezlerdir. Burada ham olarak getirilen kamışlar işlenmiştir. Osmanlı'da hem devletin hem de reayanın şekerhâne işletmeleri olmuştur (Karademir, 2015: 188).

Nâbî, kendi kalemini bir şekerhâneye benzetir. Bu sebeple de şiirlerinin lezzetinde eksiklik olmayacağını ifâde eder:

‘Iyâr-ı lezzet-i eş’âra noksân gelmez ey Nâbî

Zebân-hâmeye oldukça şeker-hâne (NaD, G.672/5)

### 5.2.6. Şişehâne

Şişe yapılan yer olan şişehânenin (Ayverdi, 2010: 1174) taranılan divanlarda Fehim-i Kadim ve Nâbî divanında benzetme unsuru olarak yer aldığı tespit edilmiştir.

Fehîm-i Kadîm güneş ışığından çok fazla derecede kızıp kabarcıklarla dolu hale gelen denizi bir şişehâneye benzetir:

Şişe-hâne zann ider ehl-i basîret şübhesüz

Kızdı tâb-ı mihirden ol denlü bahr-ı pür-habâb (FKD, K.5/5)

Nâbî ise tahmisinde feleği bir şişehâneye benzetir:

Gehî tehî vü gehî pür hazâ’in-i imkân

Suver-nümâ-yı nevîn şişe-hâne-i devrân

Garîb mîve-feşânlıkda Nâbîyâ her ân

Bu köhne bâğ-ı perişân-hevâ-yı rû-be-hazân

Bu kâr-hânedede bilsem neyüm benüm nem var (NaD, Tah. 1/8)

### 5.2.7. Tuzhâne (Nemek-hâne)

Sözlüklerde tanımına ulaşamadığımız tuzhânenin tuz üretilen veya satılan yer olduğunu düşünmekteyiz. Taranılan divanlarda Nâbî divanında tespit edilmiştir.

Tuz ve şeker iki zıt tattır. Bu iki zıt tadın üretim yerleri Nâbî divanında beraber konu edilir:

Bir dahı meyl-i şeker-hâne-i a'mâl idemez

Nefs reh-yâb-ı nemek-hâne-i ihmâl olsa (NaD, G.770/4)

### 5.2.8. Ziyâfethâne

Misafirlere, yolculara yemek yedirmek üzere vakfedilen kuruma ziyafethâne denir (Ayverdi, 2010: 1392).

Ziyafethâne Nâbî divanında, Kara Mustafa Paşa'nın sadrazam oluşuna düşürülen tarihinde yer alır:

Sana mühr ile geldi şehir-i rahmet ikisi birden

Açıldı 'âleme birden ziyâfet-hâne-i Mevlâ (NaD, T.16/32)

*Sana rahmetin şehri ile mühür ikisi birden geldi. Mevlâ'nın ziyâfethanesi (senin için) birden 'âleme açıldı.*

## BÖLÜM 6: MÜTEFERRİK UNSURLAR

### 6.1. Azık (Erzâk, Kut, Nevâle, Tu'me, Tûşe, Zâd, Zevâde), Gıdâ, Lokma

Yiyecek, besin, gıda anlamına gelen azığın (TDK Sözlük, 2009: 167), divan şiirinde erzâk, kut, nevâle, tu'me, tûşe, zâd, zevâde gibi Arapça ve Farsça karşılıkları ile kullanılmakla birlikte, daha çok gıda kelimesi ile yer aldığı görülmektedir. Lokma ise bir defada ağza götürülen yiyecek parçası, bir seferde yutulacak miktardaki yiyecek anlamına gelmektedir (Ayverdi, 2010: 746).

Şair, rûhânî bir lokma ile nefsinin doyurması ve ekmeğin dudağını öpmeye hasret kalmaması yönünde Allah'a niyazda bulunur:

Yek-lokma-i rûhânî ile nefsumü sîr it

Hasret-keş-i bûs-ı leb-i nân eyleme yâ Rab (NaD, G.13/6)

Hâletî, sözünün ruha gıda olduğunu söyler:

Dîvânunı kim gördü ise mâ'ide sandı

Zîrâ sühanun Hâletiyâ rûha gıdâdur (AHD, G.169/8)

Fehîm-i Kadîm, pervane olup ışıkla yoğrulduğunu, gıdasını ise mum ışığının parlaklığından aldığını söyler:

Pervâneym velîk ziyâdan sirişteyem

İtdüm gıdâmı pertev-i nûr-ı sirâcdan (FKD, G.228/4)

Dahhâk, iki omuzu üstünde kendisine acı veren iki yılanın oturduğu ve bu iki yılanın her gün iki çocuk beyninin getirilip yedirildiği zalim bir İran hükümdarıdır (Pala, 2009: 104). Dahhâkın omzundaki yılanların, insan beyni ile beslenmesine telmihen aşağıda yer alan beyitinde şair de sevgilinin, yılan şeklindeki saçlarına gıda olarak âşıkların beynini seçtiğini dile getirir:

Mağz-ı 'uşşâkı kılup saçları mârına gıdâ

Andurur kıssa-i Dahhâk'ı o verd-i handân (AHD, G.647/4)

Nâbî, Allah'ın herkesin gıdasını layık olduğu üzere belirlediğini bu doğrultuda da kimini cahillik çuluna batırdığını kimini de bilgin/ âlim ettiğini söyler:

Gıdâsın eylemiş şâyân üzre herkesün ta'yin

Kimin itmiş pelâs-ı cehle müstağrak kimin dâna (NaD, K.1/41)

Yolculuğa çıkan kişinin yanına yiyecek, azık alması önemlidir. Nitekim acıyorsa ve yemek bulamazsa yanındaki azıktan tüketir. Azık ve yolcu ilişkisinden hareketle şair, Mevlânâyı över:

Ol hudâvend-i serîr-i ma'rifet kim feyzidir

Sâlik-i bî-tûşe-i gümrâha zâd-ı uhrevî (ND, K.3/6)

*O hüner tahtının sahibidir ki yolunu kaybetmiş azıksız yolcuya ahiret yiyeceğidir.*

## **6.2. Kiler (Kîlâr)**

Kiler, evlerde yiyecek, içecek ve erzakın saklandığı oda, ambar veya dolaba denir (TDK Sözlük, 2009: 1180). Osmanlı'da konaklarda ince kiler (has kiler) ve kalın kiler (kaba kiler), sarayda da iç kiler (padişaha ait kiler) ve kiler-i âmire (tüm saraya ait kiler) olmak üzere iki çeşit kiler mevcuttu. İnce kilerde peynir, turşu, pastırma, zeytin, reçel, meyve, şekerleme, kahvaltılık gibi yiyecekler muhafaza edilirken kalın kilerde daha çok yağ, pirinç, un, şehriye, şeker, sebze gibi erzaklar korunurdu (Işın, 2010: 215).

Selem, belirli şartlarda daha sonra teslim edilecek bir malı peşin para ile almayı ifâde eder (Ayverdi, 2010: 1079). Şair kışa hazırlık olması maksadıyla erzak almak için yaz mevsiminde satıcılarla ucuza anlaştığını söyler:

Yazdan kîlârı doldurmağîçün dökdük selem

Ucuz ucuz almağa kışlık zahîre isteriz (HD, G.58/4)

## **6.3. Mangal (Mankal)**

Toprak, saç, bakır vb. maddeden yapıлып içinde kömür yakılarak veya yanmış ateş konularak oda ısıtma, yemek pişirme gibi işlerde kullanılan ayaklı ve taşınabilir ısıtma aracına mangal denir (Ayverdi, 2010: 768).

Yetim malı yemek, kişinin hem kendisine hem de bakmakla yükümlü olduğu aile üyelerine haramdır. Şair geniş mezhepli olup yetim malı yiyen kişinin tıpkı içi ateşle dolu mangal gibi olacağını söyler:

Koma derûnûna mâl-ı yetîmi vasî-veş

Misâl-i mankal-ı enkişt olma pür-âteş (SD, G. 160/1)

Hevâyî ise kestaneleri kesmeden mangala atan tembel kişiye, çatlamasından çıkan sestten irkilip korkabileceği uyarısında bulunur:

Kesmeden mankâla gömdün bir tenbel tiryâki

Çatlayıp korkudur elbet seni kestâne sakın (HD, G.114/4)

#### **6.4. Misvâk**

Misvak, sıcak memleketlerde yetişen dikensiz, ince dallı küçük bir ağaçtır. Kuzey Afrika, İran ve Hindistan'da yetişir. Bu ağacın dalından 20-25 santimetre uzunluğunda kesilip ucu kalem gibi yontulduktan sonra dövülerek lifleri ortaya çıkarılmak suretiyle fırça haline getirilen ve diş temizliğinde kullanılması İslam dinince sünnet olan çubuk elde edilir (Ayverdi, 2010: 829; Baytop, 1984: 333).

Hz. Peygamberin misvak kullandığı ve ümmetine de birçok hadisinde kullanmasını tavsiye ettiği görülmektedir. Misvak kullanmanın sünnet olma özelliğiyle birlikte birçok faydası da vardır. Misvak, ağız temizler, diş etlerini pekiştirir, ağız kokusunu ve dişlerin sararmasını giderir, sesi güzelleştirir, hazma yardım eder (Karabulut, C. 2/ 1994: 473-474).

Eskiden kavukla sarık, sarıkla fes arasında hocalar misvak saklarmış (Onay, 1992: 362). Hâletî bu durumdan hareketle zâhidin başında taşıdığı misvağının ağız kokusunu gidermediğini, fayda vermediğini anlatır.

Bulamazsın ağzını arasan hiç bûy-ı safâ

Zâhidün bakma o başında olan misvâke (AHD, G.714/4)

*Zahidin ağzını arasan güzel bir koku bulmazsın, başında olan o misvaka bakma.*

Misvak ağacının liflerinin ortaya çıkması için uzunca süre dövülür ve parça parça hale gelir. Şair misvağın hazır şekle gelişi ile sevgilinin dudağı arasında ilgi kurar:

İtmeden başını misvâk gibi bin pâre

Giremezsin leb-i yâre sana Şâfice cevâb (SD, G.28/4)

*(Sana) yeterli cevap: Başını misvak gibi bin parça etmeden sevgilinin dudağına giremezsin.*

### **6.5. Ocak (Fırın, Furn, Furun, Tenûr, Tennûr)**

Ocak, mekanı ısıtmak veya yemek pişirmek amacıyla kullanılan, ateş yakmaya yarayan, davlumbazı ve bacası olan bir yapı unsuru olup Türklerdeki tarihi göçebelik dönemlerine dayanmaktadır (Sirel, C. 2/ 1991: 483).

Osmanlı döneminde daha çok kazan kaynatmak gibi kaba ateş ayarıyla yapılabilen mutfak işleri için kullanılan, mutfağın duvarında yapılmış ve evin bacasına açılan odun ateşi yakılan ocak; içinde odun kömürü ateşi yakılan dikdörtgen çukur şeklinde, taş veya tuğladan örülen sabit ocaklar; tuğla veya taştan örme, alt bölümünde ateşliği bulunan, üst yüzeyinde pişirme gözü olan sabit ocaklar gibi çeşitli ocak tiplerinin yer aldığı kaynaklarda görülmektedir (Işın, 2010: 281).

Fırın ise içinde genellikle odun yanan, her yanda aynı derecede ısı oluşturarak ekmek, pasta vb. pişirmeye yarayan, tavanı tonoz biçiminde, önünde tek açıklık bulunan ocağa denir (TDK Sözlük, 2009: 696).

Divan şiirinde ocak ve fırının, gökyüzü, felek, âşğın sinesi ve cana benzetildiği, gam, keder, rakip ve âşğın gönlü ile ilişkilendirildiği, üstünde ve içinde yemeklerin pişmesinin konu edildiği örnekler mevcuttur (Cengiz, 2010: 222-223; Saral, 2017: 233-235). Taranılan divanlarda ayrıca gerçek anlamda kullanılmasının konu edildiği ve denize benzetildiği örnekler tespit edilmiştir.

Hevâyî karısının çılıbır ve kaygana yemeklerini bir şekle koyduğunu; ocakta pişmesi için de tarhana çorbası koyduğunu söyler:

Kodu bir şekle karı çılıbırı kaygana ile



Kaynadı çorba ocakda yine terhâne ile (HD, G.139/1)

Fırında ekmek pişirilmesinde hareketle Hâletî gönlünü sîneye benzetir ve sînesinden ekmek çıktığını söyler:

Tîğ-i gamdan her kaçan çâk olsa cism-i dâğ-dâr

Sîne bir tennûra benzer kim önüne nân çıkar (AHD, G. 268/2)

Kasidesinde bir doğa tasviri yapan Nâ'îlî, denizin güneş ışıklarına mâruz kalmak sûretiyle fırınına döndüğünü, dolayısıyla denizin üstünde dönen kuşların da bu ateşte yanıp kebaba döndüğünü dile getirir (NKD, K.18/7).

Âşığın gözyaşlarının kanlı olarak akması tasavvurundan hareketle gönlünü bir kanlı fırına benzeten şair, bu fırından ekmek alabilmenin koşulunun da ekmeğin mayasının gözyaşı sesi ile yoğrulmasına bağlar:

Dem-i sirişki ile tutmayınca mâyesini

Bizüm bu kanlı furûn bî-nevâya nân mı virür (SD, G.124/3)

*(Ekmeğin) mayasını gözyaşı sesi ile tutmayınca bizim bu kanlı fırın garibe ekmek mi verir?*

## 6.6. Yemek Öğünleri

### 6.6.1. Akşam Yemeği (‘Aşâ)

Türk kültüründe genellikle sabah (kahvaltı), öğle ve akşam yemeği şeklinde üç öğün halinde bulunan yemek vakitlerinden akşam yemeği taranılan divanlarda Nâbî divanında tespit edilmiştir.

Nâbî, akşam yemeğini kasîdede konu eder:

Dahı gıdâ vü ‘aşâsı henûz bâkîdür

Neheng-i tîğine bu fethdür kemîne fütûr (NaD, K.7/80)

*Gıdası ve akşam yemeği dahi ebedîdir. Kılıcın timsahına bu fetih, alçağa ise kederdir.*

### 6.6.2. İftar

İftar, İslâmın beş esasından biri olan orucun parçasını oluşturur. Aynı zamanda bir fıkıh terimidir. Oruçlu kimsenin vakti gelince usulüne uygun biçimde orucunu açması anlamına gelir. İftar vakit olarak akşam ezanı vaktine karşılık gelir (Şener, DİA, “İftar, C. 21/ 2000: 517-518).

Nâbî, iftara gerçek anlamıyla yer verir. Ramazan ayında müslümanların meşguliyetlerinin ne olması gerektiğini açıkladığı rûbâisinde Medine hurması ile de iftar açılmasını tavsiye eder:

Çeşm ü lebi âyetle pür-envâr idelüm

Tefsîr ile kalbi genc-i esrâr idelüm

Bâz itmeyelüm hadisden gayre dehen

Hurmâ-yı Medîne ile iftâr idelüm (NaD, R. 151)

Divan şiirinde tatlılığı sebebiyle sevgilinin dudağına benzetilen helva, o dudakların iftarı için can veren zâhid ile konu edilir:

Zâhid ölüyor hasret-i iftâr-ı lebünle

Helvâsını vir cânı için şâma yetişmez (SD, G.147/4)

Fehîm-i Kadîm ise iftara kasîdesinde yer verir:

Huffâş-veş bu bâğda şeb-dôstam Fehîm

İftâr için o gonca-gül-i mihr ü meh-cenâb (FKD, K.13/15)

*(Ey) Fehim! (Ben) bu bahçede o güneşin gonca gülü ve ay yüzünün iftarı için yarasa gibi gece dostuyum.*

### **6.6.3. Sabah Yemeği / Kahvaltı**

Sabah yemeği öğün olarak Hevâyî’de tespit edilmiştir.

Hevâyî, yemek yeme alışkanlıklarını anlattığı beyitinde tarhana çorbasından ve bulgur pilavından bahseder. Tarhana çorbasını sabah yediğini, akşam için ise sadece bulgur pilavı yaptırdığını söyler:

Terhâne şorbasını Hevâyî sabâh yer

Ahşam pilavı sadece bulgur yapdırır (HD, G.33/5)

#### 6.6.4. Sahur

Oruca hazırlık amacıyla imsak vaktinden önce yenen yemeğe sahur denir (Dönmez, DİA, “İftar, C. 35/ 2008: 538).

Sahur, taranılan divanlarda Nâbî ve Sâbit’te tespit edilmiştir.

Aşağıda yer alan örneklerde Nâbî sahura rûbâisinde, Sâbit ise kasidesinde yer verir. Nâbî sahurda hakikat tekkesinin çorbası varken mecâz güllâcını yemeyeceğini belirtir. Sâbit ise ramazanda yapılan gece gezmelerinde kişilerin yanında taşıdığı sahur torbasını konu edinir:

Ben devlet-i fâniyle gurûr eyleyemem

Düşsem de o sevdâya huzûr eyleyemem

Şûr-âbe-i tekye-i hakikat var iken

Güllâc-ı mecâzdan sahûr eyleyemem (NaD, R.150)

Elde işkenbe fener arkada zenbîl-i sahur

Gice faslında şikem-hâreleründür seyrân (SD, K.45/16)

## SONUÇ

Yaşadıkları yüzyılı en iyi şekilde temsil ettiğini düşündüğümüz şairlerden ‘Azmi-zâde Hâletî, Cevrî, Fehîm-i Kadîm, Hevâyî, Nâbî, Nâ’ilî-i Kadîm, Nef’î, Neşâtî, Nev’izâde Atayî, Sâbit ve Şeyhülislâm Yahyâ divanlarının taranılmasından hareketle hazırladığımız bu çalışmada, 17. yüzyıla ait “Mutfak Kültürü” unsurlarının divan şiirinde yer alan kullanım şekillerini belirlemeye çalıştık. Belirlenen divanlarda yaptığımız çalışma neticesinde mutfak kültürü unsurlarının bir hayli yer aldığını, bu unsurların sadece gerçek anlamlarıyla ele alınmadığını başta teşbih, tevriye gibi türlü edebî sanatlar eşliğinde zengin tasavvurlarla yer aldığını gördük.

Çalışmaya dâhil ettiğimiz divanlar içerisinde gerek unsur gerekse unsurun çeşitliliği açısından en çok örneğin Hevâyî, Nâbî ve Sâbit divanlarında yer aldığını gördük. Bu divanlarda ilgili unsurların fazlalığının, bu şairlerin mahallî ve yerel söyleyişteki zenginliğinden kaynaklandığını düşünmekteyiz. Özellikle Hevâyî divanındaki unsur çeşitliliği çok geniş bilgiler vermesinin yanı sıra, çeşitli tasvirlerle birlikte sunulması yönüyle de dönemin sosyal hayatının manzarasını çizmektedir.

Çalışmamızın “Yiyecekler” başlığını taşıyan ilk bölümünde unsur çeşitliliği dikkat çekmektedir. Taranılan divanlarda kebab, bal, helva, ekmek, buğday, dane, şeker, tuz gibi yiyecek ve katkı maddeleri ile elma, şeftali, üzüm, badem gibi meyve ve mezelerin çokluğu görülmektedir. Daha ziyâde Hevâyî divanında tespit edilen çorba çeşitleri ve sebze unsurlarının genellikle gerçek anlamında kullanıldığı örnekler yer almaktadır. Ayrıca taranılan divanlarda, yiyecek maddelerinin geçtiği örneklerden hareketle Tabkala kaymağının meşhur olup Üsküdar’dan getirildiği, Hisar’ın kirazı ile meşhur olduğu, Lanka bostanının meşhur bir bostan olduğu bilgisi de elde edilmektedir. Bütün bu bilgiler genelde Osmanlı toplumunun, özelde ise 17. yüzyıl Osmanlı toplum yaşayışının tasvirini yapmaktadır.

“İçecekler” başlıklı ikinci bölümde en fazla yer alan unsur, yaşamın en önemli kaynağı olan su’dur. 16. yüzyılda Osmanlı toplum hayatına giren kahvenin de 17. yüzyıl ile birlikte divanlarda çokça yer aldığı dikkat çekmektedir. Taranılan divanlarda kahvenin, şarap ile karşılaştırılmasının yanı sıra kahvenin rengi ile ilgili olarak Osmanlı toplumunda tam bir uzlaşma sağlanamadığı görülmektedir. Türk mutfak kültür ve

geleneğinde özel bir yere sahip olan şerbet ve çeşitleri de zengin varlığı ile taranılan divanlarda tespit edilmiştir. Şarap ve benzeri içeceklerin ise daha çok tasavvufî yönüyle yer aldıkları görülmüştür.

Üçüncü bölüm olan “Mutfak ve Mutfak Eşyaları”nda divan şiirinde “matbah” kelimesiyle ve daha ziyâde simgesel ve mecazî olarak yer bulan mutfakın, gerçek anlamda geçtiği örnekler de tespit edilmiştir. Taranılan divanlarda en çok yer alan mutfak eşyalarının ise şişe, sofrâ, kâse ve testi olduğu görülmüştür. Bu unsurlarla birlikte başkaca tespit edilen bardak, çanak, fincan, kap, kazan, merdane, oklava gibi çok sayıda diğer unsurların da hem gerçek hem mecaz anlamda yer aldığı görülmektedir. Bu bölümde bardak maddesinde geçen “Dimetoka” bardağı çeşidi de mutfak kültürüne dâir başka bir katkı sunmaktadır.

“Folklorik Unsurlar” başlığı taşıyan, âdet, gelenek ve inanışlarla birlikte atasözü, deyim ve deyişlerin tarandığı dördüncü bölümde ise folklor sahasında yararı olabilecek çok sayıda örnek tespit edilmiştir. Ceviz oyunu, lades tutuşma, yumurta uçurma gibi değişik oyunların varlığı, gül suyunun baş ağrısına iyi gelmesi, ekmeği öpüp başa koyma, hastaya pamukla su verme, yağmur yağınca pişen pilavın acı olması, yemeğe ekme bandırma gibi çok sayıda inanış ve geleneğin varlığı görülmektedir. Bunlarla birlikte ağzı sulanmak, ayağına kara su inmek, bir kaşık suda boğmak, ekmeğin aslanın ağzında, saman altından su yürütmek, tadı tuzu kalmamak, tuz ekmeğin hakkı, yan kabağı gibi çok sayıda atasözü, deyim ve deyişin tespiti aynı zamanda dönemin sosyal ve kültürel yaşamına ayna olmaktadır.

“Mutfak Kültürü Unsurları İle İlgili Meslekler, Üretim ve Tüketim Yerleri” adını taşıyan bölümde aşçı, bakkal, kahveci, şişeci gibi çok sayıda meslek grubu ile kahvehane, şekerhâne, yemekhâne vb. mutfak kültürü unsurları üretim ve tüketim yerlerinin geçtiği örnekler yer almıştır. Bu unsurların gerçek anlamlarıyla doğrudan yer aldığı görüldüğü gibi sevgili, felek, ecel, şiir gibi unsurlarla ilişkilendirilerek de yer bulduğu görülmüştür.

“Müteferrik Unsurlar” adını taşıyan son bölümde ise azık, kiler, mangal, misvâk gibi unsurlarla akşam yemeği, iftâr, sahur gibi yemek öğünlerinin yer aldığı tespit edilmiştir.

Söz konusu unsurların hem gerçek anlamda hem de çeşitli tasavvurlarla konu edildiği görülmüştür.

Altı bölüme ayırarak hazırladığımız çalışmamızın tamamına bakıldığında şairlerin tespit edilen yiyecek ve içecek maddelerini renk, koku, şekil, içerik özellikleriyle, mutfak eşyalarını ise kullanım amaçları ve özellikleri ile ilişkilendirilerek hem gerçek anlamda hem mecazî anlamda kullandığı görülmüştür.. Ayrıca şairler bu unsurlara, kimi zaman değişik tasavvurlarla zenginleştirerek yer vermişlerdir.

Pazar, sokak, esnaf vb, unsurlar ile birlikte yer alan unsurlarda sosyal hayat manzarası çizildiği gibi aynı zamanda sosyal hayatta yaşanan aksaklık, kopukluk, iltimas vb. durumların da eleştirisi yapılmıştır. Bu bağlamda Divan şiirinde şairler, halktan kopuk olmayan bir dil, sosyal hayatla iç içe bir sanat vücuda getirmişlerdir. Böylece Namık Kemal, Ziya Paşa gibi isimlerle Tanzimat'tan beri süregelen "Divan şiiri toplumdan uzaktır." eleştirisinin gerçeği yansıtmadığı görülmektedir.

Sonuç olarak Divan şiirinin ve de divanların, başta mutfak kültürü olmak üzere içerdikleri zengin milli kültür ve folklorun bu tarz çalışmalarla gün yüzüne çıkartılacağını, halk bilimi çalışma sahası için de divanların vazgeçilmez kaynaklar arasında yer aldığını söyleyebiliriz.

## KAYNAKÇA

### *Kitaplar*

- AÇIKGÖZ, N. (1999). Kahvenâme. Ankara: Akçağ Yayınları.
- AKALIN, Ş. H. (2011). *Seyyâh-ı Âlem Evliya Çelebi*. Ankara: TDK Yayınları.
- AKÇIÇEK, E. (2002). Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz. M. S. Koz. (Hzl.). *Yemek Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 745-769
- AKIN, G. ve DUYAR, G. (19-21 Ekim 2011). Geleneksel Gıda Hazırlama ve Saklama Yöntemlerinin İnsan Sağlığına Etkisi. III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu içinde. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları. s. 168-173
- AKKUŞ, M. (1993). *Nef'î Divanı*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- AKTÜRK, A. İ. (Hzl.) (2005). *Osmanlı Mutfağı Türâbi Efendi*. İstanbul: Dönence Yayınları.
- ALTINTAŞ, A. (2009). *Gül, Gül Suyu: Tarihte Tedavide ve Gelenekteki Yeri*. İstanbul: Maestro Reklamcılık Ltd. Şti.
- ARAZ, N. (1996). Tatlı Yiyelim Tatlı Konuşalım. S. Arsel. (Hzl.). *Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü* içinde. İstanbul: Vehbi Koç Vakfı Yayınları. s. 18-37.
- ARAZ, N. (3-10 Eylül 1988). Türk Yemek Töresi F. Halıcı. (hzl. ). *İkinci Milleteler Arası Yemek Kongresi* içinde. Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını. s. 31-35
- ARAZ, N. (2009). Osmanlı Mutfağı. N. Kadioğlu Çevik (hzl.). *Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü* içinde. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları. s. 7-19.
- ARGUNŞAH, M. ve ÇAKIR, M. (Hzl.) (2005). *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı Muhammed Bin Mahmûd Şirvanî*. İstanbul: Gökkuşbuca Yayınları.
- ARLI, M. (31 Ekim -1 Kasım 1981). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları. s. 19-33
- ARSLAN, P. (1999). Zeytin-Zeytinyağı Sağlık Açısından Önemi. K. Toygar (Hzl.) *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar -Osmanlı İmparatorluğu'nun Kuruluşunun 700. Yıldönümüne Armağan-* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. s. 85-92

- ARTUN, E. (2008). *Halk Kültürü Araştırmaları*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- ARTUN, E. (2009). *Türk Halkbilimi*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- ASIMGİL, A. (2004). *Şifalı Bitkiler*. İstanbul: Timaş Yayınları.
- AYAN, H. (1981). *Cevrî Hayâtı, Edebî Kişiliği, Eserleri ve Divanının Tenkidli Metni*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Basımevi.
- AYBET, N. (1989). *Fûzûlî Dîvanı'nda Maddî Kültür*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- AYDINER, M. (2006). *Şifalı Bitkiler Ansiklopedisi*. Sarı Papatya Yayınları: İstanbul.
- BAHADIR, S. C. (2013). *Divan Edebiyatında Şarap ve Şarapla İlgili Unsurlar*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- BATİSLAM, H. D. (2016). *Divan Şiirinin Benzetme ve Hayal Dünyasından*. İstanbul: Kesit Yayınları.
- BAYAT, A. R. (Hızl.) (2005). *Abdülvehhâb Bin Yûsuf İbn-i Ahmed El-Mârdânî: Kitâbu'l-Müntehab Fî't-Tıb*. İstanbul: Merkezefendi Geleneksel Tıp Derneği.
- BAYRAMOĞLU, F. (1974). *Türk Cam Sanatı ve Beykoz İşleri*. İstanbul: Türkiye İş Başkansı Kültür Yayınları.
- BAYSAL, A. (25-30 Eylül 1986). Türk Mutfağında Köfte, Sarma ve Dolmalar: Türleri, Özellikleri, Besin Değerleri. F. Halıcı. (hızl. ). *Birinci Milleteler Arası Yemek Kongresi* içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını. s. 50-57
- BAYSAL, A. (17-18 Aralık 1983). Geleneksel Türk Tatlıları ve Beslenme Değerleri. *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri* içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı. s. 45-55
- BAYSAL, A. (1990). *Beslenme Kültürümüz*. Kültür Bakanlığı: Ankara.
- BAYSAL, A. (2013). *Genel Beslenme*. Hatiboğlu Yayınları: Ankara.
- BAYTOP, T. (1984). *Türkiye'de Bitkiler İle Tedavi (Geçmişte ve Bugün)*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları.
- BERKİ, A. H. ve KESKİOĞLU, O. (2013). *Hâtemü'l-Enbiyâ Hazreti Muhammed ve Hayâtı*. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.
- BİLGİN, A. (2002). Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl). M. S. Koz (Hızl.) *Yemek Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 35-75
- BİLGİN, A. (2004a). *Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.



- BİLGİN, A. (2004b). Osmanlı Sarayında Tüketilen İki Zıt Tadın Baş Temsilcileri: Tuz, Şeker ve Bal. E. Gürsoy Naskali ve M. Şen (Ed.). *Tuz Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s.281-296.
- BİLGİN, A. (2008a). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. Ankara : Kültür ve Turizm Bakanlığı. s. 71-92.
- BİLGİN, A. (2008b). Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. s. 283-304.
- BİLKAN, A.F. (1999). *Nâbî Hayatı-Sanatı Eserleri*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- BİLKAN, A.F. (2011). *Nâbî Dîvânı*. C.1, Ankara: Akçağ Yayınları.
- BİLKAN, A.F. (2011). *Nâbî Dîvânı*. C.2, Ankara: Akçağ Yayınları.
- BİRER, S. (2001). Yoğurdun Yapılışı Özellikleri ve Kalitesi. K. Toygar (Hızl.) *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000*. içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. s. 35-47
- BUDAK, N. , ŞAHİN, H. ve ÇİÇEK, B. (2002). Kayseri Mantıları. K. Toygar (Hızl.) *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. C. 9. içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. s. 69-76
- BÜLBÜL, E. (2007). Her Yönüyle Zeytincilik. İstanbul: İnkılâp Kitabevi.
- BÜYÜKKAVUKÇU, F. (2004). Tuzun Beslenmedeki Yeri ve Çankırı'da Geleneksel Tuz Elde Etme Yöntemleri. K. Toygar (Hızl.) *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Dosya: Ot Kültürü ve Yemekleri* C. 11. içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. s. 385-396
- CEYLAN, Ö. (2005a). *Önce Aşk Vardı: Şiirin Aynasında Osmanlı Kültürü Üzerine Denemeler*. İstanbul: Kapı Yayınları.
- CEYLAN, Ö. (2005c). *Böyle Buyurdu Sûfi*. İstanbul: Kapı Yayınları.
- CEYLAN, Ö. (2007). Türkün Vefâli İçeceği Boza. Ahmet Nezihî Turan (Ed.). *Acısıyla Tatlısıyla Boza* içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- CEYLAN, Ö. (2011). *Yitik Düşler Kervanı: Şiirin Aynasında Osmanlı Kültürü Üzerine Denemeler*. İstanbul: Kapı Yayınları.
- CİNOĞLU, U. (2004). Tuz Saklama Kapları ve Tuzluklar. E. Gürsoy Naskali ve M. Şen (Ed.). *Tuz Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 343-357.
- ÇAĞIMLAR, Z. (2004). Adana'da Tuzla İlgili İnançlar ve Uygulamalar. E. Gürsoy Naskali ve M. Şen (Ed.). *Tuz Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s.74-85.

- ÇELİK, M. (2002). *Orta Asya'dan Günümüze Türk Yemek Kültürü 1: Hoşafklar*. İstanbul: Kurtiş Matbaacılık.
- ÇEVİK, N. K. (hızl.) (2000). *Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- DALBY, A. (2004). *Tehlikeli Tatlar: Tarih Boyunca Baharat*. N. Pişkin (çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- DARA, R. (2010). *Sofralara Geldi Bahar: Baharatlar- Kokulu Otlar- Yerel ve Evrensel Tatlar*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- DAVULCU, M. (2014). Polatlı Yöresi Geleneksel Kırsal Yerleşmelerinde Ekmek Yapımı İle İlgili Yapı, Mekan ve Mimari Ögeler. E. Gürsoy Naskali (Ed.). *Ekmek Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 5-51.
- DEMİR, E. (2014). Kahve-Mistik Bir Lezzetin Küresel Bir Tutkuya Dönüşümünün Kısa Tarihçesi. E. Gürsoy Naskali (Ed.). *Türk Kahvesi Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 3-24.
- DEMİRHAN ERDEMİR, A. (2002). *Şifalı Bitkiler Doğal İlaçlarla Geleneksel Tedaviler*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- DENİZ, S. (2006). Meyveli Teşbihler. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s.579-597
- DİNGEÇ, E. (14-15 Ekim 2010). Osmanlı Sarayında Çarşıgırlar. I. *Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)* içinde. Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları. s. 135-158
- Diyamet İşleri Başkanlığı (2009). *Kur'an-ı Kerim Meâli* 4.Baskı. Ankara.
- DOĞANAY, H. (2007). *Ziraat Coğrafyası*. İstanbul: Aktif Yayınevi
- DUMAN, M. (2008). *Fındık Kitabı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- DURGUT, H. (2006). Anadolu Ağızlarında Meyvenin Yan Ürünleri. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s.415-435.
- EBCİOĞLU, N. (2003). *Sağlığımızın Yapı Taşları Sebze ve Meyveler*. İstanbul: Remzi Kitabevi
- ERAYDIN, S. (1994). *Tasavvuf ve Tarikatler*. İstanbul: Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları.
- ERTEM, R. (1995). *Şeyhülislâm Yahya Divanı*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- ERUL, B. ve KELEŞ, E. (2007). *Haccı Anlamak: Haccın Hikmetleri ve Yapılışı*. Ankara: DİB Yayınları.

- EVCI, A. (2014). Börek. E. Gürsoy Naskali (Ed.). *Ekmek Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 381-424
- GENÇ, R. (2002). XI. Yüzyılda Türk Mutfağı. M. S. Koz (Hızl.) *Yemek Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 3-17
- GENÇ, S. (14-15 Ekim 2010). Balıkesir’de Börekçi, Simitçi ve Çörekçiler (17.-18. Yüzyıl). *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)* içinde. Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları. s. 245-256
- GEZGİN, İ. (2013). Tarih Öncesinden Antikçağa Arıcılık ve Bal. E. Gürsoy Naskali ve H. Oytum Altun (Ed.) *Arı ve Bal* içinde. İstanbul: Tarihçi Kitabevi. s. 71-95
- GÖĞÜŞ, A.C. (2014). Kahvehanelerde Oynanan Oyunlar. E. Gürsoy Naskali (Ed.). *Türk Kahvesi Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 363-370.
- GÜLDEMİR, O. ve IŞIK, N. (14-15 Ekim 2010). Tatlara Tat Katan Kabuk: Tarçın (Osmanlı Mutfağındaki Yeri). *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)* içinde. Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları. s. 245-256
- GÜNAY, V. (2004).Türk Sosyo-Kültürel Hayatında Tuzun Yeri Üzerine. E. Gürsoy Naskali ve M. Şen (Ed.). *Tuz Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 105-112.
- GÜNGÖR, N. Ö. (2009). *Hayat Kurtaran Şifalı Bitkiler*. Martı Yayıncılık: İstanbul.
- GÜR, M. (2006). Kızılelma. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s.185-203
- HALICI, F. (Hızl.) (1992). *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risâlesi*. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- HALICI, N. (31 Ekim -1 Kasım 1981). Anadolu Mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. içinde Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor araştırma Dairesi Yayınları.
- HARMANCI, M. E. (2006). Klasik Türk Şiirinde Üzüm. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 107-127
- IŞIKHAN, S.S. (2014). Türk Kahvesi Geleneği ve Kahve Fincanları. E. Gürsoy Naskali (Ed.). *Türk Kahvesi Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 407-420.
- IŞIN, P. M. (2008). *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- IŞIN, P. M. (2009). Evliya Çelebi'nin Diliyle 17. Yüzyıl Yiyecek Manzaraları. N. Tezcan (Hızl.) *Çağının Sıra Dışı Yazarı Evliya Çelebi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İPEKTEN, H. (1990). *Nâ'îlî Divânı*. Ankara: Akçağ Yayınları.

- İPEKTEN, H. (1997). *Nâ'îlî: Hayatı, Sanatı, Eserleri*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- İVGİN, H. (17-18 Aralık 1983). Geleneksel Bir Türk Tatlısı: Pelte. *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri* içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı. s. 77-85
- İYİĞÜN, N. (2006). Çalgı Yapımında Meyve Ağaçları. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 437-446.
- KAPLAN, M. (1996). *Neşâtî Divanı*. İzmir: Akademi Kitabevi.
- KARACAN, T. (1991). *Bosnalı Alaeddin Sabit Divan*. Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları.
- KAYA, B. A. (1998). *Neşâtî*. İstanbul: Şule Yayınları.
- KAYA, B.A. (2003). *The Dîvân Of 'Azmi-zâde Hâletî*. C.2. Cambridge: Harvard Üniversitesi Yakın Doğu ve Medeniyetleri Bölümü.
- KAYA, D. ve MESCİ, U. (2002). *Sivas'ta Bıçakçılık*. Sivas: Sivas İli Sanat Kültür ve Araştırma Vakfı Yayını
- KESKİN, N. İ. (2014). Kahve ile Bâde Âresinde 17. Yüzyıl Divan Şiiri. E. Gürsoy Naskali (Ed.). *Türk Kahvesi Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 27-42.
- KIRIMLI, Y. (2004). İnanç, Nazar ve Nazara Karşı Tuz. E. Gürsoy Naskali ve M. Şen (Ed.). *Tuz Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 65-73.
- KOÇ, H. (2002). *Bitkilerle Sağlıklı Yaşama*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- KÖSE, İ. (2006). Divanlarda Yasak Meyve. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 69-82
- KUT, G. (1986). *Et-Terkibât Fî Tabhi'l-Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı
- KUT, G. (2002). Şirvânî'nin Yemek Kitabı Çevirisine Eklediği Yemekler Üzerine. M. S. Koz (Hzl.) *Yemek Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 75-84.
- KUT, G. ve KUT, T. (Hzl.) (2015). *Mehmed Kâmil: Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)*. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.
- LENGER, D. S. (2013). Antik Çağ'da Karis Bölgesinde Bal. E. Gürsoy Naskali ve H. Oytum Altun (Ed.) *Arı ve Bal* içinde. İstanbul: Tarihçi Kitabevi. s. 55-64.
- LEVEND, A. S. (2015). *Divan Edebiyatı: Kelimeler ve Remizler Mazmunlar ve Mefhumlar*. İstanbul: Dergâh Yayınları.

- MAMIKOĞLU, N. G. (2007). *Türkiye'nin Ağaçları ve Çalıları*. İstanbul: NTV Yayınları.
- MUSAHİPZADE CELÂL, (1992). *Eski İstanbul Yaşayışı*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- NAKİBOĞLU, M. (19-21 Ekim 2011). Kültürümüzde Unutulmakta Olan Geleneksel İçeceğimiz Şerbet. *III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu* içinde. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları. s. 251-255)
- ONAY, A.T. (1992). *Eski Türk Edebiyatında Mazmunlar ve İzahı*. Cemal Kurnaz (Hzl.). Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- ORAL, M. Z. (2002). Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri. M. S. Koz (Hzl.) *Yemek Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 18-34
- ÖZBİL, A. (2013). Edirne'nin Gaziler Helvası ve Helva Sohbetleri. E. Gürsoy Naskali ve H. Oytum Altun (Ed.) *Arı ve Bal* içinde. İstanbul: Tarihçi Kitabevi. s. 133-140.
- ÖZGÜLEN, H. (1997). *İksir-i Şifa*. İstanbul: Timaş Yayınları.
- ÖZKAN, Ö. (2007). *Divan Şiirinin Penceresinden Osmanlı Toplum Hayatı (XVI-XV. Yüzyıl)*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- ÖZTOPRAK, N. (2006). Meyve İle İlgili Âdetler. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 563-578
- PALA, İ. Ç. (2014). Osmanlı Dönemi Saray Mutfağında Kahve Sunumunda Kullanılan Pişmiş Toprak Formları. E. Gürsoy Naskali (Ed.). *Türk Kahvesi Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 27-42.
- PEKŞEN, F. (2009). Divriği'de Kış Hazırlıkları ve Kiler Kültürü. K. Toygar ve N. B. Toygar (Hzl.) *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Dosya: Türk Mutfağında Kış Hazırlıkları. C. 16.* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. s. 55-118
- PİŞKİN, N. (t.y.). Osmanlı Dünyasında Peynir Dair. A. Ceylan (Ed.). *Peynir Dair* içinde. İstanbul: Metro Kültür Yayınları. s. 55-64.
- SARAÇOĞLU, İ. A. (2014). *Bitkisel Sağlık Rehberi*. İstanbul: Saraçoğlu Yayınları.
- SEZİK, E. (1984). *Orkidelerimiz*. Sandoz Kültür Yayınları
- SEFERCİOĞLU, M.N. (Hzl.). (1985). *Türk Yemekleri: XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- SEFERCİOĞLU, M. N. (2001). *Nev'î Divanı'nın Tahlili*. Ankara: Akçağ Yayınları.

- SÜRÜCÜOĞLU, M. S. (2002). Suyun Özellikleri ve Ankara'da Su Kültürü. K. Toygar (Hızl.) *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. C. 9. içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. s. 9-47
- SÜRÜCÜOĞLU, M. S. ve ÇELİK, L. S. (2003). Pekmez. K. Toygar (Hızl.) *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. C. 10. içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. s. 19-47
- SÜRÜCÜOĞLU, M. S. ve ÖZÇELİK, A. Ö. (2005). Eski Türk Besinleri ve Yemekleri.. K. Toygar ve N. B. Toygar (Hızl.) *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Dosya Ot Kültürü ve Yemekleri, Etnik Mutfaklar, Yöresel Mutfaklar* C. 12. içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. s. 7-54
- SÜRÜCÜOĞLU, M. S. ve ÖZÇELİK, A. Ö. (2009). Türk Mutfağında Etten Hazırlanan Kışlık Yiyecekler. K. Toygar ve N. B. Toygar (Hızl.) *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Dosya: Türk Mutfağında Kış Hazırlıkları*. C. 16. içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. s. 11-30
- ŞAVKAY, T. (1996). Tatlılar. S. Arsel. (Hızl.) *Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü* içinde. İstanbul: Vehbi Koç Vakfı Yayınları. s. 266-273.
- ŞEHRİALİ, S. (1988). *Yemeklik Dane Baklagiller*. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.
- ŞENOCAK, E. (2002). Elazığ Mutfağı ve Yöresel Yemekleri. M. S. Koz (Hızl.) *Yemek Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 388-423
- ŞİMŞEK, E. (2002). Kadirli (Osmaniye) Mutfağı ve Mahallî Yemekler. M. S. Koz (Hızl.) *Yemek Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 453-476
- TATLI, N. (2010). *İstanbul'un 100 Lezzeti*. İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A. Ş. Yayınları.
- TAŞKIN, G. (Hızl.) (2016). Mehmet Kâmil: (İlk Matbu Türkçe Yemek Kitabı) Melceü't- Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı). İstanbul: Çiya Yayınları.
- TEZ, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hayykitap
- TEZCAN, M. (31 Ekim -1 Kasım 1981). Türkler'de Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- TEZCAN, M. (1994). Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamurışı Yemekler (Tarım ve Hayvancılık Bireşimi). K. Toygar (Hızl.) *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Geleneksel Ekmekçilik Hamurışı Yemekler*. içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. s. 78-85
- TUFAN, Ö. (2008). Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed). *Türk Mutfağı* içinde. Ankara : Kültür ve Turizm Bakanlığı. s. 125-135.

- UZUNAĞAÇ, Ö. (2015). *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- ÜÇER, M. (2008). Kabak ve Yemeklerine Dair Siz Hiç Kabak Baklavası Yediniz Mi?. K. Toygar ve N. B. Toygar (Hızl.) *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Dosya: Ankara Mutfak Kültürü*. C. 15. içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. s. 113-134
- ÜNSAL, A. (1997). *Süt Uyuyunca: Türkiye Peynirleri*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- ÜNSAL, A. (2007). “*Silivrim Kaymak*” *Türkiye'nin Yoğurtları*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- ÜNSAL, A. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi: Artun Ünsal ve Beyhan Gence Ünsal'dan 174 Orijinal Tarif*. İstanbul: NTV Yayınları.
- ÜZGÖR, T. (1991). *Fehîm-i Kadîm Hayatı, Sanatı, Dîvân'ı ve Metnin Bugünkü Türkçesi*. Ankara: Atatürk Kültür Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- YALÇIN, A. (2000). *Baharat Dünyası: Baharat ve Popüler Otlar Ansiklopedisi*. İstanbul: Geçit Kitabevi
- YAMAN, R. (25-30 Eylül 1986). Türk Mutfağının Yabancı Yemek Kültürlerine Kıyasla Farklılığı.. F. Halıcı. (hızl. ). *Birinci Milleteler Arası Yemek Kongresi* içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını. s. 319-341
- YAMAN, R. (1992). Türk Halk Mutfağında Baharat, Yaş ve Kuru Çeşnilerin Diğer Mutfaklara Göre Kullanım Farklılıkları. *IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri* içinde. Ankara: Kültür Bakanlığı. s. 233-239
- YAVİ, A. (19-21 Ekim 2011). Böreğin Yolculuğu Doğu Asya'dan Batı'ya. *III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu* içinde. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları. s. 372-387
- YERASİMOS, M. (2005). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Kitapları
- YERASİMOS, M. (2011). *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü*. İstanbul: Kitap Yayınevi
- YILMAZ, H. K. ve GÜNDÜZ, İ. (1990). *Tasavvufun Esasları*. İstanbul: Vefa Yayıncılık.
- YÜCEL, İ. (1997). *Hac Rehberi*. Ankara: TDV Yayınları.
- ZAT, E. (2013). *Rakı Kitabı*. İstanbul: Overteam Yayınları.

## *Sürelî Yayınlar*

- AÇA, M. (2008). Türk İnanış ve Düşünüşlerinde Meyve. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 3/5, 239-261.
- AKIN, G. ve diğeri (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi* 10, 33-52
- AYDEMİR, Y. (2006). Ağlatan Çiçek Hastalığı. *Bilim ve Aklın Aydınlığında Eğitim Aylık Eğitim Dergisi* 77-78, 58-61.
- BATU, A. ve BATU, H. S. (2016). Türk Tatlı Kültüründe Türk Lokumunun Yeri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/1, 42-52
- BAYDAR, H. (2005). Susamda (*Sesamum indicum* L.) Verim, Yağ, Oleik ve Linolek Tipi Hatların Tarımsal ve Teknolojik Özellikleri. *Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* 18(2), 267-272.
- BAYRAM, Y. (2007). Divan Şiirinde Tarımsal Ürünler. *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Özel Sayı*. 81-96.
- BEŞİRLİ, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Millî Folklor Dergisi* 87, 159-169
- BİLGİN, A. (2012). Osmanlılarda Şerbet Kültürü ve Tatlıhâne-i Âmire'de Üretilen Şerbetler. *Yemek ve Kültür Dergisi*. 29, 49-57
- CEYLAN, Ö. (2005b). Taşranın Altın Çiçeği Safran. *Osmanlı Tarihi Araştırmaları XXVI Prof. Dr. Mehmet Çavuşoğlu'na Armağan II*. 1-13.
- ÇEKEL, Z. (1960). Dünyada ve Türkiye'de Buğday. *İstanbul Ticaret Odası Mecmuası. Ayrı Basıları*: 10, 1-41.
- ÇELİK, M. F. (2015). Klâsik Şiirde Bâdem. *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*. 14, 47-66.
- ÇETİNKAYA, Ü. (2011). Divan Şiirinden Örneklerle Mübalağa Sanatının Mizahla İlişkisi. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 6/2, 59-94.
- DEMİREL, Ş. (2009). Dîvân Şiirinde Erguvân. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 4/8, 995-1014.
- DONUK, S. (2012). Şerh-i Du'â-yı Kadeh ve Kadeh Duası Mazmunu *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* 7/4, 1599-1629.



- EKİN, Ü. (2016). Osmanlı İmparatorluğu'nda Bal Üretimi ve Tüketimi. *Yemek ve Kültür Dergisi*. 43, 106-119.
- ERKAL, A. (2007). Divan Şiirinde Afyon ve Esrar. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türkiyat Araştırmaları Dergisi*. 33, 25-61.
- ERTAŞ, Y. ve GEZMEN-KARADAĞ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*. 2, 117-136.
- GÜLER, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 26, 24-30.
- GÜLHAN, A. (2008). Divan Şiirinde Meyveler ve Meyvelerden Hareketle Yapılan Teşbih ve Mecazlar. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 3/5, 345-375.
- GÜLTEKİN, R. E. (2008). Türklerde Bereket Sembolü Olarak Kullanılan Meyve Motifleri ve Mimaride Değerlendirilmesi. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 3/5, 9-31.
- KARADEMİR, Z. (2015). Osmanlı İmparatorluğu'nda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700. *OTAM(Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*. 37, 181-218.
- KAYA, B. A. (2015). Klâsik Türk Şiirinde Şifâlı Bitkiler Üzerine Bir Deneme. *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*. 15, 263-314.
- KILIÇ S. ve ALBAYRAK, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* 7/2, 707-716.
- KIZILDEMİR, Ö. ve diğerleri (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt:14, Yıl:14, Sayı:3, 14: 191-210*
- KUT, T. (2015). Marul- Kıvrıkcık Salata- Salatalık *Yemek ve Kültür Dergisi*. 41, 78-85
- KUZU, F. (2014). Klâsik Şiirde Şarap Kavramı ve Fehim-i Kadîm'in "Şarâb" Redifli Gazeli Üzerine Bir Tahlil Denemesi. *Gaziantep University Journal of Social Siences* 13/4, 961-972.
- NASIR, Z. (2011). Çılbır, Türlü ve Kabak Tatlısı. *Yemek ve Kültür Dergisi*. 26, 28-31
- ÖZCAN, N (2013). Nâbî Divanında Medine. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* 8/1, 2037-2047.
- ÖZMEN, N. ve ALKIN, E. (2006). Balın Antimikrobiyel Özellikleri ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. *Uludağ Arıcılık Dergisi*. Kasım, 155-160.

- ŞAHİN, G. (2014). Türkiye’de Yer Fıstığı (*Arachis hypogae L.*) Yetiştiriciliği ve Bir Coğrafi İşaret Olarak OsmaniyeYer Fıstığı. *Gaziantep University Journal of Social Sciences* 13(3), 619-644.
- ŞAHİN, M. (2016). Son Söz. *Hipertansiyon Haber Bülteni Özel Sayı: Tuz Dosyası* 5, 22-23.
- ŞENOCAK, E. (2008). Türk Halk Kültüründe ve Mitolojik Bağlamda Üzümün Yeri. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* 3/5, 175-192.
- ŞİMŞEK, E. (2008). Ölümsüzlük İlacı Elma. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* 3/5, 193-204.
- TUNÇ, S. (2014). Nâbî Divanı’nda Tabiat ve Mimari Unsurlardan Hareketle Hikemi Değerlendirmeler. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi* 32, 111-126
- ULUSOY, E. (2012). Bal ve Apiterapi. *Uludağ Arıcılık Dergisi*. 12(3), 89-97
- USTAER, C. (2005). Mutfağın İmparatoru Soğan, İmparatoriçesi Sarımsak. *Yemek ve Kültür Dergisi*. 3, 128-132
- YALAP, H. (2017). Klasik Türk Edebiyatı Işığında Edebiyat ve Kültür Tarihimize Kahve ve Kahvehaneler. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırma Dergisi*. 6/3, 1907-1930.
- YENİTERZİ, E. (2010). Klasik Türk Şiirinde Ülke ve Şehirlerin Meşhur Özellikleri. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi:Klasik Türk Edebiyatının Kaynakları Özel Sayısı Prof. Dr. Turgut Karabey Armağanı*. 3/5 s. 301-334.
- YERASİMOS, M. (2009). Evliya Çelebi’nin Seyahatnâmesinde Balıklar ve Diğer Su Ürünleri. *Yemek ve Kültür Dergisi*. 16, 49-75
- YERASİMOS, M. (2010). Evliya Çelebi’nin Seyahatnâmesinde Ekmekler, Çörekler ve Diğer Unlu Mamüller. *Yemek ve Kültür Dergisi*. 20, 33-42
- YILDIRIM, N. (2013). Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar. *Yemek ve Kültür Dergisi*. 32, 58-71

## *Diğer Yayınlar*

- AK, K. (2007). Osmanlı'dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi SBE.
- AKKUŞ, M. (2006). Nef'î, *DİA*. C. 32, İstanbul: TDV Yayınları.
- AKSOY, Ö. A. (1988). *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü*. C. 1, İstanbul: İnkılâp Kitabevi.
- AKSOY, Ö. A. (1988). *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü*. C. 2, İstanbul: İnkılâp Kitabevi.
- ALBAYRAK, N. (1993). Cem. *DİA*. C. 7, İstanbul: TDV Yayınları.
- ARISAN, K. Ve GÜNAY, D.A. (Hızl.) (1995). *Abdülaziz Bey: Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*. C. 1, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları
- ARSEVEN, C. E. (1975). İbrik. *Sanat Ansiklopedisi*. C. 2, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- ARSEVEN, C. E. (1975). Kâse. *Sanat Ansiklopedisi*. C. 4, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- ARSEVEN, C. E. (1975). Sahan. *Sanat Ansiklopedisi*. C. 4, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- ARSEVEN, C. E. (1975). Şişe. *Sanat Ansiklopedisi*. C. 4, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- ARSEVEN, C. E. (1975). Testi. *Sanat Ansiklopedisi*. C. 4, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- ARSEVEN, C. E. (1975). Zücac. *Sanat Ansiklopedisi*. C. 5, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- AYAN, H. (1993). Cevrî İbrahim Çelebi, *DİA*. C. 7, İstanbul: TDV Yayınları.
- AYDIN, H. (2010). Cevrî Divanı'nın Tahlili. *Yayınlanmamış Doktora Tezi*. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi SBE
- AYVERDİ, İ. (2010). *Misalli Büyük Türkçe Sözlük*. İstanbul: Kubbealtı Lugatı.
- BAYTOP, T. (1994). *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. Ankara: TDK Yayınları.
- BAYTOP, T. (1997). Haşhaş. *DİA*. C. 16, İstanbul: TDV Yayınları.
- BEKÇİ, S. (2002). Eski Türklerde Yemek Kültürü. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi SBE.

- BEKMEZ, H. (2009). Kitâb-ı Tıbb-ı Latîf (İnceleme-Metin-Sözlük). *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Konya: Selçuk Üniversitesi SBE.
- BOZKURT, N. 1998). Hurma. *DİA*. C.18, İstanbul: TDV Yayınları.
- Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi*. (1986). Arpa C. 2, İstanbul Gelişim Yayınları
- Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi*. (1986). Ceviz C. 4, İstanbul Gelişim Yayınları
- Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi*. (1986). Pilav C. 15, İstanbul Gelişim Yayınları
- Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi*. (1986). Pirinç C. 15, İstanbul Gelişim Yayınları
- CEBECİ, L. (2009). Selsebil. *DİA*. C. 36, İstanbul: TDV Yayınları.
- CEYLAN, Ö. (2004). Kadeh Duası. *Türk Dünyası Edebiyat Kavramları ve Terimleri Ansiklopedik Sözlüğü*. C. 4, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- COŞKUNER, Y. ve diğerleri (2016). *Türk Mutfağındaki Geleneksel İçecekler*. Gaziantep: Gıda Mühendisliği 7. Öğrenci Kongresi.
- ÇAĞBAYIR, Y. (2007). Dane. *Ötüken Türkçe Sözlük*. C. 1, İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş.
- ÇAĞBAYIR, Y. (2007). Pirinç. *Ötüken Türkçe Sözlük*. C. 4, İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş.
- ÇAĞBAYIR, Y. (2007). Yumurta. *Ötüken Türkçe Sözlük*. C. 5, İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş.
- ÇAKIR, Z.V. (1998). Hevâyî (Abdurrahman, Kubûrî-zâde) Divânı'nın Tenkidli Metni ve İncelenmesi. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Edirne: Trakya Üniversitesi SBE
- DAĞLI, Y. ve KAHRAMAN, S.A. (Hızl.) (2001). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*. C. 4, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- DAĞLI, Y. ve diğerleri. (Hızl.) (2001). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*. C. 5, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- DAĞLI, Y. ve diğerleri. (Hızl.) (2003). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*. C. 7, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- DAĞLI, Y. ve diğerleri. (Hızl.) (2005). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*. C. 9, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

- DEVELLİOĞLU, F. (2010). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*. Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.
- DİLÇİN, C. (2013). *Yeni Tarama Sözlüğü*. Ankara: TDK Yayınları.
- DÖNMEZ, M. (2008). Sahur. *DİA*. C. 35, İstanbul: TDV Yayınları.
- DUVARCI, A. (1991). Türk Mutfak Kültürü ve Bazı Tarihi Yiyecekler. *Türk Aile Ansiklopedisi* C. 2, Ankara: Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu Yayınları.
- ERTÜRK, M. (1997). Havz-ı Kevser. *DİA*. C. 16, İstanbul: TDV Yayınları.
- FIĞLALI, E. R. (1997). Hasan. *DİA*. C. 16, İstanbul: TDV Yayınları.
- FIĞLALI, E. R. (1998). Hüseyin. *DİA*. C. 18, İstanbul: TDV Yayınları.
- GÖKYAY, O. Ş. (Hızl.) (1996). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*. C. 1, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- GÜMÜŞ, H. (2011). Türk Mutfak Kültüründe Çorba. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Sakarya: Sakarya Üniversitesi SBE.
- GÜNDÜZ, İ. (1991). Bâde. *DİA*. C. 4, İstanbul: TDV Yayınları.
- HALICI, N. (1991). Türk Ailesinin Mutfak Kültürü. *Türk Aile Ansiklopedisi* C. 2, Ankara: Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu Yayınları.
- HARMAN, Ö. F. (1995). Eyyüb. *DİA*. C. 12, İstanbul: TDV Yayınları.
- IŞIN, P. M. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- İPEKTEN, H. ve diğerleri (1988). Tezkirelere Göre Divan Edebiyatı İsimler Sözlüğü. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- İPEKTEN, H. (1991). Azmîzâde Osman Hâletî, *DİA*. C. 4, İstanbul: TDV Yayınları.
- İPEKTEN, H. (1991) Nev'izâde Atâî. *DİA*. C. 4, İstanbul: TDV Yayınları.
- KAHRAMAN, S. A. ve DAĞLI, Y. (Hızl.) (1999). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*. C. 3, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- KAHRAMAN, S. A. ve DAĞLI, Y. (Hızl.) (2002). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*. C. 6, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- KAHRAMAN, S. A. ve DAĞLI, Y. (Hızl.) (2003). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*. 1.Cilt 2. Kitap İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- KAHRAMAN, S. A. ve diğerleri. (Hızl.) (2003). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*. C. 8, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

- KAHRAMAN, S. A. ve diğeri. (Hızl.) (2007). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*. C. 10, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- KANDEMİR, M. Y. (1991). Bal. *DİA*. C. 4, İstanbul: TDV Yayınları.
- KARABAŞA, S. (1997). Rize İli Fındıklı İlçesinde Elma Pekmezi Yapımı. *Türk Halk Kültüründen Derlemeler* içinde. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- KARABULUT, A. R. (1994). *Tıbb-ı Nebevi Ansiklopedisi*. C. 1, Ankara: Mektebe Yayınları.
- KARABULUT, A. R. (1994). *Tıbb-ı Nebevi Ansiklopedisi*. C. 2, Ankara: Mektebe Yayınları.
- KARACAN, T. (2008) Sâbit. *DİA*. C. 35, İstanbul: TDV Yayınları.
- KARAHAN, A. (2006). Nâbî, *DİA*. C. 32, İstanbul: TDV Yayınları.
- KARAKÖSE, S. (1994). Nev’i-zade Atayı Divanı Kısmî Tahlil-Metin. *Yayınlanmamış Doktora Tezi*. Malatya: İnönü Üniversitesi SBE.
- KAROL, S. ve diğeri. (2010). *Biyoloji Terimleri Sözlüğü*. Ankara: TDK Yayınları.
- KAYA, B.A. (2007). Neşâtî, *DİA*. C. 33, İstanbul: TDV Yayınları.
- KILAVUZ, A. S. (2013). Zeynelâbidîn. *DİA*. C. 44, İstanbul: TDV Yayınları.
- KURŞUN, Z. ve diğeri. (Hızl.) (1999). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*. C. 2, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- MADRAN, N. (1984). *Büyük Tarım Sözlüğü*. C. 1, Ankara: Hacettepe Taş Kitapçılık.
- MADRAN, N. (1984). *Büyük Tarım Sözlüğü*. C. 2, Ankara: Hacettepe Taş Kitapçılık.
- MEB. (2011a). *Yiyecek İçecek Hizmetleri: Baklava*. Ankara: MEB.
- MEB. (2011b). *Bahçecilik: Nar Yetiştiriciliği*. Ankara: MEB.
- MEB. (2012). *Yiyecek İçecek Hizmetleri: Sütü Tatlılar*. Ankara: MEB.
- MEB. (2013). *Bahçecilik: Dut Yetiştiriciliği* Ankara: MEB.
- MEGEP. (2006a). *Yiyecek İçecek Hizmetleri: Türk Mutfağına Özgü Çorbalar*. Ankara: MEB.
- MEGEP. (2006b). *Yiyecek İçecek Hizmetleri: Tahıl Tatlıları*. Ankara: MEB.
- MEGEP. (2007). *Yiyecek İçecek Hizmetleri: Basit Tatlılar*. Ankara: MEB.

- ÖZÇELİK, S. (2010). 17.Yüzyıl Sosyal Hayatı'nın Nâbî Divânı'na Yansımaları ve Anlam Çerçevesi. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: Gazi Üniversitesi SBE.
- ÖZDEMİR, N. (2006). *Türk Çocuk Oyunları*. C. II, Ankara: Akçağ Yayınları.
- PAKALIN, M. Z. (1983). Arpalık. *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*. C. I, İstanbul: MEB Basımevi.
- PAKALIN, M. Z. (1983). Bade. *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*. C. I, İstanbul: MEB Basımevi.
- PAKALIN, M. Z. (1983). Devat. *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*. C. I, İstanbul: MEB Basımevi.
- PAKALIN, M. Z. (1983). Helva Sohbeti. *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*. C. I, İstanbul: MEB Basımevi.
- PAKALIN, M. Z. (1983). Kandil. *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*. C. II, İstanbul: MEB Basımevi.
- PAKALIN, M. Z. (1983). Keşkül. *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*. C. II, İstanbul: MEB Basımevi.
- PAKALIN, M. Z. (1983). Mühre. *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*. C. II, İstanbul: MEB Basımevi.
- PAKALIN M. Z. (1983). Subaşı. *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*. C. III, İstanbul: MEB Basımevi.
- PAKALIN M. Z. (1983). Şahne. *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*. C. III, İstanbul: MEB Basımevi.
- PAKALIN M. Z. (1983). Yahni Kapan. *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*. C. III, İstanbul: MEB Basımevi.
- PALA, İ. (1999). *Ata Sözlüğü*. İstanbul: Deniz Yayın Evi.
- PALA, İ. (2009). *Ansiklopedik Divan Şiiri Sözlüğü*. İstanbul: Kapı Yayınları.
- PALA, İ. (2009). Su. *DİA*. C. 37, İstanbul: TDV Yayınları.
- PALA, İ. (2010). Osmanlı Dönemi'nde Saray Mutfağında Kullanılan Pişmiş Toprak Sunum Kaplarının Form Özellikleri. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi GSE.
- PÜSKÜLLÜOĞLU, A. (1995). *Türkçe Deyimler Sözlüğü*. Ankara: Arkadaş Yayınları.
- PÜSKÜLLÜOĞLU, A. (2008). *Türkçe Sözlük*. İstanbul: Can Yayınları.
- Rakı Ansiklopedisi* (2012). İstanbul: Overteam Yayınları.

- SARAÇBAŞI, M. E. (2010). *Örnekleriyle Büyük Deyimler Sözlüğü C 1*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- SARAÇBAŞI, M. E. (2010). *Örnekleriyle Büyük Deyimler Sözlüğü C 2*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- SİREL, Ü. (1991). Ocak. *Türk Aile Ansiklopedisi C. 2*, Ankara: Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu Yayınları.
- SİREL, Ü. (1991). Mutfak. *Türk Aile Ansiklopedisi C. 2*, Ankara: Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu Yayınları.
- ŞAMLI, H. E. ve OKUR, A. A. (2016). *Tüm Yönleriyle Yumurta*. İstanbul: İstanbul Ticaret Borsası Yayınları.
- ŞENER, M. (2000). İftar. *DİA*. C. 21, İstanbul: TDV Yayınları.
- TDV. (2003). *İlmihal: İman ve İbadetler. Zekât. C. 1*, Ankara: TDV Yayınları.
- Türkçe Sözlük*. (2009). 10. Baskıdan Yapılan Tıpkıbasım. Ankara. TDK Yayınları
- Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*. (1972). El Yumak. C.5, Ankara: TDK Yayınları
- Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*. (1975). Kıran. C.8, Ankara: TDK Yayınları
- Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*. (1977). Öykelenmek. C.9, Ankara: TDK Yayınları
- Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*. (1978). Tavar. C.10, Ankara: TDK Yayınları
- Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*. (1979). Urmak. C.11, Ankara: TDK Yayınları
- Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*. (1979). Üsküre. C.11, Ankara: TDK Yayınları
- ULU, N. (2013). *1939’dan Günümüze Yazılı Kaynaklarda Yemek Kültürü Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Mutfak Sanatları Akademisi Yayınları.
- ULUDAĞ, S. (2002). *Tasavvuf Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- ULUDAĞ, S. (2010). Şürb. *DİA*. C. 39, İstanbul: TDV Yayınları.
- ÜZGÖR, T. (1995). Fehim-i Kadîm, *DİA*. C. 12, İstanbul: TDV Yayınları.
- YAVUZ, Y. Ş. (1991). Âşûrâ. *DİA*. C. 4, İstanbul: TDV Yayınları.



- Yeni Türk Ansiklopedisi*. (1985). Sirke. C. 9, İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş.
- Yeni Türk Ansiklopedisi*. (1985). Şeker. C. 10, İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş.
- Yeni Türk Ansiklopedisi*. (1985). Turşu. C. 11, İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş.
- Yeni Türk Ansiklopedisi*. (1985). Un. C. 11, İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş.
- YILMAZ, A. /1991). Türk Ailesinde Bayram Gelenekleri. *Türk Aile Ansiklopedisi* C. 1, Ankara: Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu Yayınları.
- YILMAZ, M. (1992). *Edebiyatımızda İslamî Kaynaklı Sözler (Ansiklopedik Sözlük)*. İstanbul: Enderun Kitabevi
- ZÜLFE, Ö. (2011). *Şiirin İzinde Sözün Gölgesinde: Osmanlı Şiirlerinden Kelimeler, Kavramlar, Deyimler*. İstanbul: Bilge Kültür Sanat Yayınları.

## İNDEKS

### A

#### Âdetler, Gelenekler, İnanışlar

G. 11/5, 28/1, 68/2, 179/5, 318/3, 431/7, 465/1, 629/2 (AHD), 5/3, 47/3, 88/4, 104/3, 130/1, 164/2 (HD), 43/4, 56/2, 56/4, 85/7, 230/2, 278/1, 367/16, 370/3, 406/13, 408/4, 713/9, 742/7, 752/3, 799/1, 807/6, 875/3 (NaD), 52/4 (NKD), 27/5, 139/1, 147/4, 153/3, 160/4, 163/1, 169/3, 169/4, 202/4, 225/6, 312/3, 339/5, 349/3 (SD), 57/3 (ŞYD); K. 1/40 (NaD); Mtl. 302/2 (AHD)

#### Ahlat

G. 148/5 (HD)

#### Akide Şekeri

K. 45/13 (SD)

#### Akşam Yemeği ('Aşâ)

K. 7/80 (NaD)

#### Arak (Rûh)

G. 793/3 (AHD), 222/3 (NaD), 112/4 (NeD)

#### Armut (Emrûd)

G. 7/2 (HD), 64/5 (SD); M. 8/107 (NaD)

#### Arpa

G. 149/1 (HD); K. 45/65 (SD); Tah. 1/1/4 (HD)

#### Arpa Ekmeği (Nân-ı Cev)

G. 754/8 (NaD); Mus. 10/2 (NKD)

#### Aşçı (Aşbaz, Tabbâh)

G. 31/4, 115/4, 136/3, 139/2, 149/6 (HD), 266/3 (NKD); K. 41/6 (SD)

#### Aşure ('Âşûr, 'Âşûrâ)

G. 10/2, 134/5 (HD)

### Atasözü, Deyimler ve Halk Deyişleri

**Byt.** 30/2, 47/2, 51/2 (SD); **G.** 29/6, 30/4, 42/2, 42/3, 46/3, 66/4, 75/5, 77/4, 91/5, 105/3, 227/5, 267/9, 381/2, 390/5, 446/6, 462/1, 529/3, 605/1 607/3, 701/4 (AHD), 20/1, 31/2, 58/3, 65/3, 77/3, 159/3 (HD), 60/1 (FKD), 58/2/2 (ND), 80/1, 88/2, 187/6, 198/1 (NAD), 69/4, 81/6, 86/6, 137/5, 165/4, 345/2, 353/3, 406/16, 405/2, 439/4, 441/6, 494/2, 622/3, 660/4, 741/2, 802/2, 829/2, 851/1, 856/4, 887/1 (NaD), 18/7, 43/2 (NeD), 49/2, 97/5, 209/6, 259/3, 369/1 (NKD), 3/3, 14/4, 46/3, 93/2, 131/2, 150/1, 181/4, 203/3, 204/2, 205/4, 214/2, 214/5, 218/1, 228/1, 255/4, 259/3, 288/5, 298/6, 314/3, 319/3, 336/6, 343/2, 354/5 (SD), 84/4, 91/4, 223/4, 270/3, 284/5, 387/6 (ŞYD); **K.** 12/34, 30/18, 35/36, 37/20, 38/26, 40/30 (AHD), 4/37, 17/29 (ND), 22/10 (NAD), 1/81, 9/77, 14/70, 15/89, 24/10 (NaD), 7/38, 12/15, 30/12, 32/6 (NKD), 7/21, 13/41, 21/19, 33/7, 35/72, 36/19, 40/26 (SD); **Kt.** 56/2, 102/4 (AHD), 33/1, 47/4, 77/4 (NaD), 14/2 (NKD); **M.** 1/26 (AHD), 7/ 144 (NaD); **Mg.** 50/4 (SD); **Mtl.** 269/2, 297/2, 409/2 (AHD), 1/1, 31/2, 69/2 (ŞYD); **Mus.**

4/4/1 (FKD); **R.** 7/3 (SD); **T.** 3/4 (AHD), 116/7 (NaD), 9/9, 33/5, 33/9 (SD); **Tah.** 5/3 (NaD); **Trc.** 1/7/1 (SD)

### Ayran

G. 81/4 (HD)

### Ayva (Bih, Eyvâ, Eyvây)

G. 754/6 (NaD); **K.** 24/32 (NaD); **Kt.** 16/4 (NaD); **T.** 82/22 (NaD)

### Ayva Kalyesi

G. 136/3 (HD)

### Azık (Erzâk, Nevâle, Tu'me, Tûşe, Zâd, Zevâde), Gıdâ, Kut, Lokma

**Byt.** 146/1, 147/2 (SD); **G.** 2/8, 23/2, 144/2, 169/8, 375/1, 384/7, 509/4, 547/3, 611/3, 647/4, 742/2, 799/3, 882/6 (AHD), 228/4, 253/2, 280/2 (FKD), 58/4, 126/3 (HD), 2/3, 13/6, 56/2, 111/8, 113/5, 148/1, 154/3, 345/6, 346/7, 347/3, 356/4, 367/16, 404/6, 438/5, 440/5, 441/2, 539/6, 573/4, 635/6, 650/1, 676/2, 710/5, 764/2, 812/2, 837/1, 881/4, 887/7 (NaD), 85/4,

144/5, 208/4, 255/3, 263/3, 285/4, 340/4 (NKD), 30/4, 54/1, 110/3, 191/4, 240/6, 265/1, 271/5, 285/3, 335/3, 354/5 (SD), 383/1 (ŞYD); **K.** 6/8, 9/1, 16/14, 17/9, 37/11 (AHD), 1/2, 8/30, 14/37, 15/6 (FKD), 1/14, 1/41, 2/47, 7/77, 7/80, 9/30, 16/38, 16/40, 16/42, 16/51, 16/102 (NaD), 3/6, 20/34 (ND), 18/14 (NeD), 5/25, 6/38, 8/21, 17/15, 27/31, 28/40 (NKD), 3/16, 6/3, 11/64, 19/32 (SD); **Kt.** 109/1, 131/3 (AHD) 3/16 (FKD), 1/7, 3/1 (NaD), 2/2 (NeD); **M.** 1/18, 7/26, 8/36, 8/52, 9/94 (AHD), 7/118, 7/120, 10/55 (NaD); **Mer.** 6/10 (AHD); **Mtl.** 31/2 (ŞYD); **Mus.** 2/2/1 (FKD); **R.** 54/1, 236/1, 236/2 (NaD); **T.** 39/1 (NaD), 12/4, 12/5, 12/6 (SD); **Tah.** 1/11 (NaD)

## B

### Badem (Bâdâm)

**G.** 84/2, 338/4, 380/4, 799/2 (AHD), 97/4, 161/5, 197/3, 750/2, 833/10, 844/3, 854/2 (NaD), 134/2/3 (ND), 42/1 (NeD), 90/3 (NKD), 256/6 (SD), 426/4 (ŞYD); **K.** 12/78 (NaD), 6/11, 49/12, 50/40 (ND); **Kt.** 72/4 (NaD); **M.** 8/95 (NaD); **Mtl.** 336/2 (AHD); **T.** 111/2 (NaD)

### Badem Yağı (Bâdâm-ı Revgan)

**G.** 161/5, 833/10 (NaD)

### Baklava (Baklavâ)

**G.** 155/3 (HD), 83/5 (NaD)

### Bakkal

**G.** 138/2 (HD) 144/5 (NaD), 221/4 (SD)

### Bal (‘Asel, Engebîn, Engübîn, Nûş, Şehd)

**Byt.** 51/2 (SD); **G.** 28/1, 17/1, 222/4, 261/4, 692/3, 788/4, 843/4, 844/6 (AHD), 60/1 (FKD), 27/4, 31/2, 45/4, 58/3, 60/1, 65/3 (HD) 9/5, 159/6, 202/4, 287/6, 303/2, 413/1, 579/6, 699/5, 756/3 (NaD), 26/2, 34/5, 334/1, 352/4 (SD), 90/1, 270/3 (ŞYD); **K.** 8/30, 30/12, 40/30 (AHD), 28/10 (NKD), 2/29, 13/23, 31/18, 41/8 (SD); **Kt.** 47/1, 47/4 (NaD); **M.** 7/30 (AHD); **Mg.** 50/9 (SD); **Mtl.** 62/2 (AHD), **R.** 215/3 (NaD); **T.** 8/9, 9/7 (SD)

**Bal Kabağı****K. 7/43 (SD)****Balık (Mâhî)****G. 8/2, 25/3 (HD); Kt. 25/2 (NaD)****Balık Çorbası****G. 8/2 (HD)****Bardak****G. 37/3 (HD), 276/4 (SD); Tah. 1/3/1 (HD)****Bıçak****G. 227/5 (AHD), 252/4 (FKD), 108/3, 131/1, 135/1 (HD), 203/3, 214/2, 321/3 (SD); Kt. 45/1 (SD)****Biber****G. 31/4 (HD)****Boza****G. 1/1 (HD)****Bozahane****G. 117/5 (HD)****Böğrölce****G. 115/4 (HD)****Börek****G. 17/4, 139/2 (HD)****Börekçi****G. 93/3 (HD)****Buğday (Gendum, Gendüm)****Byt. 32/2, 33/2 (SD); G. 72/4 (AHD), 126/1 (HD), 253/4, 558/3, 634/1, 635/4, 734/3, 752/3, 754/8, 798/7, 805/7, 860/3 (NaD), 270/3 (ŞYD); K. 1/75 (NaD); Kt. 17/4 (NaD); Mtl. 32/2 (NaD); Tah. 1/1/4 (HD)****Bulamac****G. 61/5 (HD)**

**Bulgur Çorbası**

**G. 193/4 (SD)**

**G. 52/2, 92/1, 126/1 (HD)**

**Bulgur Pilavı**

**Ciğer Kebâbı (Ciğer Biryân, Ciğer Buryân)**

**G. 33/5 (HD)**

**G. 44/4, 82/4, 300/1, 607/4, 836/1 (AHD), 116/5 (HD), 273/1 (NKD), 77/3, 99/4 (SD); K. 2/121 (NaD); Mus. 1/11/8 (FKD)**

**Buz (Yah)**

**G. 40/5, 81/4, 163/3 (HD)**

**Cur'a (Cür'a)**

**Buz-hâne (Yah-hâne)**

**G. 796/4 (NaD); S. 1/7 (ND)**

**G. 58/5 (HD), 674/4 (NaD)**

**Cüllâb (Gül-âb)**

**Bülbül Kebabı**

**G. 230/2, 418/4 (NaD), 178/5, 225/6 (SD); K. 1/40, 14/43 (NKD), 21/24 (ND), 30/18 (SD); Mus. 2/1/8 (NKD); T. 7/2 (SD)**

**G. 357/4 (NKD), 128/2 (SD); K. 13/8 (SD)**

**C**

**Çanak (Çölmek, Çömlek, Hazef, Sifâl, Üsküre)**

**Ceviz (Cevz, Koz)**

**G. 106/3, 274/4, 343/3, 349/2, 565/2, 583/3, 717/6 (AHD), 15/4, 37/3, 56/4, 92/1, 121/4, 129/5, 149/6 (HD), 125/5, 634/6, 742/7 (NaD), 4/2 (ND), 140/8, 147/1, 169/2, 366/2, 372/1 (NKD), 169/4, 212/3, 265/6, 298/6 (SD), 339/5**

**G. 38/2, 164/2 (HD), 465/5 (NaD); Kt. 72/4 (NaD)**

**Cızbız Kebabı**

(ŞYD); K. 35/20 (AHD), 1/51, 14/6,  
17/55 (FKD), 5/42 (NKD); M. 9/58,  
9/61 (NaD); Mus. 4/2/4 (NKD); T.  
44/4 (SD)

#### Çâşnîgîr (Çaşnî-geh, Lezzet-çeş)

G. 52/3, 343/4, 843/7 (NaD); K. 41/6  
(SD)

#### Çerezlik (Nukl-dân)

K. 39/18 (AHD)

#### Çorba (Şûrbâ)

G. 46/2, 55/3, 60/1, 71/1, 88/1, 115/4,  
132/1, 133/5, 134/5 (HD) 887/3 (NaD);  
Mtl. 599/1 (AHD)

#### Çılbr

G. 139/1 (HD)

#### Çörek (Girde)

K. 2/10 (NeD)

#### D

#### Dâne

G. 66/1, 75/3, 105/1, 128/4, 184/7,  
312/4, 338/1, 444/4, 445/5, 502/3,  
509/2, 547/3, 584/2, 588/4, 594/2,  
606/3, 609/2, 680/5, 715/2, 715/5,  
717/2, 718/6, 766/3, 816/2, 849/6  
(AHD), 44/3, 194/2, 263/5, 396/5,  
432/5, 436/4, 461/3, 711/7, 747/8,  
797/1, 833/11, 859/1 (NaD), 2/2 (ND),  
26/3, 46/1, 63/5 (NeD), 45/3, 89/6,  
115/3, 124/4, 125/2, 167/4, 239/4,  
240/4, 315/3 (NKD), 34/3, 95/2, 139/4,  
219/1, 219/3, 231/1, 255/4, 272/3,  
301/3, 316/2 (SD), 16/3, 155/3, 291/1,  
311/1 (ŞYD); K. 13/3, 32/23, 36/6, 36/9  
(AHD), 9/29 (NaD), 1/13 (ND), 6/9  
(SD); Kt. 8/2 (NKD); M. 8/36, 9/59,  
9/141 (AHD); Mtl. 427/1 (AHD); Tah.  
1/4/2 (AHD)

#### Darı (Taru)

G. 66/3 (HD)

#### Dem

G. 707/1 (NaD)

**Devâ-yı Misk**

**G. 100/4, 191/4 (SD)**

**Dilber Dudağı**

**G. 69/2 (HD)**

**Dolu (Toh, Tolu)**

**G. 200/4 (NKD)**

**Dut (Tut)**

**G. 114/3 (HD); K. 1/17 (NaD)**

**Dürd (Dürdî)**

**G. 14/5 (NKD)**

**E**

**Ekmek (Etmek, Nân)**

**G. 179/5, 196/4, 268/2, 390/5, 446/6, 605/1 (AHD), 20/1, 50/6, 123/4, 145/2 (HD), 13/6, 26/3, 82/6, 147/6, 194/7, 227/5, 315/3, 345/2, 406/13, 441/6,**

**494/2, 607/1, 625/2, 754/8, 757/1, 887/1 (NaD), 81/4, 97/5, 209/6 (NKD), 24/4, 46/3, 124/3, 133/9, 181/4, 199/4, 354/5 (SD), 57/3, 91/4, 109/1, 255/2 (ŞYD); K. 17/18, 21/18, 37/20, 39/5 (AHD), 11/18 (FKD), 1/81, 12/38 (NaD), 4/37, 17/29 (ND), 3/5, 32/6 (NKD), 13/41, 36/19, 42/27 (SD); Kt. 56/2, 102/4 (AHD), 32/1, 77/4 (NaD); M. 9/95 (AHD), 6/13, 7/44, 10/21, 10/22 (NaD); Mtl. 114/2 (ŞYD); Mus. 10/2 (NKD); Müf. 130/1 (ŞYD); T. 82/4 (NaD)**

**Ekşili Çorba**

**G. 11/1 (HD)**

**Elek (Gırbâl)**

**G. 267/3, 592/2 (AHD), 8/4, 112/4 (HD), 172/1 (SD); Tah. 2/3/2 (HD)**

**Elma (Alma, Sîb, Tuffâh, Tüffâf)**

**Byt. 101/1 (SD), G. 129/4, 639/5, 799/2 (AHD), 91/3, 159/3 (HD), 323/4 (NKD), 19/2, 50/2, 260/6, 275/3 (SD), 258/3 (ŞYD); K. 1/25, 23/17 (AHD),**



23/15 (SD); Mer. 1/18 (AHD); Mtl.  
272/2 (AHD)

### **Erguvân (Ergavân) Şarabı**

G. 321/4 (AHD), 242/4 (FKD), 376/5  
(ŞYD)

### **Erik (Âlû)**

M. 8/109 (NaD)

### **Et (Lahm)**

G. 109/1, 135/1, 148/4 (HD), 664/6,  
704/6 (NaD), 348/1 (SD),

### **Et Yemekleri**

G. 50/6, 128/6, 154/3 (HD)

### **F**

### **Fatir**

G. 317/3 (NKD)

### **Fesleğen (Sipergam)**

G. 132/1 (HD)

### **Fıçı (Fuçı)**

G. 3/1, 27/4, 57/3 (HD)

### **Fındık**

G. 27/3 (HD), 317/4 (SD)

### **Fıstık (Peste, Piste)**

G. 129/5, 297/1, 799/2 (AHD), 20/2,  
146/8, 275/1, 456/6, 465/5, 574/2  
(NaD); K. 14/34 (NKD); Kt. 72/4  
(NaD); Mer. 1/18 (AHD)

### **Fincan**

G. 12/2, 20/4, 140/6 (HD), 90/6, 248/4,  
413/4, 471/2, 569/5, 646/3 (NaD), 30/2  
(ND), 44/4, 315/5 (SD), 185/2 (ŞYD);  
K. 45/18 (SD); Mtl. 592/2 (AHD)

### **Fodla**

G. 10/3 (HD)

### **G**

### **Gırbal**

**G.** 267/3, (AHD), 225/5 (FKD), 273/2, 317/5 (NKD), 153/3, 221/1 (SD); **K.** 4/19, 39/5 (AHD), 4/5 (SD); **T.** 5/6 (SD)

### **Gögem**

**G.** 148/5 (HD)

### **Gül-efsûn**

**G.** 144/12 (FKD)

### **Güllâç (Gülâc)**

**G.** 61/1 (HD), 257/1, 283/1, 326/6 (SD); **R.** 150/4 (NaD)

### **Gül Suyu (Gül-âb, Cülâb, Cüllâb)**

**Byt.** 57/2 (SD), **G.** 56/3, 59/3, 60/6, 62/2, 65/3, 73/7, 79/3, 81/6, 146/2, 187/1, 432/4, 629/2, 745/1 (AHD), 123/3 (HD), 15/4, 299/4, 656/4, 875/3, 888/2 (NaD), 118/6 (ND), 132/4 (NeD), 229/4, 319/5 (NKD), 283/1, 288/7, 343/5 (SD), 310/1, 310/6, 379/5, 427/4 (ŞYD); **K.** 20/9, 26/8 (AHD), 2/4

(FKD), 11/50 (NaD), 9/4, 13/55, 20/27, 32/41, 55/38, 61/30 (ND), 11/2, 25/13 (NeD), 3/37, 14/67, 18/4 (NKD), 13/7, 33/24, 35/18 (SD); **Kt.** 10/4 (AHD); **M.** 9/69 (AHD), 1/21 (NaD); **Mg.** 56/17 (SD); **Mtl.** 27/2, 448/2 (AHD); **Mus.** 2/2/13 (NKD); **Müf.** 1/1 (ND); **T.** 9/6, 104/47 (NaD), 9/2 (SD)

### **Gül Suyu Şişesi (Gülâb-dân, Mînâ-yı Gül-âb)**

**G.** 15/4 (NaD), 132/4 (NeD), 118/2, 271/6, 288/7 (SD); **K.** 37/49 (SD), 2/4 (ŞYD); **Kt.** 96/4 (NaD),

### **Gül-şeker ( Gül-bâ-Şeker, Gül-be-Şeker)**

**G.** 58/1 (HD), 114/3, 168/4, 257/1 (SD); **K.** 14/10 (NaD), 11/45 (ND), 35/21 (SD); **Mg.** 49/6 (SD)

### **H**

### **Hamur (Hamîr)**

**G.** 66/2 (HD), 461/5 (NaD), 317/3 (NKD), 199/4 (SD)

## G. 77/5 (ŞYD)

### Hanzal (Ebu Cehil Karpuzu)

G. 739/7 (NaD), 312/8 (SD); K. 11/50 (NaD), 4/20, 4/21, 7/42, 9/32, 11/31 (SD)

### Haşhaş

G. 730/2 (AHD), 134/2 (HD)

### Havan (Hâven)

G. 139/2 (AHD), 805/2, 881/3 (NaD), 218/7 (NKD); K. 2/11 (NaD), 50/32 (ND); Kt. 34/3 (NaD)

### Helvâ (Halvâ)

G. 47/3, 88/4, 104/3 (HD), 128/6, 696/2, 752/3 805/7 (NaD), 125/5 (ND), 27/5, 139/1, 140/1, 147/4, 225/6, 318/5 (SD); K. 1/22 (NaD), 41/8, 45/14 (SD); Mg. 49/6 (SD)

### Helvacı, Helvacıbaşı

G.163/5, 741/2, 858/2 (NaD)

### Helva-yı Ter

### Hokka

G. 7/3, 129/7, 131/5, 148/4, 196/2, 210/3, 219/6, 268/3, 329/3, 410/2, 433/3, 440/2, 450/1, 457/1, 541/3 (AHD), 115/2 (FKD), 72/1 (HD), 99/3, 349/4, 353/2 (NaD), 18/2, 102/2 (NeD), 26/3, 35/2, 73/2, 103/2 (NKD), 56/4, 110/5, 271/5, 279/3, 353/3 (SD), 185/4 (ŞYD); K. 4/4, 38/9 (AHD), 19/35, 51/35 (ND), 2/5 (NeD), 1/4, 4/17, 13/22, 35/33, 41/16 (SD); Kt. 27/1, 41/2 (SD); M. 4/68 (AHD); Mtl. 412/1, 495/1 (AHD); Mer. 1/22 (AHD); R. 42/2 (NaD); Ş. 1/43 (NeD)

### Hoşaf (Hoş-âb)

G. 40/1, 46/2, 145/2 (HD), K. 13/46 (SD)

### Hurma

G. 770/1 (NaD), K. 2/119 (NaD); Kt. 17/2 (NaD); R. 151/4 (NaD)

### Hünnâp (‘Unnâb, ‘Ünnâb)

**K. 11/48 (NaD)**

**K**

**I**

**Kabuska**

**G. 148/4 (HD)**

**Ispanak (İsfenâh)**

**G. 17/1, 17/2, 17/3, 17/4, 17/5 (HD)**

**Kadayıf (Katâyif)**

**L. 1 (NaD)**

**İ**

**Kadeh**

**İbrik**

**G. 415/4 (AHD), 55/6, 166/5, 418/3 (NaD), 183/7 (NKD), 10/6, 337/1 (SD); K. 14/17, 45/4 (SD); Kt. 5/6 (NaD), 38/2 (SD); R. 124/3 (NaD), 23/4 (SD)**

**G. 663/2 (AHD), 199/4 (FKD), 219/1, 319/7 (NaD), 21/2 (ND), 104/5 (NKD), 93/1 (ŞYD),**

**Kâhî**

**G. 25/2 (HD)**

**İftâr**

**G. 378/6, 799/1 (NaD), 147/4 (SD); K.13/15 (FKD), 6/2, 45/19 (SD); Kt. 41/3 (SD); R. 151/4 (NaD)**

**Kahve**

**G. 20/4, 45/2, 58/1, 65/4 (HD), 700/4 (NaD), 72/1, 152/1, 257/4, 315/5 (SD), 185/2 (ŞYD); K. 45/18 (SD); L. 1/2 (SD); Mtl. 24/1 (NaD), 74/2 (ŞYD); T. 32/5 (SD); Tah. 2/3/2, 2/3/3 (HD)**

**İmbîk (İnbîk, Enbîk)**

**G. 418/4 (NaD), 324/3, 337/1 (SD); K. 18/4 (NKD), 42/22 (SD)**

**Kahveci**

**G.** 12/2, 140/6 (HD), 38/4 (SD)

### **Kahvehane**

**G.** 31/5, 37/6, 50/2 (HD), 316/1 (SD)

### **Kamış Helvası**

**Byt.** 17/2 (SD) **K.** 45/15 (SD)

### **Kap (Kab)**

**G.** 46/4, 158/1 (HD)

### **Karabiber (Fülfül)**

**G.** 15/1, 75/1, 109/1 (HD)

### **Karpuz (Hindûvâne)**

**G.** 19/2, 163/1 (HD), 51/2 (SD); **K.** 7/42 (SD); **R.** 42/3 (NaD)

### **Kâse**

**G.** 11/5, 88/5, 148/6, 234/6, 328/5, 401/1, 401/2, 449/2, 495/4, 496/2, 558/2, 630/4, 692/3, 730/4, 831/1 (AHD), 114/3, 231/5 (FKD), 26/2, 100/2 (HD), 68/4, 79/3, 124/6, 132/4,

134/3, 169/5, 173/1, 206/7, 210/4, 319/7, 330/5, 370/3, 405/3, 489/10, 534/1, 538/5, 604/2, 622/5, 741/1, 742/7, 750/5, 762/4, 775/11, 791/1, 807/6, 871/2, 883/4, 887/3 (NaD), 34/1 (ND), 37/3, 44/6, 85/4, 101/2, 166/2, 204/3, 212/3, 243/2, 270/1, 274/2, 286/5, 364/4 (NKD), 2/6, 13/2, 23/4, 26/2, 50/3, 85/6, 110/5, 114/2, 157/5, 157/6, 176/5, 192/4, 265/1, 265/6, 293/6, 348/1 (SD), 49/1, 181/4, 271/2, 286/2, 297/1, 287/3, 419/3, 440/4 (ŞYD); **K.** 7/19, 8/3, 11/12, 14/24, 27/7, 27/26 (AHD), 1/34, 14/7, 17/21 (FKD), 1/40, 7/44, 11/57, 12/9, 12/33, 12/54, 17/18 (NaD), 5/39, 8/37, 12/21, 14/7, 15/17, 18/66, 35/5, 36/56, 60/11 (ND), 21/31, 22/18, 27/33 (NeD), 12/60 (NKD), 8/12, 34/42, 35/72, 45/34 (SD); **M.** 3/58, 6/12, 8/24, 8/60 (AHD), 7/117 (NaD); **Mtl.** 36/2, 57/2 (AHD); **Mus.** 2/5/5 (FKD); **R.** 145/1, 169/4 (NaD); **T.** 7/2 (SD)

### **Kasap (Kassâb)**

**G.** 33/4 (HD), 262/6 (NaD), 143/5 (NKD), 209/8 (SD); **K.** 10/1, 14/27 (FKD)

### **Kaşık**

**G. 61/5, 133/5 (HD), 218/1, 336/6 (SD)**

**Kavun (Harbeze, Harbuze, Kelek)**

**G. 110/3 (HD)**

**Kaygana**

**G. 60/1 (HD)**

**Kayısı (Mişmiş, Zerd Şeftâlû)**

**G. 275/3 (SD), 34/5 (HD)**

**Kaymak**

**G. 67/2, 81/3 (HD)**

**Kazan (Kazgan)**

**G. 129/6, 146/2 (HD); K. 41/6 (SD)**

**Kebâp (Biryân, Büryân)**

**G. 66/4, 73/6, 75/5, 77/4, 529/3, 678/4, 762/3 (AHD), 21/2, 29/1, 60/2, 81/6, 206/8, 392/8, 530/5, 563/6, 691/1, 780/4 (NaD), 89/3 (ND) 8/2, 44/6, 145/3 (NKD), 16/4, 69/4, 99/1, 99/2, 99/3, 99/4, 99/5, 348/1 (SD), 346/3 (ŞYD);**

**K. 14/13, 28/11, 35/36 (AHD), 2/9, 5/2 (FKD), 7/77, 11/3(NaD), 61/16 (ND), 5/5/1 (NeD), 3/15, 28/74 (NKD), 17/11 (SD); L. 2/4 (SD); M. 8/46 (AHD), 10/21 (NaD); Mtl. 269/1 (AHD); Mus. 2/7/1, 4/4/1 (FKD); N. 4/3 (ND); T. 144/8 (NaD)**

**Kebbâd (Kübbâd)**

**G. 38/2 (HD), 312/8 (SD); K. 4/21, 9/32 (SD)**

**Keçi Boynuzu**

**G. 163/2 (HD)**

**Kepçe**

**G. 146/2 (HD), 338/5 (SD)**

**Kestane**

**G. 27/3, 60/2, 91/3, 114/4, 146/3 (HD)**

**Keşkek (Herîse)**

**G. 66/3 (HD)**

**Kevgir (Kef-gîr)**

**G.** 73/2, 562/4 (NaD); **K.** 8/32 (AHD),  
8/32 (NaD), 11/20 (SD)

### **Kızılçık**

**G.** 9/4 (HD)

### **Kiler**

**G.** 58/4 (HD)

### **Kimyon**

**G.** 72/3 (HD)

### **Kiraz (Kirâs, Kirez)**

**G.** 69/1, 69/2, 69/3, 69/4, 69/5 (HD),  
153/1, 220/5 (SD); **M.** 8/108 (NaD); **R.**  
212/3 (NaD)

### **Koruk (Gûre)**

**G.** 227/3 (SD); **K.** 1/22, 2/150 (NaD);  
**M** 9/93 (NaD)

### **Köfte (Kûfte)**

**G.** 52/2, 60/1 (HD); **K.** 13/25 (NaD)

### **Kuş Dolması**

**G.** 313/2 (NaD)

### **Kuş Kebâbı (Kebâb-ı Murgân)**

**G.** 802/4 (NaD); **K.** 3/8, 5/2 (FKD),  
18/7 (NKD), 32/9 (ND)

### **Kuşbaşı Kebabı**

**G.** 99/5 (SD)

### **Kûze**

**G.** 276/4 (AHD), 273/1 (NKD), 126/4,  
341/1 (SD); **K.** 45/4, 45/34 (SD); **Kt.**  
37/2 (SD)

### **Kuzu Kebabı (Berre Biryân)**

**G.** 47/3 (SD), **M.** 3/37 (AHD)

### **Kûlbastı**

**G.** 34/3 (HD)

### **L**

## M

### Lahana (Kelem)

G. 132/1, 148/4 (HD)

### Leb-i Dilber Helvası

Mtl. 17/1, 17/2 (AHD)

### Leğen (Legen, Legençe, Taşt)

G. 150/5 (HD), 418/3, 548/4, 875/3 (NaD), 16/4, 344/3 (NKD), 9/2 (SD); K. 11/ 20, 41/20 (SD); Kt. 38/2 (SD); L. 5/8 (SD); R. 124/3 (NaD), 23/4 (SD)

### Limon (Lîmûn)

K. 4/20 (SD)

### Lokma Tatlısı

G. 105/4 (HD)

### Lokum (Râhatü'l-hulkûm)

G. 104/3 (HD); K. 45/14 (SD); T. 12/4 (SD)

### Malta Eriği (Muşmula)

G. 70/3 (HD)

### Mangal (Mankal)

G. 114/4 (HD), 778/2 (NaD), 160/1, 303/2 (SD); K. 35/4 (SD)

### Manti

G. 95/1 (HD)

### Marul

G. 132/1 (HD)

### Marul Salatası

G. 29/3 (HD)

### Maşraba (Meşrebe)

K. 8/14, 41/39 (SD)

### Menekşe Şerbeti



**Mtl.** 27/2 (NaD),

**Menn**

**G.** 189/1 (CD)

**Merdane**

**G.** 93/3, 139/2 (HD)

**Mey (Bâde)**

**G.** 102/7 (FKD), 44/1, 74/1 (ND),  
750/6 (NaD), 79/3 (NeD), 7/3, 21/6  
(NKD), 81/1 (ŞYD)

**Meyhâne (Mey-kede)**

**G.** 319/2 (NaD), 21/1 (ND), 123/2  
(NeD), 143/1 (NKD), 93/2 (ŞYD),

**Meyhaneci (Pîr-i mûgân)**

**G.** 44/2 (ND), 324/5 (SD), 12/5 (ŞYD)

**Meyve (Bâr, Ber, Fevâkih, Mîve,  
Semâr, Semer, Simâr, Yemiş, Yimiş)**

**G.** 5/4, 68/2, 88/3, 162/5, 203/5, 267/9,  
272/5, 288/1, 300/2, 318/3, 321/2,

338/4, 404/1, 497/4, 547/3, 547/7,  
561/3, 591/2, 649/4, 673/5, 773/2,  
858/3, 863/3, 884/5, 893/7 (AHD),  
141/3, 148/5 (FKD), 96/1 (HD), 50/7,  
50/9, 77/5, 85/7, 99/7, 137/5, 154/4,  
191/7, 255/6, 278/1, 300/3, 318/5,  
337/5, 381/4, 386/1, 391/5, 433/2,  
450/4, 475/7, 492/6, 496/10, 515/7,  
523/5, 551/3, 560/2, 622/3, 629/2,  
658/6, 660/4, 700/6, 736/2, 739/7,  
743/9, 756/4, 759/6, 802/2, 815/1,  
825/4, 832/2, 844/7, 862/6, 879/1  
(NaD), 21/2, 38/5, 43/2, 118/2 (NeD),  
49/2 (NKD), 88/6, 136/5, 339/5, 352/8  
(SD), 30/1, 52/3, 52/4, 116/2, 121/1,  
281/1, 298/2, 391/3 (ŞYD); **K.** 6/18,  
6/19, 21/10, 32/47 (AHD), 12/27  
(FKD), 1/15, 1/54, 8/9, 9/77, 13/64,  
14/70, 24/10 (NaD), 31/54 (ND), 7/38,  
14/25, 33/9 (NKD), 33/28, 34/29, 39/35  
(SD), 3/4 (ŞYD); **Kt.** 4/3, 94/3 (AHD),  
107/6 (NaD); **M.** 1/12, 3/34 (AHD),  
7/61, 8/27 (NaD); **Mer.** 1/19 (AHD);  
**Mtl.** 81/1, 177/2, 325/1, 475/1 (AHD),  
56/2, 57/2 (ŞYD); **Mu.** 100/1 (NaD);  
**Müf.** 128/2 (ŞYD); **Müfr.** 31/2 (NaD);  
**Sebebi Tertibi Divan**/16 s.451 (NaD);  
**T.** 3/4 (AHD), 116/7, 116/8 (NaD);  
**Tah.** 1/8, 5/3 (NaD)

**Meze (Nukl)**

**G.** 799/2 (AHD), 77/5, 144/11, 218/4, 253/2 (FKD), 91/3 (HD), 253/4, 830/4 (NaD), 134/2/3 (ND), 21/1, 21/5, 121/1 (NeD), 22/2, 45/5 (NKD), 8/3, 68/3, 309/1, 320/5 (SD), 13/4 (ŞYD); **K.** 2/9 (FKD), 43/7 (ND), 2/3, 24/4 (NeD), 14/10 (NKD), 3/15, 19/43 (SD); **M.** 1/73, 10/21, 10/22 (NaD); **Mus.** 2/7/1 (FKD); **R.** 4/2, 15/1 (SD)

### **Minâ**

**G.** 185/4, 733/4, 831/1 (AHD), 7/1, 7/2, 7/3, 7/4, 7/5, 125/5, 177/1, 303/5, 332/3, 405/7, 579/5, 670/6, 678/3, 702/1, 709/5, 742/1, 744/6, 791/1, 793/4, 824/7, 835/4 (NaD), 174/3, 201/2, 208/6 (NKD), 10/4, 10/6, 93/2, 101/4, 197/3, 279/4, 287/1, 294/1, 301/1 (SD); **K.** 16/43, 24/33 (NaD), 10/8 (ND), 7/36, 15/14, 19/35, 42/39, 45/38 (ND), 5/8, 5/42 (NKD), 33/7, 42/4, 42/5 (SD); **Kt.** 39/4 (AHD), 36/3 (NaD); **Mu.** 77/2, 86/1 (NaD); **R.** 42/2 (NaD); **S.** 1/1/1, 1/2/4, 1/3/6 (ND)

### **Misvâk**

**Byt.** 3/1 (SD); **G.** 714/4 (AHD), 66/4, 198/3, 666/4, 689/2 (NaD), 25/4, 28/4,

47/1, 232/3, 335/5, 336/1, 349/6 (SD); **K.** 45/15 (SD); **R.** 96/4 (NaD)

### **Mumbar (Bûnbâr)**

**G.** 84/6 (SD)

### **Mutfak (Matbah)**

**G.** 34/3 (HD), 25/7, 73/2, 209/7, 466/3, 547/3 (NaD); **K.** 8/32, 9/20, 31/18, 33/27, 35/16 (AHD), 2/59, 2/121, 7/44, 8/32, 9/48, 13/44, 16/35, 17/18 (NaD), 4/39 (ND), 24/25 (NeD), 3/31, 11/20, 17/24, 21/14, 29/1, 36/10, 41/6, 45/21 (SD); **Kt.** 109/3 (AHD); **M.** 1/41, 7/118 (NaD); **Tah.** 1/7 (NaD)

### **Müselles**

**G.** 44/2 (SD)

### **N**

### **Nâr (Enâr, Rûmmân, Rûmmâne)**

**G.** 90/2, 97/4, 346/7, 760/1 (NaD), 64/5 (SD); **K.** 1/20 (AHD)

**Nilüfer Şarabı (Şarâb-ı Nilüfer)**

**Mtl. 15/2 (ŞYD),**

**28/9 (NKD), 13/8 (SD); M. 1/2 (NaD);**

**Mtl. 444/2 (AHD) 32/1 (NaD); Mus.**

**1/7/4 (FKD); R. 176/2 (NaD)**

**Nişasta (Nişâ, Nişeste)**

**G. 66/2 (HD), 83/5 (NaD), 138/4 (SD)**

**Oklava (Oklağu)**

**G. 66/2 (HD)**

**Nohut**

**G. 30/4 (SD)**

**Orman Kebabı**

**G. 140/5 (HD)**

**Nohut Çorbası**

**G. 115/4 (HD)**

**Pâlûde**

**Byt. 48/2 (SD); G. 256/6 (SD); Mtl.  
178/2 (AHD)**

**O**

**Pastırma**

**G. 104/2 (HD), 346/5 (SD)**

**Ocak (Fırın, Furn, Furun, Tenûr,  
Tennûr)**

**G. 268/2 (AHD), 137/4, 196/4, 268/2,  
552/8, 571/5, 703/1 (SD), 34/2 (FKD),  
14/2, 31/4, 37/5, 92/4, 120/2, 121/4,  
139/1 (HD), 25/7, 48/15, 53/3, 617/4,  
674/4, 742/4 (NaD), 145/3 (NKD),  
69/4, 99/3, 124/3 (SD), 10/2 (ŞYD); K.  
23/2, 25/23, 28/16 (AHD), 7/73, 7/77,  
11/43 (NaD), 32/11, 56/21 (ND), 18/7,**

**Pazı**

**G. 17/1 (HD)**

**Pekmez (Bekmez, Dûşâb, Nârdenk)**

**G. 57/3 (HD), 695/4 (NaD); Mg. 49/6  
(SD)**

**Peynir (Penîr)**

**G. 50/6 (HD); K. 17/18 (AHD)**

**Pide (Ragîf)**

**K. 9/33 (SD)**

**Pilav (Dâne)**

**G. 31/2, 92/1, 115/4, 126/3, 130/1  
(HD), 280/2 (SD)**

**Piliç (Ferh)**

**G. 128/6 (HD), 159/7 (NaD)**

**Pirinç (Birinc, Erz)**

**G. 5/3 (HD), 313/2 (NaD); Kt. 36/6  
(SD)**

**R**

**Reçelçi**

**G. 38/2 (HD)**

**Reyhân Şarabı (Bâde-i Reyhân, Mey-  
i Reyhânî, Şarab-ı Reyhânî )**

**K. 31/9 (ND)**

**S**

**Sabah Yemeği/ Kahvaltı**

**G. 33/5 (HD)**

**Sâbûni Helvası**

**G. 119/3 (HD)**

**Safran (Za'ferân)**

**G. 558/2 (AHD), 187/4, 217/5, 236/6,  
280/3 (FKD), 146/8 (NaD); K. 21/36  
(AHD) 10/11, 17/22 (FKD)**

**Sahan (Sahn)**

**G. 128/6, 129/6, 158/1 (HD)**

**Sahlep (Saleb)**

**G. 81/4 (HD), 19/4 (SD)**

**Sahur**

**K. 45/16 (SD); R. 150/4 (NaD)**

**G. 33/4 (HD), 143/5, 361/6 (NKD); K. 14/27 (FKD), 21/16 (SD)**

**Sakız**

**G. 119/5 (HD), 235/2 (SD); Trc. 1/7/1 (SD)**

**Selvâ**

**G. 189/1 (CD)**

**Senbuse**

**G. 100/6 (SD)**

**Sâkî**

**G. 482/4 (AHD), 9/5 (NKD), 36/3 (ŞYD); K. 15/9 (ND)**

**Sirke**

**G. 15/1, 29/3 (HD), 695/4 (NaD)**

**Salata**

**G. 15/1, 88/1 (HD)**

**Sirkeci**

**K. 2/9 (NaD)**

**Salatalık (Hıyar)**

**G. 17/2 (HD)**

**Sofra (Hân, Mâ'ide, Pişhûn, Simât, Sufra, Süfre)**

**Sarımsak (Sîr, Sûm)**

**K. 11/30 (SD)**

**G. 98/5, 168/3, 169/8, 195/3, 376/2, 457/1, 513/3, 586/3, 693/5, 700/1, 726/5, 780/4, 825/1 (AHD), 157/5, 228/4 (FKD), 46/4, 50/6, 52/2, 55/3, 116/3, 146/2, 158/1 (HD), 1/6, 16/4, 26/2, 48/2, 50/8, 93/2, 147/6, 159/5, 345/2, 367/3, 384/7, 599/2, 617/4, 625/1, 625/2, 635/4, 668/2, 833/8,**

**Satır (Sâtûr)**

853/1, 887/1, 887/3, 887/5, 887/7  
(NaD), 21/1 (NeD), 85/4, 102/4, 144/5,  
185/4 (NKD), 9/4, 13/5, 95/1, 122/4,  
152/1, 181/4, 182/3, 187/3, 233/9,  
309/1, 326/6 (SD), 26/5, 57/3 (ŞYD);  
**K.** 21/18, 23/24, 23/32, 29/5, 35/17,  
35/33, 39/5 (AHD), 1/28, 17/45 (FKD),  
1/20, 1/74, 1/75, 2/104, 3/28, 12/52,  
12/54, 25/11 (NaD), 25/5, 25/31, 31/34,  
35/15, 42/23, 48/11, 57/22 (ND), 2/29,  
3/67, 6/1, 6/20, 9/33, 20/48, 29/1, 40/10,  
41/6, 41/36, 45/20, 45/34 (SD); **Kt.**  
3/1, 32/1, 47/1, 47/4 (NaD); **M.** 3/38,  
7/26, 7/28, 8/91, 8/100, 9/95 (AHD),  
7/248 (NaD); **Mg.** 49/1 (SD); **Mtl.** 28/1  
(NaD), 35/1 (ŞYD); **Müf.** 130/1, 130/2,  
132/1 (ŞYD); **T.** 42/18 (NaD), 44/2  
(SD); **Tah.** 1/7 (NaD)

#### **Soğan (Basal, Piyâz)**

**Byt.** 82/1, 82/2 (SD); **G.** 17/4, 135/1  
(HD), 163/5, 391/8, 602/2, 695/1, 695/2  
(NaD), 4/3, 9/4, 150/1, 152/3, 258/1  
(SD); **K.** 8/12, 11/30 (SD)

#### **Soğancı**

**G.** 153/5 (HD)

#### **Somun**

**G.** 129/6 (HD)

#### **Su (Âb, Mâ), Kevser, Selsebil, Zemzem, Zülâl**

**Byt.** 39/2 (SD); **G.** 12/4, 14/1, 22/3,  
26/2, 29/6, 30/4, 39/1, 42/3, 46/3, 49/6,  
50/4, 52/1, 53/3, 53/6, 54/2, 55/1, 57/2,  
57/3, 58/2, 59/2, 60/4, 61/1, 61/3, 61/5,  
62/1, 62/7, 63/7, 64/1, 64/3, 69/1, 73/4,  
73/5, 75/1, 75/2, 77/2, 78/2, 79/1, 80/1,  
81/2, 82/1, 105/3, 116/5, 139/4, 141/2,  
149/3, 187/13, 189/3, 190/5, 192/2,  
221/3, 233/4, 234/3, 276/4, 299/3,  
312/4, 349/4, 394/5, 398/6, 423/3,  
429/2, 431/2, 431/3, 445/5, 455/4,  
476/3, 478/3, 504/2, 505/4, 521/3,  
522/1, 523/2, 530/4, 539/2, 558/2,  
569/7, 577/3, 584/1, 585/1, 589/2,  
595/4, 600/3, 607/3, 609/2, 637/3,  
645/5, 697/3, 699/3, 701/4, 703/1,  
725/4, 729/1, 733/2, 776/2, 779/2, 881/4  
(AHD), 10/2, 18/5, 25/6, 29/2, 44/4,  
60/5, 109/3, 134/4, 150/1, 156/5, 195/4,  
195/5, 196/4, 199/4, 204/1, 207/4,  
210/3, 217/4, 225/4, 231/13, 233/1,  
234/3, 235/3, 240/1, 240/2, 250/2,  
257/7, 260/3, 273/1, 281/2 (FKD), 11/3,  
14/2, 18/3, 28/3, 37/3, 46/1, 56/3, 66/1,  
67/1, 71/3, 84/1, 104/4, 108/3, 127/2,

128/7, 141/4, 144/3, 152/1, 163/3 **(HD)**, 212/5, 223/4, 225/5, 234/4, 256/4,  
 8/1, 18/4, 20/1, 20/5, 21/4, 29/3, 65/6, 259/3, 261/3, 282/8, 289/3, 303/5,  
 78/3, 81/6, 88/6, 89/2, 91/5, 95/3, 98/5, 306/7, 312/5, 313/4, 317/5, 324/4,  
 123/1, 127/3, 134/2, 138/3, 143/2, 333/1, 336/5, 364/3, 369/1, 369/5,  
 146/7, 165/4, 180/5, 184/4, 184/7, 377/4, 378/5 **(NKD)**, 2/1, 7/2,  
 184/8, 189/2, 199/3, 208/9, 230/1, 18/6, 18/7, 101/1, 101/2, 101/3, 101/4,  
 230/7, 275/5, 282/8, 287/2, 289/1, 101/5, 101/6, 101/7, 101/8, 101/9,  
 289/4, 290/1, 301/5, 302/5, 303/3, 112/5, 121/3**(NeD)**, 2/6, 13/2, 19/2,  
 303/11, 312/7, 315/3, 320/2, 322/5, 23/5, 30/3, 42/3, 61/1, 79/5, 93/2, 99/1,  
 323/4, 328/1, 353/3, 373/3, 378/6, 100/1, 105/4, 114/2, 115/5, 126/4,  
 380/3, 396/6, 401/7, 403/1, 408/4, 132/6, 139/4, 146/2, 160/3, 191/3,  
 411/4, 431/5, 432/5, 436/4, 442/7, 209/1, 209/3, 211/4, 216/2, 219/3,  
 454/2, 456/3, 461/1, 462/3, 467/2, 221/6, 225/8, 230/2, 240/4, 255/4,  
 474/3, 489/9, 489/13, 496/11, 497/7, 257/4, 259/3, 262/1, 274/7, 281/3,  
 504/4, 515/6, 522/4, 538/5, 540/3, 283/1, 310/7, 314/3, 316/2, 319/14,  
 555/4, 558/7, 559/7, 563/2, 564/8, 323/1, 323/2, 329/2, 334/1, 336/6,  
 564/11, 566/2, 567/2, 569/7, 570/3, 338/8, 344/5, 349/3 **(SD)**, 5/2, 6/5, 7/3,  
 572/3, 576/5, 581/3, 582/5, 590/3, 15/3, 19/5, 20/2, 21/1, 22/5, 34/3, 41/1,  
 591/2, 596/1, 599/1, 599/4, 607/1, 44/2, 59/4, 62/1, 77/3, 84/4, 102/1,  
 635/1, 644/8, 687/3, 699/2, 701/2, 105/4, 116/5, 128/2, 145/2, 151/3,  
 701/3, 706/2, 711/7, 713/9, 721/5, 151/4, 156/5, 214/4, 223/4, 258/4,  
 725/3, 726/1, 740/4, 746/3, 753/2, 283/2, 284/5, 292/2, 298/1, 298/2,  
 762/4, 779/5, 780/1, 783/4, 797/1, 298/3, 298/4, 298/5, 301/4, 302/1,  
 804/6, 820/2, 827/4, 828/5, 829/2, 310/1, 310/6, 337/4, 337/5, 343/1,  
 829/11, 848/2, 851/1, 851/2, 859/1, 345/7, 348/1, 357/1, 363/3, 375/2,  
 870/1, 870/5, 872/4, 876/6 **(NaD)**, 378/4, 379/1, 387/2, 387/6, 406/2,  
 7/1/1, 8/3, 8/4, 8/5, 58/2/2, 59/2, 70/5, 422/1, 439/5, 448/4, 449/2, 450/2  
 82/4, 96/9, 97/3, 106/1, 107/6, 112/2, **(ŞYD); K.** 3/15, 6/5, 6/55, 7/14, 9/15,  
 118/3, 127/4 **(ND)**, 2/2, 61/6, 62/5, 9/17, 10/17, 11/7, 12/14, 14/12, 20/23,  
 65/1, 65/9, 81/4, 83/1, 97/1, 144/7, 20/32, 21/30, 23/2, 23/7, 25/5, 26/8,  
 161/4, 169/1, 182/1, 183/3, 183/5, 26/31, 27/9, 27/10, 27/11, 27/29, 28/4,  
 183/7, 186/7, 188/5, 191/4, 210/3, 28/13, 28/36, 28/47, 30/18, 31/14,

31/27, 32/8, 32/9, 32/12, 32/19, 32/42, 33/5, 33/8, 33/25, 35/30, 35/37, 36/9, 38/26, 40/10 (AHD), 5/12, 5/15, 5/22, 5/36, 6/12, 11/18, 13/11, 14/30, 16/15, 17/68 (FKD), 1/72, 2/4, 2/56, 2/80, 7/87, 9/29, 9/58, 10/38, 11/1, 11/42, 11/62, 12/77, 13/21, 14/22, 15/64, 15/89, 17/13, 20/26, 22/3, 22/9, 23/2, 24/16, 24/22, 29/4 (NaD), 1/37, 2/4, 4/14, 4/33, 5/12, 6/10, 6/23, 6/50, 7/12, 7/13, 17/22, 20/4, 20/27, 21/18, 25/50, 32/1, 32/5, 32/28, 32/66, 33/45, 35/25, 35/41, 36/50, 38/17, 46/14, 46/29, 48/8, 48/46, 49/7, 49/16, 49/35, 49/36, 52/18, 52/21, 55/14, 55/20, 55/32, 55/39, 55/45, 56/38, 57/30, 58/3, 60/23, 61/8, 61/14, 61/16 (ND), 1/31, 3/34, 4/40, 15/41, 18/16, 19/35, 21/20, 23/1, 23/22, 23/28, 24/27, 25/4 (NeD), 1/11, 1/34, 3/5, 3/25, 3/33, 3/55, 6/28, 7/33, 7/38, 7/48, 10/3, 10/8, 10/11, 12/15, 12/34, 12/55, 12/60, 12/77, 18/14, 18/46, 23/11, 23/17, 24/22, 24/25, 26/6, 26/22 (NKD), 1/16, 1/29, 1/44, 3/3, 3/35, 3/60, 4/27, 4/28, 5/2, 5/3, 7/21, 8/33, 8/44, 9/11, 10/7, 10/8, 10/9, 11/4, 11/7, 11/46, 11/75, 13/1, 13/21, 16/29, 16/44, 17/39, 23/19, 30/18, 33/7, 35/30, 35/31, 35/72, 39/53, 40/26, 41/5, 41/39, 42/19, 42/22, 42/23, 42/30, 42/45, 45/26 (SD), 2/9, 2/18, 4/17, 4/24 (ŞYD); Kt. 7/2, 9/4, 41/4 (AHD), 3/2 (FKD), 3/4, 5/7,

19/2, 113/2 (NaD), 14/2, 17/1 (NKD), 25/2 (SD), 45/3 (ŞYD); M. 1/26, 3/58, 4/66, 5/6, 7/15, 8/38, 8/91, 9/19, 9/118, 9/140 (AHD), L. 1/2 (NaD), 5/8, 5/10, 5/14 (SD); M. 1/60, 7/6, 7/63, 7/232, 8/28, 8/56, 9/95, 10/16 (NaD); Mg. 48/8, 50/4, 51/7 (SD); Mtl. 21/2, 22/2, 24/2, 409/2, 419/2, 445/2, 539/2 (AHD), 1/1, 69/2, 90/2 (ŞYD); Mu. 51/2, 70/1, 70/2, 74/2 (NaD); Muk. 3/1 (ND); Mus. 1/3/12, 1/12/2, 2/1/3, 2/7/4 (FKD), 10/22 (NKD); Müfr. 36/1, 66/2, 68/2 (NaD); R. 8/1, 33/1 (FKD), 14/2, 19/3, 53/4, 124/4, 131/4, 138/4, 142/4, 157/3, 172/1, 172/3, 179/2, 184/4, Şin Harfî Gazel Rubaisi s.708, (NaD), 26/2 (NKD), 7/3 (SD), 1/4 (ŞYD); S. 1/2/3 (ND), 1/9, 1/63 (ŞYD); T. 7/3 (AHD), 9/4, 9/12, 9/15, 12/3, 17/4, 21/2, 27/5, 30/1, 30/5, 32/1, 38/4, 38/5, 39/7, 39/9, 39/11, 41/9, 48/2, 48/3, 48/4, 52/8, 55/6, 55/11, 55/15, 59/2, 63/7, 72/4, 77/7, 99/4, 99/9, 100/3, 100/4, 100/5, 101/1, 102/2, 102/4, 102/7, 102/8, 102/9, 122/4, 122/5, 122/11, 141/3, 144/28, 144/31 (NaD), 9/4, 9/8, 9/9, 15/3, 25/3, 33/5, 33/9, 39/6, 39/9, 42/5 (SD), 1/4, 10/6, 10/7, 10/8, 23/13, 23/14, 23/15, 24/6, 24/7 (ŞYD); Tah. 1/2/2, 1/3/1, 1/4/4 (HD), 1/10, 2/1, 4/1 (NaD), 2/1 (SD); Trb. 2/7, 2/8 (NaD)



### **Su Kabağı (Kedû)**

**G.** 49/1, 381/2, 468/3, 553/6, 697/2 (AHD), 19/1 (HD), 478/2 (NaD), 125/1, 125/2, 125/3, 125/4, 125/5 (NAD), 183/3 (NKD), 110/1, 169/3, 200/1, 205/4, 275/5, 288/5, 343/2 (SD); **K.** 36/20 (AHD), 2/7 (NeD); **T.** 44/7 (SD)

### **Susam**

**G.** 105/4 (HD)

### **Susam Yağı (Şîrugan)**

**G.** 105/4 (HD)

### **Sübye**

**G.** 158/2 (HD)

### **Sünger**

**G.** 53/2 (HD); **K.** 9/10, 13/18, 43/39 (SD)

### **Sürâhi**

**Byt.** 3/2 (SD); **G.** 39/2, 93/2, 717/6 (AHD), 283/8 (FKD), 107/9, 118/1, 210/3, 223/3, 333/5, 717/1 (NaD), 117/4 (ND), 15/3, 97/2 (NeD), 291/6, 309/4 (NKD), 38/2, 110/2, 111/1, 164/3, 179/3, 182/2 (SD), 19/4, 22/3, 54/1, 133/2, 243/2, 264/2, 376/5, 418/3, 421/5 (ŞYD); **K.** 15/9, 61/28 (ND); **Mtl.** 30/1 (AHD); **Mus.** 1/4/5 (FKD); **S.** 1/72 (ŞYD)

### **Süt (Leben, Süd, Şîr)**

**G.** 42/2, 243/1, 308/3, 357/3, 614/4, 656/3 (AHD), 14/4, 20/3 (FKD), 462/7, 644/1 (NaD), 127/4, 144/3, 363/3 (NKD), 3/3, 131/2, 289/5 (SD); **K.** 12/34 (AHD), 26/6, 26/26 (NKD); **Kt.** 37/2 (NaD)

### **Sütçü**

**G.** 67/2 (HD)

### **Sütlaç (Sütlü-âş)**

**G.** 3/5 (HD)

### **Ş**

## Şalgam

G. 17/2, 87/4, 132/1 (HD)

Şarâp (Çağır, Hamr, Müdâm, Mül, Râh, Rahik, Rahika, Sabûh, Sabûhî, Sahbâ, Sülâf, Süci, Şarâb)

G. 67/2, 194/2 (AHD), 14/7 (FKD), 63/1 (ND), 395/2 (NaD), 40/1 (NeD), 9/3 (NKD), 310/8 (ŞYD); K. 61/28 (ND)

## Şeftâli (Şeft-âlû)

Byt. 107/1, 164/1 (SD); G. 321/2, 698/2 (AHD), 90/1 (HD) 830/4 (NaD), 22/3 (NeD), 27/4, 34/2, 88/6, 105/3, 275/3, 281/1, 329/1 (SD), 72/2, 98/5, 121/1, 147/4, 187/4, 205/3, 207/1, 281/1 (ŞYD); K. 8/45 (SD); Kt. 4/2 (SD), 36/2 (ŞYD); M. 8/109 (NaD); Mtl. 81/2, 148/2, 312/1 (AHD), 55/2, 56/2 (ŞYD)

## Şeker (Kand, Sükker, Şekker, Şîrîn)

Byt. 30/1, 47/2, 160/1 (SD); G. 30/5, 182/4, 241/7, 250/5, 283/2, 308/3, 326/5, 332/5, 357/3, 360/2, 598/1,

613/5, 615/5, 627/1, 661/7, 767/4, 783/2, 792/5, 837/1, 862/7, 874/5, 875/5, 881/3, 885/1 (AHD), 29/4, 44/1, 101/1, 145/1, 146/2, 170/5, 191/3, 191/5 (FKD), 3/5, 14/3, 15/1, 27/4, 29/3, 81/4 (HD), 46/3, 48/1, 59/4, 75/3, 159/5, 206/6, 222/6, 253/4, 256/1, 275/1, 278/1, 310/2, 339/2, 434/5, 458/7, 465/2, 513/3, 557/2, 570/9, 634/1, 672/5, 713/9, 716/4, 733/5, 739/7, 750/5, 770/4, 844/5, 856/4 (NaD), 35/2, 35/6, 100/5, 116/7, 166/4, 208/4, 255/3, 287/5, 298/2, 337/3, 382/3, 382/6, 384/5 (NKD), 2/3, 68/2, 140/1, 285/2, 309/1, 309/3, 324/5 (SD) 10/5, 13/5, 27/3, 65/1, 128/2, 142/5, 144/3, 189/4, 244/5, 260/3, 265/2, 270/3, 276/7, 282/5, 317/5, 341/2, 369/3, 410/5, 430/5, 432/2 (ŞYD); K. 26/8, 37/25 (AHD), 10/28 (FKD), 1/14, 5/6, 16/41 (NaD), 1/41, 4/22, 6/47, 12/61, 26/6, 30/12 (NKD), 4/21, 4/22, 11/31, 30/32, 31/18, 33/6, 35/83, 40/50, 41/1, 42/22 (SD); Kt. 37/2, 83/3 (NaD); L. 5/3 (SD); M. 1/13, 1/61, 5/3 (NaD); Mg. 50/9 (SD); Mtl. 164/2, 594/1 (AHD), 109/1, 110/1 (ŞYD); Mus. 1/12/3, 4/5/1, 4/5/2, 4/6/4 (FKD); R. 40/1 (FKD), 3/4 (ŞYD); Ş. 1/78 (NeD); T. 80/7, 96/3, 112/2, 147/4 (NaD), 12/5, 12/9, 32/4 (SD), 24/2 (ŞYD); Tah. 2/1 (SD), 1/4/2 (ŞYD)

**Şeker Leblebi**

**T. 12/9 (SD)**

**Şeker Lokumu**

**T. 12/5 (SD)**

**Şekerci (Kannâd)**

**G. 282/5 (ŞYD); K. 37/25 (AHD), 2/9, 14/1 (NaD), 30/60 (ND), 24/27 (NeD); Mtl. 83/2 (AHD), 109/2 (ŞYD)**

**Şekker-hâne**

**G. 672/5, 770/4 (NaD)**

**Şekerpâre**

**G. 850/2 (AHD)**

**Şemâme (Şemmâme)**

**G. 136/4 (NaD), 276/8, 344/4 (SD); T. 82/15 (NaD)**

**Şerbet**

**G. 214/4, 221/1, 230/2, 329/4, 356/1, 448/5, 519/2, 863/6 (AHD), 78/1, 84/2 (HD), 37/1, 68/4, 173/1, 404/8, 417/4, 438/7, 577/8, 632/5, 713/9 (NaD), 298/2 (NKD), 68/5, 176/1, 235/3, 245/5, 277/3, 290/4, 339/2, 350/7, 353/1 (SD), 128/2, 169/2, 375/5, 433/3, 440/3, 448/4 (ŞYD); K. 7/41(NaD), 32/54 (ND), 3/33, 3/34 (NeD), 12/61, 19/22 (NKD), 6/13,7/17, 33/6, 33/7, 35/66, 40/50, 41/9, 41/53, 43/38 (SD); M. 1/60, 1/73 (NaD); Mer. 1/30 (AHD); Mtl. 301/2, 599/1 (AHD); Mus. 4/2/3 (FKD); T. 99/3 (NaD); Tah. 1/5/3 (HD), 1/4/3 (ŞYD)**

**Şırâ (Şîre)**

**Byt. 6/1, 85/1 (SD); G. 742/4 (AHD), 120/2, 144/11, 184/3 (FKD), 3/1, 47/2, 52/1, 58/1, 74/4, 99/4, 129/5 (HD), 82/3 (NaD), 18/2, 351/3 (NKD), 324/3 (SD); K. 19/32 (SD); M. 10/16 (NaD); Mu. 77/1 (NaD)**

**Şiş (Şîh)**

**G. 34/3 (HD), 128/2 (SD), 270/2 (ŞYD)**

### Şiş Kebâb

**G.** 34/3 (HD); **K.** 41/7 (SD), 270/2 (ŞYD)

### Şişe (Zücâc, Zücâce)

**Byt.** 150/2 (SD); **G.** 63/6, 79/3, 81/6, 94/2, 106/1, 161/3, 164/4, 179/2, 197/1, 205/2, 291/1, 296/1, 313/2, 339/4, 379/2, 403/1, 434/3, 457/5, 462/4, 476/3, 605/2, 645/6, 652/3, 692/5, 708/7, 715/1, 720/2, 753/3, 842/7 (AHD), 19/4, 64/1, 187/3, 228/5, 231/7, 291/2 (FKD), 61/4, 112/1, 142/3, 162/5, 164/1 (HD), 107/8, 160/6, 169/5, 221/6, 226/2, 280/3, 448/7, 476/6, 489/7, 512/3, 592/4, 598/6, 617/1, 670/3, 729/2, 800/4 (NaD), 29/5, 46/6, 125/5, 125/6 (ND), 8/3, 54/2, 65/3, 127/1, 132/4 (NeD), 30/3, 67/1, 110/3, 136/3, 167/2, 174/3, 210/4, 225/5, 226/2, 246/4, 261/3, 305/1, 366/5, 377/1, 378/4 (NKD), 48/1, 79/3, 217/2, 251/3, 265/2, 297/2, 311/13, 337/2 (SD), 1/5, 7/1, 41/5, 48/2, 99/4, 248/4, 248/5, 372/5, 403/2, 405/2 (ŞYD); **K.** 2/8, 5/52 (FKD), 9/6, 14/1 (NaD), 8/51, 10/8, 10/13 (ND), 28/47, 31/6, 32/54, 56/23 (ND), 2/6, 22/31 (NeD), 18/4 (NKD), 8/9, 33/6, 35/18, 45/11 (SD); **Kt.** 48/4 (ŞYD); **L.** 2/4 (SD); **M.** 8/17 (NaD);

**Mg.** 50/17 (SD); **Mtl.** 83/2, 168/2, 247/1, 450/2 (AHD); **Mu.** 156/1 (NaD); **Mus.** 5/3/22 (NKD); **R.** 8/1 (FKD), 1/1, 80/2, 115/1 (NaD),

### Şişeci (Şişeger)

**G.** 136/3 (NKD); **Mtl.** 315/1 (AHD)

### Şişe-hâne

**K.** 5/5 (FKD); **Tah.** 1/8 (NaD)

### T

### Tabak

**G.** 893/7 (AHD), 887/6 (NaD), 340/5 (NKD), 208/1 (SD); **K.** 1/3, 4/5, 31/18 (AHD), 35/39, 58/3 (ND), 2/3 (NeD), 7/42 (NKD), 35/18, 41/8 (SD); **M.** 3/38 (AHD); **Sebebi Tertibi Divan/16** s.451 (NaD); **T.** 82/28 (NaD), 44/2 (SD)

### Tabla

**G.** 25/2 (HD), 57/1 (SD); **K.** 9/33 (SD),

### Tarçın (Dârçîn)

**G. 1/1 (HD), 303/7 (NaD)**

### **Tarhana Çorbası**

**G. 33/5, 139/1 (HD)**

### **Tâs**

**G. 117/4, 825/6 (AHD), 220/3 (FKD), 19/1, 40/1 (HD), 578/2 (NaD), 1/5, 178/7 (NKD), 21/1, 100/1, 153/3, 225/8, 319/13 (SD); K. 28/7 (AHD), 56/25 (ND), 3/44, 13/36, 13/46, 15/7, 42/29 (SD), 4/9 (ŞYD); Kt. 4/7 (FKD); M. 8/96 (NaD); Mer. 1/3 (AHD); T. 30/27 (NaD)**

### **Tava (Tâbe)**

**G. 105/4 (HD); K. 2/10, 24/25 (NeD), 13/36 (SD)**

### **Telve**

**G. 12/2, 140/6 (HD)**

### **Tepsi (Sini, Tebsi)**

**G. 104/3, 146/3 (HD), 84/5 (ŞYD)**

### **Testi (Desti, Karâbe, Sebû, Senek)**

**Byt. 41/2 (SD); G. 420/2, 468/2, 697/1 (AHD), 122/4, 186/3, 247/1, 247/2, 247/3, 247/4, 247/5, 247/6, 247/7, 247/8, 247/9, 249/6, 283/6 (FKD), 20/1, 40/4, 163/3 (HD), 28/3, 166/5, 212/5, 221/6, 308/2, 325/2, 478/5, 521/1, 533/4, 604/2, 657/5, 681/3, 824/3 (NaD), 187/1, 187/2, 187/3, 187/4, 187/5, 187/6, 187/7 (NAD), 39/2, 43/3/1 (ND) 12/4, 23/1, 51/4, 85/4, 97/2, 118/3, 135/3 (NeD), 46/3, 183/1, 271/3, 353/2, 390/1 (NKD), 3/3, 8/2, 9/2, 21/2, 51/1, 61/1, 80/2, 106/7, 149/3, 165/2, 216/5, 228/1, 274/10, 275/1, 276/1, 276/2, 276/3, 276/4, 276/5, 276/6, 276/7, 276/8, 276/9, 276/10, 285/4, 302/5, 320/2, 343/1, 352/6 (SD), 226/5 (ŞYD); K. 14/43 (FKD), 15/9 (ND), 27/4 (NeD), 1/34, 1/40 (NKD), 34/65, 41/20, 42/21 (SD); M. 8/91 (AHD); Mg. 50/5, 51/10 (SD); Mtl. 43/1 (NaD); R. 196/1 (NaD); Tah. 2/5 (NeD), 2/5 (SD)**

### **Tulum**

**G. 163/2 (HD)**

### **Turp**

**G.** 17/2, 33/2 (**HD**)

(**NaD**); **M.** 1/41, 7/157 (**NaD**); **Mu.** 30/1 (**NaD**); **R.** 109/2, 153/2 (**NaD**)

### **Turşu (Turşu, Turşî)**

**G.** 145/2, 159/3 (**HD**), 126/7 (**NaD**), 308/4 (**SD**)

### **Tuz-hâne (Nemek-hâne)**

**G.** 770/4 (**NaD**)

### **Turşucu**

**G.** 95/4 (**HD**)

**G.** 91/5, 849/3 (**AHD**), 471/3, 625/5, 635/1, 790/1 (**NaD**), 226/1 (**NKD**), 122/4 (**SD**); **K.**17/45 (**FKD**)

### **Tuz (Nemek, Milh, Milâh)**

**G.** 91/5, 307/5, 388/1, 389/3, 390/5, 419/1, 446/6, 457/1, 762/3, 849/3, 895/3 (**AHD**), 31/6, 70/4, 77/7, 182/7 (**FKD**), 15/1, 17/4, 72/4, 88/1, 136/3, 163/1 (**HD**) 13/1, 20/2, 26/2, 60/2, 75/7, 118/3, 126/7, 154/3, 180/4, 280/5, 313/4, 345/2, 359/1, 382/6, 405/2, 456/6, 523/6, 557/2, 591/4, 591/6, 666/3, 668/2, 677/1, 697/7, 704/6, 770/4, 824/2, 828/5 (**NaD**), 89/3, 104/1, 104/5 (**ND**), 3/3,133/4,135/2 (**NeD**), 8/2, 87/1, 143/3, 144/5, 272/3, 353/4 (**NKD**), 51/1, 119/5, 140/3, 152/3, 181/4, 354/5 (**SD**), 152/3 (**ŞYD**); **K.** 14/19 (**FKD**), 1/81, 12/38 (**NaD**), 3/15, 28/15 (**NKD**), 21/37, 30/18, 36/19 (**SD**); **Kt.** 1/10 (**FKD**), 33/1, 33/2, 77/4

### **U**

### **Un (Ârd)**

**G.** 461/3 (**NaD**)

### **Ü**

### **Üzüm (Engûr, Engür, 'İneb, Mevîz)**

**G.** 716/2 (**AHD**), 9/4 (**HD**), 76/4 (**FKD**), 82/3, 341/1, 580/3, 802/11 (**NaD**), 85/6, 248/3 (**SD**); **K.** 14/43 (**FKD**), 2/150, 7/26 (**NaD**), 35/32 (**ND**), 13/46 (**SD**); **Kt.** 1/11 (**FKD**); **M.** 9/93 (**NaD**); **T.** 80/14 (**NaD**); **R.** 42/1 (**NaD**)

G. 88/1, 95/1 (HD)

## V

### Vişne

G. 40/1, 69/4 (HD)

### Vişne Hoşafı

G. 9/4, 40/1 (HD)

### Vişne Suyu (Âb-ı Vişne, Vişne-âb)

G. 3/1, 99/4, 158/2 (HD), 312/7 (NaD),  
21/2,34/6, 345/1, 349/4 (SD)

## Y

### Yağ (Revgan, Rûgan, Yag)

G. 367/2, 462/1, 620/5, 686/2 (AHD),  
12/1, 21/3, 25/2, 31/2, 60/1, 104/2  
(HD), 51/3, 161/5, 199/3, 289/1, 309/6,  
377/6, 442/7, 572/3, 585/3, 586/1, 740/4  
(NaD), 214/5, 280/2 (SD); Kt. 25/2  
(NaD); Mtl. 297/2 (AHD) 114/2 (ŞYD)

### Yahni

### Yemek (Aş, At'ime, Hân, Ta'am)

G. 630/4, 730/4 (AHD), 50/6, 121/1,  
134/5, 149/6, 155/3 (HD), 550/6, 617/4  
(NaD), 71/6 (SD); K. 29/5 (AHD),  
12/53 (NaD), 30/12 (NKD), 41/6 (SD);  
Kt. 43/2 (AHD)

### Yoğurt

G. 81/4 (HD), 280/2 (SD)

### Yufka

G. 23/4, 61/1, 66/2 (HD), 269/7 (SD)

### Yumurta (Beyzâ)

G. 43/4, 159/7,321/7 (NaD); Mtl. 18/2  
(NaD); L. 4/4 (SD)

### Yumurta Kayganası

G. 15/1, 139/1 (HD)

## Z

**Zencefil (Zencebîl)**

**G. 746/4 (NaD); T. 33/8 (SD)**

**Zerde**

**G. 31/2 (HD)**

**Zeytin**

**G. 51/3 (NaD),**

**Zeytin Yağı**

**G. 51/3 (NaD)**

**Ziyâfet-hâne**

**T. 16/32 (NaD)**



## EKLER (REDİFLERİ MUTFAK KÜLTÜRÜ UNSURLARINDAN OLUŞAN GAZELLER

### “İSFENÂH” REDİFLİ

Kıvrılır tarlada ton oldukça pazı isfenâh  
İstemez çokluk çakır keskin ayazı isfenâh  
Lanka bûstanında bu yıl hâsıl olmamış hıyar  
Turp u şalgamdur çoğu mahsûlün azı isfenâh  
Sofraya evvel yavan yaşık gelirdi şimdi lîk  
Kendüsün çekdi bulaldan yağlı kazı isfenâh  
Dadı tuzı yok börekden gayrı şey’e yaramaz  
Görmeyince ince toğranmış piyâzı isfenâh  
‘Ârsızlıkda Hevâyî baldırana benzedi  
Toldu bu yıl büsbütün sahrâ vü yazı isfenâh (HD, G. 17)

### “KABAK” REDİFLİ

Şîrîn lebüni bûs ideli dil-berâ kabak  
Bir boynı baglu bende olupdur sana kabak  
Zerd olmaz idi rûyı vü tolmazdı bagrı kân  
Olmasa câm-ı la’lüne ger mübtelâ kabak  
Bilmez ne kulp takacagın ana ehl-i rızk  
Bezm ehline musâhib olaldan şehâ kabak  
Azgını tut ki fâş ide bu sırr-ı meclisi  
Bûs eylemek diler lebüni sâkiyâ kabak

Galtân-1 kûy-1 pîr-i mugândur ‘Atâyî-veş

Olmış esîr-i ‘işret-i bezm-i safâ kabak (NAD, G.125)

### “KEBÂB OLUR” REDİFLİ

Nâr-1 gamunla kalb-i muhakkar kebâb olur

Eşküm su sepse üstine ber-ter kebâb olur

Kuknûs-1 âşiyân-1 mahabbet degül midür

Kendi demile ‘âşık-1 mıztar kebâb olur

Tennûr-1 çarhda tef-i ahumla mihverün

Sevri hemân Hamelle berâber kebâb olur

Bu tâb-hâne mastaba-1 ‘ışkdur gönül

Diller şerâb-1 nâb ü cigerler kebâb olur

Sâbit şeh-i bahâra ser-i ‘andelîb-i zâr

Kuşbaşı bir latîf-i müdevver kebâb olur (SD, G. 99)

### “KİRAZ” REDİFLİ

Çar-sûda satılan sanma ki tağîdir kirâs

Talbastıdır ne sultânî ne bâğîdir kirâs

Her dü şâh-1 bî-nazîri la‘lden mengûşdur

Reng u rûda gûyiyâ dilber tudağıdır kirâs

Çûbdan yüğrük çatal ata binip eyler şitâb

Cümleden turfanda esmârın ulağıdır kirâs

Rîhdır tıb muktezâsınca yeme karnın şişer

Vişneden zîrâ tabî'atda aşığıdır kirâs

Ey Hevâyî yürünmez mavnaya bin deryâya çık

Turma kim seyr-i Hisâr'ın özge çağıdır kirâs (HD, G. 69)

### “MÎNÂ” REDİFLİ

Firûzân oldu gülşende dilâ pirâhen-i mînâ

Gül-i hoş-reng ile olmuş gibi pür dâmen-i mînâ

Bahâr olsa yine tâb-efken olsa sâkî gerdûn

Ki kalmış dest-i 'ismetde dirîgâ gerden-i mînâ

O denlü neş'e-yâb-ı bezm-i sahbâ oldu 'âlem kim

Ki olmaz şimdi zühhâd-ı cefâ-cû reh-zen-i mînâ

O câm-ı dil-güşâdan tohm-ı 'işret eyle deryûze

K'olupdur hûşe-çîn-i feyz-bahş-ı hirmen-i mînâ

İder mi ser-fürû her dûn-meşreb tıfla ey Nâbî

Kenâr-ı dâye rif'at olupdur mesken-i mînâ (NaD, G. 7)

### “MÜSELLES” REDİFLİ

Tenhâda varur görmege cânâne müselles

Sermâye imiş 'âşık-ı 'uryâna müselles

İtmiş sülüs-i mâlını mey-hâre vasiyyet

Üç ay yeter meclis-i rindâna müselles

Üç bâbet idüp meclisi sâkî bize mey sun

Zâhid geçene hardalı yârâna müselles

Keşti-i si fânûs kadar sevk virürdi  
Konsaydı şu zevrakçe-i fincâna müselles  
Sâbitle murabba' oturup bağda görsek  
Aşkar gözi bâdeyle mülükâne müselles (SD G. 44)

### “SEBÛ” REDİFLİ

Sirişte neşve-i hikmetle mâ vü tîn-i sebû  
Mey-i dü-sâle Felâtun-ı Cem-nişfn-i sebû  
Girifte mâha döner idi sâkî çün destin  
Mahall-i rîziş-i meyde ide karîn-i sebû  
Ki pertevine olur hâ'il âfitâb meyün  
Zılâl-i hey'et-i mahrûti-i zemîn-i sebû  
Kıyâmet olduğına 'asr-ı Cem yeter bu nişân  
Henüz olmada zâhir zer-i defîn-i sebû  
Tılsım-ı Cem'dür olur mı şikeste-i her-dîv  
Hezâr seng-i 'ases olsa der-kemîn-i sebû  
Egerçi bülbüle de nağme-sâz gulguledür  
Bana garîb gelür nâle-i hazîn-i sebû  
Ko zâhidün de ayağına ser-fürû itsün  
Kadîmî secdeye mu'tâddur cebîn-i sebû  
Benem bu meykede-i gamda bâde-nûş-ı humâr  
Ne kâm-yâb-ı piyâle ne kâm-bîn-i sebû  
Müdâm olur mey-i hûn-âb-ı dîdeden memlû

Hem âstîn-i Fehîm ü hem âstîn-i sebû (FKD, G. 247)

### “SEBÛ” REDİFLİ

Alınsa hâk-i der-i yârdan turâb-ı sebû

Konıldığı gibi müskit ola şarâb-ı sebû

Sarıldı şîşe gibi bir hasîre mey-hâre

Dahi tükenmedi hammâr ile hisâb-ı sebû

Sebû olaydı eger hâk-i cism-i mest-i harâb

Eser kılup suya mey-gûn olurdu âb-ı sebû

Derûn-ı sâgarı hep dökme zer-i nâb itdi

Şu dem ki pûteden akdı zer-i müzâb-ı sebû

Sebûda reşha degül sâkiyâ hicâbından

Erir geçer lebüne karşı la‘l-i nâb-ı sebû

O kendi yağı ile kavrulur yuvasında

Hezâre neyler idüp goncalar kebâb-ı sebû

Nola ‘Atâyî-i ser-mestün oynasa yüregi

Düşince hâtırına geldi ıztırâb-ı sebû (NAD, G. 187)

### “SEBÛ” REDİFLİ

Dökse gelû-yı rinde mey-i ergavân sebû

Şeytân akındısıyla boğazdur hemân sebû

Fânûs-ı keştiyân-ı donanma-yı şevk olur

Yakdukça meş‘al-i mey-i âteş-feşân sebû

Bintü‘l -‘ineb de olsa derûnuda cilve-ger

Kız Kulesi gibi görünür ol zemân sebû  
Oldukça pür-‘arak-ı jîve bardağıdur hemân  
Cilveyle ehl-i bezmi ider şâd-mân sebû  
Ağzı kokar musâhibi mi bezm-i bâdede  
Her gonca-fem cevâna olur hem-zebân sebû  
Dîv-i hezâr-dest-i gamun boynuzın kırar  
Rindün sunarsa destine gürz-i girân sebû  
Bir kanı içine akacak lâ-y-hâr iken  
Sâkî dizinden inmez imiş kaltabân sebû  
Destümde gûyiyâ ki mu‘anber –şemâmedür  
Virdi meşâma nağme-i râhat-resân sebû  
Kalmazdı böğrinüzde nedâmetle destinüz  
Bir kulp takmasa size ey mey-keşân sebû  
Sâbit hilâl sanma ki her şeb şikest ider  
Horşîd çeşmesinde meh-i âsümân sebû (SD, G. 276)

### “SU” REDİFLİ

Yok karârı cüst ü cû-yı yâr ide bî-çâre su  
Var ise bencileyin ‘âşık durur dîdâre su  
Ben za‘îfi kûy-ı yâre ileden eşküm dürür  
Nite kim berg-i hazânı iledür gül-zâre su  
Devr-i hüsnünde yaşum günden güne efzûn olur  
Kim bahâr eyyâmı olsa artar iy meh-pâre su

Hançeründen dil safâlar kesb ider câna senün  
Hoş gelür gâyet harâretlü olan bîmâre su  
‘Arızun gönlüme geldükçe figân itsem n’ola  
Nâleler peydâ olur tokınuğınca nâre su  
Dostum dîdârını bir kerrre gör hoşdur meger  
Cüst u cû eyler yine gördüm diyu bî-çâre su  
Gâh ki hod-bîn olur ol meh-likâ-yı bî-nazîr  
Gösterür ‘aksini benzer are merrât are su  
Katı gönlüne nigârün hîç te’sir eylemez  
Âteş-i âhumdan aur gerçi seng-i hâre su  
Sûz-ı sînem artuk olur gözlerüm dökdükçe yaş  
İy Neşâtî söyünür gerçi dökülse nâre su (NeD, G. 101)

### “SUYUNDAN” REDİFLİ

Mest-i harâb oldum pîr-i mugân suyundan  
Bir iki zevrakile geçdim cihân suyundan  
Bu bâğın aldı herkes hazzını bâğbâna  
Zühhâd meyvesinden ben nâ-tüvân suyundan  
Sâkî-i bezm elinden variken âb-ı engür  
Bilmem ne hazzedersin sôfî yaban suyundan  
Ruhsâr-ı zerdim üzre akıtma eşk-i çeşmim  
Şâhım hazer gerekdir fasl-ı hazân suyundan  
Buldu lebin emenler hep ‘ömr-i câvidânî

Verdi nişâne la'li Yahyâ cinân suyundan (ŞYD, G. 298)





## ÖZGEÇMİŞ

Zeynep AKÇAY, 1989 yılında Erzurum'da doğdu. İlk ve orta öğrenimini İstanbul'da tamamladı. 2009 yılında Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi İlahiyat eğitimini tamamladı ve aynı yıl Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi İlitam bölümünde eğitime başladı. 2010 yılında Sakarya Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı bölümünü kazandı. Bu bölümden 2014 yılında mezun oldu ve aynı yıl Sakarya Üniversitesi'nde Türk Dili ve Edebiyatı bilim dalında yüksek lisans programına kabul edildi.

